

SKRIPSI

PERBEDAAN HYGIENE SANITASI MAKANAN DAN HYGIENE PERORANGAN PEDAGANG MAKANAN JAJANAN KAKILIMA ANTARA BINAAN DENGAN NON BINAAN

(Studi di Wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya Tahun 2007)



Oleh :

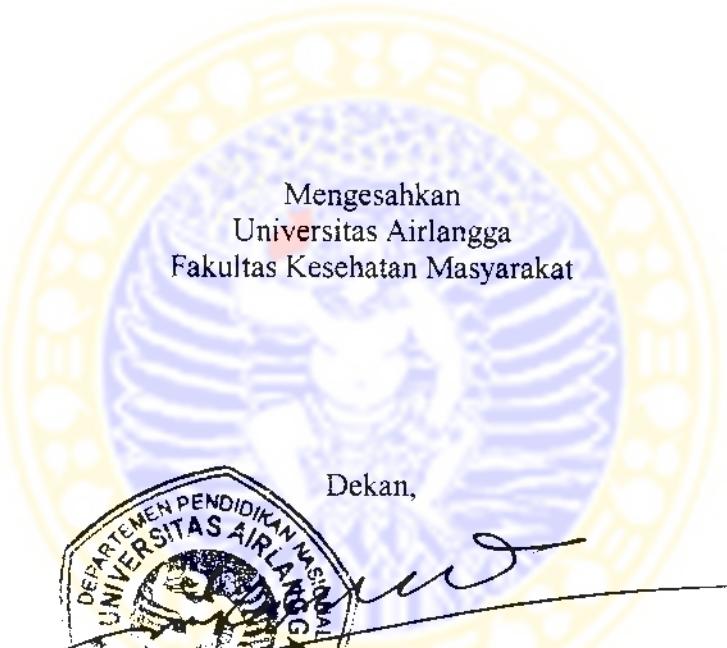
NINA SUHARTINI
NIM. 100311204

**UNIVERSITAS AIRLANGGA
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
SURABAYA
2007**

PENGESAHAN

Dipertahankan di Depan Tim Pengaji Skripsi
Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga dan
diterima untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar
Sarjana Kesehatan Masyarakat (S.KM)
Pada tanggal 15 Juni 2007

Mengesahkan
Universitas Airlangga
Fakultas Kesehatan Masyarakat



- Tim Pengaji:
1. Lucia Yovita Hendrati, S.KM, M.Kes
 2. R. Azizah, S.H., M.Kes
 3. Wibisono Soesanto, S.KM, M.Kes

SKRIPSI

**Diajukan sebagai salah satu syarat guna memperoleh gelar
Sarjana Kesehatan Masyarakat (S.KM)
Bagian Kesehatan Lingkungan
Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Airlangga**

Oleh :

**NINA SUHARTINI
NIM. 100311204**



Surabaya, 29 Juni 2007

Mengetahui,

Ketua Bagian

Prof. H. Soedjajadi Keman, dr., M.S., Ph.D
NIP. 130704155

Menyetujui,

Pembimbing,

A handwritten signature in black ink, appearing to read "R. Azizah".

R. Azizah, S.H., M.Kes
NIP. 132049480

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga dapat terselesaikannya skripsi dengan judul “**PERBEDAAN HYGIENE SANITASI MAKANAN DAN HYGIENE PERORANGAN PEDAGANG MAKANAN JAJANAN KAKILIMA ANTARA BINAAN DENGAN NON BINAAN (Studi di Wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya Tahun 2007)**”, sebagai salah satu persyaratan akademis dalam rangka menyelesaikan kuliah di Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga.

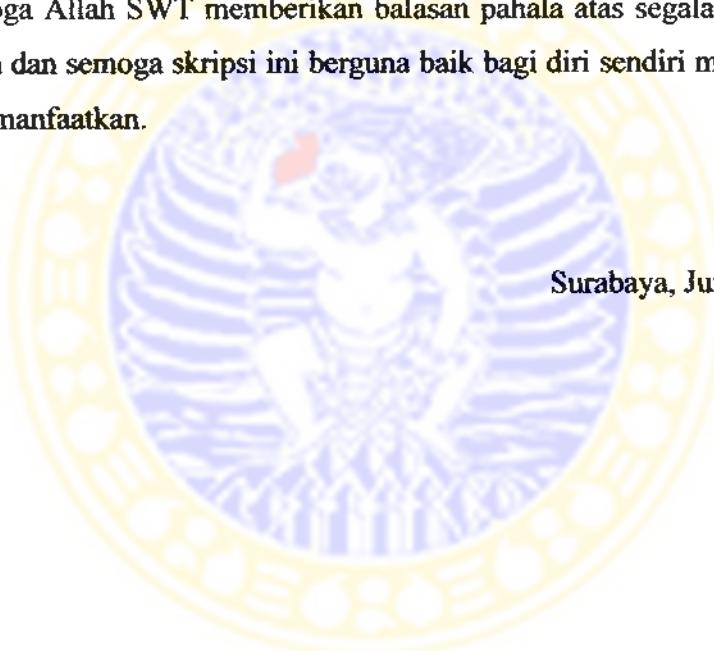
Dalam skripsi ini dijabarkan apakah ada perbedaan hygiene sanitasi makanan dan hygiene perorangan pedagang makanan jajanan kakilima antara binaan dengan non binaan akibat dari binaan dari pejabat instansi yang berwenang dalam pembinaan pedagang makanan jajanan kakilima sehingga nantinya dapat menjadi bahan pertimbangan dalam pembinaan pedagang makanan jajanan kakilima yang baik bagi DKK Surabaya maupun Puskesmas di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya.

Pada kesempatan ini saya menyampaikan terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada R. Azizah, S.H., M.Kes, selaku dosen pembimbing yang telah memberikan petunjuk, koreksi serta saran hingga terwujudnya skripsi ini.

Terima kasih dan penghargaan saya sampaikan pula kepada yang terhormat:

1. Prof. Dr. H. J. Mukono, dr., M.S., M.PH., selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga.
2. Prof. H. Soedjajadi Keman, dr., M.S., Ph.D., selaku Ketua Bagian Kesehatan lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga.
3. Instansi – instansi pemerintahan yang turut membantu tersusunnya skripsi ini.

4. Kedua orang tua beserta kakakku yang tercinta yang telah memberikan support dan masukan atas skripsi ini.
5. Anggota PM yaitu Revina, Ratna, Lina, Uning, Mardzyah, Ria, Nila, dan Pebri yang memberikan kenangan pertemanan selama perkuliahan dan dukungan selama penulisan skripsi ini.
6. Endah Sulistyowati, Tatik, dan rekan-rekan angkatan 2003 yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu dimana telah membantu penulisan skripsi ini.
Semoga Allah SWT memberikan balasan pahala atas segala amal yang telah diberikan dan semoga skripsi ini berguna baik bagi diri sendiri maupun pihak lain yang memanfaatkan.



Surabaya, Juni 2007

ABSTRACT

Food can disturb health or cause food poisoning (there were 5 incidents of food poisoning at Surabaya in the year of 2005) because food sanitation hygiene and personal hygiene were bad. Food can be prepared by foot-five delicacy food. Now, foot-five delicacy food expands quickly but much of them didn't fulfil health condition, so they need guideline.

The Purpose of this research was to analyze difference of food sanitation hygiene and personal hygiene merchant of foot-five delicacy food between guided with not guided at Gubeng Subdistrict Surabaya City in the year of 2007.

This was a cross sectional study. Subjects were selected by using a stratified random sampling then there were got 10 guided merchants and 35 not guided merchants. Subjects were interviewed and observed about food sanitation hygiene and personal hygiene.

About guided merchant of foot-five delicacy food, 40% merchants were a graduated of senior school, 60% were in good category of food sanitation hygiene condition, and 70% were in good category of personal hygiene condition. About not guided merchant of foot-five delicacy food, 25,71% merchants were a not graduated of elementary school and graduated of elementary school, 65,71% were in moderate category of food sanitation hygiene condition, and 60% were in moderate category of personal hygiene condition. So not all of merchant of foot-five delicacy food accordance with PERMENKES RI No. 236/MENKES/PER/IV/1997 that prepare of foot-five delicacy food should pay attention to principles of hygiene and sanitation, and health condition to prevent from public health disturbance.

The results of Mann Whitney were $p(0,073) > \alpha(0,05)$, so not different of food sanitation hygiene between guided merchant with not guided merchant and $p(0,069) > \alpha(0,05)$, so not different of personal hygiene between guided merchant with not guided merchant. The suggestions that can be given for City Health Division is still guide the merchant of foot-five delicacy food, especially about habit of hand-washing with soap before prepare food.

Key words: *food sanitation hygiene, personal hygiene, merchant of foot-five delicacy food*

ABSTRAK

Makanan dapat mengganggu kesehatan atau menimbulkan keracunan makanan (terjadi 5 kasus keracunan makanan di Kota Surabaya tahun 2005) akibat hygiene sanitasi makanan dan hygiene perorangan yang buruk. Makanan dapat disediakan melalui makanan jajanan kakilima. Makanan jajanan kakilima telah berkembang pesat tapi jauh dari memenuhi persyaratan kesehatan sehingga perlu pembinaan.

Tujuan penelitian ini adalah menganalisis perbedaan hygiene sanitasi makanan dan hygiene perorangan pedagang makanan jajanan kakilima antara binaan dengan non binaan di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007.

Rancangan penelitian berupa *cross sectional*. Sampel ditarik dari populasi dengan cara *stratified random sampling* lalu diperoleh sebanyak 10 pedagang untuk binaan dan 35 pedagang untuk non binaan. Sampel diwawancara dan diobservasi mengenai hygiene sanitasi makanan dan hygiene perorangan.

Pedagang makanan jajanan kakilima binaan sebanyak 40% tingkat pendidikannya lulusan SMA, sebanyak 60% kondisi hygiene sanitasi makanan dikategorikan baik, dan sebanyak 70% kondisi hygiene perorangan dikategorikan baik. Sedangkan pedagang makanan jajanan kakilima non binaan sebanyak 25,71% tingkat pendidikannya tidak lulus SD dan lulus SD, sebanyak 65,71% kondisi hygiene sanitasi makanan dikategorikan sedang, dan sebanyak 60% kondisi hygiene perorangan dikategorikan sedang. Berarti belum semua pedagang makanan jajanan kakilima memenuhi PERMENKES RI No. 236/MENKES/PER/IV/1997 yang menyebutkan pengelolaan makanan jajanan kakilima harus dilaksanakan dengan memperhatikan kaidah – kaidah kebersihan (hygiene) dan sanitasi serta persyaratan kesehatan agar tidak menimbulkan gangguan kesehatan masyarakat.

Hasil uji Mann Whitney didapatkan $p(0,073) > \alpha(0,05)$ maka tidak ada perbedaan hygiene sanitasi makanan antara pedagang binaan dengan pedagang non binaan, sedangkan $p(0,069) > \alpha(0,05)$ maka tidak ada perbedaan hygiene perorangan antara pedagang binaan dengan pedagang non binaan. Saran yang diajukan terhadap Dinas Kesehatan Kota adalah tetap melakukan pembinaan kepada pedagang makanan jajanan kakilima, terutama pada kebiasaan cuci tangan dengan sabun sebelum menjamah makanan.

Kata kunci : hygiene sanitasi makanan, hygiene perorangan, pedagang makanan jajanan kakilima

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRACT	vi
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
DAFTAR ARTI LAMBANG DAN SINGKATAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
I.1 Latar Belakang	1
I.2 Identifikasi Masalah	3
I.3 Pembatasan Masalah dan Perumusan Masalah	4
BAB II TUJUAN DAN MANFAAT	5
II.1 Tujuan Umum	5
II.2 Tujuan Khusus	5
II.3 Manfaat	6
BAB III TINJAUAN PUSTAKA	7
III.1 Hygiene Sanitasi Makanan	7
III.2 Hygiene Perorangan	13
III.3 Pedagang Makanan Jajanan Kakilima	16
III.4 Pembinaan Makanan Jajanan	17
III.5 Peraturan yang Terkait dengan Makanan Jajanan Kakilima	18
BAB IV KERANGKA KONSEPTUAL PENELITIAN	20
IV.1 Kerangka Konsep	20
IV.2 Hipotesis	21

BAB V	METODE PENELITIAN	22
V.1	Rancang Bangun Penelitian	22
V.2	Populasi Penelitian	22
V.3	Sampel, Besar Sampel, dan Cara Pengambilan	22
V.4	Lokasi dan Waktu Penelitian	25
V.5	Variabel, Definisi Operasional, dan Cara Pengukuran	26
V.6	Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	33
V.7	Teknik Analisis Data	33
BAB VI	HASIL PENELITIAN	35
VI.1	Gambaran Umum Pedagang Makanan Jajanan Kakilima (PMJK) di Wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya Tahun 2007	35
VI.2	Karakteristik Pedagang Makanan Jajanan Kakilima (PMJK) Binaan dan Non Binaan di Wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya Tahun 2007	37
VI.3	Hygiene Sanitasi Makanan Pedagang Makanan Jajanan Kakilima (PMJK) Binaan dan Non Binaan di Wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya Tahun 2007	40
VI.4	Hygiene Perorangan Pedagang Makanan Jajanan Kakilima (PMJK) Binaan dan Non Binaan di Wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya Tahun 2007	42
VI.5	Perbedaan Hygiene Sanitasi Makanan Pedagang Makanan Jajanan Kakilima (PMJK) antara Binaan dengan Non Binaan di Wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya Tahun 2007	44
VI.6	Perbedaan Hygiene Perorangan Pedagang Makanan Jajanan Kakilima (PMJK) antara Binaan dengan Non Binaan di Wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya Tahun 2007	46

BAB VII	PEMBAHASAN	48
VII.1	Gambaran Umum Pedagang Makanan Jajanan Kakilima (PMJK) di Wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya Tahun 2007	49
VII.2	Karakteristik Pedagang Makanan Jajanan Kakilima (PMJK) Binaan dan Non Binaan di Wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya Tahun 2007	50
VII.3	Hygiene Sanitasi Makanan Pedagang Makanan Jajanan Kakilima (PMJK) Binaan dan Non Binaan di Wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya Tahun 2007	49
VII.4	Hygiene Perorangan Pedagang Makanan Jajanan Kakilima (PMJK) Binaan dan Non Binaan di Wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya Tahun 2007	54
VII.5	Perbedaan Hygiene Sanitasi Makanan Pedagang Makanan Jajanan Kakilima (PMJK) antara Binaan dengan Non Binaan di Wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya Tahun 2007	57
VII.6	Perbedaan Hygiene Perorangan Pedagang Makanan Jajanan Kakilima (PMJK) antara Binaan dengan Non Binaan di Wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya Tahun 2007	59
BAB VIII	KESIMPULAN DAN SARAN	61
VIII.1	Kesimpulan	61
VIII.2	Saran	62
DAFTAR PUSTAKA		64
LAMPIRAN		66

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
V.1	Lokasi dan waktu penelitian	25
V.2	Variabel, definisi operasional, dan cara pengukuran	26
VI.1	Jumlah responden (PMJK) yang ikut serta dalam pembinaan di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007	37
VI.2	Distribusi PMJK menurut umur di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007	38
VI.3	Distribusi PMJK menurut jenis kelamin di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007	38
VI.4	Distribusi PMJK menurut tingkat pendidikan di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007	39
VI.5	Distribusi PMJK menurut lama berjualan di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007	39
VI.6	Hasil penilaian sub variabel penyimpanan makanan PMJK di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007	40
VI.7	Hasil penilaian sub variabel pengangkutan makanan PMJK di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007	41
VI.8	Hasil penilaian sub variabel penyajian makanan PMJK di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007	41
VI.9	Hasil penilaian variabel hygiene sanitasi makanan PMJK di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007	42
VI.10	Hasil penilaian sub variabel pencucian tangan PMJK di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007	43
VI.11	Hasil penilaian sub variabel kebersihan dan kesehatan diri PMJK di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007	43
VI.12	Hasil penilaian variabel hygiene perorangan PMJK di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007	44
VI.13	Hasil perbedaan hygiene sanitasi makanan PMJK antara binaan dengan non binaan di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007	45

- VI.14 Hasil perbedaan hygiene perorangan PMJK antara binaan dengan non binaan di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007 46



DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
III.1	Bagan mekanisme pembinaan makanan jajanan terpadu	18
IV.1	Kerangka konseptual penelitian tentang perbedaan hygiene sanitasi makanan dan hygiene perorangan pedagang makanan jajanan kakilima antara binaan dengan non binaan di Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007.	20
VI.1	Alur permohonan TDU PKL di Dinas Koperasi Kota Surabaya	36



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran
1.	Lembar wawancara pedagang makanan jajanan kakilima di Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007
2.	Lembar observasi pedagang makanan jajanan kakilima di Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007
3.	Lembar wawancara untuk pegawai trantib Kecamatan Gubeng dan DKK Surabaya
4.	Karakteristik pedagang makanan jajanan kakilima di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007
5.	Hasil penilaian penyimpanan makanan pedagang makanan jajanan kakilima di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007
6.	Hasil penilaian pengangkutan makanan pedagang makanan jajanan kakilima di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007
7.	Hasil penilaian penyajian makanan pedagang makanan jajanan kakilima di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007
8.	Hasil penilaian hygiene sanitasi makanan pedagang makanan jajanan kakilima di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007
9.	Hasil penilaian pencucian tangan pedagang makanan jajanan kakilima di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007
10.	Hasil penilaian kebersihan dan kesehatan diri pedagang makanan jajanan kakilima di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007
11.	Hasil penilaian hygiene perorangan pedagang makanan jajanan kakilima di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007
12.	Hasil uji Mann Whitney hygiene sanitasi makanan (penyimpanan makanan, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan) pedagang makanan jajanan kakilima binaan dan non binaan
13.	Hasil uji Mann Whitney hygiene perorangan (pencucian tangan serta kebersihan dan kesehatan diri) pedagang makanan jajanan kakilima binaan dan non binaan

14. Surat penelitian
15. Foto hygiene sanitasi makanan dan hygiene perorangan pedagang makanan jajanan kakilima binaan di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007
16. Foto hygiene sanitasi makanan dan hygiene perorangan pedagang makanan jajanan kakilima non binaan di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007



DAFTAR ARTI LAMBANG, SINGKATAN, DAN ISTILAH

Daftar Arti Lambang

%	= persen
\leq	= lebih kecil sama dengan
<	= lebih kecil dari
\geq	= lebih besar sama dengan
>	= lebih besar
°	= derajat
/	= atau
-	= negatif
α	= alpha
C	= celcius
pH	= tingkat keasaman

Daftar Singkatan

cm	= centimeter
RI	= republik indonesia
Depkes	= departemen kesehatan
Dinkes	= dinas kesehatan
DKK	= dinas kesehatan kota
FKM	= fakultas kesehatan masyarakat
KLB	= kejadian luar bisa
No	= nomer
PERMENKES	= peraturan menteri kesehatan
PMJK	= pedagang makanan jajanan kakilima
RI	= republik indonesia
tk	= tingkat
UNAIR	= universitas airlangga

Daftar Istilah

s/d	= sampai dengan
-----	-----------------

BAB I

PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Makanan merupakan sumber energi bagi manusia tetapi makanan dapat mengganggu kesehatan atau menimbulkan keracunan karena makanan merupakan bahan yang mudah rusak dan rawan pencemaran bila cara penanganan, persiapan, pemasakan, penyajian serta penyaluran makanan kurang memenuhi syarat kesehatan. Hal ini didukung dari data Badan Pusat Pengawasan Obat dan Makanan mencatat selama tahun 2004 terjadi 82 kasus keracunan yang menyebabkan 6.500 korban sakit dan 29 orang meninggal dunia dan POM Depkes selama kurun waktu 3 tahun (1994 sampai 1996) terhadap beberapa jenis pangan yang biasa dikonsumsi masyarakat masyarakat didapatkan 332 dari 22.443 contoh makanan mengandung cemaran mikroba. Upaya pencegahan yang dapat dilakukan agar makanan tidak mengganggu kesehatan atau menimbulkan keracunan dengan cara melakukan penyehatan makanan.

Penyehatan makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, tempat, dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan lainnya (Depkes RI, 1994). Hygiene sanitasi makanan dan hygiene perorangan merupakan 2 faktor dari penyehatan makanan. Hygiene sanitasi makanan adalah suatu usaha pencegahan yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dari segala bahaya-bahaya yang dapat mengganggu/merusak

kesehatan. Data statistik mengenai penyakit bawaan makanan di negara-negara industri maju menunjukkan bahwa 60% dari kasus disebabkan oleh teknik penanganan makanan yang tidak baik serta kontaminasi makanan yang dihidangkan salah satunya pada penjualan makanan. Data untuk negara berkembang tidak cukup sahih tetapi cukup alasan untuk percaya bahwa keadaannya sama atau bahkan lebih parah. Sedangkan hygiene perorangan adalah kebersihan penjamah makanan. Data dari negara maju, kontaminasi ulang dari pekerja adalah faktor yang cukup sering yaitu 13% berkontribusi pada peristiwa keracunan akibat adanya patogen asal pekerja yang berasal dari rongga mulut, hidung, atau tangan pekerja dan data di Amerika Serikat menyebutkan penyebaran penyakit melalui makanan sebesar 25% disebabkan oleh pengolah makanan yang terinfeksi dan hygiene perorangan yang buruk.

Mengingat pentingnya hygiene sanitasi makanan dan hygiene perorangan dalam mencegah terjadinya keracunan atau terganggunya kesehatan maka penjamah makanan seharusnya memperhatikan hygiene sanitasi makanan dan hygiene perorangan dalam menangani makanan. Penjamah makanan adalah orang yang melakukan penanganan makanan. Salah satu contoh penjamah makanan adalah pedagang makanan jajanan kakilima.

Keberadaan makanan jajanan kakilima di tengah-tengah masyarakat memang dibutuhkan oleh masyarakat menengah ke bawah karena harganya yang relatif murah dan terjangkau. Namun ditinjau dari segi lokasi yang berada di keramaian lalu lintas yang cukup padat dengan debu dan asap kendaraan bermotor, kemungkinan terjadinya pencemaran makanan cukup besar sehingga diperlukan perhatian yang serius antara lain pada penyajian

makanan. Apalagi makanan dan minuman yang diproduksi masyarakat (misalnya makanan jajanan) belum dikenakan sanksi pidana bila tidak memenuhi ketentuan standar dan atau persyaratan kesehatan dan atau membahayakan kesehatan (Dinkes Daerah tk. I Jatim, 1999). Untuk itu pemerintah perlu mengadakan pembinaan dan pengawasan terhadap makanan yang dikonsumsi masyarakat luas agar memenuhi pesyaratan kesehatan sesuai dengan PERMENKES RI No.236/MENKES/PER/IV/1997 tentang persyaratan kesehatan makanan jajanan. Prioritas pembinaan pada makanan jajanan ditujukan pada makanan jajanan yang beroperasi di lokasi yang menetap (Depkes RI, 1994).

1.2 Identifikasi Masalah

Penyakit yang paling menonjol yang erat kaitannya dengan penyediaan makanan yang tidak hygienis dan sering terjadi salah satunya adalah keracunan makanan. Data DKK Surabaya tahun 2005 menunjukkan terjadi 2 kasus keracunan makanan di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya dengan jumlah penderita 21 orang dari 5 kasus keracunan makanan.

Data tersebut menunjukkan bahwa diperlukan upaya hygiene sanitasi makanan dan hygiene perorangan. Data dari penelitian yang dilakukan oleh peneliti lain menyebutkan kondisi hygiene pedagang makanan kaki lima di Jalan Darmawangsa Kota Surabaya tahun 2001 sebanyak 57,14% yang memenuhi syarat kesehatan (Gunawati, 2002) serta pedagang makanan kaki lima di sekitar RSUD Dr. Soetomo Surabaya tahun 2005 mengenai hygiene sanitasi makanan sebanyak 60% dan hygiene perorangan sebanyak 23% yang memenuhi syarat kesehatan (Manunay, 2005). Padahal standar untuk makanan

jajanan kakilima sebesar ≥70% yang memenuhi standar kesehatan (Depkes RI, 1994). Untuk itu diperlukan upaya pembinaan agar makanan jajanan tetap tumbuh dan berkembang sesuai tuntutan kebutuhan masyarakat serta dapat memenuhi persyaratan hygiene dan sanitasi.

Data Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2005 menunjukkan jumlah pedagang makanan jajanan kakilima sebanyak 615 pedagang sedangkan jumlah pedagang makanan jajanan kakilima yang menjadi binaan hanya 105 pedagang.

Penjelasan di atas membuat peneliti ingin melakukan penelitian tentang perbedaan hygiene sanitasi makanan dan hygiene perorangan pedagang makanan jajanan kakilima antara binaan dengan non binaan di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya.

I.3 Pembatasan dan Perumusan Masalah

1. Pembatasan masalah

Mengingat luasnya cakupan permasalahan yang ada, maka penelitian ini hanya dibatasi pada kondisi hygiene sanitasi makanan (meliputi penyimpanan makanan, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan) dan hygiene perorangan (meliputi pencucian tangan serta kebersihan dan kesehatan diri) pada pedagang makanan jajanan kakilima di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya.

2. Perumusan masalah

Apakah ada perbedaan hygiene sanitasi makanan dan hygiene perorangan pedagang makanan jajanan kakilima antara binaan dengan non binaan di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007?

BAB II

TUJUAN DAN MANFAAT

II.1 Tujuan Umum

Menganalisis perbedaan hygiene sanitasi makanan dan hygiene perorangan pedagang makanan jajanan kakilima antara binaan dengan non binaan di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007.

II.2 Tujuan Khusus

1. Mengidentifikasi karakteristik pedagang makanan jajanan kakilima binaan dan non binaan di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007.
2. Mengidentifikasi hygiene sanitasi makanan (meliputi penyimpanan makanan, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan) pedagang makanan jajanan kakilima binaan dan non binaan di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007.
3. Mengidentifikasi hygiene perorangan (meliputi pencucian tangan serta kebersihan dan kesehatan diri) pedagang makanan jajanan kakilima binaan dan non binaan di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007.
4. Menganalisis perbedaan hygiene sanitasi makanan (meliputi penyimpanan makanan, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan) pedagang makanan jajanan kakilima antara binaan dengan non binaan di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007.

5. Menganalisis perbedaan hygiene perorangan (meliputi pencucian tangan serta kebersihan dan kesehatan diri) pedagang makanan jajanan kakilima antara binaan dengan non binaan di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007.

II. 3 Manfaat Penelitian

1. Bagi pemerintah atau instansi terkait

Sebagai bahan pertimbangan dan masukan bagi pemerintah khususnya DKK Surabaya dalam melaksanakan pembinaan pedagang makanan jajanan kakilima.

2. Bagi pedagang makanan jajanan kakilima

Sebagai bahan masukan mengenai kondisi hygiene sanitasi makanan dan hygiene perorangan dalam menjaga keamanan makanan.

3. Bagi perkembangan riset

Sebagai bahan riset lain maupun lanjutan yang terkait dengan hygiene sanitasi makanan dan hygiene perorangan.

4. Bagi mahasiswa

Memberikan pengalaman dan wawasan diri sendiri di bidang hygiene sanitasi makanan dan hygiene perorangan.

BAB III

TINJAUAN PUSTAKA

III.1 Hygiene Sanitasi Makanan

Prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan menurut Depkes RI (1994) meliputi:

1. Pemilihan bahan makanan

Bahan makanan perlu dipilih yang sebaik-baiknya dilihat dari segi kebersihan, penampilan, dan kesehatan. Beberapa hal yang harus diingat tentang pemilihan bahan makanan yaitu:

- a. Hindari penggunaan bahan makanan yang berasal dari sumber yang tidak jelas.
- b. Gunakan catatan tempat pembelian bahan makanan.
- c. Mintalah informasi atau keterangan asal-usul bahan yang dibeli.
- d. Belilah bahan di tempat penjualan resmi dan bermutu.

2. Penyimpanan bahan makanan

Beberapa hal yang perlu diperhatikan untuk mencegah terjadinya kerusakan bahan makanan yaitu:

- a. Sarana penyimpanan
 - 1) Penyimpanan suhu rendah dapat berupa:
 - a) Lemari penyejuk (10° s/d 15°C) untuk penyimpanan sayuran.
 - b) Lemari es atau kulkas (1° s/d 4°C).
 - c) Lemari es freezer (-5°C atau lebih).

- d) Kamar beku (minimal - 20°C) untuk makanan beku.
- 2) penyimpanan suhu kamar
- a) Wadah-wadah tertutup dengan suhu di atas 60°C seperti panci diatas tungku.
 - b) Rak-rak terbuka dengan suhu kamar antara 30° C s/d 35°C yang merupakan suhu bahaya dan tidak dianjurkan.
- b. Suhu penyimpanan yang baik
- Setiap jenis bahan makanan mempunyai spesifikasi dalam penyimpanan tergantung pada besar, banyaknya, dan tempat penyimpanannya.
- c. Cara penyimpanan
- 1) Setiap makanan yang disimpan ketebalannya tidak lebih dari 10 cm agar suhu dapat merata keseluruh bagian.
 - 2) Setiap makanan ditempatkan dalam wadah terpisah.
 - 3) Penempatan makanan yang disimpan diatur letaknya sehingga sirkulasi udara baik dan suhu merata keseluruh bagian.
 - 4) Dalam lemari es.
 - 5) Penyimpanan makanan kering.
 - 6) Pemeriksaan organoleptik. Bila barang berkualitas baik, barulah dimasukkan gudang untuk disimpan atau langsung diolah.
3. Pengolahan makanan
- Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk bahan makanan menjadi makanan yang disajikan dalam keadaan siap santap.
- Dalam pengolahan makanan yang perlu diperhatikan yaitu:

a. Kebersihan tempat pengolahan.

Tersedia tempat pengolahan makanan yang memenuhi standar dan persyaratan hygiene dan sanitasi untuk mencegah resiko pencemaran atau terjadi kontaminasi ulang.

b. Kebersihan peralatan.

Peralatan adalah semua alat dan perlengkapan yang diperlukan dalam pengolahan makanan, pewadahan, dan penempatan untuk keperluan proses pengolahan.

c. Kebersihan orang dan kesehatannya.

Semua hal yang berhubungan dengan kebersihan dari penjamah makanan serta kondisi kesehatannya saat pengolahan makanan.

d. Kelayakan bahan makanan.

Bahan makanan harus dipersiapkan dalam keadaan layak dan bermutu yaitu dengan cara mensortir makanan sebagai berikut:

- 1) Membuang sumber penularan perusak makanan.
- 2) Menjaga mutu dan keawetan makanan.
- 3) Mengurangi risiko pencemaran pada pengolahan makanan.

e. Kesiapan dalam melakukan pekerjaan

Setiap orang yang melakukan penjamahan makanan harus siap untuk bekerja yaitu tersedianya menu yang siap disusun menjadi makanan.

4. Penyimpanan makanan

Kondisi makanan yang cocok untuk pertumbuhan bakteri adalah suasana banyak protein, banyak air (moisture), pH normal (6,8 s/d 7,5),

dan suhu optimum yaitu 10 s/d 60° C. Prinsip dari penyimpanan makanan menurut Dinkes Daerah tk. I Jatim (1999) yaitu:

a. Wadah

- 1) Setiap makanan masak mempunyai wadah masing-masing yang terpisah.
- 2) Pemisahan didasarkan pada sat makanan diolah dan jenis makanan.
- 3) Setiap wadah mempunyai tutup, tetapi berventilasi yang dapat mengeluarkan uap air.
- 4) Makanan berkuah dipisah antara lauk dengan saus atau kuahnya.

b. Suhu

1) Penyimpanan

- a) Makanan kering (goreng-gorengan) disimpan dalam 25°s/d 30°C.
- b) Makanan basah (kuah, sop, dan gulai) yang segera disajikan pada suhu 60°C.
- c) Makanan basah yang masih lama disajikan disimpan pada suhu dibawah 10°C.

2) Waktu tunggu (*Holding time*)

- a) Makanan masak yang baru saja selesai diolah suhunya masih cukup panas yaitu diatas 80°C. Makanan dengan suhu demikian masih berada pada daerah aman.
- b) Makanan dalam waktu tunggu kurang dari 4 jam bisa diabaikan suhunya.

- c) Makanan dalam waktu tunggu suhunya berada dibawah 60°C , segera dihidangkan dan waktu tunggunya semakin singkat.
- d) Makanan yang disajikan panas tetap dipanaskan pada suhu $> 60^{\circ}\text{C}$.
- e) Makanan yang akan disajikan dingin disimpan pada suhu $< 10^{\circ}\text{C}$.
- f) Makanan yang disimpan pada suhu $< 10^{\circ}\text{C}$ harus dipanaskan kembali (*reheating*) sebelum disajikan.

5. Pengangkutan makanan

Pencemaran pada makanan lebih tinggi risikonya daripada pencemaran pada bahan makanan sehingga titik berat pengendalian pada makanan. Prinsip pengangkutan siap santap perlu diperhatikan yaitu:

- a. Setiap makanan mempunyai wadah masing-masing.
- b. Isi makanan tidak terlampau penuh untuk mencegah tumpah karena goyangan kendaraan.
- c. Wadah harus mempunyai tutup yang rapat dan tersedia lubang hawa (ventilasi) untuk makanan panas agar mencegah terjadinya kondensasi. Uap makanan yang mencair (kondensat) merupakan media yang baik untuk pertumbuhan bakteri sehingga makanan cepat menjadi basi.

- d. Wadah harus utuh, kuat, dan ukurannya memadai dengan makanan yang ditempatkan dan tidak berkarat atau bocor.

- e. Pengangkutan yang lama harus diatur suhunya tetap panas 60°C atau tetap dingin 4°C.
- f. Wadah selama dalam perjalanan tidak selalu dibuka dan tetap dalam keadaan tertutup sampai ditempat penyajian.
- g. Kendaraan pengangkut disediakan khusus dan tidak tercampur dengan keperluan mengangkut bahan lain.

(Dinkes Daerah tk. I Jatim, 1999).

6. Penyajian makanan

Makanan yang disajikan adalah makanan sudah masak. Prinsip dalam penyajian makanan adalah:

- a. Prinsip wadah artinya setiap jenis makanan ditempatkan dalam wadah terpisah masing-masing dan diusahakan tertutup terutama wadah yang tidak berada satu level dengan wadah makanan lainnya.
- b. Prinsip kadar air artinya penempatan makanan yang mengandung kadar air tinggi (kuah, saus) baru dicampur pada saat menjelang makanan dihidangkan untuk mencegah makanan cepat rusak.
- c. Prinsip *edible part* artinya setiap bahan yang disajikan dalam penyajian adalah bahan makanan yang dapat dimakan.
- d. Prinsip pemisah artinya makanan yang tidak ditempatkan dalam wadah seperti makanan dalam dos atau rantang harus terpisah setiap jenisnya agar tidak saling bercampur.
- e. Prinsip pemanas yaitu penyajian makanan yang disajikan panas seperti sop, gulai dan lainnya.

- f. Prinsip alat bersih artinya setiap peralatan yang digunakan seperti wadah dan tutup, dos atau piring/gelas/mangkok harus bersih dan baik.
- g. Prinsip handling artinya setiap penanganan makanan maupun alat makan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh terutama tangan dan bibir.
- h. Prinsip tepat penyajian artinya pelaksanaan penyajian makanan harus tepat sesuai dengan seharusnya.

Ada penambahan syarat penyajian makanan menurut Depkes RI (1994) yaitu dilarang menjual makanan sisa yang tidak diolah kembali sebelum disajikan.

III. 2 Hygiene Perorangan

Prosedur hygiene perorangan yang penting bagi pekerja menurut Purnawijayanti (2001) adalah:

1. Pencucian tangan

Tangan yang kotor atau terkontaminasi dapat memindahkan bakteri dan virus patogen dari tubuh, feses, atau sumber lain ke makanan. Oleh karena itu, pencucian tangan merupakan hal pokok yang harus dilakukan oleh pekerja yang terlibat dalam penanganan makanan.

Frekuensi pencucian tangan disesuaikan dengan kebutuhan. Pada prinsipnya pencucian tangan dilakukan setiap saat setelah tangan menyentuh benda-benda yang dapat menjadi sumber kontaminan atau cemaran (Loken, 1995 dalam Purnawijayanti, 2001). Bak air yang

digunakan untuk pencucian tangan harus terpisah dari bak pencucian peralatan dan bak untuk preparasi makanan.

2. Kebersihan dan kesehatan diri

a. Berpakaian dan berdandan

Pakaian pengolah dan penyaji makanan harus selalu bersih. Pakaian kerja sebaiknya dibedakan dari pakaian harian. Disarankan untuk mengganti dan mencuci pakaian secara periodik untuk mengurangi risiko kontaminasi.

Pekerja harus mandi setiap hari. Penggunaan make-up dan deodoran yang berlebihan harus dihindari. Kuku pekerja harus selalu bersih, dipotong pendek, dan sebaiknya tidak dicat. Perhiasan dan aksesori misalnya cincin, kalung, anting, dan jam tangan sebaiknya dilepas, sebelum pekerja memasuki daerah pengolahan makanan. Kulit di bagian bawah perhiasan sering kali menjadi tempat yang subur untuk tumbuh dan berkembang biak bakteri (Colleer, 1990 dalam Purnawijayanti, 2001). Celemek (apron) yang digunakan pekerja harus bersih dan tidak boleh digunakan sebagai lap tangan.

b. Rambut

Rambut pekerja harus selalu dicuci secara periodik. Selama mengolah atau menyajikan makanan harus dijaga agar rambut tidak terjatuh ke dalam makanan. Meskipun rambut yang jatuh bukan penyebab utama kontaminasi bakteri tetapi adanya rambut dalam makanan sangat tidak disukai oleh konsumen. Oleh karena itu, pekerja yang berambut panjang harus mengikat rambutnya dan

disarankan menggunakan topi atau jala rambut (*hairnet*). Setiap kali tangan menyentuh, menggaruk, menyisir, atau menyikat rambut, harus segera dicuci sebelum digunakan untuk menangani makanan.

c. Kondisi sakit

Ada 3 kelompok penderita penyakit yang tidak boleh dilibatkan dalam penanganan makanan yaitu infeksi saluran pernapasan, pencernaan, dan penyakit kulit (Stokes, 1984 dalam Purnawijayanti, 2001). Pekerja baru boleh menangani makanan setelah gejala-gejala penyakit tersebut hilang. Pekerja yang memiliki luka pada tubuhnya harus menutup luka tersebut dengan pelindung yang kedap air misalnya plester dan sarung tangan plastik atau karet untuk menjamin tidak berpindahnya mikrobia yang terdapat pada luka ke dalam makanan.

d. Perilaku yang lain

Perilaku lain yang harus diperhatikan saat pekerja terlibat dalam menangani makanan, yaitu:

- 1) Tidak merokok, makan, atau mengunyah (misalnya permen karet, tembakau, dan lain-lain) selama melakukan aktivitas penanganan makanan.
- 2) Tidak meludah atau membuang ingus di dekat makanan.
- 3) Selalu menutup mulut dan hidung pada waktu batuk /bersin.

Sedapat mungkin batuk /bersin tidak di dekat makanan.

- 4) Tidak mencicipi atau menyentuh makanan dengan tangan atau jari. Gunakan sendok bersih, spatula, penjepit atau peralatan lain yang sesuai.
- 5) Sedapat mungkin tidak sering menyentuh bagian tubuh misalnya mulut, hidung, telinga, atau menggaruk bagian-bagian tubuh pada waktu menangani makanan.
- 6) Seminimal mungkin menyentuh makanan yang siap disajikan dengan menggunakan tangan. Pada waktu memegang gelas minum dilarang menyentuh bibir gelas.
- 7) Jangan sekali-kali duduk di atas meja kerja.

III.3 Pedagang Makanan Jajanan Kakilima

Makanan jajanan adalah makanan dan atau minuman yang siap dimakan dan atau dipersiapkan dan dijual di kakilima, sekolah, perkantoran, dan tempat-tempat lainnya (Depkes RI, 1994).

Surveilans epidemiologi pada keracunan makanan diprioritaskan pada jenis makanan atau bahan makanan yang mempunyai ciri-ciri: (1) makanan yang mudah rusak misalnya makanan yang banyak mengandung protein, lemak, dan air (seperti nasi rawon), (2) makanan yang banyak diproduksi/dikonsumsi oleh masyarakat atau makanan/bahan makanan yang luas peredarannya (menurut Gunawati 2002 jenis makanan yang banyak dijual di Jalan Darmawangsa Kota Surabaya tahun 2001 antara lain nasi rawon), dan (3) tanda-tanda awal yang terjadi di masyarakat yang diduga berkaitan dengan KLB yang perlu diamati misalnya perayaan dan pesta

rakyat (Dinkes Propinsi Jatim, 2002). Untuk itu, jenis makanan yang dipilih adalah nasi rawon.

Upaya hygiene sanitasi makanan dan hygiene perorangan yang kurang baik dari pedagang makanan jajanan kakilima dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen. Makanan yang kurang baik dan tercemar menyebabkan menurunnya kualitas makanan dan mengganggu kesehatan konsumen yaitu menimbulkan penyakit dan keracunan akibat makanan yang dikonsumsinya.

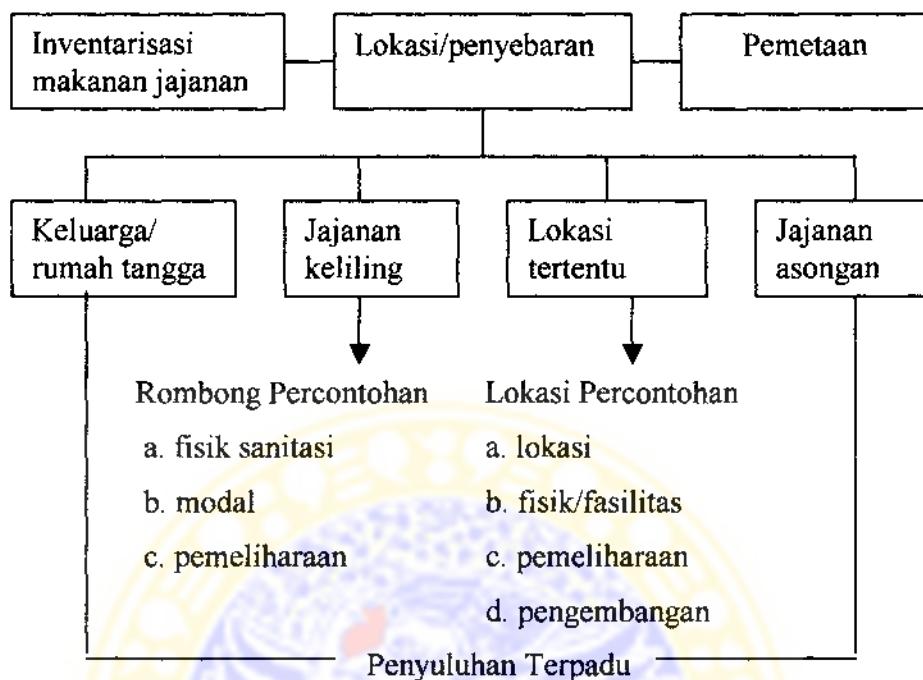
III.4 Pembinaan Makanan Jajanan

Pembinaan adalah kegiatan membimbing, memberi petunjuk, memberikan contoh dan supervisi setiap kegiatan sehingga dapat berdaya guna dan berhasil guna (Depkes RI, 1994).

Tujuan Pembinaan menurut Depkes RI (1994) adalah (1) diperolehnya suatu mekanisme pembinaan secara terpadu dan menyeluruh oleh unsur pemerintah dan swasta dalam mengelola makanan jajanan yang memenuhi syarat-syarat kesehatan, (2) terciptanya suatu pola pelayanan dan konsumsi makanan jajanan yang aman oleh semua lapisan masyarakat dan golongan, dan (3) tumbuhnya kesadaran masyarakat dalam mengolah dan mengkonsumsi makanan yang sehat, bersih, aman, dan bergizi.

Unsur – unsur pembinaan yang perlu dilakukan antara lain penetapan lokasi; persiapan pedagang; pembentukan kader/pengelola; penyuluhan penjamah; penyediaan fasilitas terutama sarana air bersih, pembuangan sampah dan air limbah, dan sarana pencucian; serta pengorganisasian

pedagang dalam bentuk koperasi atau asosiasi untuk pengembangan usaha dan kesejahteraan (Depkes RI, 1994).



Gambar III.1 Bagan Mekanisme Pembinaan Makanaan Jajanan Terpadu

Sumber: Depkes RI tahun 1994

Pembinaan pedagang kaki lima di Kota Surabaya diatur dalam Perda Kota Surabaya No. 17 tahun 2003 yang menyatakan pemberdayaan pedagang kaki lima dilaksanakan oleh pejabat yang ditunjuk (pejabat instansi yang berwenang dalam pembinaan pedagang kaki lima).

III.5 Peraturan yang Terkait dengan Pedagang Makanan Jajanan Kakilima

1. Undang-undang No. 23 tahun 1992 tentang kesehatan

Pengamanan makanan dan minuman diselenggarakan untuk melindungi masyarakat dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi ketentuan mengenai standar dan atau persyaratan kesehatan.

2. Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 236/Menkes/Per/IV/1997 tentang persyaratan kesehatan makanan jajanan.

Penentuan persyaratan kesehatan makanan jajanan dimaksudkan agar masyarakat terhindar dari makanan jajanan yang dapat membahayakan kesehatan.

3. SK Dirjen PPM dan PLP No. HK.00.06.6.812 tentang pembinaan dan pengawasan sanitasi makanan jajanan.

Pengelolaan makanan jajanan harus dilaksanakan dengan memperhatikan kaidah-kaidah hygiene dan sanitasi serta persyaratan kesehatan agar tidak menimbulkan gangguan kesehatan masyarakat sehingga perlu upaya untuk pembinaan dan pengawasan pada sanitasi makanan jajanan.

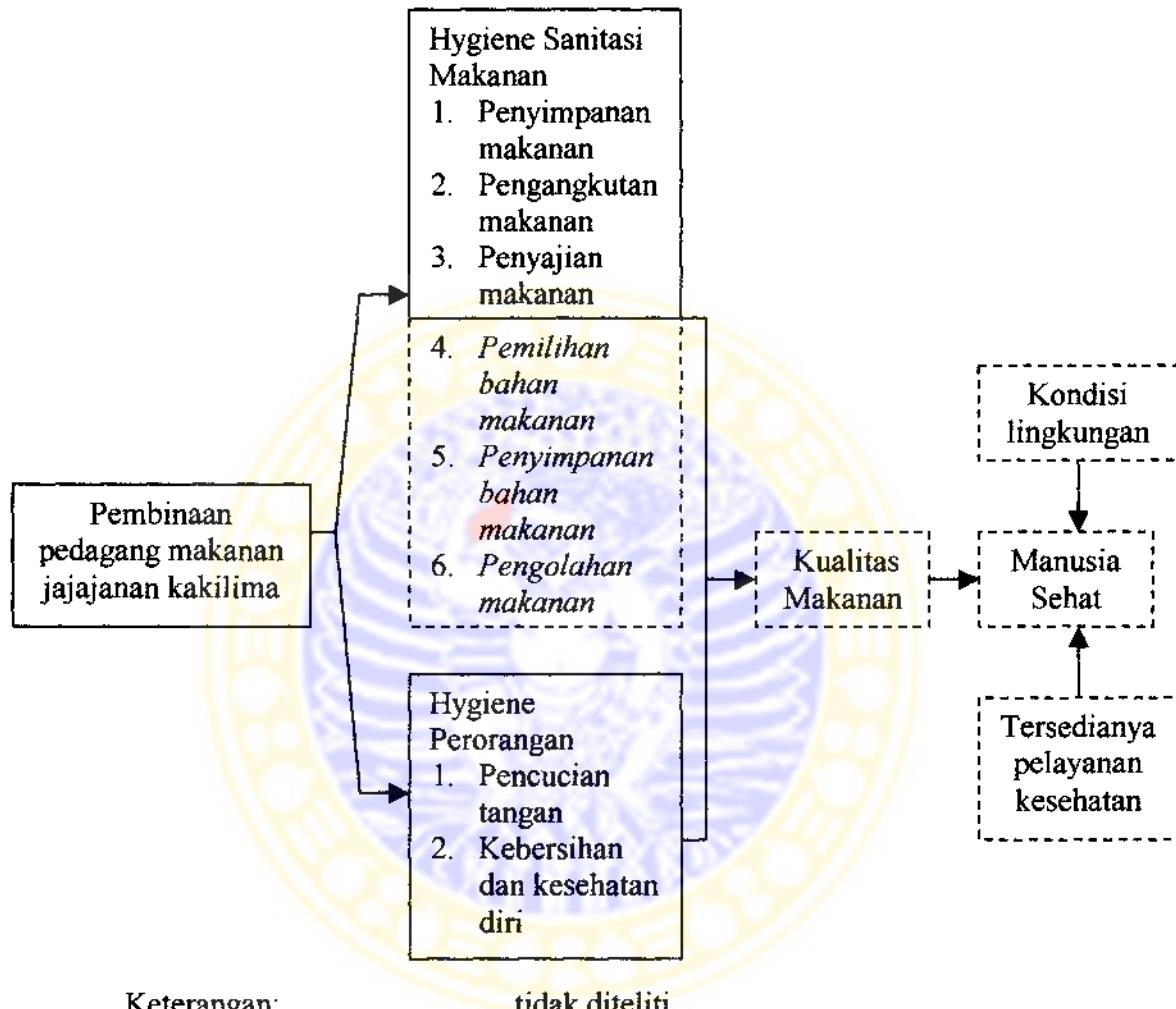
4. Perda Kota Surabaya No. 17 tahun 2003 tentang penataan dan pemberdayaan pedagang kaki lima.

Pedagang kaki lima sebagai salah satu usaha yang menyediakan barang dagangan yang dibutuhkan oleh masyarakat dengan harga yang relatif terjangkau dan untuk mewujudkan kota yang tertib, bersih, sehat, rapi, dan indah sehingga perlu pemberdayaan pedagang kaki lima. Pemberdayaan pedagang kaki lima dilaksanakan oleh pejabat yang ditunjuk (pejabat instansi yang berwenang dalam pembinaan pedagang kaki lima).

BAB IV

KERANGKA KONSEPTUAL PENELITIAN

IV.1 Kerangka Konseptual



Gambar IV.1 Kerangka konseptual penelitian tentang perbedaan hygiene sanitasi makanan dan hygiene perorangan pedagang makanan jajanan kakilima antara binaan dengan non binaan di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007.

Pedagang makanan jajanan kakilima ada yang mendapatkan kegiatan pembinaan dan tidak mendapatkan kegiatan pembinaan. Pedagang makanan jajanan kakilima yang mendapatkan kegiatan pembinaan disebut pedagang makanan jajanan kakilima binaan. Sedangkan pedagang makanan jajanan kakilima yang tidak mendapatkan kegiatan pembinaan disebut pedagang makanan jajanan kakilima non binaan. Kegiatan pembinaan pada pedagang makanan jajanan kakilima akan mempengaruhi kondisi hygiene sanitasi makanan (meliputi penyimpanan makanan, pengangkutan makanan, penyajian makanan, pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, dan pengolahan makanan) dan hygiene perorangan (meliputi pencucian tangan serta kebersihan dan kesehatan diri). Hygiene sanitasi makanan dan hygiene perorangan akan mempengaruhi kualitas makanan. Kualitas makanan yang baik serta didukung dengan lingkungan yang sehat dan tersedianya pelayanan kesehatan akan memciptakan manusia menjadi sehat.

IV.2 Hipotesis

1. Ada perbedaan hygiene sanitasi makanan pedagang makanan jajanan kakilima antara binaan dengan non binaan di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007.
2. Ada perbedaan hygiene perorangan pedagang makanan jajanan kakilima antara binaan dengan non binaan di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007

BAB V

METODE PENELITIAN

V.1 Rancang Bangun Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian observasional karena tidak memberikan perlakuan pada obyek penelitian dan menurut sifatnya merupakan penelitian analitik. Sedangkan, ditinjau dari segi waktunya merupakan penelitian *cross sectional* artinya tiap subyek penelitian hanya diobservasi sekali saja dan pengukuran dilakukan terhadap variabel subyek penelitian pada saat pemeriksaan.

V.2 Populasi Penelitian

Populasi penelitian adalah semua pedagang makanan jajanan kakilima yang lokasi berjualannya terdaftar di data Kecamatan Gubeng Kota Surabaya.

V.3 Sampel, Besar Sampel, dan Cara Pengambilan Sampel

1. Sampel dan Besar Sampel Penelitian

Sampel penelitian adalah pedagang makanan jajanan kakilima yang terdaftar di data Kecamatan Gubeng Kota Surabaya yang dipilih secara acak/random.

Besar sampel dapat dihitung dengan cara:

$$n = \frac{N \sum [N_i p_i (1 - p_i)]}{N^2 D + [N_i p_i (1 - p_i)]}$$

$$n_i = \frac{N_i}{N} n$$

Keterangan: N = total populasi

N_i = total subpopulasi dari stratum i

p_i = total unit *sampling* pada suatu kategori tertentu dalam stratum. Bila tidak diketahui, dianggap 0,5

n = besar sampel

n_i = besar sampel untuk stratum I

$$D = \frac{B^2}{4} \text{ dimana } B = \text{bound on error}$$

(Nazir, 2003).

Diketahui : $N = 80$ pedagang

$$N_1 = N_{\text{binaan}} = 17 \text{ pedagang}$$

$$N_2 = N_{\text{nonbinaan}} = 63 \text{ pedagang}$$

$$B = 0,1$$

Jawab :

$$n = \frac{N \sum [N_i p_i (1 - p_i)]}{N^2 D + [N_i p_i (1 - p_i)]}$$

$$n = \frac{80 [(17 \times 0,5(1 - 0,5)) + (63 \times 0,5(1 - 0,5))]}{(80)^2 \frac{(0,1)^2}{4} + [(17 \times 0,5(1 - 0,5)) + (63 \times 0,5(1 - 0,5))]}$$

$$n = 44,44$$

$$n_1 = n_{\text{binaan}} = \frac{N_1}{N} n = \frac{17}{80} \times 44,44 = 9,44 \approx 10 \text{ pedagang}$$

$$n_2 = n_{\text{nonbinaan}} = \frac{N_2}{N} n = \frac{63}{80} \times 44,44 = 35 \text{ pedagang}$$

2. Cara Pengambilan Sampel

Sampel diambil dengan cara *probability sampling* dengan teknik sampel *stratified random sampling* alokasi proposisional. Langkah-langkah pengambilan sampel yaitu:

- a. Membuat daftar lokasi jualan pedagang makanan jajanan kakilima binaan dan non binaan di Kecamatan Gubeng Kota Surabaya.
- b. Memberikan nomer urut pada pedagang makanan jajanan kakilima sesuai lokasi berjualan dan urutan tempat berjualannya.
- c. Menentukan jumlah sampel pada tiap strata dengan alokasi proposisional yaitu pedagang makanan jajanan kakilima binaan sebanyak 10 pedagang dan pedagang makanan jajanan kakilima non binan sebanyak 35 pedagang.
- d. Dilakukan pengundian untuk memilih sampel.

V.4 Lokasi dan Waktu Penelitian

Tabel V.1 lokasi dan waktu penelitian

No	Jenis Kegiatan	Lokasi	Waktu Pelaksanaan																	
			Tahun 2006				Tahun 2007													
			Okt		Nov		Des		Jan		Peb		Maret		April		Mei		Juni	
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2
1	a. Mencari data sekunder b. Mencari referensi melalui internet dan buku c. Survei pendahuluan d. Penulisan proposal skripsi	Kecamatan Gubeng, DKK Surabaya, Dinas Koperasi dan Sektor Informal Ruang baca FKM UNAIR, perpustakaan DKK Surabaya, dan internet Wilayah Kecamatan Gubeng																		
2	Pelaksanaan a. Perizinan survei b. Pelaksanaan survei	Wilayah Kecamatan Gubeng																		
3	Penyusunan skripsi a. Pengumpulan data dan pengolahan data b. Mencari referensi melalui internet dan buku c. Penulisan skripsi	Ruang baca FKM UNAIR, perpustakaan DKK Surabaya, dan internet																		

V.5 Variabel, Definisi Operasional, dan Cara Pengukuran

Tabel V.2 Variabel, definisi operasional, dan cara pengukuran

No	Variabel	Definisi Operasional	Bobot	Komponen yang Dinilai	Nilai	Skor	Cara Pengukuran	Skala Data	Kriteria
1	Karakteristik pedagang makanan jajanan kakilima	Pedagang yang menjual nasi rawon di suatu tempat yang menetap tanpa bangunan permanen					Wawancara atau data sekunder	nominal	
	1. Keikutsertaan dalam pembinaan	Pedagang yang mendaftarkan atau tidak menjadi PMJK binaan menurut Perda Kota Surabaya No. 17 tahun 2003							Binaan Non binaan
2.	Umur	Lama hidup responden (dalam tahun) terhitung dari tanggal lahir sampai waktu wawancara dilakukan							$\geq 20 - < 30$ $\geq 30 - < 40$ $\geq 40 - < 50$ ≥ 50
3.	Jenis kelamin	Keadaan fisik responden sesuai yang tercantum di KTP							Perempuan Laki - laki
4.	Tingkat pendidikan	Tingkat pendidikan formal terakhir yang telah ditempuh responden sampai saat wawancara dilakukan							Tidak sekolah Tidak lulus SD Lulus SD Tidak lulus SMP Lulus SMP Tidak lulus SMA Lulus SMA Lulus PT
5.	Lama berjualan	Lamanya (dalam tahun) menjadi PMJK di wilayah Kecamatan Gubeng sampai saat wawancara dilakukan							< 1 $\geq 1 - < 5$ $\geq 5 - < 10$ $\geq 10 - < 15$ $\geq 15 - < 20$ ≥ 20

No	Variabel	Definisi Operasional	Bobot	Komponen yang Dinilai	Nilai	Skor	Cara Pengukuran	Skala Data	Kriteria
II	Hygiene sanitasi makanan	Tindakan untuk membebaskan makanan dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan					Observasi dan wawancara	ordinal	Baik: $\geq 70\%$ atau > 92 dari jumlah
	1. Penyimpanan makanan	Kondisi tempat makanan disimpan							Sedang: $35\% \leq x < 70\%$ atau $47 \leq x < 92$ dari jumlah
	a. tempat simpan	Wadah yang digunakan untuk menyimpan makanan baik berupa padat maupun cair	4	1. Kondisi wadah penyimpanan makanan (selain kuah dan daging) a. bersih, terpisah, tertutup dan berventilasi b. bersih, terpisah, tertutup tapi tidak berventilasi c. bersih, terpisah, dan tidak tertutup d. kotor dan tidak terpisah	3 2 1 0	12 8 4 0			Kurang: $< 35\%$ atau < 47 dari jumlah
	b. waktu	Jarak makanan kuah dihangatkan	4	2. Kondisi wadah penyimpanan daging dan kuah a. terpisah, tertutup, dan berventilasi b. terpisah, tertutup, tapi tidak berventilasi c. tidak terpisah	5 4 0	20 16 0			
				1. Waktu makanan kuah dihangatkan a. < 4 jam sekali b. > 4 jam sekali	5 0	20 0			
				Jumlah penyimpanan makanan	52				
2.	Pengangkutan makanan	Wadah yang digunakan untuk mengangkut makanan mulai dari penyimpanan makanan ke tempat orang yang memakan	3						
	a. wadah angkut	Kondisi wadah saat makanan diantar ke pembeli		1. Kondisi wadah saat makanan diantar a. bersih, tertutup, dan berventilasi b. bersih tapi tidak tertutup c. kotor/berminyak	3 1 0	9 3 0			

No	Variabel	Definisi Operasional	Bobot	Komponen yang Dinilai	Nilai	Skor	Cara Pengukuran	Skala Data	Kriteria
	b. isi	Makanan yang dituangkan pada tempat penyajian	2	1. Isi makanan a. tidak terlalu penuh b. terlalu penuh	2 0	4 0			
				Jumlah pengangkutan makanan		13			
	3. Penyajian makanan a. cara	Kondisi makanan waktu disajikan pada pembeli Cara penjamah makanan menyajikan makanan	5	1. Penggunaan makanan sisa a. tidak menggunakan b. menggunakan dan diolah sebelum disajikan c. menggunakan tapi tidak diolah dahulu 2. Penggunaan alat saat mengambil makanan a. menggunakan alat b. menggunakan alat tapi tangan masih menyentuh makanan c. tidak menggunakan alat 3. Waktu menuangkan kuah a. kuah dituangkan saat makanan mau disajikan b. kuah dituangkan tidak pada saat makanan mau disajikan	4 2 0 4 1 0 2 1 0	20 10 0 20 5 0 10 0			
	b. alat makan	Peralatan yang digunakan untuk menyajikan makanan	4	1. Kondisi peralatan makanan a. bersih (sudah dicuci) dan utuh/tidak cacat/baik b. bersih tapi tidak utuh c. kotor	4 2 0	16 8 0			
	c. tepat saji	Pelaksanaan penyajian makanan harus tepat sesuai dengan seharusnya	1	1. Tepat penyajian a. tepat penyajian sesuai dengan seharusnya b. tidak tepat penyajian sesuai dengan seharusnya	1 0	1 0			

No	Variabel	Definisi Operasional	Bobot	Komponen yang Dinilai	Nilai	Skor	Cara Pengukuran	Skala Data	Kriteria
		Jumlah penyajian makanan			67				
		Total hygiene sanitasi makanan			132				
III	Hygiene perorangan 1. Pencucian tangan	Kebersihan penjamah makanan dalam menangani makanan Perilaku penjamah makanan untuk mencuci tangan sebelum menyajikan makanan a. kebiasaan cuci tangan Kebiasaan cuci tangan sebelum menyajikan makanan	5	1. Kebiasaan mencuci tangan a. mencuci tangan dengan sabun b. mencuci tangan tanpa sabun c. tidak mencuci tangan	5 3 0	25 15 0	Observasi dan wawancara	ordinal	Baik: $\geq 70\%$ atau ≥ 145 dari jumlah Sedang: $35\% \leq x < 70\%$ atau $73 \leq x < 145$ dari jumlah Kurang: $< 35\%$ atau < 73 dari jumlah
	b. wadah cuci tangan	Kondisi wadah pencucian tangan dan wadah terpisah atau tidak terpisah dari wadah cuci peralatan	4	1. Kondisi wadah pencucian tangan a. air bersih dan terpisah b. air bersih tapi tidak terpisah c. air kotor dan tidak terpisah atau terpisah	4 1 0	16 4 0			
		Jumlah pencucian tangan			41				
	2. Kebersihan dan kesehatan diri a. berpakaian dan berdandan	Kondisi penjamah makanan saat menyajikan makanan Pakaian dan dandanan penjamah makanan saat menyajikan makanan	2	1. Kondisi pakaian kerja a. pakaian kerja bersih dan rapi b. pakaian kerja bersih tapi tidak rapi c. tidak memakai pakaian kerja 2. Kebiasaan mandi dengan sabun sebelum dan sesudah kerja a. mandi dengan sabun b. mandi tanpa sabun c. tidak mandi	2 1 0 4 1 0	4 2 0 8 2 0			

No	Variabel	Definisi Operasional	Bobot	Komponen yang Dinilai	Nilai	Skor	Cara Pengukuran	Skala Data	Kriteria
	b. rambut	Kondisi rambut penjamah makanan saat menyajikan makanan	1	3. Make up a. make up biasa/tidak bermake up b. make up berlebihan 4. Kebersihan kuku a. kuku bersih, pendek, dan tidak dicat b. kuku bersih dan tidak dicat tapi panjang c. kuku bersih dan dicat d. kuku kotor 5. Pemakaian perhiasan a. tidak memakai perhiasan berukir b. memakai perhiasan berukir 6. Penggunaan celemek a. celemek bersih dan tidak digunakan untuk lap tangan b. celemek bersih tapi untuk lap tangan/celemek kotor/tidak pakai	1 0 4 2 1 0 3 0 2 0 0	2 0 8 4 2 0 6 0 4 0			
	c. kondisi kesehatan	Kondisi kesehatan penjamah makanan dalam 3 bulan terakhir	5	1. Kerapian rambut a. menggunakan penutup kepala b. tidak menggunakan penutup kepala tapi diikat (untuk perempuan) dan rambut rapi (untuk laki-laki) c. tidak menggunakan penutup kepala dan rambut tidak tertata 2. Penyakit diare a. bebas penyakit diare b. terkena penyakit diare 2. Penyakit flu a. bebas dari penyakit flu b. terkena penyakit flu	2 1 0 3 0 5 0	2 1 0 15 0 25 0			

No	Variabel	Definisi Operasional	Bobot	Komponen yang Dinilai	Nilai	Skor	Cara Pengukuran	Skala Data	Kriteria
	d. perilaku lain	Perilaku lain dari penjamah makanan saat mempersiapkan/menyajikan makanan dimana akan mempengaruhi kualitas makanan		3. Penyakit kulit a. bebas penyakit kulit b. terkena penyakit kulit 4. Demam a. bebas dari demam b. terkena demam	5 0	25 0			
			3	1. Perbuatan merokok a. tidak merokok b. merokok 2. Kebiasaan bersin/batuk dekat makanan a. tidak bersin/batuk b. bersin/batuk 3. Kebiasaan mencicipi atau menyentuh makanan dengan tangan a. tidak mencicipi atau menyentuh b. mencicipi atau menyentuh 4. Kebiasaan meludah dekat makanan a. tidak meludah b. meludah 5. Kebiasaan duduk di atas meja kerja a. tidak duduk b. menduduki meja 6. Tindakan menyentuh bagian tubuh (seperti mulut, hidung, dan telinga) a. tidak menyentuh bagian tubuh b. menyentuh bagian tubuh	5 4 3 2 1 4	15 12 9 6 3 12			
				Jumlah kebersihan dan kesehatan diri		166			
				Total maksimal hygiene perorangan		207			

Keterangan :

1. Skor = bobot x nilai
2. Arti angka ---> 5 = sangat berpengaruh sekali
 4 = sangat berpengaruh
 3 = berpengaruh
 2 = cukup berpengaruh
 1 = kurang berpengaruh
 0 = tidak berpengaruh



V.6 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data

Data dalam penelitian ini berasal dari 2 sumber yaitu:

1. Data primer yaitu data yang diperoleh melalui tinjauan lapangan dengan cara:
 - a. Observasi yaitu pengamatan tentang kondisi hygiene sanitasi makanan dan hygiene perorangan. Alat instrument yang digunakan yaitu lembar observasi.
 - b. Wawancara dilakukan pada pedagang makanan jajanan kakilima dan instansi untuk mendapatkan data dan informasi mengenai karakteristik pedagang, hygiene sanitasi makanan, hygiene perorangan, dan pembinaan pedagang makanan jajanan kakilima. Alat instrument yang digunakan wawancara yaitu lembar wawancara.
2. Data sekunder diperoleh dari Dinas Kesehatan Kota Surabaya, Dinas Koperasi dan Sektor Informal Kota Surabaya, data Kecamatan Gubeng Kota Surabaya, dan penelitian yang dilakukan peneliti lain meliputi jumlah pedagang makanan jajanan kakilima baik binaan maupun non binaan, lokasi pedagang makanan jajanan kakilima nasi rawon binaan dan non binaan, keracunan makanan, hygiene sanitasi makanan, dan hygiene perorangan.

V.7 Teknik Analisis Data

1. Analisis deskriptif untuk data karakteristik pedagang, hygiene sanitasi makanan, dan hygiene perorangan. Variabel hygiene sanitasi makanan dan hygiene perorangan akan dinilai kemudian ditabulasi dan dihitung.

Hasil yang diperoleh kemudian dikategorikan menjadi 3 kategori:

- a. Kategori baik, jika mencapai $\geq 70\%$ dari jumlah yang memenuhi syarat kesehatan.
 - b. Kategori sedang, jika mencapai $35\% \leq x < 70\%$ dari jumlah yang memenuhi syarat kesehatan.
 - c. Kategori kurang, jika mencapai $< 35\%$ dari jumlah yang memenuhi syarat kesehatan.
2. Analisis statistik dengan menggunakan $\alpha = 5\%$ dan hipotesis statistik, yaitu:
- a. Ho: Tidak ada perbedaan hygiene sanitasi makanan pedagang makanan jajanan kakilima antara binaan dengan non binaan di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007.
 - b. Ho: Tidak ada perbedaan hygiene perorangan pedagang makanan jajanan kakilima antara binaan dengan non binaan di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007.

BAB VI

HASIL PENELITIAN

VI.1 Gambaran Umum Pedagang Makanan Jajanan Kakilima (PMJK) di Wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya Tahun 2007

Penelitian dilakukan pada PMJK yang berjualan di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007 dimana waktu penjualannya dari pagi sampai sore, dari pagi sampai malam, dan dari sore sampai malam.

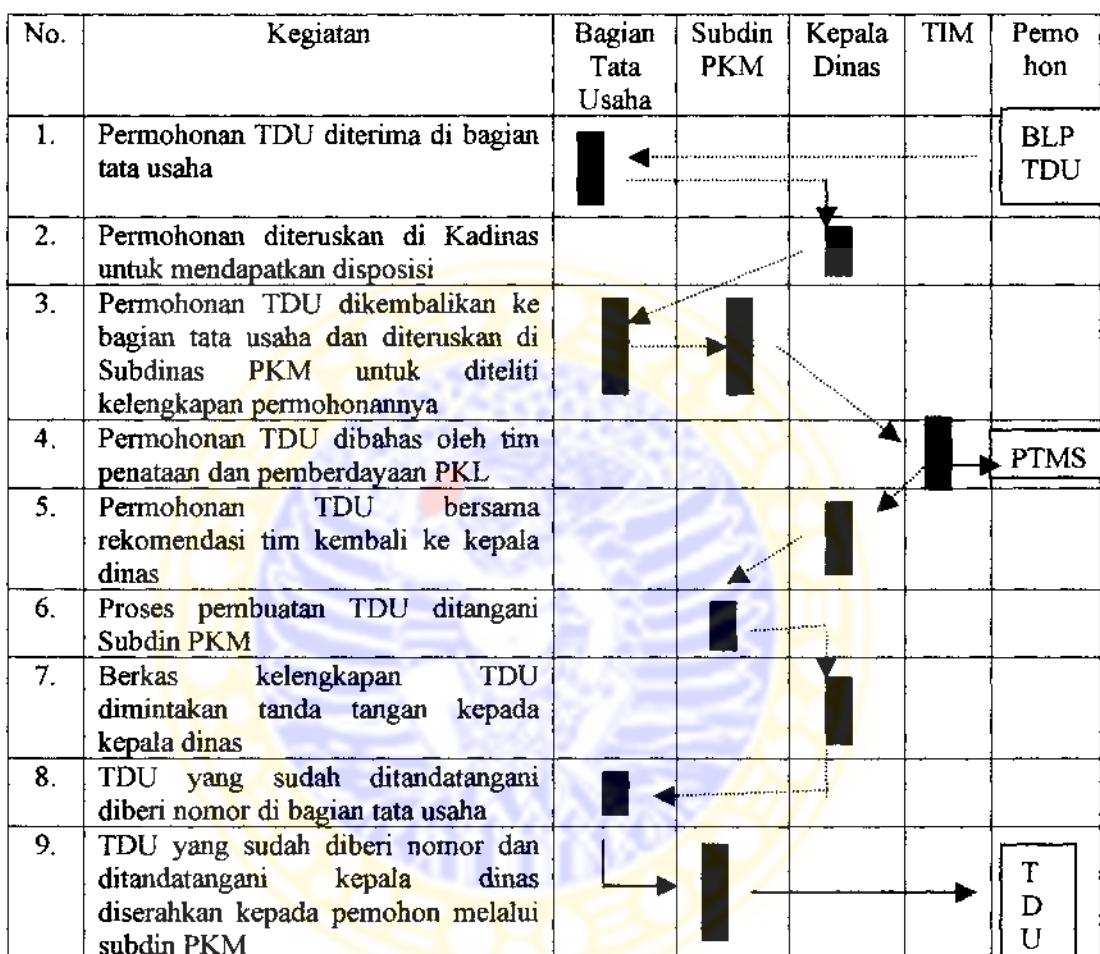
1. PMJK binaan

Instansi yang berwenang dalam pembinaan PMJK di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya adalah :

- a. Dinas Koperasi dan Sektor Informal, tugasnya untuk memberikan peminjaman permodalan.
- b. DKK Surabaya, bertugas untuk memberikan penyuluhan kesehatan terkait dengan makanan.
- c. Dinas Perhubungan, tugasnya untuk menangani lalu lintas.
- d. Dis Pol PP (Dinas Polisi Pamong Praja), bertugas untuk menjaga ketertiban dan menegakkan Perda yang terkait dengan pedagang kaki lima.
- e. Polsek (Polisi Sektor Kecamatan), bertugas untuk menjaga keamanan dan ketertiban.

Pedagang yang berstatus binaan berarti memiliki Tanda Daftar Usaha (TDU). Pedagang mengajukan permohonan TDU yang dilampiri KTP (kartu Tanda Penduduk) Surabaya, rekomendasi dari

camat (meliputi lokasi yang dimohon dan gambar alat peraga yang digunakan), dan surat pernyataan. Alur permohonan TDU dapat dilihat pada gambar VI.1. Selain itu, pedagang yang berstatus binaan memiliki kesamaan tenda dagangan.



Keterangan :

1. BLP TDU : Berkas Lengkap Permohonan Tanda Daftar Usaha

2. PTMS : Permohonan Tidak Memenuhi Syarat

Gambar VI.1 Alur permohonan TDU PKL di Dinas Koperasi Kota Surabaya.

Sumber : Data di Kecamatan Gubeng

Lokasi PMJK binaan di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007 adalah Jalan Darmahusada dan Jalan Ngagel Jaya Selatan (sebelah timur Pertokoan RMI) dimana setiap lokasi ada paguyuban yang diketuai 1 orang. Lokasi ini tidak ditentukan oleh tim

instansi yang berwenang dalam pembinaan melainkan permohonan dari pedagang. PMJK binaan tidak mendapatkan sarana sanitasi hanya disarankan oleh instansi. Penyuluhan pedagang seharusnya dalam 1 tahun dilaksanakan 4 x (setiap triwulan) tetapi pelaksanaan penyuluhan tahun 2007 baru dilaksanakan pada bulan Juni. Sarana yang digunakan adalah media dialog dan pembagian leaflet. Materi penyuluhan yang diberikan antara lain hygiene sanitasi makanan dan hygiene perorangan. Monitoring pada PMJK sudah dilakukan oleh petugas kesehatan tetapi belum seluruhnya PMJK mendapatkan monitoring.

2. PMJK non binaan

Pedagang yang berstatus non binaan berarti tidak memiliki Tanda Daftar Usaha (TDU) dan tidak memiliki kesamaan tenda dagangan. Lokasi dagangan PMJK non binaan tidak berkelompok sehingga tidak mempunyai paguyuban. PMJK non binaan belum mendapatkan penyuluhan mengenai hygiene sanitasi makanan dan hygiene perorangan dari petugas kesehatan.

VI.2 Karakteristik Pedagang Makanan Jajanan Kakilima (PMJK) Binaan dan Non Binaan di Wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya Tahun 2007

1. Keikutsertaan dalam pembinaan

Tabel VI.1 Jumlah responden (PMJK) yang ikut serta dalam pembinaan di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007

No.	PMJK	Σ
1.	Binaan	10
2.	Non Binaan	35

Tabel di atas menunjukkan bahwa jumlah PMJK binaan sebanyak 10 orang sedangkan jumlah PMJK non binaan sebanyak 35 orang.

2. Umur dan jenis kelamin

a. Umur

Tabel VI.2 Distribusi PMJK menurut umur di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007

No.	Umur (tahun)	Binaan		Non Binaan		Total	
		Σ	%	Σ	%	Σ	%
1.	$\geq 20 - < 30$	0	0	2	5,71	2	4,44
2.	$\geq 30 - < 40$	2	20	14	40	16	35,56
3.	$\geq 40 - < 50$	6	60	12	34,29	18	40
4.	≥ 50	2	20	7	20	9	20
Jumlah		10	100	35	100	45	100

Tabel di atas menunjukkan bahwa PMJK binaan rata – rata berumur $\geq 40 - < 50$ tahun sebanyak 6 orang (60%), sedangkan PMJK non binaan yang paling banyak berumur $\geq 30 - < 40$ tahun sebanyak 14 orang (40%).

b. Jenis kelamin

Tabel VI.3 Distribusi PMJK menurut jenis kelamin di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007

No.	Jenis Kelamin	Binaan		Non Binaan		Total	
		Σ	%	Σ	%	Σ	%
1.	Perempuan	8	80	32	91,43	40	88,89
2.	Laki - laki	2	20	3	8,57	5	11,11
Jumlah		10	100	35	100	45	100

Tabel di atas menunjukkan bahwa jenis kelamin PMJK baik binaan maupun non binaan pada umumnya adalah perempuan sebanyak 8 orang (80%) untuk binaan dan 32 orang (91,43%) untuk non binaan.

3. Tingkat pendidikan

Tabel VI.4 Distribusi PMJK menurut tingkat pendidikan di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007

No.	Pendidikan	Binaan		Non Binaan		Total	
		Σ	%	Σ	%	Σ	%
1.	Tidak sekolah	0	0	5	14,29	5	11,11
2.	Tidak lulus SD	1	10	9	25,71	9	20
3.	Lulus SD	2	20	9	25,71	12	26,67
4.	Tidak lulus SMP	1	10	3	8,57	4	8,89
5.	Lulus SMP	2	20	2	5,71	4	8,89
6.	Tidak lulus SMA	0	0	1	2,86	1	2,22
7.	Lulus SMA	4	40	5	14,29	9	20
8.	Lulus PT	0	0	1	2,86	1	2,22
Jumlah		10	100	35	100	45	100

Tabel di atas menunjukkan bahwa tingkat pendidikan PMJK binaan sebagian besar adalah lulusan SMA sebanyak 4 orang (40%), sedangkan PMJK non binaan sebagian besar tingkat pendidikannya adalah tidak lulus SD dan lulus SD sebanyak 9 orang (25,71%).

4. Lama berjualan

Tabel VI.5 Distribusi PMJK menurut lama berjualan di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007

No.	Lama Berjualan	Binaan		Non Binaan		Total	
		Σ	%	Σ	%	Σ	%
1.	< 1	1	10	1	2,86	1	2,22
2.	$\geq 1 - < 5$	1	10	7	20	8	17,78
3.	$\geq 5 - < 10$	6	60	12	34,29	19	42,22
4.	$\geq 10 - < 15$	1	10	3	8,57	4	8,89
5.	$\geq 15 - < 20$	1	10	4	11,42	5	11,11
6.	≥ 20	0	0	8	22,86	8	17,78
Jumlah		10	100	35	100	45	100

Tabel di atas menunjukkan bahwa lama berjualan PMJK baik binaan maupun non binaan yang banyak adalah $\geq 5 - < 10$ tahun sebanyak 6 orang (60%) untuk binaan dan 12 orang (34,29%) untuk non binaan.

VI.3 Hygiene Sanitasi Makanan Pedagang Makanan Jajanan Kakilima (PMJK) Binaan dan Non Binaan di Wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya Tahun 2007

Penilaian terhadap hygiene sanitasi makanan PMJK baik binaan maupun non binaan dapat diketahui setelah melakukan penilaian terhadap variabel hygiene sanitasi makanan yaitu :

1. Penyimpanan makanan

Tabel VI.6 Hasil penilaian sub variabel penyimpanan makanan PMJK di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007

No.	Sub Variabel	Binaan						Non Binaan						Total					
		Baik		Sedang		Kurang		Baik		Sedang		Kurang		Baik		Sedang		Kurang	
		Σ	%	Σ	%	Σ	%	Σ	%	Σ	%	Σ	%	Σ	%	Σ	%	Σ	%
1	Tempat simpan	3	30	3	30	4	40	3	8,57	6	17,14	26	74,29	6	13,33	9	20	30	66,67
2	Waktu	8	80	0	0	2	20	29	87,88	0	0	4	11,43	39	86,67	0	0	6	13,33
	Penyimpanan Makanan	3	30	5	50	2	20	6	17,14	25	71,43	4	11,43	9	20	30	66,67	6	13,33

Tabel di atas menunjukkan bahwa penyimpanan makanan PMJK binaan 5 orang (50%) dikategorikan sedang, 3 orang (30%) dikategorikan baik, dan 2 orang (16,67%) dikategorikan kurang. Sedangkan penyimpanan PMJK non binaan 25 orang (71,43%) dikategorikan sedang, 6 orang (17,14%) dikategorikan baik, dan 4 orang (11,43%) dikategorikan kurang.

2. Pengangkutan makanan

Tabel VI.7 Hasil penilaian sub variabel pengangkutan makanan PMJK di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007

No.	Sub Variabel	Binaan						Non Binaan						Total					
		Baik		Sedang		Kurang		Baik		Sedang		Kurang		Baik		Sedang		Kurang	
		Σ	%	Σ	%	Σ	%	Σ	%	Σ	%	Σ	%	Σ	%	Σ	%	Σ	%
1	Wadah angkut	0	0	9	90	1	10	0	0	35	100	0	0	0	0	44	97,78	1	2,22
2	Waktu	9	90	0	0	1	10	34	97,14	0	0	1	2,86	43	95,56	0	0	2	4,44
	Pengangkutan Makanan	0	0	8	80	2	20	0	0	34	97,14	1	2,86	0	0	42	93,33	3	6,67

Tabel di atas menunjukkan bahwa pengangkutan makanan PMJK binaan 8 orang (80%) dikategorikan sedang dan 2 orang (20%) dikategorikan kurang. Sedangkan pengangkutan makanan PMJK non binaan 34 orang (97,14%) dikategorikan sedang dan 1 orang (2,86%) dikategorikan kurang.

3. Penyajian makanan

Tabel VI.8 Hasil penilaian sub variabel penyajian makanan PMJK di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007

No.	Sub Variabel	Binaan						Non Binaan						Total					
		Baik		Sedang		Kurang		Baik		Sedang		Kurang		Baik		Sedang		Kurang	
		Σ	%	Σ	%	Σ	%	Σ	%	Σ	%	Σ	%	Σ	%	Σ	%	Σ	%
1	Cara	9	90	1	10	0	0	22	62,86	13	37,14	0	0	31	68,89	14	31,11	0	0
2	Alat Makan	8	80	1	10	1	10	27	77,14	8	22,86	0	0	35	77,78	9	20	1	2,22
3	Tepat Saji	10	100	0	0	0	0	34	97,14	0	0	1	2,86	44	97,78	0	0	1	2,22
	Penyajian Makanan	9	90	1	10	0	0	20	57,14	15	42,86	0	0	29	64,44	16	35,56	0	0

Tabel di atas menunjukkan bahwa penyajian makanan PMJK binaan 9 orang (90%) dikategorikan baik dan 1 orang (10%)

dikategorikan sedang. Sedangkan penyajian makanan PMJK non binaan 20 orang (57,14%) dikategorikan baik dan 15 orang (42,86%).

Penilaian pada hygiene sanitasi makanan PMJK binaan dan non binaan dapat dilihat di bawah ini.

Tabel VI.9 Hasil penilaian variabel hygiene sanitasi makanan PMJK di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007

No.	Variabel	Binaan						Non Binaan						Total					
		Baik		Sedang		Kurang		Baik		Sedang		Kurang		Baik		Sedang		Kurang	
		Σ	%	Σ	%	Σ	%	Σ	%	Σ	%	Σ	%	Σ	%	Σ	%	Σ	%
1	Penyimpanan makanan	3	30	5	50	2	20	6	17,14	25	71,43	4	11,43	9	20	30	66,67	6	13,33
2	Pengangkutan makanan	0	0	8	80	2	20	0	0	34	97,14	1	2,86	0	0	42	93,33	3	6,67
3	Penyajian makanan	9	90	1	10	0	0	20	57,14	15	42,86	0	0	29	64,44	16	35,56	0	0
	Hygiene Sanitasi Makanan	6	60	4	40	0	0	11	31,43	23	65,71	1	2,86	17	37,78	27	60	1	2,22

Tabel di atas menunjukkan bahwa hygiene sanitasi makanan PMJK binaan 6 orang (60%) dikategorikan baik dan 4 orang (40%) dikategorikan sedang. Sedangkan hygiene sanitasi makanan PMJK non binaan 23 orang (65,71%) dikategorikan sedang, 11 orang (31,43%) dikategorikan baik, dan 1 orang (2,86%) dikategorikan kurang.

VL4 Hygiene Perorangan Pedagang Makanan Jajanan Kakilima (PMJK) Binaan dan Non Binaan di Kecamatan Gubeng Kota Surabaya Tahun 2007

Penilaian terhadap hygiene perorangan PMJK baik binaan maupun non binaan dapat diketahui setelah melakukan penilaian pada variabel hygiene perorangan yaitu :

1. Pencucian tangan

Tabel VI.10 Hasil penilaian sub variabel pencucian tangan PMJK di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007

No.	Sub Variabel	Binaan						Non Binaan						Total					
		Baik		Sedang		Kurang		Baik		Sedang		Kurang		Baik		Sedang		Kurang	
		Σ	%	Σ	%	Σ	%	Σ	%	Σ	%	Σ	%	Σ	%	Σ	%	Σ	%
1	Kebiasaan cuci tangan	0	0	2	20	8	80	0	0	6	17,14	29	82,86	0	0	8	17,78	37	82,22
2	Wadah cuci tangan	1	10	0	0	9	90	0	0	0	0	35	100	1	2,22	0	0	44	97,78
	Pencucian Tangan	1	10	1	10	8	80	0	0	6	17,14	29	82,86	1	2,22	7	15,56	37	82,22

Tabel di atas menunjukkan bahwa PMJK binaan 8 orang (80%)

pencucian tangan dikategorikan kurang serta 1 orang (10%) pencucian tangan dikategorikan baik dan kurang. Sedangkan PMJK non binaan 29 orang (82,86%) pencucian tangan dikategorikan kurang dan 6 orang (17,14%) pencucian tangan dikategorikan sedang.

2. Kebersihan dan kesehatan diri

Tabel VI.11 Hasil penilaian sub variabel kebersihan dan kesehatan diri PMJK di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007

No.	Sub Variabel	Binaan						Non Binaan						Total					
		Baik		Sedang		Kurang		Baik		Sedang		Kurang		Baik		Sedang		Kurang	
		Σ	%	Σ	%	Σ	%	Σ	%	Σ	%	Σ	%	Σ	%	Σ	%	Σ	%
1	Pakaian dan dandan	4	40	5	50	1	10	15	42,86	17	48,57	3	8,57	19	42,22	22	48,89	4	8,89
2	Rambut	1	10	9	90	0	0	7	20	23	65,71	5	14,29	8	17,78	32	71,11	5	11,11
3	Kondisi Kesehatan	8	80	1	10	1	10	22	62,86	9	25,71	4	11,43	30	66,67	10	22,22	5	11,11
4	Perilaku lain	10	100	0	0	0	0	35	100	0	0	0	0	45	100	0	0	0	0
	Kebersihan dan Kesehatan diri	9	90	1	10	0	0	29	82,86	6	17,14	0	0	38	84,44	7	15,56	0	0

Tabel di atas menunjukkan bahwa kebersihan dan kesehatan diri

PMJK binaan 9 orang (90%) dikategorikan baik serta 1 orang (10%)

dikategorikan sedang. Sedangkan kebersihan dan kesehatan diri PMJK non binaan 29 orang (82,86%) dikategorikan baik serta 6 orang (17,14%) dikategorikan sedang.

Penilaian hygiene perorangan PMJK binaan dan non binaan dapat dilihat di bawah ini.

Tabel VI.12 Hasil penilaian variabel hygiene perorangan PMJK di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007

No.	Variabel	Binaan			Non Binaan			Total											
		Baik		Sedang	Kurang	Baik		Sedang	Kurang	Baik		Sedang	Kurang						
		Σ	%	Σ	%	Σ	%	Σ	%	Σ	%	Σ	%						
1	Pencucian tangan	1	10	1	10	8	80	0	0	6	17,14	29	82,86	1	2,22	7	15,56	37	82,22
2	Kebersihan dan kesehatan diri	9	90	1	10	0	0	29	82,86	6	17,14	0	0	38	84,44	7	15,56	0	0
	Hygiene Perorangan	7	70	3	30	0	0	14	40	21	60	0	0	21	46,67	24	53,33	0	0

Tabel di atas menunjukkan bahwa hygiene perorangan PMJK binaan 7 orang (70%) dikategorikan baik dan 3 orang (30%) dikategorikan sedang. Sedangkan hygiene perorangan PMJK non binaan 21 orang (60%) dikategorikan sedang dan 14 orang (40%) dikategorikan baik.

VI.5 Perbedaan Hygiene Sanitasi Makanan Pedagang Makanan Jajanan Kakilima (PMJK) antara Binaan dengan Non Binaan di Wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya Tahun 2007

Sebelum mengetahui ada tidaknya perbedaan hygiene sanitasi makanan PMJK antara binaan dengan non binaan di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007, terlebih dahulu mengetahui ada tidaknya perbedaan dari variabel – variabel hygiene sanitasi makanan

(penyimpanan makanan, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan)

PMJK antara binaan dengan non binaan.

Skor penyimpanan makanan PMJK binaan dan non binaan (lampiran 12) di uji Mann Whitney. Didapatkan nilai $p = 0,343$ dengan $\alpha = 0,05$ maka H_0 diterima berarti tidak ada perbedaan penyimpanan makanan PMJK antara binaan dengan non binaan.

Skor pengangkutan makanan PMJK binaan dan non binaan (lampiran 12) di uji Mann Whitney. Didapatkan hasil $p = 0,063$ dengan $\alpha = 0,05$ maka H_0 diterima berarti tidak ada perbedaan pengangkutan makanan PMJK antara binaan dengan non binaan.

Skor penyajian makanan PMJK binaan dan non binaan (lampiran 12) di uji Mann Whitney. Didapatkan hasil $p = 0,021$ dengan $\alpha = 0,05$ maka H_0 ditolak berarti ada perbedaan penyajian makanan PMJK antara binaan dengan non binaan.

Tabel VI.13 Hasil perbedaan hygiene sanitasi makanan PMJK antara binaan dengan non binaan di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007

No.	Variabel	Ada Perbedaan	Tidak Perbedaan
1.	Penyimpanan Makanan		v
2.	Pengangkutan Makanan		v
3.	Penyajian Makanan	v	
Hygiene Sanitasi Makanan			v

Skor hygiene sanitasi makanan adalah hasil penambahan skor penyimpanan makanan, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan (lampiran 12). Skor hygiene sanitasi makanan diuji Mann Whitney dan didapatkan $p(0,073) > \alpha (0,05)$ maka H_0 diterima yang artinya tidak ada

perbedaan hygiene sanitasi makanan PMJK antara binaan dengan non binaan di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007.

VI.6 Perbedaan Hygiene Perorangan Pedagang Makanan Jajanan Kakilima (PMJK) antara Binaan dengan Non Binaan di Wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya Tahun 2007

Sebelumnya mengetahui ada tidaknya perbedaan hygiene perorangan PMJK antara binaan dengan non binaan di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007, terlebih dahulu mengetahui ada tidaknya perbedaan dari variabel – variabel hygiene perorangan (pencucian tangan serta kebersihan dan kesehatan diri) PMJK antara binaan dengan non binaan.

Skor pencucian tangan PMJK binaan dan non binaan (lampiran 13) di uji Mann Whitney. Didapatkan nilai $p = 0,742$ dengan $\alpha = 0,05$ maka H_0 diterima berarti tidak ada perbedaan pencucian tangan PMJK antara binaan dengan non binaan.

Skor kebersihan dan kesehatan diri PMJK binaan dan non binaan (lampiran 13) di uji Mann Whitney. Didapatkan nilai $p = 0,031$ dengan $\alpha = 0,05$ maka H_0 ditolak berarti ada perbedaan kebersihan dan kesehatan diri PMJK antara binaan dengan non binaan.

Tabel VI.14 Hasil perbedaan hygiene perorangan PMJK antara binaan dengan non binaan di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007

No.	Variabel	Ada Perbedaan	Tidak Ada Perbedaan
1.	Pencucian Tangan	v	v
2.	Kebersihan dan Kesehatan Diri	v	v
Hygiene Perorangan			v

Skor hygiene perorangan didapatkan dari hasil penjumlahan skor pencucian tangan dengan kebersihan dan kesehatan diri PMJK (lampiran 13). Skor hygiene perorangan diuji Mann Whitney dan didapatkan hasil $p(0,069) > \alpha (0,05)$ maka H_0 diterima yang artinya tidak ada perbedaan hygiene perorangan PMJK antara binaan dengan non binaan di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007.



BAB VII

PEMBAHASAN

VII.1 Gambaran Umum Pedagang Makanan Jajanan Kakilima (PMJK) di Wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya Tahun 2007

Makanan jajanan kakilima telah berkembang dengan pesat sebagai jasa pelayanan masyarakat di bidang makanan. Dilain pihak lokasi makanan jajanan kakilima yang berada di keramaian lalu lintas dapat menyebabkan terganggunya kelancaran lalu lintas, estetika, dan kebersihan kota serta kemungkinan terjadi pencemaran makanan. Melihat potensi makanan jajanan yang demikian besar dan tingkat kerawanan makanan jajanan yang juga tinggi perlu diupayakan pembinaan (Depkes RI, 1998).

Pembinaan PMJK di Kota Surabaya melibatkan lintas sektoral sehingga keberadaan PMJK selain untuk menunjang pertumbuhan perekonomian, juga mencegah timbulnya keracunan makanan akibat makanan yang diperjualbelikannya.

Pembinaan makanan jajanan dilaksanakan dengan metode lokasisasi, penyuluhan atau percontohan, disesuaikan dengan jenis makanan jajanan (Depkes RI, 1994). Lokasi PMJK binaan di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya salah satunya berada di Jalan Ngagel Jaya Selatan dimana letaknya berdekatan dengan pembuangan sampah (Lampiran 15). Hal ini bertentangan dengan PERMENKES RI No. 236/MENKES/PER/IV/1997 tentang persyaratan kesehatan makanan jajanan yang menyebutkan lokasi

tempat berjualan harus cukup jauh dari sumber pencemaran antara lain pembuangan sampah terbuka.

Penyuluhan pada PMJK binaan di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007 baru dilaksanakan pada bulan Juni. Sedangkan PMJK non binaan belum mendapatkan penyuluhan dari petugas kesehatan. Pendidikan dan latihan terhadap personil yang bekerja pada pelayanan makanan di bidang sanitasi adalah mutlak penting (Adams dan Motarjemi, 2003). Karena program pendidikan bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan praktik (Saksono, 1986).

VII.2 Karakteristik Pedagang Makanan Jajanan Kakilima (PMJK) Binaan dan Non Binaan di Wilayah Kecamatan Gubang Kota Surabaya Tahun 2007

PMJK binaan sebanyak 6 orang (60%) berumur $\geq 40 - < 50$ tahun dimana sebanyak 8 orang (80%) berjenis kelamin perempuan sedangkan PMJK non binaan sebanyak 14 orang (40%) berumur $\geq 30 - < 40$ dimana sebanyak 32 orang (91,43%) berjenis kelamin perempuan. Ditinjau dari segi umur maka PMJK baik binaan maupun non binaan merupakan orang dewasa yang dapat menentukan atau memilih tindakan yang baik dan benar dalam menangani makanan menurut pengetahuan dan pengalaman yang dimilikinya. Pengendalian dan pengurangan jumlah organisme yang ada dalam makanan dapat dilakukan dengan melakukan praktik kesehatan yang baik saat menyiapkan dan menangani makanan atau dengan mengolah makanan melalui beberapa cara (Adams dan Motarjemi, 2003).

Tingkat pendidikan PMJK binaan adalah lulusan SMA sebanyak 4 orang (40%) dan PMJK non binaan adalah tidak lulus SD dan lulus SD

sebanyak 9 orang (25,71%). Tingkat pendidikan secara tidak langsung akan mempengaruhi pengetahuan yang dimiliki mengenai penanganan makanan. Pada kebanyakan kasus, makanan terkontaminasi bukan secara sengaja tetapi lebih karena kecerobohan atau karena kurang memadainya pendidikan atau pelatihan dalam keamanan makanan (Adams dan Motarjemi, 2003).

Masa kerja PMJK baik binaan maupun non binaan rata-rata $\geq 5 - < 10$ tahun. Meskipun masa kerjanya tergolong cukup lama, pendidikan mengenai penyehatan makanan tetap diperlukan. Bila penjamah makanan tidak mengenal apa yang dimaksud dengan praktik higienis yang baik, mereka cenderung membuat lebih dari 1 kesalahan (Adams dan Motarjemi, 2003).

VII.3 Hygiene Sanitasi Makanan Pedagang Makanan Jajanan Kakilima (PMJK) Binaan dan Non Binaan di Wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya Tahun 2007

Hygiene sanitasi makanan PMJK akan dinilai melakukan penilaian terhadap variabel - variabel hygiene sanitasi makanan yaitu :

1. Penyimpanan makanan

Hasil penilaian penyimpanan makanan PMJK di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007 didapatkan bahwa penyimpanan makanan yang dikategorikan baik untuk PMJK binaan hanya 30% dan PMJK non binaan hanya 17,14%. Hal ini menunjukkan bahwa PMJK binaan dan non binaan belum seluruhnya memenuhi syarat yang sesuai dengan persyaratan penyimpanan makanan menurut PERMENKES RI No.

236/MENKES/PER/IV/1997, Depkes RI (1994), dan Dinkes tingkat I Jatim (1999).

Adapun yang perlu mendapatkan perhatian adalah tempat penyimpanan makanan yang dikategorikan kurang. Sebagian besar PMJK (55,56%) kondisi wadah penyimpanan makanan selain kuah dan daging adalah bersih, terpisah, dan tidak tertutup. Seharusnya tempat penyimpanan makanan dalam keadaan bersih serta dapat menjamin makanan yang disimpan terhindar dari debu, bahan kimia, serangga, dan hewan lain (Depkes RI, 1994). Dan setiap wadah mempunyai tutup tetapi berventilasi yang dapat mengeluarkan uap air (Dinkes tingkat I Jatim, 1999). Selain itu, kondisi wadah penyimpanan makanan untuk kuah dan daging sebagian besar PMJK (80%) adalah tidak terpisah. Penyimpanan makanan menurut Dinkes tingkat I Jatim (1999) adalah setiap makanan masak mempunyai wadah masing-masing yang terpisah, pemisahan didasarkan pada sat makanan diolah dan jenis makanan, serta makanan berkuah dipisah antara lauk dengan saus atau kuahya.

2. Pengangkutan makanan

Hasil penilaian pengangkutan makanan PMJK di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007 didapatkan bahwa pengangkutan makanan PMJK binaan dan non binaan tidak yang dikategorikan baik. Hal ini menunjukkan bahwa PMJK baik binaan dan non binaan tidak ada yang memenuhi syarat sesuai dengan

persyaratan pengangkutan makanan menurut PERMENKES RI No. 236/MENKES/PER/IV/1997.

Adapun yang perlu diperhatikan adalah wadah pengangkutan makanan. Kondisi wadah yang digunakan untuk mangangkut makanan adalah bersih tapi tidak tertutup. Hal ini tidak sesuai dengan PERMENKES RI No. 236/MENKES/PER/IV/1997 yang menyebutkan makanan jajanan yang diangkut harus dalam keadaan tertutup atau terbungkus dan dalam wadah yang bersih.

3. Penyajian makanan

Hasil penilaian penyajian makanan PMJK di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007 didapatkan bahwa 90% untuk PMJK binaan dan 57,14% untuk PMJK non binaan yang penyajian makanannya dikategorikan baik. Hal ini menunjukkan bahwa PMJK binaan sudah memenuhi syarat ($\geq 70\%$ memenuhi syarat) yang sesuai dengan persyaratan penyajian makanan menurut Depkes RI, sedangkan PMJK non binaan belum seluruhnya memenuhi syarat yang sesuai dengan persyaratan penyajian makanan menurut Depkes RI.

Adapun yang perlu mandapatkan perhatian untuk penyajian makanan PMJK non binaan yaitu cara penyajian makanan. Cara penyajian makanan PMJK non binaan adalah menggunakan makanan sisa tapi diolah sebelum digunakan serta menggunakan alat tapi tangan masih menyentuh makanan. Pengolahan kembali untuk makanan sisa sebelum disajikan merupakan tindakan yang benar dan sesuai dengan persyaratan penyajian makanan menurut Depkes RI tahun 1994.

Penyajian makanan yang masih menyentuh tangan berarti belum sesuai dengan prinsip handling yaitu setiap penanganan makanan maupun alat makan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh terutama tangan dan bibir (Depkes RI,1994). Karena Kuman patogen dapat pindah ke makanan melalui tangan penjamah makanan yang tidak bersih (Dinkes Daerah tk. I Jatim, 1999).

Hasil penilaian hygiene sanitasi makanan PMJK di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007 didapatkan bahwa hygiene sanitasi makanan yang dikategorikan baik untuk PMJK binaan sebanyak 60% dan PMJK non binaan sebanyak 31,43%. Hal ini menunjukkan hygiene sanitasi makanan PMJK binaan dan non binaan belum seluruhnya memenuhi syarat yang sesuai dengan persyaratan hygiene sanitasi makanan menurut PERMENKES RI No. 236/MENKES/PER/IV/1997 dan Depkes RI, dan Dinkes tk. I Jatim (1999).

Adapun yang perlu diperhatikan adalah penyimpanan makanan dan pengangkutan makanan untuk PMJK binaan, sedangkan penyimpanan makanan, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan untuk PMJK non binaan. Makanan yang sehat harus dijaga untuk tetap sehat, dengan cara penyimpanan yang benar, penyajian yang tepat dan pengangkutan yang paling cocok serta pembungkusan yang sesuai dengan sifat-sifat makanan dan memperhatikan kebersihan yang setiap saat harus dilakukan (Saksono, 1986). Dengan penerapan prinsip – prinsip hygiene sanitasi makanan, diharapkan keamanan makanan meningkat dan kesejahteraan

masyarakat juga meningkat, sehingga produktivitas meningkat dan pendapatan masyarakat juga meningkat (Dinkes tk. I Jatim, 1999).

VII.4 Hygiene Perorangan Pedagang Makanan Jajanan Kakilima (PMJK) Binaan dan Non Binaan di Wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya Tahun 2007

Hygiene perorangan PMJK akan dinilai setelah melakukan penilaian terhadap variabel – variabel hygiene perorangan yaitu :

1. Pencucian tangan

Hasil penilaian pencucian tangan PMJK di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007 didapatkan bahwa pencucian tangan PMJK binaan 10% dikategorikan baik dan PMJK non binaan 17,14% dikategorikan sedang. Hal ini menunjukkan bahwa PMJK binaan belum seluruhnya memenuhi syarat yang sesuai dengan persyaratan pencucian tangan menurut PERMENKES RI No. 236/MENKES/PER/IV/1997, Depkes RI, dan Purnawijayanti tahun 2001. Sedangkan PMJK non binaan tidak ada yang memenuhi syarat sesuai dengan persyaratan pencucian tangan menurut PERMENKES RI No. 236/MENKES/PER/IV/1997, Depkes RI, dan Purnawijayanti tahun 2001.

Adapun yang perlu diperhatikan oleh PMJK binaan dan non binaan adalah kebiasaan dan wadah pencucian tangan yang dikategorikan kurang. Sebagian besar PMJK binaan dan non binaan (82,22%) tidak melakukan cuci tangan sebelum menyajikan/menangani makanan. Padahal pencucian tangan dengan

sabun dan diikuti dengan pembilasan akan menghilangkan banyak mikrobia yang terdapat pada tangan karena tangan kotor atau terkontaminasi dapat memindahkan bakteri dan virus patogen dari tubuh, feses, atau sumber lain ke makanan (Purnawijayanti, 2001). Apabila melakukan pencucian tangan, wadah cuci tangan tidak terpisah dengan pencucian peralatan makanan. Seharusnya bak air yang digunakan pencucian tangan harus terpisah dari bak pencucian peralatan dan bak untuk preparasi makanan (Purnawijayanti, 2001).

2. Kebersihan dan kesehatan diri

Hasil penilaian kebersihan dan kesehatan diri PMJK di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007 didapatkan bahwa kebersihan dan kesehatan diri dikategorikan baik untuk PMJK binaan sebanyak 90% dan PMJK non binaan sebanyak 82,86%. Hal ini menunjukkan bahwa PMJK binaan dan non binaan sudah memenuhi syarat ($\geq 70\%$ memenuhi syarat) sesuai dengan persyaratan kebersihan dan kesehatan diri menurut PERMENKES RI No. 236/MENKES/PER/IV/1997, Depkes RI, dan Purnawijayanti tahun 2001.

Sub variabel dari kebersihan dan kesehatan diri yang masih memerlukan perhatian adalah berpakaian dan berdandan serta rambut.

a. Berpakaian dan berdandan

Sebagian besar PMJK binaan dan non binaan (97,78%) tidak menggunakan celemek. Penjamah makanan harus memakai celemek yang bersih dan tidak boleh digunakan sebagai lap tangan

(Purnawijayanti, 2001). Kondisi pakaian kerja, kebiasaan mandi, make up, pemakaian perhiasaan, dan kebersihan kuku pedagang sudah memenuhi persyaratan kesehatan.

b. Rambut

Sebagian besar PMJK binaan dan non binaan (84,44%) tidak menggunakan tutup kepala. PERMENKES RI No. 236/MENKES/PER/IV/1997 tentang persyaratan kesehatan makanan jajanan menyebutkan penjamah makanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan diharuskan memakai tutup kepala. Hal ini bertujuan untuk menjaga agar rambut tidak berjatuh ke dalam makanan meskipun rambut yang jatuh bukan penyebab utama kontaminasi bakteri tetapi adanya rambut dalam makanan amat tidak disukai oleh konsumen (Purnawijayanti, 2001)

Hasil penilaian hygiene perorangan PMJK di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007 menunjukkan hygiene perorangan yang dikategorikan baik untuk PMJK binaan sebanyak 70% dan PMJK non binaan sebanyak 40%. Hal ini menunjukkan bahwa PMJK binaan sudah memenuhi syarat ($\geq 70\%$ memenuhi syarat) yang sesuai dengan persyaratan hygiene perorangan menurut PERMENKES RI No. 236/MENKES/PER/IV/1997, Depkes RI, dan Purnawijayanti tahun 2001. Sedangkan PMJK non binaan belum seluruhnya memenuhi syarat yang sesuai dengan persyaratan hygiene perorangan menurut PERMENKES RI

No. 236/MENKES/PER/IV/1997, Depkes RI, dan Purnawijayanti tahun 2001.

Adapun yang perlu diperhatikan oleh PMJK binaan dan non binaan adalah pencucian tangan. Perlu diketahui pentingnya peran hygiene perorangan dalam menghasilkan makanan yang berkualitas, terutama dari aspek keamanannya (Purnawijayanti, 2001). Data WHO menunjukkan bahwa kesalahan yang umum terjadi dalam penanganan makanan yang sering menyebabkan *foodborne illness* (penyakit apapun yang bersifat infeksius atau toksik yang disebabkan atau dianggap disebabkan oleh konsumsi makanan atau air) antara lain orang yang hygiene personalnya buruk mengolah makanan (Adams dan Motarjemi, 2003).

VII.5 Perbedaan Hygiene Sanitasi Makanan Pedagang Makanan Jajanan Kakilima (PMJK) antara Binan dengan Non binaan di Wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya Tahun 2007

Sebelum mengetahui ada tidaknya perbedaan hygiene sanitasi makanan PMJK antara binaan dengan non binaan, terlebih dahulu mengetahui ada tidaknya perbedaan dari variabel – variabel hygiene sanitasi makanan yaitu :

1. Penyimpanan makanan

Nilai $p = 0,343$ dengan $\alpha = 0,05$ maka $p > \alpha$ berarti tidak ada perbedaan penyimpanan makanan PMJK antara binaan dengan non binaan di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007. Tidak ada perbedaan karena skor penyimpanan makanan PMJK binaan dan non binaan tidak jauh berbeda sehingga upaya pembinaan masih diperlukan dari petugas kesehatan. Perlu diketahui bahwa

penyimpanan makanan yang salah dapat menyebabkan kontaminasi pada makanan akibat dari debu, bahan kimia, serangga, dan hewan lain (Depkes RI, 1994).

2. Pengangkutan makanan

Hasil $p = 0,063$ dengan $\alpha = 0,05$ maka $p > \alpha$ berarti tidak ada perbedaan pengangkutan makanan PMJK antara binaan dengan non binaan di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007. Hal ini menunjukkan bahwa upaya pembinaan untuk PMJK binaan masih diperlukan.

3. Penyajian makanan

Hasil $p = 0,021$ $\alpha = 0,05$ maka $p < \alpha$ berarti ada perbedaan penyajian makanan PMJK antara binaan dengan non binaan di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007. Ada perbedaan karena penyajian makanan PMJK binaan sebesar 90% sudah memenuhi persyaratan kesehatan, sedangkan penyajian makanan PMJK non binaan sebesar 57,14% yang memenuhi persyaratan kesehatan. Dapat dikatakan bahwa pelaksanaan pembinaan untuk penyajian makanan sudah berjalan dengan baik sehingga penyakit yang ditimbulkan akibat kesalahan penyajian makanan dapat dicegah. Tujuan dari pembinaan adalah mencegah terjadinya penyakit dan keracunan makanan yang ditimbulkan dan atau disebabkan oleh pencemaran makanan selama proses penyajian (Depkes RI, 1994).

Skor penyimpanan makanan, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan ditambah lalu hasil penambahan merupakan skor hygiene

sanitasi makanan dari PMJK. Skor hygiene sanitasi makanan PMJK binaan dan non binaan di uji statistik non parametrik Mann Whitney. Didapatkan hasil $p = 0,073$ dengan $\alpha = 0,05$ sehingga $p > \alpha$ maka H_0 diterima berarti tidak ada perbedaan hygiene sanitasi makanan PMJK antara binan dengan non binaan di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007. Hal ini menunjukkan bahwa PMJK binaan masih memerlukan pembinaan mengenai hygiene sanitasi makanan terutama pada penyimpanan makanan dan pengangkutan makanan. Tujuan dari pembinaan antara lain menumbuhkan kesadaran masyarakat dalam mengolah dan konsumsi makanan yang sehat, bersih, aman, dan bergizi (Depkes RI, 1994).

VII.6 Perbedaan Hygiene Perorangan Pedagang Makanan Jajanan Kakilima (PMJK) antara Binaan dengan Non Binaan di Wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya Tahun 2007

Sebelum mengetahui ada tidaknya perbedaan hygiene perorangan PMJK antara binaan dengan non binaan, terlebih dahulu mengetahui ada tidaknya perbedaan dari variabel – variabel hygiene perorangan yaitu :

1. Pencucian tangan

Nilai $p = 0,742$ dengan $\alpha = 0,05$ maka $p > \alpha$ berarti tidak ada perbedaan pencucian tangan PMJK antara binaan dengan non binaan di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007. Tidak ada perbedaan karena sebagian besar PMJK binaan (80%) dan PMJK non binaan (82,86%) tidak melakukan pencucian tangan sebelum menangani makanan sehingga skor pencucian tangan PMJK binaan dan non binaan tidak jauh berbeda. Untuk itu sangat diperlukan upaya

pembinaan dari petugas kesehatan. Seharusnya tangan selalu dicuci dengan teratur memakai sabun dan air bersih (Adams dan Motarjemi, 2003). Karena mencuci tangan akan sangat membantu dalam mencegah penularan bakteri dari tangan kepada makanan (Dinkes tk. I Jatim, 1999).

2. Kebersihan dan kesehatan diri

Nilai $p = 0,031$ dengan $\alpha = 0,05$ maka $p < \alpha$ berarti ada perbedaan kebersihan dan kesehatan diri PMJK antara binaan dengan non binaan di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007. Hal ini berarti pelaksanaan pembinaan untuk kebersihan dan kesehatan diri sudah berjalan dengan baik.

Hasil penambahan skor pencucian tangan dengan skor kebersihan dan kesehatan diri merupakan skor hygiene perorangan PMJK. Skor hygiene perorangan PMJK antara binaan dengan non binaan diuji statistik non parametrik Mann Whitney. Didapatkan nilai $p = 0,069$ dengan $\alpha = 0,05$ sehingga $p > \alpha$ maka H_0 diterima berarti tidak ada perbedaan hygiene perorangan PMJK antara binaan dengan non binaan di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007. Hal ini menunjukkan bahwa PMJK binaan masih memerlukan pembinaan mengenai hygiene perorangan terutama pada pencucian tangan. Tujuan dari pembinaan antara lain menciptakan suatu pola pelayanan dan konsumsi makanan jajanan yang aman oleh semua lapisan masyarakat dan golongan (Depkes RI, 1994).

BAB VIII

KESIMPULAN DAN SARAN

VII.1 Kesimpulan

1. PMJK binaan di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007 berumur $\geq 40 - < 50$ tahun (60%), berjenis kelamin perempuan (80%), tingkat pendidikannya lulusan SMA (40%), dan masa kerjanya rata – rata $\geq 5 - < 10$ tahun (60%). Sedangkan PMJK non binaan di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007 berusia $\geq 30 - < 40$ tahun (40%), berjenis kelamin perempuan (91,43%), berlatar belakang pendidikan tidak lulus SD dan lulusan SD (25,71%), dan masa kerjanya yang paling banyak adalah $\geq 5 - < 10$ tahun (34,29%).
2. Hygiene sanitasi makanan PMJK di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007 :
 - a. Hygiene sanitasi makanan PMJK binaan sebagian besar (60%) dikategorikan baik.
 - b. Hygiene sanitasi makanan PMJK non binaan sebagian besar (65,71%) dikategorikan sedang.
3. Hygiene Perorangan PMJK di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007 :
 - a. Hygiene perorangan PMJK binaan sebagian besar (70%) dikategorikan baik.
 - b. Hygiene perorangan PMJK non binaan sebagian besar (60%) dikategorikan sedang.

4. Tidak ada perbedaan hygiene sanitasi makanan PMJK antara binaan dengan non binaan di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007.
5. Tidak ada perbedaan hygiene perorangan PMJK antara binaan dengan non binaan di wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya tahun 2007.

VII.2 Saran

1. Bagi Dinas Kesehatan Kota
 - a. Penyuluhan seharusnya dilakukan sesuai rencana dan adanya penambahan sarana penyuluhan sehingga tujuan pembinaan PMJK terutama dari segi kualitas makanan dapat terwujud.
 - b. Memberikan informasi tentang pentingnya mencuci tangan dengan sabun sebelum menjamah makanan dan menyediakan sarana pencucian.
 - c. Melakukan monitoring terutama pada PMJK yang belum memenuhi persyaratan kesehatan.
2. Bagi PMJK
 - a. Menjaga kebersihan dan keamanan makanan yang akan dijual dari debu, bahan kimia, serangga, dan hewan lain.
 - b. Menjaga kebersihan diri dengan membiasakan perilaku hidup bersih dan sehat.
 - c. Menyediakan fasilitas pencucian tangan yang berupa bak pencucian, air yang bersih, sabun, dan lap pembersih tangan.
 - d. Menjaga kebersihan peralatan makanan dari debu, bahan kimia, serangga, dan hewan lain.

3. Bagi konsumen

- a. Ikut serta dalam pembinaan PMJK yang terkait dengan hygiene sanitasi makanan dan hygiene perorangan seperti menegur pedagang bila tindakannya kurang hygienis.
- b. Memperhatikan kualitas makanan yang dijual oleh PMJK dengan cara pemeriksaan organoleptik (seperti melihat, meraba, dan mencium makanan) serta pemeriksaan biologis (yaitu mencicipi makanan lalu terasa enak atau tidak).



DAFTAR PUSAKA

- Adams M. dan Motarjemi Y.. 2003. *Dasar – dasar Keamanan Makanan untuk Petugas Kesehatan*. Jakarta: EGC.; 3 - 61.
- Anonim. Agar Tak Terjadi Keracunan Makanan di Rumah. http://www.keluargasehat.com_selamat_datang_di_website_keluarga_sehat_files\selamat_datang_di_website_keluarga_sehat.htm (situs 7 Oktober 2006).
- Hukum dan Peraturan Perundangan. http://idkm.dprin.go.id/files/docs/pelatihan/cp/modul_1.doc (situs 7 Oktober 2006).
- Trend Keracunan Makanan Meningkat Sepanjang 2004. http://www.tempointeraktif.com_Trend_Keracunan_Makanan_Meningkat_Sepanjang_2004.mht (situs 7 Oktober 2006).
- Depkes R.I.. 1994. *Pedoman Pengelolaan dan Penyehatan Makanan Warung Sekolah Seri I*. Jakarta: Dirjen PPM dan PLP.; 9 – 25.
- 1994. *Pedoman Pembinaan Makanan Jajanan Kakilima*. Jakarta: Dirjen PPM dan PLP.; 1 – 9.
- 1994. *Pembinaan dan Pengawasan Kebersihan (Hygiene) dan Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan (TPM) di Indonesia: Pedoman Bagi Petugas Penyehatan Makanan Daerah*. Jakarta: Dirjen PPM dan PLP.; 1 – 6.
- 1998. *Pembinaan dan Pengawasan Sanitasi Makanan Jajanan*. Jakarta: Dirjen PPM dan PLP.; 1 – 19.
- Dewanti R. dan Hariyadi. Mencegah Keracunan Makanan Siap Santap. <http://www.kompas.com/kompas-cetak/0208/19/iptek/menc29.htm> (situs 16 Oktober 2006).
- Dinkes Daerah tk. I Jatim. 1999. *Materi Kursus Penyehatan Makanan*. Jawa Timur: Subdin Bina Penyehatan Lingkungan.; 1 – 46.
- Dinkes Propinsi Jatim. 2002. *Buku Petunjuk Teknis: Surveilans Epidemiologi Penyakit-Penyakit Menular, Keracunan Makanan, dan Bencana (Penanggulangan Kejadian Luar Biasa)*. Surabaya: Subdin P2P dan Penyehatan Lingkungan.; 98 – 100.
- FKM. 2006. *Pedoman Tata Cara Penulisan serta Ujian Skripsi*. Surabaya: Universitas Airlangga.; 1 – 36.

- Gunawati L..2002. Studi Hygiene dan Sanitasi Pedagang Makanan Kaki Lima (PMKL) di Jalan Darmawangsa Surabaya Tahun 2001. *Skripsi*. Surabaya: Universitas Airlangga.; 61
- Manunay A. H..2005. Studi Penilaian Hygiene Sanitasi Makanan Kaki Lima (PMKL). *Skripsi*. Surabaya: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga.; 49 – 50.
- Nazir M.. 2003. *Metode Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia.; 291 – 311.
- Purnawijayanti. H. A.. 2001. *Sanitasi, Hygiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.; 41 – 49.
- Saksono L.. 1986. *Pengantar Sanitasi Makanan*. Bandung: Alumni.; 3 dan 197.
- Wijaya. 2001. *Statistika Non Parametrik: Aplikasi Program SPSS*. Bandung: Alfabeta.; 5 – 9 dan 51 – 61.



Lampiran 1

**LEMBAR WAWANCARA
PEDAGANG MAKANAN JAJANAN KAKILIMA
DI KECAMATAN GUBENG KOTA SURABAYA TAHUN 2007**

No. urut :

Status : Binaan / Non binaan

I. Karakteristik Responden

- | | | |
|---|---|--|
| 1. Nama | : | |
| 2. Umur | : | Tahun |
| 3. Jenis Kelamin | : | Perempuan / Laki – laki |
| 4. Pendidikan terakhir | : | Tidak sekolah / tidak lulus SD / lulus SD /
tidak lulus SMP / lulus SMP / tidak lulus
SMA / lulus SMA / lulus sarjana* |
| 5. Berapa lama Anda berjualan di sini? ... Bulan/tahun | | |
| 6. Jam berapa buka dan tutupnya dagangannya? Jam sampai jam | | |
- * coret yang perlu

II. Hygiene Sanitasi Makanan

No.	Pertanyaan dan Pilihan Jawaban	Bobot	Nilai	Skor
1.	Setiap berapa jam sekali makanan kuah rawon dihangatkan? a. < 4 jam b. ≥ 4 jam	4	5 0	20 0
2.	i. Apabila makanan tidak habis, apakah digunakan keesokan harinya? a. Ya b. Tidak ii. Bila ya, sebutkan jenis makanannya? iii. Bila ya, apakah diolah terlebih dahulu sebelum makanan disajikan? a. Ya b. Tidak	5	4	20

III. Hygiene Perorangan

No.	Pertanyaan dan Pilihan Jawaban	Bobot	Nilai	Skor
1.	i. Apakah Anda mandi sebelum dan sesudah kerja? a. Ya b. Tidak ii. Bila ya, apakah menggunakan sabun? a. Ya b. Tidak	2	0 4 2	0 8 4
2.	Apakah dalam 3 bulan terakhir Anda mengalami sakit? i. Diare a. Ya b. Tidak ii. Flu a. Ya b. Tidak iii. Penyakit kulit a. Ya b. Tidak iv. Demam a. Ya b. Tidak	5	0 3 0 5 0 5 0 2	0 15 0 25 0 25 0 10
3.	Apakah baju yang Anda pakai berdagang berbeda dengan baju yang dipakai di rumah? a. Berbeda b. Tidak berbeda			

Lampiran 2

**LEMBAR OBSERVASI
PEDAGANG MAKANAN JAJANAN KAKILIMA
DI KECAMATAN GUBENG KOTA SURABAYA TAHUN 2007**

No. urut :

Status : Binaan / Non binan

No.	Variabel	Bobot	Komponen yang dinilai	Nilai	Skor
I	Hygiene Sanitasi Makanan				
	1. Penyimpanan makanan a. tempat simpan	4	1. Kondisi wadah penyimpanan makanan (selain kuah dan daging). a. bersih, terpisah, tertutup dan berventilasi b. bersih , terpisah, tertutup tapi tidak berventilasi c. bersih, terpisah, dan tidak tertutup d. kotor dan tidak terpisah	3 2 1 0	12 8 4 0
	2. Pengangkutan makanan a. wadah angkut	3	2. Kondisi wadah penyimpanan daging dan kuah a. terpisah, tertutup, dan berventilasi b. terpisah, tertutup tapi tidak berventilasi c. tidak terpisah	5 4 0	20 16 0
	b. isi	2	1. Kondisi wadah makanan waktu pengangkutan a. bersih, tertutup dan berventilasi b. bersih tapi tidak tertutup c. kotor/berminyak	3 1 0	9 3 0
			1. Isi makanan a. tidak terlampaui penuh b. terlampaui penuh	2 0	4 0

No.	Variabel	Bobot	Komponen yang dinilai	Nilai	Skor
	3.Penyajian makanan a.Cara	5	1. Penggunaan alat saat mengambil makanan a. menggunakan alat b. menggunakan alat tapi tangan masih meyentuh makanan c. tidak menggunakan alat 2. Waktu menuangkan kuah a. kuah dituangkan saat makanan mau disajikan b. Kuah dituangkan tidak pada saat makanan mau disajikan	4 1 0 2 0	20 5 0 10 0
	b.alat makan	4	1. Kondisi peralatan makanan a. bersih (sudah dicuci) dan utuh/tidak cacat/baik b. bersih tapi tidak utuh a. kotor	4 2 0	16 8 0
	c.tepat saji	1	1. Tepat penyajian a. Tepat penyajian sesuai dengan namanya b. Tidak tepat penyajian	1 0	1 0
Total maksimal hygiene sanitasi makanan					132

No.	Variabel	Bobot	Komponen yang dinilai	Nilai	Skor
II.	Hygiene Perorangan 1. Pencucian tangan a. kebiasaan cuci tangan	5	1. Kebiasaan mencuci tangan sebelum menyajikan makanan a. mencuci tangan dengan sabun. b. mencuci tangan tanpa sabun. c. tidak mencuci tangan.	5 3 0	25 15 0
	b. wadah cuci tangan	4	1. Kondisi wadah pencucian tangan a. air bersih dan terpisah. b. air bersih tapi tidak terpisah c. air kotor dan tidak terpisah atau terpisah	4 1 0	16 4 0
	2. Kebersihan dan kesehatan diri a.Berpakaiaan dan berdandan	2	1. Kondisi pakaian kerja a. Pakaian kerja bersih dan rapi b. Pakaiyan kerja bersih tapi tidak rapi c. Tidak memakai pakaian kerja 2. Make up a. Make up biasa/tidak bermake up b. Make berlebihan	2 1 0 1 0	4 2 0 2 0

No.	Variabel	Bobot	Komponen yang dinilai	Nilai	Skor
			3. Kebersihan kuku a. kuku bersih, pendek, dan tidak dicat b. kuku bersih dan tidak dicat tapi panjang c. kuku bersih dan dicat d. kuku kotor	4 2 1 0	8 4 2 0
			4. Pemakaian perhiasan a. tidak memakai perhiasan berukir b. memakai perhiasan berukir	3 0	6 0
			5. Penggunaan celemek a. kondisi celemek bersih dan cemelek tidak untuk lap tangan. b. kondisi celemek bersih tapi untuk lap tangan/celemek kotor /tidak pakai	2 0	4 0
b.Rambut		1	1. Kerapian rambut a. menggunakan penutup kepala b. tidak menggunakan penutup kepala tapi diikat (untuk perempuan) dan rambut rapi (untuk laki-laki) c. tidak menggunakan penutup kepala dan rambut tidak tertata	2 1 0	2 1 0
c.Perilaku lain		3	1. Perbuatan merokok a. tidak merokok b. merokok 2. Kebiasaan bersin/batuk a. tidak bersin/batuk di dekat makanan b. bersin/batuk di dekat makanan 3. Kebiasaan Mencicipi atau menyentuh makanan a. tidak mencicipi atau menyentuh makanan dengan tangan. b. mencicipi atau menyentuh makanan dengan tangan 4. Kebiasaan meludah a. tidak meludah di dekat makanan b. meludah di dekat makanan 5. Kebiasaan duduk a. tidak duduk di atas meja b. duduk di atas meja 6. Tindakan menyentuh bagian tubuh a. tidak menyentuh bagian tubuh (seperti mulut, hidung, dan telinga) b. menyentuh bagian tubuh	5 0 4 0 2 0 2 0 2 0 1 0 4 0	15 0 12 0 6 0 6 0 3 0 12 0
Total maksimal hygiene perorangan					207
Total maksimal hygiene sanitasi makanan dan hygiene perorangan					339

Keterangan : skor = bobot x nilai

Skor hygiene sanitasi makanan dan hygiene perorangan = skor hygiene sanitasi makanan + skor hygiene perorangan

Lampiran 3

LEMBAR WAWANCARA
PEGAWAI TRANTIB KECAMATAN GUBENG DAN DKK KOTA
SURABAYA

Nama :

Umur :

Jenis kelamin :

Nama instansi :

No.	Pertanyaan	Jawaban
1.	Instansi apa saja yang ikut serta dalam pembinaan pedagang makanan jajanan kakilima? Dan sebutkan tugasnya dalam pembinaan pedagang makanan jajanan kakilima?
2.	Apa maksud pedagang makanan jajanan kakilima binaan?
3.	a. Apakah lokasi dagangan pedagang makanan jajanan kakilima ditentukan? b. Jika ya, sebutkan lokasinya? c. Jika tidak, siapa yang menentukan?	a. Ya b. Tidak
4.	Adakah pembentukan kader/pengelola di setiap lokasi?	a. Ada b. Tidak
5.	Apakah pernah ada penyediaan fasilitas dari instansi tersebut untuk pedagang makanan jajanan kakilima binaan? Bila pernah, sebutkan?(beri tanda <input checked="" type="checkbox"/> bila pernah) i. sarana air bersih ii. sarana pembuangan sampah i. sarana pembuangan air limbah ii. sarana pencucian	a. Pernah b. Tidak pernah i. <input type="checkbox"/> ii. <input type="checkbox"/> iii. <input type="checkbox"/> iv. <input type="checkbox"/>
	Lokasi mana yang mendapatkannya?

No.	Pertanyaan	Jawaban
6.	<p>a. Apakah pernah ada kegiatan penyuluhan pada pedagang makanan jajanan kakilima binaan mengenai hygiene sanitasi makanan dan hygiene perorangan dari tim dalam 1 tahun?</p> <p>b. Jika pernah, berapa kali dan kapan pelaksanaannya?</p> <p>c. Jika pernah, fasilitas dan media apa saja yang digunakan? (beri tanda <input checked="" type="checkbox"/> bila menggunakan)</p> <ul style="list-style-type: none"> i. pemasangan poster ii. pembagian leaflet iii. pemutaran film, video, dan slide iv. diskusi kelompok v. dialog vi. demonstrasi 	<p>a. Pernah b. Tidak pernah</p> <p>i. <input type="checkbox"/> ii. <input type="checkbox"/> iii. <input type="checkbox"/> iv. <input type="checkbox"/> v. <input type="checkbox"/> vi. <input type="checkbox"/></p>
7.	Apa maksud pedagang makanan jajanan kakilima non binaan?	
8.	<p>a. Apakah ada kegiatan pada pedagang makanan jajanan kakilima non binaan seperti pada pedagang makanan jajanan kakilima binaan?</p> <p>b. Jika pernah, kegiatannya berupa apa saja? (beri tanda <input checked="" type="checkbox"/> bila melakukan)</p> <ul style="list-style-type: none"> i. pembentukan kader/pengelola ii. penyediaan fasilitas iii. penyuluhan 	<p>b. Pernah c. Tidak pernah</p> <p>i. <input type="checkbox"/> ii. <input type="checkbox"/> iii. <input checked="" type="checkbox"/></p>
8.	Apakah pernah melakukan monitoring pada pedagang makanan jajanan kakilima binaan dan non binaan terkait dengan hygiene sanitasi makanan dan hygiene perorangan?	<p>d. Pernah e. Tidak pernah</p>

Lampiran 4

**Karakteristik Pedagang Makanan Jajanan Kakilima
di Wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya Tahun 2007**

No.	Status	Nama	Umur (tahun)	Jenis Kelamin	Pendidikan Terakhir	Lama Berjualan	Jam Kerja
1	Binaan	Sutiyah	69	Perempuan	Lulus SD	8 tahun	07.00 - 21.00
2	Binaan	Jumilah	48	Perempuan	Lulus SMP	8 tahun	07.00 - 21.00
3	Non binaan	Sulinem	58	Perempuan	Tidak Sekolah	11 tahun	06.00 - 16.00
4	Binaan	Sunarti	45	Perempuan	Tidak lulus SMP	9 tahun	06.00 - 15.00
5	Non binaan	Suhartutik	30	Perempuan	Lulus SD	4 tahun	05.30 - 15.00
6	Non binaan	Subandi	42	Perempuan	Lulus SMA	4 tahun	11.00 - 17.00
7	Binaan	Diana	50	Perempuan	Lulus SMP	15 tahun	07.00 - 15.00
8	Non binaan	Salamun	27	Laki - laki	Tidak lulus SMA	8 tahun	08.00 - 23.00
9	Non binaan	Anik	36	Perempuan	Lulus SMP	7 tahun	05.00 - 21.00
10	Non binaan	Wiwik	37	Perempuan	Lulus SMA	10 tahun	08.00 - 14.00
11	Non binaan	Saminem	58	Perempuan	Tidak sekolah	20 tahun	06.00 - 11.00
12	Binaan	Dewi	32	Perempuan	Lulus SMA	9 tahun	09.00 - 21.00
13	Non binaan	Siti Atsminah	36	Perempuan	Lulus SMA	9 bulan	06.00 - 15.00
14	Non binaan	Soetini	36	Perempuan	Tidak lulus SD	19 tahun	09.00 - 21.00
15	Non binaan	Julaika	48	Perempuan	Lulus SD	4 tahun	07.00 - 17.00
16	Non binaan	Ali	51	Perempuan	Tidak Lulus Sd	20 tahun	07.00 - 18.00
17	Non binaan	Siti Zumaroh	41	Perempuan	Lulus SMA	8 tahun	08.00 - 16.00
18	Non binaan	Nurini	39	Perempuan	Lulus SD	9 tahun	05.00 - 20.00
19	Non binaan	Sualiati	45	Perempuan	Tidak Sekolah	15 tahun	07.00 - 15.00
20	Binaan	Tarmi	38	Perempuan	Lulus SD	3 tahun	06.00 - 16.00
21	Non binaan	Lilik	35	Perempuan	Tidak lulus SMP	7 tahun	08.00 - 17.00
22	Non binaan	Palal	54	Perempuan	Tidak Sekolah	23 tahun	05.00 - 21.00
23	Binaan	Heni	40	Laki - laki	Lulus SMA	10 tahun	06.00 - 13.00
24	Non binaan	Faizol	46	Perempuan	Tidak lulus SD	20 tahun	03.00 - 21.00
25	Non binaan	Karso	56	Perempuan	Tidak Lulus SD	6 tahun	04.00 - 15.00
26	Binaan	Herman	45	Laki - laki	Lulus SMA	9 tahun	06.00 - 22.00
27	Non binaan	Eny	29	Perempuan	Lulus Sarjana	6 tahun	16.30 - 05.30
28	Non binaan	Samuri	48	Perempuan	Tidak Lulus SD	33 tahun	06.30 - 14.00
29	Non binaan	Siti	38	Perempuan	Lulus SD	6 tahun	06.00 - 13.00
30	Binaan	Renny	45	Perempuan	Lulus SMA	9 tahun	07.00 - 22.00
31	Non binaan	Jumanni	47	Perempuan	Tidak Lulus SD	15 tahun	12.00 - 18.00
32	Non binaan	Tutik	45	Perempuan	Tidak Lulus SMP	8 tahun	10.00 - 22.00
33	Non binaan	Ida	40	Perempuan	Lulus SD	26 tahun	05.00 - 24.00
34	Non binaan	Sulika	36	Perempuan	Tidak Lulus SD	4 tahun	06.00 - 20.30
35	Non binaan	Sri	35	Perempuan	Tidak Lulus SMP	10 tahun	05.00 - 14.00
36	Binaan	Mardyah	40	Perempuan	Tidak Lulus SD	8 bulan	07.00 - 16.00
37	Non binaan	Marmiuah	45	Perempuan	Tidak Lulus SD	7 tahun	07.00 - 16.00
38	Non binaan	Parti	38	Perempuan	Lulus SD	2 tahun	09.00 - 14.00
39	Non binaan	Atiq	36	Perempuan	Lulus SMP	4 tahun	05.30 - 14.00
40	Non binaan	Darmi	45	Perempuan	Lulus SD	5 tahun	11.00 - 19.00
41	Non binaan	Mul	53	Laki - laki	Lulus SD	8 tahun	08.00 - 24.00
42	Non binaan	Mutoha	50	Perempuan	Tidak Lulus SD	30 tahun	04.00 - 24.00
43	Non binaan	Ida	38	Perempuan	Tidak Sekolah	18 tahun	07.00 - 21.00
44	Non binaan	Kasiem	35	Perempuan	Lulus SD	4 tahun	16.30 - 22.00
45	Non binaan	Natur	45	Laki - laki	Lulus SMA	29 tahun	17.00 - 22.00

Hasil Penilaian Penyimpanan Makanan
Pedagang Makanan Jajanan Jajanan Kakilima di Kecamatan Gubeng Kota Surabaya Tahun 2007

No.	Status	Nama	Penyimpanan Makanan										Total Skor	Kriteria		
			Tempat Simpan (TS)					Waktu (W)								
			Bobot	Komponen	Nilai	Skor	Jumlah skor	Kriteria	Bobot	Komponen	Nilai	Skor	Jumlah skor	Kriteria		
1	Binaan	Sutiyah	4	TS1 TS2	2 0	8 0	8	Kurang	4	W1	5	20	20	Baik	28	Sedang
2	Binaan	Jumilah	4	TS1 TS2	1 0	4 0	4	Kurang	4	W1	5	20	20	Baik	24	Sedang
3	Non binaan	Sulinem	4	TS1 TS2	1 4	4 16	20	Sedang	4	W1	5	20	20	Baik	40	Baik
4	Binaan	Sunarti	4	TS1 TS2	2 0	8 0	8	Kurang	4	W1	0	0	0	Kurang	8	Kurang
5	Non binaan	Suhartutik	4	TS1 TS2	1 0	4 0	4	Kurang	4	W1	5	20	20	Baik	24	Sedang
6	Non binaan	Subandi	4	TS1 TS2	1 0	4 0	4	Kurang	4	W1	5	20	20	Baik	24	Sedang
7	Binaan	Diana	4	TS1 TS2	3 0	12 0	12	Sedang	4	W1	5	20	20	Baik	32	Sedang
8	Non binaan	Salamun	4	TS1 TS2	1 0	4 0	4	Kurang	4	W1	5	20	20	Baik	24	Sedang
9	Non binaan	Anik	4	TS1 TS2	1 0	4 0	4	Kurang	4	W1	0	0	0	Kurang	4	Kurang
10	Non binaan	Wiwik	4	TS1 TS2	1 0	4 0	4	Kurang	4	W1	5	20	20	Baik	24	Sedang
11	Non binaan	Saminem	4	TS1 TS2	1 4	4 16	20	Sedang	4	W1	5	20	20	Baik	40	Baik
12	Binaan	Dewi	4	TS1 TS2	3 5	12 20	32	Baik	4	W1	5	20	20	Baik	52	Baik
13	Non binaan	Siti Atsminah	4	TS1 TS2	3 0	12 0	12	Sedang	4	W1	5	20	20	Baik	32	Sedang
14	Non binaan	Soetini	4	TS1 TS2	1 0	4 0	4	Kurang	4	W1	5	20	20	Baik	24	Sedang
15	Non binaan	Julaika	4	TS1 TS2	3 5	12 20	32	Baik	4	W1	5	20	20	Baik	52	Baik
16	Non binaan	Ali	4	TS1 TS2	3 5	12 20	32	Baik	4	W1	5	20	20	Baik	52	Baik
17	Non binaan	Siti Zumaroh	4	TS1 TS2	2 0	8 0	8	Kurang	4	W1	5	20	20	Baik	28	Sedang
18	Non binaan	Nurini	4	TS1 TS2	2 0	8 0	8	Kurang	4	W1	5	20	20	Baik	28	Sedang

No.	Status	Nama	Penyimpanan Makanan												Total Skor	Kriteria		
			Tempat Simpan (TS)						Waktu (W)									
			Bobot	Komponen	Nilai	Skor	Jumlah skor	Kriteria	Bobot	Komponen	Nilai	Skor	Jumlah skor	Kriteria				
19	Non binaan	Sualati	4	TS1 TS2	3 5	12 20	32	Baik	4	W1	5	20	20	Baik	52	Baik		
20	Binaan	Tarmi	4	TS1 TS2	1 0	4 0	4	Kurang	4	W1	5	20	20	Baik	24	Sedang		
21	Non binaan	Lilik	4	TS1 TS2	1 0	4 0	4	Kurang	4	W1	5	20	20	Baik	24	Sedang		
22	Non binaan	Palal	4	TS1 TS2	1 0	4 0	4	Kurang	4	W1	5	20	20	Baik	24	Sedang		
23	Binaan	Heni	4	TS1 TS2	1 5	4 20	24	Baik	4	W1	5	20	20	Baik	44	Baik		
24	Non binaan	Faizol	4	TS1 TS2	2 0	8 0	8	Kurang	4	W1	5	20	20	Baik	28	Sedang		
25	Non binaan	Karso	4	TS1 TS2	1 0	4 0	4	Kurang	4	W1	0	0	0	Kurang	4	Kurang		
26	Binaan	Herman	4	TS1 TS2	3 0	12 0	12	Sedang	4	W1	0	0	0	Kurang	12	Kurang		
27	Non binaan	Eny	4	TS1 TS2	1 0	4 0	4	Kurang	4	W1	5	20	20	Baik	24	Sedang		
28	Non binaan	Samuri	4	TS1 TS2	1 0	4 0	4	Kurang	4	W1	5	20	20	Baik	24	Sedang		
29	Non binaan	Siti	4	TS1 TS2	3 0	12 0	12	Sedang	4	W1	5	20	20	Baik	32	Sedang		
30	Binaan	Renny	4	TS1 TS2	3 0	12 0	12	Sedang	4	W1	5	20	20	Baik	32	Sedang		
31	Non binaan	Jumanni	4	TS1 TS2	1 0	4 0	4	Kurang	4	W1	5	20	20	Baik	24	Sedang		
32	Non binaan	Tutik	4	TS1 TS2	1 0	4 0	4	Kurang	4	W1	5	20	20	Baik	24	Sedang		
33	Non binaan	Ida	4	TS1 TS2	1 0	4 0	4	Kurang	4	W1	0	0	0	Kurang	4	Kurang		
34	Non binaan	Sulika	4	TS1 TS2	3 0	12 0	12	Sedang	4	W1	5	20	20	Baik	32	Sedang		
35	Non binaan	Sri	4	TS1 TS2	1 0	4 0	4	Kurang	4	W1	5	20	20	Baik	24	Sedang		
36	Binaan	Mardyah	4	TS1 TS2	3 5	12 20	32	Baik	4	W1	5	20	20	Baik	52	Baik		
37	Non binaan	Marmiuah	4	TS1 TS2	1 0	4 0	4	Kurang	4	W1	5	20	20	Baik	24	Sedang		
38	Non binaan	Parti	4	TS1 TS2	2 0	8 0	8	Kurang	4	W1	5	20	20	Baik	28	Sedang		
39	Non binaan	Atiq	4	TS1 TS2	2 0	8 0	8	Kurang	4	W1	5	20	20	Baik	28	Sedang		

No.	Status	Nama	Penyimpanan Makanan										Total Skor	Kriteria		
			Tempat Simpan (TS)					Waktu (W)								
			Bobot	Komponen	Nilai	Skor	Jumlah skor	Kriteria	Bobot	Komponen	Nilai	Skor	Jumlah skor	Kriteria		
40	Non binaan	Darmi	4	TS1 TS2	2 0	8 0	8	Kurang	4	W1	5	20	20	Baik	28	Sedang
41	Non binaan	Mul	4	TS1 TS2	1 0	4 0	4	Kurang	4	W1	5	20	20	Baik	24	Sedang
42	Non binaan	Mutoha	4	TS1 TS2	2 0	8 0	8	Kurang	4	W1	0	0	0	Kurang	8	Kurang
43	Non binaan	Ida	4	TS1 TS2	1 0	4 0	4	Kurang	4	W1	5	20	20	Baik	24	Sedang
44	Non binaan	Kasiem	4	TS1 TS2	1 0	4 0	4	Kurang	4	W1	5	20	20	Baik	24	Sedang
45	Non binaan	Natur	4	TS1 TS2	1 4	4 16	20	Sedang	4	W1	5	20	20	Baik	40	Baik

Keterangan :

1. Skor = bobot x nilai

2. Tempat Simpan

BAIK $\geq 70\%$ atau ≥ 22 dari jumlah

SEDANG $35\% \leq x < 70\%$ atau $11 \leq x < 22$ dari jumlah

KURANG $< 35\%$ atau < 11 dari jumlah

3. Waktu

BAIK $\geq 70\%$ atau ≥ 14 dari jumlah

SEDANG $35\% \leq x < 70\%$ atau $7 \leq x < 14$ dari jumlah

KURANG $< 35\%$ atau < 7 dari jumlah

4. Penyimpanan Makanan

BAIK $\geq 70\%$ atau ≥ 36 dari jumlah

SEDANG $35\% \leq x < 70\%$ atau $18 \leq x < 36$ dari jumlah

KURANG $< 35\%$ atau < 18 dari jumlah

Hasil Penilaian Pengangkutan Makanan
Pedagang Makanan Jajanan Kakilima di Kecamatan Gubeng Kota Surabaya Tahun 2007

No.	Status	Nama	Pengangkutan Makanan										Total Skor	Kriteria		
			Wadah Angkut (WA)					Isi (I)								
			Bobot	Komponen	Nilai	Skor	Jumlah skor	Kriteria	Bobot	Komponen	Nilai	Skor	Jumlah skor	Kriteria		
1	Binaan	Sufiyah	3	WA1	0	0	0	Kurang	2	II	2	4	4	Baik	4	Kurang
2	Binaan	Jumilah	3	WA1	1	3	3	Sedang	2	II	2	4	4	Baik	7	Sedang
3	Non binaan	Sulinem	3	WA1	1	3	3	Sedang	2	II	2	4	4	Baik	7	Sedang
4	Binaan	Sunarti	3	WA1	1	3	3	Sedang	2	II	2	4	4	Baik	7	Sedang
5	Non binaan	Suhartutik	3	WA1	1	3	3	Sedang	2	II	2	4	4	Baik	7	Sedang
6	Non binaan	Subandi	3	WA1	1	3	3	Sedang	2	II	2	4	4	Baik	7	Sedang
7	Binaan	Diana	3	WA1	1	3	3	Sedang	2	II	2	4	4	Baik	7	Sedang
8	Non binaan	Salamun	3	WA1	1	3	3	Sedang	2	II	2	4	4	Baik	7	Sedang
9	Non binaan	Anik	3	WA1	1	3	3	Sedang	2	II	2	4	4	Baik	7	Sedang
10	Non binaan	Wiwik	3	WA1	1	3	3	Sedang	2	II	2	4	4	Baik	7	Sedang
11	Non binaan	Saminem	3	WA1	1	3	3	Sedang	2	II	2	4	4	Baik	7	Sedang
12	Binaan	Dewi	3	WA1	1	3	3	Sedang	2	II	2	4	4	Baik	7	Sedang
13	Non binaan	Siti Atsminah	3	WA1	1	3	3	Sedang	2	II	2	4	4	Baik	7	Sedang
14	Non binaan	Soetini	3	WA1	1	3	3	Sedang	2	II	2	4	4	Baik	7	Sedang
15	Non binaan	Julaika	3	WA1	1	3	3	Sedang	2	II	2	4	4	Baik	7	Sedang
16	Non binaan	Ali	3	WA1	1	3	3	Sedang	2	II	2	4	4	Baik	7	Sedang
17	Non binaan	Siti Zumaroh	3	WA1	1	3	3	Sedang	2	II	2	4	4	Baik	7	Sedang
18	Non binaan	Nurini	3	WA1	1	3	3	Sedang	2	II	2	4	4	Baik	7	Sedang
19	Non binaan	Sualiati	3	WA1	1	3	3	Sedang	2	II	2	4	4	Baik	7	Sedang
20	Binaan	Tarmi	3	WA1	1	3	3	Sedang	2	II	0	0	0	Kurang	3	Kurang
21	Non binaan	Lilik	3	WA1	1	3	3	Sedang	2	II	2	4	4	Baik	7	Sedang
22	Non binaan	Palal	3	WA1	1	3	3	Sedang	2	II	2	4	4	Baik	7	Sedang
23	Binaan	Heri	3	WA1	1	3	3	Sedang	2	II	2	4	4	Baik	7	Sedang
24	Non binaan	Faizol	3	WA1	1	3	3	Sedang	2	II	2	4	4	Baik	7	Sedang
25	Non binaan	Karso	3	WA1	1	3	3	Sedang	2	II	2	4	4	Baik	7	Sedang
26	Binaan	Herman	3	WA1	1	3	3	Sedang	2	II	2	4	4	Baik	7	Sedang
27	Non binaan	Eny	3	WA1	1	3	3	Sedang	2	II	2	4	4	Baik	7	Sedang
28	Non binaan	Samuri	3	WA1	1	3	3	Sedang	2	II	2	4	4	Baik	7	Sedang
29	Non binaan	Siti	3	WA1	1	3	3	Sedang	2	II	2	4	4	Baik	7	Sedang
30	Binaan	Renny	3	WA1	1	3	3	Sedang	2	II	2	4	4	Baik	7	Sedang
31	Non binaan	Jumanni	3	WA1	1	3	3	Sedang	2	II	2	4	4	Baik	7	Sedang
32	Non binaan	Tutik	3	WA1	1	3	3	Sedang	2	II	2	4	4	Baik	7	Sedang
33	Non binaan	Ida	3	WA1	1	3	3	Sedang	2	II	2	4	4	Baik	7	Sedang
34	Non binaan	Sulika	3	WA1	1	3	3	Sedang	2	II	2	4	4	Baik	7	Sedang
35	Non binaan	Sri	3	WA1	1	3	3	Sedang	2	II	2	4	4	Baik	7	Sedang
36	Binaan	Maryyah	3	WA1	1	3	3	Sedang	2	II	2	4	4	Baik	7	Sedang

No.	Status	Nama	Pengangkutan Makanan												Total Skor	Kriteria		
			Wadah Angkut (WA)						Isi (I)									
			Bobot	Komponen	Nilai	Skor	Jumlah skor	Kriteria	Bobot	Komponen	Nilai	Skor	Jumlah skor	Kriteria				
37	Non binaan	Marmiuah	3	WA1	1	3	3	Sedang	2	II	2	4	4	Baik	7	Sedang		
38	Non binaan	Parti	3	WA1	1	3	3	Sedang	2	II	2	4	4	Baik	7	Sedang		
39	Non binaan	Atiq	3	WA1	1	3	3	Sedang	2	II	2	4	4	Baik	7	Sedang		
40	Non binaan	Darmi	3	WA1	1	3	3	Sedang	2	II	2	4	4	Baik	7	Sedang		
41	Non binaan	Mul	3	WA1	1	3	3	Sedang	2	II	2	4	4	Baik	7	Sedang		
42	Non binaan	Mutoha	3	WA1	1	3	3	Sedang	2	II	2	4	4	Baik	7	Sedang		
43	Non binaan	Ida	3	WA1	1	3	3	Sedang	2	II	2	4	4	Baik	7	Sedang		
44	Non binaan	Kasiem	3	WA1	1	3	3	Sedang	2	II	2	4	4	Baik	7	Sedang		
45	Non binaan	Natur	3	WA1	1	3	3	Sedang	2	II	0	0	0	Kurang	3	Kurang		

Keterangan :

1. Skor = bobot x nilai

2. Wadah Angkut

BAIK $\geq 70\%$ atau ≥ 6 dari jumlah

SEDANG $35\% \leq x < 70\%$ atau $3 \leq x < 6$ dari jumlah

KURANG $< 35\%$ atau < 3 dari jumlah

3. Isi

BAIK = 4

KURANG = 0

4. Pengangkutan Makanan

BAIK $\geq 70\%$ atau ≥ 9 dari jumlah

SEDANG $35\% \leq x < 70\%$ atau $5 \leq x < 9$ dari jumlah

KURANG $< 35\%$ atau < 5 dari jumlah

**Hasil Penilaian Penyajian Makanan
Pedagang Makanan Jajanan Kakilima di Kecamatan Gubeng Kota Surabaya Tahun 2007**

No.	Status	Nama	Penyajian Makanan												Total Skor	Kriteria						
			Cara S						Alat Makan (AM)						Tepat Saji (TS)							
			Bo bot	Kompo nen	Nilai	Skor	Jmlh Skor	Kriteria	Bo bot	Kompo nen	Nilai	Skor	Jmlh Skor	Kriteria	Bo bot	Kompo nen	Nilai	Skor	Jmlh Skor	Kriteria		
1	Binaan	Sutiyah	5	C1 C2 C3	4 4 2	20 20 10	50	Baik	4	AM1	0	0	0	Kurang	1	TS1	1	1	1	Baik	51	Baik
2	Binaan	Jumilah	5	C1 C2 C3	4 4 2	20 20 10	50	Baik	4	AM1	4	16	16	Baik	1	TS1	1	1	1	Baik	67	Baik
3	Non binaan	Sulinem	5	C1 C2 C3	4 1 2	20 5 10	35	Baik	4	AM1	2	8	8	Sedang	1	TS1	1	1	1	Baik	44	Sedang
4	Binaan	Sunarti	5	C1 C2 C3	4 1 2	20 5 10	35	Baik	4	AM1	4	16	16	Baik	1	TS1	1	1	1	Baik	52	Baik
5	Non binaan	Suhartutik	5	C1 C2 C3	4 1 2	20 5 10	35	Baik	4	AM1	4	16	16	Baik	1	TS1	1	1	1	Baik	52	Baik
6	Non binaan	Subandi	5	C1 C2 C3	4 4 2	20 20 10	50	Baik	4	AM1	4	16	16	Baik	1	TS1	1	1	1	Baik	67	Baik
7	Binaan	Diana	5	C1 C2 C3	4 4 2	20 20 10	50	Baik	4	AM1	4	16	16	Baik	1	TS1	1	1	1	Baik	67	Baik
8	Non binaan	Salamun	5	C1 C2 C3	4 4 2	20 20 10	50	Baik	4	AM1	2	8	8	Sedang	1	TS1	1	1	1	Baik	59	Baik
9	Non binaan	Anik	5	C1 C2 C3	4 4 2	20 20 10	50	Baik	4	AM1	4	16	16	Baik	1	TS1	1	1	1	Baik	67	Baik
10	Non binaan	Wiwik	5	C1 C2 C3	4 1 2	20 5 10	35	Baik	4	AM1	4	16	16	Baik	1	TS1	1	1	1	Baik	52	Baik
11	Non binaan	Saminem	5	C1 C2 C3	4 1 2	20 5 10	35	Baik	4	AM1	4	16	16	Baik	1	TS1	1	1	1	Baik	52	Baik

No.	Status	Nama	Penyajian Makanan												Total Skor	Kriteria						
			Cara Saji						Alat Makan (AM)				Tepat Saji (TS)									
			Bobot	Komponen	Nilai	Skor	Jmlh Skor	Kriteria	Bobot	Komponen	Nilai	Skor	Jmlh Skor	Kriteria	Bobot	Komponen	Nilai	Skor	Jmlh Skor	Kriteria		
12	Binaan	Dewi	5	C1	4	20	50	Baik	4	AMI	4	16	16	Baik	1	TS1	1	1	1	Baik	67	Baik
13	Non binaan	Siti Atsminah		C2	4	20		Baik		AMI	4	16	16	Baik		TS1	1	1	1	Baik	57	Baik
14	Non binaan	Soetini		C3	2	10		Baik		AMI	4	16	16	Baik		TS1	1	1	1	Baik	52	Baik
15	Non binaan	Julaika	5	C1	2	10	25	Sedang	4	AMI	4	16	16	Baik	1	TS1	1	1	1	Baik	42	Sedang
16	Non binaan	Ali		C2	1	5		Baik		AMI	4	16	16	Baik		TS1	1	1	1	Baik	52	Baik
17	Non binaan	Siti Zumaroh		C3	2	10		Baik		AMI	4	16	16	Baik		TS1	1	1	1	Baik	42	Sedang
18	Non binaan	Nurini	5	C1	4	20	35	Baik	4	AMI	2	8	8	Sedang	1	TS1	1	1	1	Baik	44	Sedang
19	Non binaan	Sualiafi		C2	1	5		Baik		AMI	2	8	8	Sedang		TS1	1	1	1	Baik	34	Sedang
20	Binaan	Tarmi		C3	2	10	25	Sedang		AMI	2	8	8	Sedang		TS1	1	1	1	Baik	34	Sedang
21	Non binaan	Lilik	5	C1	4	20	50	Baik	4	AMI	4	16	16	Baik	1	TS1	1	1	1	Baik	67	Baik
22	Non binaan	Palal		C2	4	20		Baik		AMI	2	8	8	Sedang		TS1	1	1	1	Baik	59	Baik
23	Binaan	Heri		C3	2	10		Baik		AMI	4	16	16	Baik		TS1	1	1	1	Baik	67	Baik
24	Non binaan	Faizol	5	C1	2	10	25	Sedang	4	AMI	4	16	16	Baik	1	TS1	1	1	1	Baik	42	Sedang
				C2	1	5																
				C3	2	10																

No.	Status	Nama	Penyajian Makanan												Total Skor	Kriteria						
			Cara C						Alat Makan (AM)				Tepat Saji (TS)									
			Bo bot	Komponen	Nilai	Skor	Jmlh Skor	Kriteria	Bo bot	Komponen	Nilai	Skor	Jmlh Skor	Kriteria	Bo bot	Komponen	Nilai	Skor	Jmlh Skor	Kriteria		
25	Non binaan	Karso	5	C1 C2 C3	2 1 2	10 5 10	25	Sedang	4	AM1	2	8	8	Sedang	1	TS1	1	1	1	Baik	34	Sedang
26	Binaan	Herman	5	C1 C2 C3	4 2 2	20 20 10	50	Baik	4	AM1	4	16	16	Baik	1	TS1	1	1	1	Baik	67	Baik
27	Non binaan	Eny	5	C1 C2 C3	2 1 2	10 5 10	25	Sedang	4	AM1	4	16	16	Baik	1	TS1	0	0	0	Kurang	41	Sedang
28	Non binaan	Samuri	5	C1 C2 C3	2 1 2	10 5 10	25	Sedang	4	AM1	4	16	16	Baik	1	TS1	1	1	1	Baik	42	Sedang
29	Non binaan	Siti	5	C1 C2 C3	2 1 2	10 5 10	25	Sedang	4	AM1	4	16	16	Baik	1	TS1	1	1	1	Baik	42	Sedang
30	Binaan	Renny	5	C1 C2 C3	4 2 2	20 20 10	50	Baik	4	AM1	4	16	16	Baik	1	TS1	1	1	1	Baik	67	Baik
31	Non binaan	Jumanni	5	C1 C2 C3	2 4 2	10 20 10	40	Baik	4	AM1	2	8	8	Sedang	1	TS1	1	1	1	Baik	49	Baik
32	Non binaan	Tutik	5	C1 C2 C3	2 1 2	10 5 10	25	Sedang	4	AM1	4	16	16	Baik	1	TS1	1	1	1	Baik	42	Sedang
33	Non binaan	Ida	5	C1 C2 C3	2 1 2	10 5 10	25	Sedang	4	AM1	4	16	16	Baik	1	TS1	1	1	1	Baik	42	Sedang
34	Non binaan	Sulika	5	C1 C2 C3	4 4 2	20 20 10	50	Baik	4	AM1	4	16	16	Baik	1	TS1	1	1	1	Baik	67	Baik
35	Non binaan	Sri	5	C1 C2 C3	2 4 2	10 20 10	40	Baik	4	AM1	4	16	16	Baik	1	TS1	1	1	1	Baik	57	Baik
36	Binaan	Mardyah	5	C1 C2 C3	2 4 2	10 20 10	40	Baik	4	AM1	4	16	16	Baik	1	TS1	1	1	1	Baik	57	Baik
37	Non binaan	Marmiuah	5	C1 C2 C3	2 1 2	10 5 10	25	Sedang	4	AM1	4	16	16	Baik	1	TS1	1	1	1	Baik	42	Sedang

No.	Status	Nama	Penyajian Makanan												Total Skor	Kriteria						
			Cara Saji						Alat Makan (AM)				Tepat Saji (TS)									
			Bobot	Komponen	Nilai	Skor	Jmlh Skor	Kriteria	Bobot	Komponen	Nilai	Skor	Jmlh Skor	Kriteria	Bobot	Komponen	Nilai	Skor	Jmlh Skor	Kriteria		
38	Non binaan	Parti	5	C1 C2 C3	2 1 2	10 5 10	25	Sedang	4	AM1	4	16	16	Baik	1	TS1	1	1	1	Baik	42	Sedang
39	Non binaan	Atiq	5	C1 C2 C3	2 4 2	10 20 10	40	Baik	4	AM1	2	8	8	Sedang	1	TS1	1	1	1	Baik	49	Baik
40	Non binaan	Darmi	5	C1 C2 C3	2 4 2	10 20 10	40	Baik	4	AM1	4	16	16	Baik	1	TS1	1	1	1	Baik	57	Baik
41	Non binaan	Mul	5	C1 C2 C3	4 4 2	20 20 10	50	Baik	4	AM1	4	16	16	Baik	1	TS1	1	1	1	Baik	67	Baik
42	Non binaan	Mutoha	5	C1 C2 C3	4 1 2	20 5 10	35	Baik	4	AM1	4	16	16	Baik	1	TS1	1	1	1	Baik	52	Baik
43	Non binaan	Ida	5	C1 C2 C3	2 1 2	10 5 10	25	Sedang	4	AM1	4	16	16	Baik	1	TS1	1	1	1	Baik	42	Sedang
44	Non binaan	Kasiem	5	C1 C2 C3	2 4 2	10 20 10	40	Baik	4	AM1	4	16	16	Baik	1	TS1	1	1	1	Baik	57	Baik
45	Non binaan	Natur	5	C1 C2 C3	2 4 2	10 20 10	40	Baik	4	AM1	4	16	16	Baik	1	TS1	1	1	1	Baik	57	Baik

Keterangan :

1. Skor = bobot x nilai

2. CaraBAIK $\geq 70\%$ atau ≥ 35 dari jumlahSEDANG $35\% \leq x < 70\%$ atau $18 \leq x < 35$ dari jumlahKURANG $< 35\%$ atau < 18 dari jumlah**3. Alat Makan**BAIK $\geq 70\%$ atau ≥ 11 dari jumlahSEDANG $35\% \leq x < 70\%$ atau $6 \leq x < 11$ dari jumlahKURANG $< 35\%$ atau < 6 dari jumlah**4. Tepat Saji**

BAIK = 1

KURANG = 0

3. Penyajian MakananBAIK $\geq 70\%$ atau ≥ 47 dari jumlahSEDANG $35\% \leq x < 70\%$ atau $24 \leq x < 47$ dari jumlahKURANG $< 35\%$ atau < 24 dari jumlah

Lampiran 8

**Hasil Penilaian Hygiene Sanitasi Makanan
Pedagang Makanan Jajanan Kakilima di Kecamatan Gubeng Kota Surabaya Tahun 2007**

No.	Status	Nama	Hygiene Sanitasi Makanan							
			Penyimpanan Makanan		Pengangkutan Makanan		Penyajian Makanan			
			Skor	Kriteria	Skor	Kriteria	Skor	Kriteria	Skor	Kriteria
1	Binaan	Sutiayah	28	Sedang	4	Kurang	51	Baik	83	Sedang
2	Binaan	Jumilah	24	Sedang	7	Sedang	67	Baik	98	Baik
3	Non binaan	Sulinem	40	Baik	7	Sedang	44	Sedang	91	Sedang
4	Binaan	Sunarti	8	Kurang	7	Sedang	52	Baik	67	Sedang
5	Non binaan	Suhartutik	24	Sedang	7	Sedang	52	Baik	83	Sedang
6	Non binaan	Subandi	24	Sedang	7	Sedang	67	Baik	98	Baik
7	Binaan	Diana	32	Sedang	7	Sedang	67	Baik	106	Baik
8	Non binaan	Salamun	24	Sedang	7	Sedang	59	Baik	90	Sedang
9	Non binaan	Anik	4	Kurang	7	Sedang	67	Baik	78	Sedang
10	Non binaan	Wiwik	24	Sedang	7	Sedang	52	Baik	83	Sedang
11	Non binaan	Saminem	40	Baik	7	Sedang	52	Baik	99	Baik
12	Binaan	Dewi	52	Baik	7	Sedang	67	Baik	126	Baik
13	Non binaan	Siti Atsminah	32	Sedang	7	Sedang	57	Baik	96	Baik
14	Non binaan	Soetini	24	Sedang	7	Sedang	52	Baik	83	Sedang
15	Non binaan	Julaika	52	Baik	7	Sedang	42	Sedang	101	Baik
16	Non binaan	Ali	52	Baik	7	Sedang	52	Baik	111	Baik
17	Non binaan	Siti Zumaroh	28	Sedang	7	Sedang	42	Sedang	77	Sedang
18	Non binaan	Nurini	28	Sedang	7	Sedang	44	Sedang	79	Sedang
19	Non binaan	Sualati	52	Baik	7	Sedang	34	Sedang	93	Baik
20	Binaan	Tarmi	24	Sedang	3	Kurang	34	Sedang	61	Sedang
21	Non binaan	Lilik	24	Sedang	7	Sedang	67	Baik	98	Baik
22	Non binaan	Palal	24	Sedang	7	Sedang	59	Baik	90	Sedang
23	Binaan	Heri	44	Baik	7	Sedang	67	Baik	118	Baik
24	Non binaan	Faizol	28	Sedang	7	Sedang	42	Sedang	77	Sedang
25	Non binaan	Karso	4	Kurang	7	Sedang	34	Sedang	45	Kurang
26	Binaan	Herman	12	Kurang	7	Sedang	67	Baik	86	Sedang
27	Non binaan	Eny	24	Sedang	7	Sedang	41	Sedang	72	Sedang
28	Non binaan	Samuri	24	Sedang	7	Sedang	42	Sedang	73	Sedang
29	Non binaan	Siti	32	Sedang	7	Sedang	42	Sedang	81	Sedang
30	Binaan	Renny	32	Sedang	7	Sedang	67	Baik	106	Baik
31	Non binaan	Jurnanni	24	Sedang	7	Sedang	49	Baik	80	Sedang
32	Non binaan	Tutik	24	Sedang	7	Sedang	42	Sedang	73	Sedang
33	Non binaan	Ida	4	Kurang	7	Sedang	42	Sedang	53	Sedang
34	Non binaan	Sulika	32	Sedang	7	Sedang	67	Baik	106	Baik
35	Non binaan	Sri	24	Sedang	7	Sedang	57	Baik	88	Sedang
36	Binaan	Mardyah	52	Sedang	7	Sedang	57	Baik	116	Baik
37	Non binaan	Marmiuah	24	Sedang	7	Sedang	42	Sedang	73	Sedang
38	Non binaan	Parti	28	Sedang	7	Sedang	42	Sedang	77	Sedang
39	Non binaan	Atiq	28	Sedang	7	Sedang	49	Baik	84	Sedang
40	Non binaan	Darmi	28	Sedang	7	Sedang	57	Baik	92	Baik
41	Non binaan	Mul	24	Sedang	7	Sedang	67	Baik	98	Baik
42	Non binaan	Mutoha	8	Kurang	7	Sedang	52	Baik	67	Sedang
43	Non binaan	Ida	24	Sedang	7	Sedang	42	Sedang	73	Sedang
44	Non binaan	Kasiem	24	Sedang	7	Sedang	57	Baik	88	Sedang
45	Non binaan	Natur	40	Baik	3	Kurang	57	Baik	100	Baik

Keterangan :

1. Penyimpanan Makanan

BAIK $\geq 70\%$ atau ≥ 36 dari jumlah

SEDANG $35\% \leq x < 70\%$ atau $18 \leq x < 36$ dari jumlah

KURANG $< 35\%$ atau < 18 dari jumlah

2. Pengangkutan Makanan

BAIK $\geq 70\%$ atau ≥ 9 dari jumlah

SEDANG $35\% \leq x < 70\%$ atau $5 \leq x < 9$ dari jumlah

KURANG $< 35\%$ atau < 5 dari jumlah

3. Penyajian Makanan

BAIK $\geq 70\%$ atau ≥ 47 dari jumlah

SEDANG $35\% \leq x < 70\%$ atau $24 \leq x < 47$ dari jumlah

KURANG $< 35\%$ atau < 24 dari jumlah

4. Hygiene Sanitasi Makanan

BAIK $\geq 70\%$ atau ≥ 92 dari jumlah

SEDANG $35\% \leq x < 70\%$ atau $47 \leq x < 92$ dari jumlah

KURANG $< 35\%$ atau < 47 dari jumlah



Hasil Penilaian Pencucian Tangan
Pedagang Makanan Jajanan Kakilima di Kecamatan Gubeng Kota Surabaya Tahun 2007

No.	Status	Nama	Pencucian Tangan												Total Skor	Kriteria		
			Kebiasaan Cuci Tangan (KCT)						Wadah Cuci Tangan (WCT)									
			Bobot	Komponen	Nilai	Skor	Jumlah skor	Kriteria	Bobot	Komponen	Nilai	Skor	Jumlah skor	Kriteria				
1	Binaan	Sutriyah	5	KCT1	0	0	0	Kurang	4	WCT1	0	0	0	Kurang	0	Kurang		
2	Binaan	Jumulah	5	KCT1	0	0	0	Kurang	4	WCT1	0	0	0	Kurang	0	Kurang		
3	Non binaan	Sulinem	5	KCT1	0	0	0	Kurang	4	WCT1	0	0	0	Kurang	0	Kurang		
4	Binaan	Sunarti	5	KCT1	3	15	15	Sedang	4	WCT1	4	16	16	Baik	31	Baik		
5	Non binaan	Suhartutik	5	KCT1	3	15	15	Sedang	4	WCT1	1	4	4	Sedang	19	Sedang		
6	Non binaan	Subandi	5	KCT1	3	15	15	Sedang	4	WCT1	1	4	4	Sedang	19	Sedang		
7	Binaan	Diana	5	KCT1	3	15	15	Sedang	4	WCT1	1	4	4	Sedang	19	Sedang		
8	Non binaan	Salamun	5	KCT1	0	0	0	Kurang	4	WCT1	0	0	0	Kurang	0	Kurang		
9	Non binaan	Anik	5	KCT1	0	0	0	Kurang	4	WCT1	0	0	0	Kurang	0	Kurang		
10	Non binaan	Wiwik	5	KCT1	3	15	15	Sedang	4	WCT1	1	4	4	Sedang	19	Sedang		
11	Non binaan	Saminem	5	KCT1	3	15	15	Sedang	4	WCT1	1	4	4	Sedang	19	Sedang		
12	Binaan	Dewi	5	KCT1	0	0	0	Kurang	4	WCT1	0	0	0	Kurang	0	Kurang		
13	Non binaan	Siti Atsminah	5	KCT1	0	0	0	Kurang	4	WCT1	0	0	0	Kurang	0	Kurang		
14	Non binaan	Soetimi	5	KCT1	0	0	0	Kurang	4	WCT1	0	0	0	Kurang	0	Kurang		
15	Non binaan	Julaika	5	KCT1	3	15	15	Sedang	4	WCT1	1	4	4	Sedang	19	Sedang		
16	Non binaan	Ali	5	KCT1	0	0	0	Kurang	4	WCT1	0	0	0	Kurang	0	Kurang		
17	Non binaan	Siti Zumaroh	5	KCT1	0	0	0	Kurang	4	WCT1	0	0	0	Kurang	0	Kurang		
18	Non binaan	Nurini	5	KCT1	0	0	0	Kurang	4	WCT1	0	0	0	Kurang	0	Kurang		
19	Non binaan	Sualitati	5	KCT1	0	0	0	Kurang	4	WCT1	0	0	0	Kurang	0	Kurang		
20	Binaan	Tarmi	5	KCT1	0	0	0	Kurang	4	WCT1	0	0	0	Kurang	0	Kurang		
21	Non binaan	Lilik	5	KCT1	0	0	0	Kurang	4	WCT1	0	0	0	Kurang	0	Kurang		
22	Non binaan	Palal	5	KCT1	0	0	0	Kurang	4	WCT1	0	0	0	Kurang	0	Kurang		
23	Binaan	Heri	5	KCT1	0	0	0	Kurang	4	WCT1	0	0	0	Kurang	0	Kurang		
24	Non binaan	Faizol	5	KCT1	3	15	15	Sedang	4	WCT1	1	4	4	Sedang	19	Sedang		
25	Non binaan	Karso	5	KCT1	0	0	0	Kurang	4	WCT1	0	0	0	Kurang	0	Kurang		
26	Binaan	Herman	5	KCT1	0	0	0	Kurang	4	WCT1	0	0	0	Kurang	0	Kurang		
27	Non binaan	Eny	5	KCT1	0	0	0	Kurang	4	WCT1	0	0	0	Kurang	0	Kurang		
28	Non binaan	Samuri	5	KCT1	0	0	0	Kurang	4	WCT1	0	0	0	Kurang	0	Kurang		
29	Non binaan	Siti	5	KCT1	0	0	0	Kurang	4	WCT1	0	0	0	Kurang	0	Kurang		
30	Binaan	Renny	5	KCT1	0	0	0	Kurang	4	WCT1	0	0	0	Kurang	0	Kurang		
31	Non binaan	Jumanni	5	KCT1	0	0	0	Kurang	4	WCT1	0	0	0	Kurang	0	Kurang		
32	Non binaan	Tutik	5	KCT1	0	0	0	Kurang	4	WCT1	0	0	0	Kurang	0	Kurang		
33	Non binaan	Ida	5	KCT1	0	0	0	Kurang	4	WCT1	0	0	0	Kurang	0	Kurang		
34	Non binaan	Sulika	5	KCT1	0	0	0	Kurang	4	WCT1	0	0	0	Kurang	0	Kurang		

No.	Status	Nama	Pencucian Tangan												Total Skor	Kriteria		
			Kebiasaan Cuci Tangan (KCT)						Wadah Cuci Tangan (WCT)									
			Bobot	Komponen	Nilai	Skor	Jumlah skor	Kriteria	Bobot	Komponen	Nilai	Skor	Jumlah skor	Kriteria				
35	Non binaan	Sri	5	KCTI	0	0	0	Kurang	4	WCTI	0	0	0	Kurang	0	Kurang		
36	Binaan	Mardyah	5	KCTI	0	0	0	Kurang	4	WCTI	0	0	0	Kurang	0	Kurang		
37	Non binaan	Marmiuah	5	KCTI	0	0	0	Kurang	4	WCTI	0	0	0	Kurang	0	Kurang		
38	Non binaan	Parti	5	KCTI	0	0	0	Kurang	4	WCTI	0	0	0	Kurang	0	Kurang		
39	Non binaan	Atiq	5	KCTI	0	0	0	Kurang	4	WCTI	0	0	0	Kurang	0	Kurang		
40	Non binaan	Darmi	5	KCTI	0	0	0	Kurang	4	WCTI	0	0	0	Kurang	0	Kurang		
41	Non binaan	Mul	5	KCTI	0	0	0	Kurang	4	WCTI	0	0	0	Kurang	0	Kurang		
42	Non binaan	Mutoha	5	KCTI	0	0	0	Kurang	4	WCTI	0	0	0	Kurang	0	Kurang		
43	Non binaan	Ida	5	KCTI	0	0	0	Kurang	4	WCTI	0	0	0	Kurang	0	Kurang		
44	Non binaan	Kasiem	5	KCTI	0	0	0	Kurang	4	WCTI	0	0	0	Kurang	0	Kurang		
45	Non binaan	Natur	5	KCTI	0	0	0	Kurang	4	WCTI	0	0	0	Kurang	0	Kurang		

Keterangan :

1. Skor = bobot x nilai

2. Kebiasaan Cuci Tangan

BAIK $\geq 70\%$ atau ≥ 18 dari jumlahSEDANG $35\% \leq x < 70\%$ atau $9 \leq x < 18$ dari jumlahKURANG $< 35\%$ atau < 9 dari jumlah

3. Wadah Cuci Tangan

BAIK $\geq 70\%$ atau ≥ 11 dari jumlahSEDANG $35\% \leq x < 70\%$ atau $6 \leq x < 11$ dari jumlahKURANG $< 35\%$ atau < 6 dari jumlah

4. Pencucian Tangan

BAIK $\geq 70\%$ atau ≥ 29 dari jumlahSEDANG $35\% \leq x < 70\%$ atau $14 \leq x < 29$ dari jumlahKURANG $< 35\%$ atau < 14 dari jumlah

**Hasil Penilaian Kebersihan dan Kesehatan Diri
Pedagang Makanan Jajanan Kakilima di Kecamatan Gubeng Kota Surabaya Tahun 2007**

No.	Status	Nama	Kebersihan dan Kesehatan Diri																								Total Skor	Kriteria			
			Pakaian dan Dandan (PD)						Rambut &						Kondisi Kesehatan (K)						Perilaku Lain (PL)										
			Bo bot	Kom ponen	Ni lai	Skor	Jmlh Skor	Krite ria	Bo bot	Kom ponen	Ni lai	Skor	Jmlh Skor	Krite ria	Bo bot	Kom ponen	Ni lai	Skor	Jmlh skor	Krite ria	Bo bot	Kom ponen	Ni lai	Skor	Jmlh Skor	Krite ria					
1	Binaan	Sutiayah	2	PD1	0	0	10	K	1	R1	2	2	2	B	5	KK1	3	15	75	B	3	PI1	5	15	57	B	144	B			
				PD2	4	8									KK2	5	25				PL2	4	12								
				PD3	1	2									KK3	5	25				PL3	3	9								
				PD4	0	0									KK4	2	10				PL4	2	6								
				PD5	0	0														PL5	1	3									
				PD6	0	0														PL6	4	12									
2	Binaan	Jumilah	2	PD1	0	0	18	S	1	R1	1	1	1	S	5	KK1	3	15	75	B	3	PI1	5	15	57	B	151	B			
				PD2	4	8									KK2	5	25				PL2	4	12								
				PD3	1	2									KK3	5	25				PL3	3	9								
				PD4	4	8									KK4	2	10				PL4	2	6								
				PD5	0	0														PL5	1	3									
				PD6	0	0														PL6	4	12									
3	Non binaan	Sulinem	2	PD1	0	0	16	S	1	R1	1	1	1	S	5	KK1	3	15	75	B	3	PI1	5	15	57	B	149	B			
				PD2	4	8									KK2	5	25				PL2	4	12								
				PD3	1	2									KK3	5	25				PL3	3	9								
				PD4	0	0									KK4	2	10				PL4	2	6								
				PD5	3	6														PL5	1	3									
				PD6	0	0														PL6	4	12									
4	Binaan	Sunarti	2	PD1	0	0	24	B	1	R1	1	1	1	S	5	KK1	3	15	75	B	3	PI1	5	15	57	B	157	B			
				PD2	4	8									KK2	5	25				PL2	4	12								
				PD3	1	2									KK3	5	25				PL3	3	9								
				PD4	4	8									KK4	2	10				PL4	2	6								
				PD5	3	6														PL5	1	3									
				PD6	0	0														PL6	4	12									
5	Non binaan	Suhar tutik	2	PD1	0	0	24	B	1	R1	0	0	0	K	5	KK1	3	15	75	B	3	PI1	5	15	57	B	156	B			
				PD2	4	8									KK2	5	25				PL2	4	12								
				PD3	1	2									KK3	5	25				PL3	3	9								
				PD4	4	8									KK4	2	10				PL4	2	6								
				PD5	3	6														PL5	1	3									
				PD6	0	0														PL6	4	12									
6	Non binaan	Subandi	2	PD1	0	0	18	S	1	R1	1	1	1	S	5	KK1	3	15	40	S	3	PI1	5	15	57	B	116	B			
				PD2	4	8									KK2	0	0				PL2	4	12								
				PD3	1	2									KK3	5	25				PL3	3	9								
				PD4	4	8									KK4	0	0				PL4	2	6								
				PD5	0	0														PL5	1	3									
				PD6	0	0														PL6	4	12									

No	Status	Nama	ADLN Perkembangbiak dan Kesehatan Jantung Diri																				Total Skor	Kriteria				
			Pakaian dan Dandan (PD)						Rambut (R)						Kondisi Kesehatan (K)						Perilaku Lain (PL)							
			Bo bot	Kom ponen	Ni lai	Skor	Jmlh Skor	Krite ria	Bo bot	Kom ponen	Ni lai	Skor	Jmlh Skor	Krite ria	Bo bot	Kom ponen	Ni lai	Skor	Jmlh skor	Krite ria	Bo bot	Kom ponen	Ni lai	Skor	Jmlh Skor	Krite ria		
7	Binaan	Diana	2	PD1	2	4	20	S	1	R1	1	1	1	S	5	KK1	3	15	75	B	3	PL1	5	15	57	B	153	B
				PD2	4	8										KK2	5	25				PL2	4	12				
				PD3	1	2										KK3	5	25				PL3	3	9				
				PD4	0	0										KK4	2	10				PL4	2	6				
				PD5	3	6															PL5	1	3					
				PD6	0	0															PL6	4	12					
8	Non binaan	Salamun	2	PD1	0	0	18	S	1	R1	1	1	1	S	5	KK1	3	15	75	B	3	PL1	5	15	45	B	139	B
				PD2	4	8										KK2	5	25				PL2	4	12				
				PD3	1	2										KK3	5	25				PL3	3	9				
				PD4	4	8										KK4	2	10				PL4	2	6				
				PD5	0	0															PL5	1	3					
				PD6	0	0															PL6	0	0					
9	Non binaan	Anik	2	PD1	0	0	16	S	1	R1	0	0	0	K	5	KK1	3	15	15	K	3	PL1	5	15	45	B	76	S
				PD2	4	8										KK2	0					PL2	4	12				
				PD3	1	2										KK3	0					PL3	3	9				
				PD4	0	0										KK4	0					PL4	2	6				
				PD5	3	6															PL5	1	3					
				PD6	0	0															PL6	0	0					
10	Non binaan	Wiwik	2	PD1	2	4	20	S	1	R1	1	1	1	S	5	KK1	3	15	75	B	3	PL1	5	15	48	B	144	B
				PD2	4	8										KK2	5	25				PL2	4	12				
				PD3	1	2										KK3	5	25				PL3	0	0				
				PD4	0	0										KK4	2	10				PL4	2	6				
				PD5	3	6															PL5	1	3					
				PD6	0	0															PL6	4	12					
11	Non binaan	Saminem	2	PD1	2	4	32	B	1	R1	2	2	2	B	5	KK1	3	15	50	S	3	PL1	5	15	57	B	141	B
				PD2	4	8										KK2	0	0				PL2	4	12				
				PD3	1	2										KK3	5	25				PL3	3	9				
				PD4	4	8										KK4	2	10				PL4	2	6				
				PD5	3	6															PL5	1	3					
				PD6	2	4															PL6	4	12					
12	Binaan	Dewi	2	PD1	0	0	18	S	1	R1	1	1	1	S	5	KK1	3	15	75	B	3	PL1	5	15	57	B	151	B
				PD2	4	8										KK2	5	25				PL2	4	12				
				PD3	1	2										KK3	5	25				PL3	3	9				
				PD4	4	8										KK4	2	10				PL4	2	6				
				PD5	0	0															PL5	1	3					
				PD6	0	0															PL6	4	12					
13	Non binaan	Siti Ats-minah	2	PD1	2	4	20	S	1	R1	1	1	1	S	5	KK1	3	15	75	B	3	PL1	5	15	57	B	153	B
				PD2	4	8										KK2	5	25				PL2	4	12				
				PD3	1	2										KK3	5	25				PL3	3	9				
				PD4	0	0										KK4	2	10				PL4	2	6				
				PD5	3	6															PL5	1	3					
				PD6	0	0															PL6	4	12					

No.	Status	Nama	ADLN Perkembangan dan Kesehatan Anak																				Total Skor	Kriteria				
			Pakaian dan Dandan (PD)						Rambut &						Kondisi Kesehatan (K)						Perilaku Lain (PL)							
			Bo bot	Kom po nen	Ni lai	Skor	Jmlh Skor	Krite ria	Bo bot	Kom po nen	Ni lai	Skor	Jmlh Skor	Krite ria	Bo bot	Kom po nen	Ni lai	Skor	Jmlh skor	Krite ria	Bo bot	Kom po nen	Ni lai	Skor	Jmlh Skor	Krite ria		
14	Non binaan	Soetini	2	PD1	0	0	10	K	1	R1	1	1	1	S	5	KK1	3	15	75	B	3	PI1	5	15	57	B	143	B
				PD2	4	8										KK2	5	25				PL2	4	12				
				PD3	1	2										KK3	5	25				PL3	3	9				
				PD4	0	0										KK4	2	10				PL4	2	6				
				PD5	0	0															PL5	1	3					
				PD6	0	0															PL6	4	12					
15	Non binaan	Julaika	2	PD1	2	4	28	B	1	R1	1	1	1	S	5	KK1	3	15	75	B	3	PI1	5	15	45	B	148	B
				PD2	4	8										KK2	5	25				PL2	4	12				
				PD3	1	2										KK3	5	25				PL3	3	9				
				PD4	4	8										KK4	2	10				PL4	2	6				
				PD5	3	6															PL5	1	3					
				PD6	0	0															PL6	0	0					
16	Non binaan	Ali	2	PD1	2	4	22	B	1	R1	2	2	2	B	5	KK1	0	0	25	K	3	PI1	5	15	45	B	94	S
				PD2	4	8										KK2	0	0				PL2	4	12				
				PD3	1	2										KK3	5	25				PL3	3	9				
				PD4	4	8										KK4	0	0				PL4	2	6				
				PD5	0	0															PL5	1	3					
				PD6	0	0															PL6	0	0					
17	Non binaan	Siti Zumaroh	2	PD1	2	4	28	B	1	R1	2	2	2	B	5	KK1	3	15	75	B	3	PI1	5	15	57	B	162	B
				PD2	4	8										KK2	5	25				PL2	4	12				
				PD3	1	2										KK3	5	25				PL3	3	9				
				PD4	4	8										KK4	2	10				PL4	2	6				
				PD5	3	6															PL5	1	3					
				PD6	0	0															PL6	4	12					
18	Non binaan	Nurini	2	PD1	2	4	28	B	1	R1	1	1	1	S	5	KK1	3	15	75	B	3	PI1	5	15	45	B	149	B
				PD2	4	8										KK2	5	25				PL2	4	12				
				PD3	1	2										KK3	5	25				PL3	3	9				
				PD4	4	8										KK4	2	10				PL4	2	6				
				PD5	3	6															PL5	1	3					
				PD6	0	0															PL6	0	0					
19	Non binaan	Sualati	2	PD1	2	4	28	B	1	R1	1	1	1	S	5	KK1	0	0	25	K	3	PI1	5	15	57	B	111	S
				PD2	4	8										KK2	0	0				PL2	4	12				
				PD3	1	2										KK3	5	25				PL3	3	9				
				PD4	4	8										KK4	0	0				PL4	2	6				
				PD5	3	6															PL5	1	3					
				PD6	0	0															PL6	4	12					
20	Binaan	Tarmi	2	PD1	2	4	14	S	1	R1	1	1	1	S	5	KK1	3	15	75	B	3	PI1	5	15	57	B	147	B
				PD2	4	8										KK2	5	25				PL2	4	12				
				PD3	1	2										KK3	5	25				PL3	3	9				
				PD4	0	0										KK4	2	10				PL4	2	6				
				PD5	0	0															PL5	1	3					
				PD6	0	0															PL6	4	12					

No.	Status	Nama	ADLN Per Kebersihan dan Kesehatan Diri																		Total Skor	Kriteria						
			Pakaian dan Dandan(PD)						Rambut @						Kondisi Kesehatan (K)						Total Skor							
			Bo bot	Kom po nen	Ni lai	Skor	Jmlh Skor	Krite ria	Bo bot	Kom po nen	Ni lai	Skor	Jmlh Skor	Krite ria	Bo bot	Kom po nen	Ni lai	Skor	Jmlh skor	Krite ria								
21	Non binaan	Lilik	2	PD1	0	0	24	B	1	RI	1	1	1	S	5	KK1	3	15	75	B	3	PI1	5	15	45	B	145	B
				PD2	4	8										KK2	5	25				PL2	4	12				
				PD3	1	2										KK3	5	25				PL3	3	9				
				PD4	4	8										KK4	2	10				PL4	2	6				
				PD5	3	6															PL5	1	3					
				PD6	0	0															PL6	0	0					
22	Non binaan	Palal	2	PD1	0	0	24	B	1	RI	2	2	2	B	5	KK1	3	15	75	B	3	PI1	5	15	57	B	158	B
				PD2	4	8										KK2	5	25				PL2	4	12				
				PD3	1	2										KK3	5	25				PL3	3	9				
				PD4	4	8										KK4	2	10				PL4	2	6				
				PD5	3	6															PL5	1	3					
				PD6	0	0															PL6	4	12					
23	Binaan	Heni	2	PD1	2	4	28	B	1	RI	1	1	1	S	5	KK1	3	15	50	S	3	PI1	5	15	57	B	136	B
				PD2	4	8										KK2	0	0				PL2	4	12				
				PD3	1	2										KK3	5	25				PL3	3	9				
				PD4	4	8										KK4	2	10				PL4	2	6				
				PD5	3	6															PL5	1	3					
				PD6	0	0															PL6	4	12					
24	Non binaan	Faizol	2	PD1	2	4	28	B	1	RI	1	1	1	S	5	KK1	3	15	40	S	3	PI1	5	15	57	B	126	B
				PD2	4	8										KK2	0	0				PL2	4	12				
				PD3	1	2										KK3	5	25				PL3	3	9				
				PD4	4	8										KK4	0	0				PL4	2	6				
				PD5	3	6															PL5	1	3					
				PD6	0	0															PL6	4	12					
25	Non binaan	Karso	2	PD1	2	4	22	B	1	RI	1	1	1	S	5	KK1	3	15	40	S	3	PI1	5	15	57	B	120	B
				PD2	4	8										KK2	0	0				PL2	4	12				
				PD3	1	2										KK3	5	25				PL3	3	9				
				PD4	4	8										KK4	0	0				PL4	2	6				
				PD5	0	0															PL5	1	3					
				PD6	0	0															PL6	4	12					
26	Binaan	Herman	2	PD1	2	4	28	B	1	RI	1	1	1	S	5	KK1	0	0	25	K	3	PI1	5	15	57	B	111	S
				PD2	4	8										KK2	0	0				PL2	4	12				
				PD3	1	2										KK3	5	25				PL3	3	9				
				PD4	4	8										KK4	0	0				PL4	2	6				
				PD5	3	6															PL5	1	3					
				PD6	0	0															PL6	4	12					
27	Non binaan	Eny	2	PD1	1	2	20	S	1	RI	0	0	0	K	5	KK1	3	15	75	B	3	PI1	5	15	45	B	140	B
				PD2	4	8										KK2	5	25				PL2	4	12				
				PD3	1	2										KK3	5	25				PL3	3	9				
				PD4	4	8										KK4	2	10				PL4	2	6				
				PD5	0	0															PL5	1	3					
				PD6	0	0															PL6	0	0					

No.	Status	Nama	ADLN Perilaku dan Kesehatan Diri																		Total Skor	Kriteria					
			Pakaian dan Dandan (PD)						Rambut ®						Kondisi Kesehatan (K)												
			Bo bot	Kom po nen	Ni lai	Skor	Jmlh Skor	Krite ria	Bo bot	Kom po nen	Ni lai	Skor	Jmlh Skor	Krite ria	Bo bot	Kom po nen	Ni lai	Skor	Jmlh skor	Krite ria	Bo bot	Kom po nen	Ni lai	Skor	Jmlh Skor	Krite ria	
28	Non binaan	Samuri	2	PD1 PD2 PD3 PD4 PD5 PD6	2 4 1 0 3 0	4 8 2 0 6 0	20	S	1	R1	1	1	1	S	5	KK1 KK2 KK3 KK4	0 0 5 0	0 0 25 0	25	K	3	P11 PL2 PL3 PL4 PL5 PL6	5 4 3 2 1 4	15 12 9 6 3 12	B	103	S
29	Non binaan	Siti	2	PD1 PD2 PD3 PD4 PD5 PD6	2 4 1 0 3 0	4 8 2 0 6 0	20	S	1	R1	1	1	1	S	5	KK1 KK2 KK3 KK4	3 5 5 2	15 25 25 10	75	B	3	P11 PL2 PL3 PL4 PL5 PL6	5 4 3 2 1 0	15 12 9 6 3 0	B	141	B
30	Binaan	Renny	2	PD1 PD2 PD3 PD4 PD5 PD6	2 4 1 4 0 0	4 8 2 8 0 0	22	B	1	R1	1	1	1	S	5	KK1 KK2 KK3 KK4	3 5 5 2	15 25 25 10	75	B	3	P11 PL2 PL3 PL4 PL5 PL6	5 4 3 2 1 4	15 12 9 6 3 12	B	155	B
31	Non binaan	Jumanni	2	PD1 PD2 PD3 PD4 PD5 PD6	0 4 1 0 3 0	0 8 2 0 6 0	16	S	1	R1	0	0	0	K	5	KK1 KK2 KK3 KK4	3 5 5 2	15 25 25 10	75	B	3	P11 PL2 PL3 PL4 PL5 PL6	5 4 3 2 1 0	15 12 9 6 3 0	B	136	B
32	Non binaan	Tutik	2	PD1 PD2 PD3 PD4 PD5 PD6	2 4 1 0 3 0	4 8 2 0 6 0	20	S	1	R1	1	1	1	S	5	KK1 KK2 KK3 KK4	3 5 5 2	15 25 25 10	75	B	3	P11 PL2 PL3 PL4 PL5 PL6	5 4 3 2 1 0	15 12 9 6 3 0	B	141	B
33	Non binaan	Ida	2	PD1 PD2 PD3 PD4 PD5 PD6	0 4 1 0 3 0	0 8 2 0 6 0	16	S	1	R1	2	2	2	B	5	KK1 KK2 KK3 KK4	3 5 5 2	15 25 25 10	75	B	3	P11 PL2 PL3 PL4 PL5 PL6	5 4 3 2 1 4	15 12 9 6 3 12	B	150	B
34	Non binaan	Suhika	2	PD1 PD2 PD3 PD4 PD5 PD6	2 4 1 4 0 0	4 8 2 8 0 0	22	B	1	R1	1	1	1	S	5	KK1 KK2 KK3 KK4	3 5 5 2	15 25 25 10	75	B	3	P11 PL2 PL3 PL4 PL5 PL6	5 4 3 2 1 0	15 12 9 6 3 0	B	143	B

No.	Status	Nama	ADLN Perkembangan dan Kesehatan Diri																		Total Skor	Kriteria						
			Pakaian dan Dandan(PD)						Rambut ®						Kondisi Kesehatan (K)						Total Skor	Kriteria						
			Bo bot	Kom po nen	Ni lai	Skor	Jmlh Skor	Krite ria	Bo bot	Kom po nen	Ni lai	Skor	Jmlh Skor	Krite ria	Bo bot	Kom po nen	Ni lai	Skor	Jmlh skor	Krite ria								
35	Non binaan	Sri	2	PD1 PD2 PD3 PD4 PD5 PD6	2 4 1 0 0 0	4 8 2 0 0 0	14	S	1	R1	1	1	1	S	5	KK1 KK2 KK3 KK4	3 5 5 2	15 25 25 10	75	B	3	PI1 PL2 PL3 PL4 PL5 PL6	5 4 3 2 1 4	15 12 9 6 3 12	57	B	147	B
36	Binaan	Mardyah	2	PD1 PD2 PD3 PD4 PD5 PD6	1 4 1 0 0 0	2 8 2 0 0 0	12	K	1	R1	1	1	1	S	5	KK1 KK2 KK3 KK4	3 5 5 2	15 25 25 10	75	B	3	PI1 PL2 PL3 PL4 PL5 PL6	5 4 3 2 1 4	15 12 9 6 3 12	57	B	145	B
37	Non binaan	Mar-miuah	2	PD1 PD2 PD3 PD4 PD5 PD6	0 4 1 0 0 0	0 8 2 0 0 0	10	K	1	R1	1	1	1	S	5	KK1 KK2 KK3 KK4	3 5 5 2	15 25 25 10	75	B	3	PI1 PL2 PL3 PL4 PL5 PL6	5 4 3 2 1 0	15 12 9 6 3 0	45	B	131	B
38	Non binaan	Parti	2	PD1 PD2 PD3 PD4 PD5 PD6	2 4 1 0 3 2	4 8 2 0 6 4	24	B	1	R1	2	2	2	B	5	KK1 KK2 KK3 KK4	3 0 5 2	15 0 25 10	50	S	3	PI1 PL2 PL3 PL4 PL5 PL6	5 4 3 2 1 4	15 12 9 6 3 12	57	B	133	B
39	Non binaan	Atiq	2	PD1 PD2 PD3 PD4 PD5 PD6	0 4 1 1 0 0	0 8 2 2 0 0	12	S	1	R1	0	0	0	K	5	KK1 KK2 KK3 KK4	0 0 5 2	0 0 25 10	35	S	3	PI1 PL2 PL3 PL4 PL5 PL6	5 4 3 2 1 0	15 12 9 6 3 0	45	B	92	S
40	Non binaan	Darmi	2	PD1 PD2 PD3 PD4 PD5 PD6	0 4 1 4 3 0	0 8 2 8 6 0	24	B	1	R1	1	1	1	S	5	KK1 KK2 KK3 KK4	3 0 5 2	15 0 25 10	50	S	3	PI1 PL2 PL3 PL4 PL5 PL6	5 4 3 2 1 0	15 12 9 6 3 0	45	B	120	B
41	Non binaan	Mul	2	PD1 PD2 PD3 PD4 PD5 PD6	0 4 1 0 0 0	0 8 2 0 0 0	10	K	1	R1	1	1	1	S	5	KK1 KK2 KK3 KK4	3 5 5 2	15 25 25 10	75	B	3	PI1 PL2 PL3 PL4 PL5 PL6	5 4 3 2 1 4	15 12 9 6 3 12	57	B	143	B

No	Status	Nama	ADLN Per Kebersihan dan Kesehatan Diri																		Total Skor	Kriteria						
			Pakaian dan Dandan (PD)						Rambut @						Kondisi Kesehatan (K)						Total Skor							
			Bo bot	Kom po nen	Ni lai	Skor	Jmlh Skor	Krite ria	Bo bot	Kom po nen	Ni lai	Skor	Jmlh Skor	Krite ria	Bo bot	Kom po nen	Ni lai	Skor	Jmlh skor	Krite ria								
42	Non binaan	Mutoha	2	PD1	0	0	16	S	1	R1	1	1	1	S	5	KK1	0	0	60	B	3	P11	5	15	57	B	134	B
				PD2	4	8										KK2	5	25				PL2	4	12				
				PD3	1	2										KK3	5	25				PL3	3	9				
				PD4	0	0										KK4	2	10				PL4	2	6				
				PD5	3	6															PL5	1	3					
				PD6	0	0															PL6	4	12					
43	Non binaan	Ida	2	PD1	2	4	22	B	1	R1	1	1	1	S	5	KK1	3	15	50	S	3	P11	5	15	45	B	118	B
				PD2	4	8										KK2	0	0				PL2	4	12				
				PD3	1	2										KK3	5	25				PL3	3	9				
				PD4	4	8										KK4	2	10				PL4	2	6				
				PD5	0	0															PL5	1	3					
				PD6	0	0															PL6	0	0					
44	Non Binaan	Kasiem	2	PD1	2	4	14	S	1	R1	2	2	2	B	5	KK1	3	15	40	S	3	P11	5	15	57	B	113	S
				PD2	4	8										KK2	0	0				PL2	4	12				
				PD3	1	2										KK3	5	25				PL3	3	9				
				PD4	0	0										KK4	0	0				PL4	2	6				
				PD5	0	0															PL5	1	3					
				PD6	0	0															PL6	4	12					
45	Non binaan	Natur	2	PD1	0	0	16	S	1	R1	1	1	1	S	5	KK1	3	15	75	B	3	P11	5	15	45	B	137	B
				PD2	4	8										KK2	5	25				PL2	4	12				
				PD3	1	2										KK3	5	25				PL3	3	9				
				PD4	0	0										KK4	2	10				PL4	2	6				
				PD5	3	6															PL5	1	3					
				PD6	0	0															PL6	0	0					

Keterangan :

1. Skor = bobot x nilai

2. Pakaian dan Dandan

B=BAIK $\geq 70\%$ atau ≥ 22 dari jumlah

S=SEDANG $35\% \leq x < 70\%$ atau $11 \leq x < 22$ dari jumlah

K=KURANG $< 35\%$ atau < 11 dari jumlah

3. Rambut

B=BAIK = 2

S=SEDANG = 1

K=KURANG = 0

4. Kondisi Kesehatan

B=BAIK $\geq 70\%$ atau ≥ 53 dari jumlah

S=SEDANG $35\% \leq x < 70\%$ atau $26 \leq x < 53$ dari jumlah

K=KURANG $< 35\%$ atau < 26 dari jumlah

5. Perilaku lain

B=BAIK $\geq 70\%$ atau ≥ 40 dari jumlah

S=SEDANG $35\% \leq x < 70\%$ atau $20 \leq x < 40$ dari jumlah

K=KURANG $< 35\%$ atau < 20 dari jumlah

6. Kebersihan dan Kesehatan Diri

B=BAIK $\geq 70\%$ atau ≥ 116 dari jumlah

S=SEDANG $35\% \leq x < 70\%$ atau $58 \leq x < 116$ dari jumlah

K=KURANG $< 35\%$ atau < 58 dari jumlah

lampiran 11

**Hasil Penilaian Hygiene Perorangan
Pedagang Makanan Jajanan Kakilima di Kecamatan Gubeng Kota Surabaya Tahun 2007**

No.	Status	Nama	Hygiene Perorangan					
			Pencucian Tangan		Kebersihan dan Kesehatan Diri			
			Skor	Kriteria	Skor	Kriteria	Skor	Kriteria
1	Binaan	Sutiyah	0	Kurang	144	Baik	144	Sedang
2	Binaan	Jumilah	0	Kurang	151	Baik	151	Baik
3	Non binaan	Sulinem	0	Kurang	149	Baik	149	Baik
4	Binaan	Sunarti	31	Baik	157	Baik	188	Baik
5	Non binaan	Suhartutik	19	Sedang	156	Baik	175	Baik
6	Non binaan	Subandi	19	Sedang	116	Baik	135	Sedang
7	Binaan	Diana	19	Sedang	153	Baik	172	Baik
8	Non binaan	Salamun	0	Kurang	139	Baik	139	Sedang
9	Non binaan	Anik	0	Kurang	76	Sedang	76	Sedang
10	Non binaan	Wiwik	19	Sedang	144	Baik	163	Baik
11	Non binaan	Saminem	19	Sedang	141	Baik	160	Baik
12	Binaan	Dewi	0	Kurang	151	Baik	151	Baik
13	Non binaan	Siti Atsminah	0	Kurang	153	Baik	153	Baik
14	Non binaan	Soetini	0	Kurang	143	Baik	143	Sedang
15	Non binaan	Julaika	19	Sedang	149	Baik	168	Baik
16	Non binaan	Ali	0	Kurang	94	Sedang	94	Sedang
17	Non binaan	Siti Zumaroh	0	Kurang	162	Baik	162	Baik
18	Non binaan	Nurni	0	Kurang	149	Baik	149	Baik
19	Non binaan	Sualijati	0	Kurang	111	Sedang	111	Sedang
20	Binaan	Tarmi	0	Kurang	147	Baik	147	Baik
21	Non binaan	Lilik	0	Kurang	145	Baik	145	Baik
22	Non binaan	Palai	0	Kurang	158	Baik	158	Baik
23	Binaan	Hen	0	Kurang	136	Baik	136	Sedang
24	Non binaan	Faizol	19	Sedang	126	Baik	145	Baik
25	Non binaan	Karso	0	Kurang	120	Baik	120	Sedang
26	Binaan	Herman	0	Kurang	111	Sedang	111	Sedang
27	Non binaan	Eny	0	Kurang	140	Baik	140	Baik
28	Non binaan	Samuri	0	Kurang	103	Sedang	103	Sedang
29	Non binaan	Siti	0	Kurang	141	Baik	141	Sedang
30	Binaan	Renny	0	Kurang	155	Baik	155	Baik
31	Non binaan	Jummanni	0	Kurang	136	Baik	136	Sedang
32	Non binaan	Tutik	0	Kurang	141	Baik	141	Sedang
33	Non binaan	Ida	0	Kurang	150	Baik	150	Baik
34	Non binaan	Sulika	0	Kurang	143	Baik	143	Sedang
35	Non binaan	Sri	0	Kurang	147	Baik	147	Baik
36	Binaan	Mardyah	0	Kurang	145	Baik	145	Baik
37	Non binaan	Marmiuah	0	Kurang	131	Baik	131	Sedang
38	Non binaan	Parti	0	Kurang	133	Baik	133	Sedang
39	Non binaan	Atiq	0	Kurang	92	Sedang	92	Sedang
40	Non binaan	Darmi	0	Kurang	120	Baik	120	Sedang
41	Non binaan	Mul	0	Kurang	143	Baik	143	Sedang
42	Non binaan	Mutoha	0	Kurang	134	Baik	134	Sedang
43	Non binaan	Ida	0	Kurang	118	Baik	118	Sedang
44	Non binaan	Kasiem	0	Kurang	113	Sedang	113	Sedang
45	Non binaan	Natur	0	Kurang	137	Baik	137	Sedang

Keterangan :

1. Pencucian Tangan

BAIK $\geq 70\%$ atau ≥ 29 dari jumlahSEDANG $35\% \leq x < 70\%$ atau $14 \leq x < 29$ dari jumlahKURANG $< 35\%$ atau < 14 dari jumlah

2. Kebersihan dan Kesehatan Diri

BAIK $\geq 70\%$ atau ≥ 116 dari jumlahSEDANG $35\% \leq x < 70\%$ atau $58 \leq x < 116$ dari jumlahKURANG $< 35\%$ atau < 58 dari jumlah

3. Hygiene Perorangan

BAIK $\geq 70\%$ atau ≥ 145 dari jumlahSEDANG $35\% \leq x < 70\%$ atau $73 \leq x < 145$ dari jumlahKURANG $< 35\%$ atau < 73 dari jumlah

Lampiran 12

Hasil Uji Mann Whitney Hygiene Sanitasi Makanan (Penyimpanan Makanan, Pengangkutan Makanan, Dan Penyajian Makanan) Pedagang Makanan Jajanan Kakilima Binaan Dan Non Binaan

NPar Tests**Mann-Whitney Test****Ranks**

	Status pedagang	N	Mean Rank	Sum of Ranks
penyimpanan makanan	binaan	10	26.35	263.50
	non binaan	35	22.04	771.50
	Total	45		

Test Statistics^b

	penyimpanan makanan
Mann-Whitney U	141.500
Wilcoxon W	771.500
Z	-.949
Asymp. Sig. (2-tailed)	.343
Exact Sig. [2*(1-tailed Sig.)]	.366 ^a

a. Not corrected for ties.

b. Grouping Variable: Status pedagang makanan jajanan kakilima

NPar Tests**Mann-Whitney Test****Ranks**

	Status pedagang	N	Mean Rank	Sum of Ranks
pengangkutan makanan	binaan	10	20.05	200.50
	non binaan	35	23.84	834.50
	Total	45		

Test Statistics^b

	pengangkutan makanan
Mann-Whitney U	145.500
Wilcoxon W	200.500
Z	-1.863
Asymp. Sig. (2-tailed)	.063
Exact Sig. [2*(1-tailed Sig.)]	.427 ^a

a. Not corrected for ties.

b. Grouping Variable: Status pedagang makanan jajanan kakilima

NPar Tests

Mann-Whitney Test

Ranks

		N	Mean Rank	Sum of Ranks
penyajian makanan	binaan	10	31.35	313.50
	non binaan	35	20.61	721.50
	Total	45		

Test Statistics^b

	penyajian makanan
Mann-Whitney U	91.500
Wilcoxon W	721.500
Z	-2.317
Asymp. Sig. (2-tailed)	.021
Exact Sig. [2*(1-tailed Sig.)]	.021 ^a

a. Not corrected for ties.

b. Grouping Variable: Status pedagang
makanan jajanan kakilima

NPar Tests

Mann-Whitney Test

Ranks

		N	Mean Rank	Sum of Ranks
Hygiene sanitasi makanan	binaan	10	29.55	295.50
	non binaan	35	21.13	739.50
	Total	45		

Test Statistics^b

	Hygiene sanitasi makanan
Mann-Whitney U	109.500
Wilcoxon W	739.500
Z	-1.791
Asymp. Sig. (2-tailed)	.073
Exact Sig. [2*(1-tailed Sig.)]	.073 ^a

a. Not corrected for ties.

b. Grouping Variable: Status pedagang
makanan jajanan kakilima

Lampiran 13

Hasil Uji Mann Whitney Hygiene Perorangan (Pencucian Tangan Serta Kebersihan Dan Kesehatan Diri) Pedagang Makanan Jajanan Kakilima Binaan Dan Non Binaan

NPar Tests
Mann-Whitney Test

Ranks

	Status pedagang	N	Mean Rank	Sum of Ranks
pencucian tangan	binaan	10	23.80	238.00
	non binaan	35	22.77	797.00
	Total	45		

Test Statistics^b

	pencucian tangan
Mann-Whitney U	167.000
Wilcoxon W	797.000
Z	-.329
Asymp. Sig. (2-tailed)	.742
Exact Sig. [2*(1-tailed Sig.)]	.840 ^a

a. Not corrected for ties.

b. Grouping Variable: Status pedagang makanan jajanan kakilima

NPar Tests

Mann-Whitney Test

Ranks

Status pedagang		N	Mean Rank	Sum of Ranks
kebersihan dan kesehatan diri	binaan	10	30.90	309.00
	non binaan	35	20.74	726.00
	Total	45		

Test Statistics^b

	kebersihan dan kesehatan diri
Mann-Whitney U	96.000
Wilcoxon W	726.000
Z	-2.158
Asymp. Sig. (2-tailed)	.031
Exact Sig. [2*(1-tailed Sig.)]	.031 ^a

a. Not corrected for ties.

b. Grouping Variable: Status pedagang makanan jajanan kakilima

NPar Tests

Mann-Whitney Test

Ranks

Status pedagang		N	Mean Rank	Sum of Ranks
Hygiene perorangan	binaan	10	29.65	296.50
	non binaan	35	21.10	738.50
	Total	45		

Test Statistics^b

	Hygiene perorangan
Mann-Whitney U	108.500
Wilcoxon W	738.500
Z	-1.816
Asymp. Sig. (2-tailed)	.069
Exact Sig. [2*(1-tailed Sig.)]	.069 ^a

a. Not corrected for ties.

b. Grouping Variable: Status pedagang makanan jajanan kakilima



DEPARTEMEN PENDIDIKAN NASIONAL

UNIVERSITAS AIRLANGGA
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

Mulyorejo FKM Kampus C. Surabaya - 60115 Telp. 5920948, 5920949 Fax. 5924618

Nomor : 2198/103.1.15/PG/2006
Lampiran : -
Perihal : Izin Pengumpulan data awal
penyusunan proposal skripsi

Tth.

1. Kepala Dinas Kesehatan Kota Surabaya
2. Kepala Koperasi dan Sektor Informal Kota Surabaya

Sehubungan dengan syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat di Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga, maka kami mohon bantuan Saudara untuk mengijinkan mahasiswa atas nama :

Nama : Nina Suhartini
NIM : 100311204
Pembimbing : R. Azizah, S.H, M.Kes

Mengadakan pengumpulan data awal guna penyusunan proposal skripsi bagi mahasiswa peminatan Kesehatan Lingkungan pada instansi Saudara.

Atas perhatian dan bantuan Saudara kami saampaikan terima kasih.

Dekan
Penjabat Dekan I,

Wijdodo J. Pudjirahardjo, dr., M.S., MPH, Dr.PH
NIP.130610101

Tindasan :

1. Dekan
2. Yang bersangkutan



DEPARTEMEN PENDIDIKAN NASIONAL
UNIVERSITAS AIRLANGGA
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

Mulyorejo FKM Kampus C. Surabaya - 60115 Telp. 5920948, 5920949 Fax. 5924618

Nomor : 19 W /JO3.1.18/PG/2006
 Lampiran :
 Perihal : Izin pengumpulan data awal
 Penyusunan proposal skripsi

24 Nopember 2006

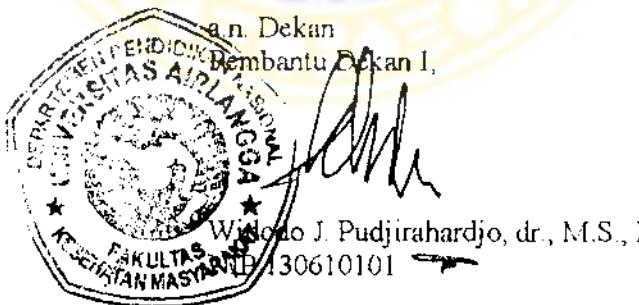
Yth . Kepala
 Bakesbang dan Linmas
 Kota Surabaya

Sehubungan dengan syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat di Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga, maka kami mohon bantuan Saudara untuk mengizinkan mahasiswa kami :

Nama : Nina Suhartini
 NIM : 100311204
 Pembimbing : R. Azizah, SH, M.Kes

Mengadakan pengumpulan data awal guna penyusunan proposal skripsi bagi peminatan Kesehatan Lingkungan pada instansi Saudara.

Atas perhatian dan bantuan Saudara kami sampaikan terima kasih.



Tembusan :

1. Dekan
2. Camat Gubeng Kota Surabaya
3. Yang bersangkutan



PEMERINTAH KOTA SURABAYA
BADAN KESATUAN BANGSA DAN PERLINDUNGAN MASYARAKAT
Jl. Jaksa Agung Suprapto No. 2 & 4 Telp. 031 - 5473284, 5343000
SURABAYA - 60272

SURAT KETERANGAN

Untuk melakukan Survey / Research

Nomor : 072 / 2886 / 436 64 / 2006

MEMBUAT

SURAT DARI

UNIVERSITAS AIRLANGGA SURABAYA

NOMOR:

2611703116/PG/2006

TANGGAL:

24 Nopember 2006

PERHAL

. Ijin pengumpulan data

MELAKUKAN SURVEY

1. Undang-Undang Nomor 32 tahun 2004 tentang Pemerintahan Daerah
2. Perda Kota Surabaya Nomor 15 tahun 2005 tentang Organisasi Lembaga Teknis Kota Surabaya (Lembaran Daerah Kota Surabaya tahun 2005 No. 47/E)
3. Peraturan Walikota Surabaya Nomor 71 tahun 2005 tentang Pengaruh Tugas & Fungsi Bakosbang & Linmas Kota Surabaya
4. Surat Audit Sospol Prop. Batu 1 Jatinom Nomor : 300 / 1885 / 303 / 1999 tentang Proses pelajaran Survey, KKN, PKI dan sejenisnya di Jatim.

Dalam melaksanakan tugas pokoknya dilakukan oleh Riset / Pengabdian Masyarakat oleh :

NINA SUHARTINI

Berdasarkan

Dr. Asisten Daya Is / 14 Surabaya

Fakultas

Mahasiswa

Tempat : Alamat : Surabaya / Propinsi

PERBEDAAN HYGIENE SANITASI MAKANAN DAN
HYGIENE PERORANGAN PEDAGANG MAKANAN
JAJANAN KAKILIMA ANTARA BINAAN DENGAN NON
BINAAN

Daerah / Tempat dilakukan Survey

KOTA SURABAYA (Kecamatan Gubeng)

Pembatasan Survey

(2, Tiga) Bukan TM1 Surat dikeluarkan

Penulisan

-

Syarat-syarat / ketentuan sebagai berikut :

1. Yang bersangkutan harus memtaati ketentuan / peraturan yang berlaku dimana dilakukan kegiatan Survey / Riset / Penelitian.
2. Tidak menggunakan Ofisialare diluar designt yang telah ditentukan.
3. Yang bersangkutan set setia dan sesudah melakukan Survey / Research / Kegiatan harap melaporkan pelaksanaan dan hasilnya pada Dinas / Instansi yang bersangkutan.
4. Surat Keterangan ini akan dicabut / tidak berlaku apabila yang bersangkutan tidak mematuhi syarat-syarat serta ketentuan – ketentuan seperti tersebut di atas.

Surabaya 01 DEC 2006

KEPALA BADAN KESATUAN BANGSA
DAN PERLINDUNGAN MASYARAKAT
KOTA SURABAYA



Drs. EC SUYITNO MISRIAL MM

Pembina Tk. I

Nip. 010 166 002

Tembusan : kepada :

1. Sdr. Gajahputra Prop. Jawa Timur
Drs. K. Bakosbang Jawa Timur
2. Sdr. Camat Gubeng
3. Sdr. Dekan Fak. Kesehatan Masyarakat

Skripsi : SURABAYA. Perbedaan Hygiene Sanitasi Makanan Dan Hygiene ...

Nina Suhartini



DEPARTEMEN PENDIDIKAN NASIONAL
UNIVERSITAS AIRLANGGA
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

Mulyorejo FKM Kampus C. Surabaya - 60115 Telp. 5920948, 5920949 Fax. 5924618

Nomor : 87
Lampiran : 1 (satu) Eksemplar
Perihal : Permohonan izin penelitian

15 Januari 2007

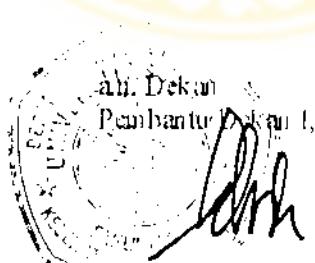
Yth Kepala
Bakesbang dan Linnas
Kota Surabaya

Dalam rangka pelaksanaan penelitian guna penyelesaian penyusunan skripsi yang merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat, dengan ini kami mohon izin untuk mengadakan penelitian bagi mahasiswa tersebut dibawah ini :

Nama : Nina Suhartini
N.I.M : 100311204
Judul Penelitian : Perbedaan Hygiene Sanitasi Makanan dan Hygiene Perorangan Pedagang Makanan Jajanan Kaki Lima Antara Butan Dengan Non Butan
Lokasi : Wilayah Kecamatan Gubeng Kota Surabaya
Pembimbing : R. A. Idris, S.H, M.Kes

Terlampir kami sampaikan proposal penelitian yang bersangkutan.

Atas perhatian dan bantuan Stadara kami sampaikan terimakasih



Widode J. Pudjirahardjo, dr., M.S., M.PH., Dr., PH
NIP. 130610101

Tembusan :

1. Dekan
2. Camat Gubeng Kota Surabaya
3. Yang bersangkutan



PEMERINTAH KOTA SURABAYA
BADAN KESATUAN BANGSA DAN PERLINDUNGAN MASYARAKAT
Jl. Jaksa Agung Suprapto No. 2 & 4 Telp. 031 - 5473284, 5343000
SURABAYA - 60272

SURAT KETERANGAN

Untuk melakukan Survey / Research

Nomor : 072 / 129 / 436.6.4 / 2007

M E M B A C A : SURAT DARI : **UNIVERSITAS AIRLANGGA SURABAYA**
NOMOR : 87/J03.1.18/PG/2007
TANGGAL : 15 Januari 2007
PERIHAL : Permohonan ijin penelitian

- MENGINGAT : 1. Undang-Undang Nomor 32 tahun 2004 tentang Pemerintahan Daerah
2. Perda Kota Surabaya Nomor 15 tahun 2005 tentang Organisasi Lembaga Teknis Kota Surabaya (Lembaran Daerah Kota Surabaya tahun 2005 No. 4 / D)
3. Peraturan Walikota Surabaya Nomor 71 tahun 2005 tentang Penjabaran Tugas & Fungsi Bakesbang & Linmas Kota Surabaya
4. Surat Kedit Sospol Prop. Datu Jatim Nomor : 300 / 1885 / 303 / 1999 tentang Proses perijinan, Survey, KKN, PKL, dan sejenisnya di Jatim.

Dengan ini menyatakan tidak keberatan dilakukan Riset / Pengabdian Masyarakat oleh :

N a m a : **NINA SUHARTINI**

A l a m a t : Jl. Asem Jaya IX / 14 Surabaya

P e k e r j a a n : Mahasiswa

Tema / Acara Survey / Riset : **PERBEDAAN HYGIENE SANITASI MAKANAN DAN HYGIENE PERORANGAN PEDAGANG MAKANAN JAJANAN KAKILIMA ANTARA BINAAN DENGAN NON BINAAN**

Daerah / tempat dilakukan survey : **KOTA SURABAYA (Kecamatan Gubeng)**

Lamaanya Survey : **3 (Tiga) Bulan , TMT Surat dikeluarkan**

Pengikut : -

Syarat – syarat / ketentuan sebagai berikut :

1. Yang bersangkutan harus mematuhi ketentuan / peraturan yang berlaku dimana dilakukan kegiatan Survey / Riset / Penelitian.
2. Dilarang menggunakan Questionare diluar desigh yang telah ditentukan.
3. Yang bersangkutan sebelum dan sesudah melakukan Survey / Research / Kegiatan harap melaporkan pelaksanaan dan hasilnya pada Dinas / Instansi yang bersangkutan.
4. Surat Keterangan ini akan dicabut / tidak berlaku apabila yang bersangkutan tidak mematuhi syarat – syarat serta ketentuan – ketentuan seperti tersebut di atas.

Surabaya, 22 JAN 2007

**an. KEPALA BADAN KESATUAN BANGSA
DAN PERLINDUNGAN MASYARAKAT
KOTA SURABAYA**

Kepala Bidang Penganggaran Strategis

H. UTOMO, SH.

Penata Tk. I
Nip. 010 075 796

Tembusan : Kepada Yth.

1. Sdr. Gubernur Prop. Jawa Timur
Up. Ka Bakesbang Jatim
2. Sdr. Camat Gubeng
3. Sdr. Dekan Fak. Kesehatan Masy.
UNAIR SURABAYA



**PEMERINTAH KOTA SURABAYA
KECAMATAN GUBENG**

Jalan Gubeng Airlangga I / 2 Telp. (031) 5015564 Fax. : 5015564
S U R A B A Y A

Surabaya, 30 Januari 2007

Nomor : 000 / 65 / 436.9.6 / 2007
Sifat : Penting
Lampiran : -
Perihal : Pengantar Survey

Kepada
Yth. Sdr. Lurah se-kecamatan Gubeng

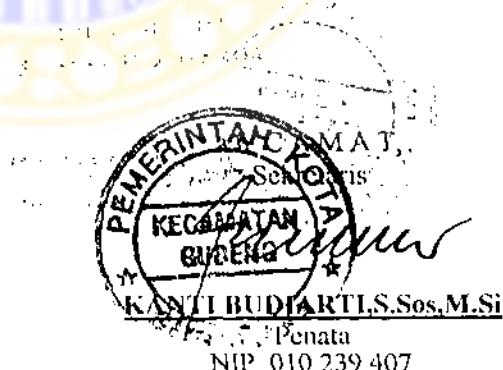
di-
SURABAYA

Meneruskan surat Kepala Bakesbang dan Linmas Kota Surabaya Nomor : 072 / 129 / 436.6.4 2007 tanggal 22 Januari 2007, bersama ini kami hadapkan kepada Saudari :

Nama : Nina Subartini
Alamat : Jl. Asem Jaya IX/ 14 Surabaya

untuk mengadakan survey di Kantor Kelurahan se kecamatan Gubeng dengan tema Perbedaan Hygiene sanitasi makanan dan hygiene Perorangan Pedagangan makanan jajanan kaki lima antara binaan dengan non binaan, selama 3 (tiga) bulan terhitung mulai dikeluarkan surat ini.

Demikian atas perhatian dan bantuananya disampaikan terima kasih.



Tembusan :

- Yth. 1. Sdr. Ka. Bakesbang dan Linmas
 2. Sdr. Ka. Bag. Pemerintahan
 3. Sdr. Dekan Fak. Psikologi Unair
- Kota Surabaya



PEMERINTAH KOTA SURABAYA
BADAN KESATUAN BANGSA DAN PERLINDUNGAN MASYARAKAT
Jl. Jaksa Agung Suprapto No. 2 & 4 Telp. 031 - 5473284, 5343000
SURABAYA - 60272

SURAT KETERANGAN

Untuk melakukan Survey / Research

Nomor : 0721 / 387 / 436.6.4 / 2007

M E M B A C A	SURAT DARI	UNIVERSITAS AIRLANGGA SURABAYA
	NOMOR	187/J03.1.8/PG/2007
	TANGGAL	15 Januari 2007
	PERIHAL	Permohonan ijin penelitian

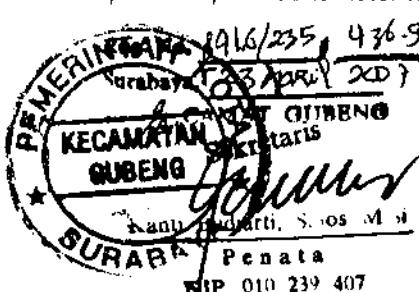
- MENGINGAT :
1. Undang-Undang Nomor 32 tahun 2004 tentang Pemerintahan Daerah
 2. Perda Kota Surabaya Nomor 15 tahun 2005 tentang Organisasi Lembaga Teknis Kota Surabaya (Lembaran Daerah Kota Surabaya tahun 2005 No. 4/1)
 3. Peraturan Walikota Surabaya Nomor 71 tahun 2005 tentang Penjabaran Tugas & Fungsi Bakesbang & Linmas Kota Surabaya
 4. Surat Kedit Sospol Prop. Dat Jatim Nomor : 300 / 1885 / 303 / 1999 tentang Proses perijinan, Survey, KKN, PKL, dan sejenisnya di Jatim

Dengan ini menyatakan tidak keberatan dilakukan Riset / Pengabdian Masyarakat oleh

Nama	NINA SUHARTINI
Alamat	Jl. Asri M Jaya IX / 14 Surabaya
Pekerjaan	Mahasiswa
Tema / Acara Survey / Riset	PERBEDAAN HYGIENE SANITASI MAKANAN DAN HYGIENE PERORANGAN PEDAGANG MAKANAN JAJANAN KAKI LIMA ANTARA BINAAN DENGAN NON BINAAN
Daerah / tempat dilakukan survey	KOTA SURABAYA (Kecamatan Gubeng)
Lamanya Survey	3 (tiga) Bulan , TMT Surat Dikeluarkan
Pengikut	-

Syarat – syarat / ketentuan sebagai berikut

- 1 Yang bersangkutan harus mematuhi ketentuan / peraturan yang berlaku dimana dilakukan kegiatan Survey / Riset / Penelitian.
- 2 Dilarang menggunakan Questionare diluar desain yang telah ditentukan.
- 3 Yang bersangkutan sebelum dan sesudah melakukan Survey / Research / Kegiatan harus melaporkan pelaksanaan dan hasilnya pada Dinas / Instansi yang bersangkutan.
- 4 Surat Keterangan ini akan dicabut / tidak berlaku apabila yang bersangkutan tidak mematuhi syarat – syarat serta ketentuan – ketentuan seperti tersebut di atas.



Surabaya, 18 APR 2007

an. KEPALA BADAN KESATUAN BANGSA
DAN PERLINDUNGAN MASYARAKAT
KOTA SURABAYA
Kepala Bidang Penanganan Strategis



Tembusan : Kepada Yth.

- 1 Sdr Gubernur Prop. Jawa Timur
Up. Ka Bakesbang Jatim
- 2 Sdr Camat Gubeng
- 3 Sdr. Dekan Fak. Kesehatan Masy
UNAIR SURABAYA

Skripsi

Perbedaan Hygiene Sanitasi Makanan Dan Hygiene ...

Nina Suhartini



DEPARTEMEN PENDIDIKAN NASIONAL
UNIVERSITAS AIRLANGGA
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

Mulyorejo PKM Kampus C. Surabaya - 60115 Telp. 5920948, 5920949 Fax. 5924618

Nomor : 694 /J03.I.18/PG/2007
Lampiran : --
Perihal : Ijin pengumpulan data awal
Penyusunan proposal skripsi

23 Maret 2007

Yth. Kepala Dinas Kesehatan
Kota Surabaya

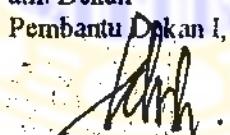
Sehubungan dengan syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat di Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga, maka kami mohon bantuan Saudara untuk mengizinkan mahasiswa kami :

Nama : Nina Suhartini
NIM : 100311204
Pembimbing : R. Azizah, SH., M.Kes

Mengadakan pengumpulan data awal guna penyusunan proposal skripsi bagi peminatan Kesehatan Lingkungan pada instansi Saudara.

Atas perhatian dan bantuan Saudara, kami sampaikan terima kasih.

a.n. Dekan
Pembantu Dekan I,


Widodo J. Pudjirahardjo, dr., M.S., M.PH., Dr. PH
NIP 130610101

Tembusan :

1. Dekan
2. Kepala Puskesmas Pucang Sewu
3. Kepala Puskesmas Mojo
4. Yang bersangkutan



PEMERINTAH KOTA SURABAYA
DINAS KESEHATAN

Jl. Jemursari No. 197 Telp. (031) 8439473, 8439372, 8473729 Fax. (031) 8473728
S U R A B A Y A (60243)

SURAT IJIN
SURVEY / PENELITIAN

Nomor : 072 / 4950 / 436.5.5 / 2007

Memperhatikan surat :
Dari : Pembantu Dekan I Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Airlangga Surabaya
Tanggal : 23 Maret 2007
Perihal : Pengumpulan Data Awal

Dengan ini menyatakan tidak keberatan dilakukan survey / penelitian oleh :

Nama : Nina Suhartini
NIM : 100311204
Pekerjaan : Mahasiswa
Tujuan Penelitian : Penyusunan Proposal Skripsi
Tema Penelitian : Lembar Wawancara kepada Pegawai Puskesmas Mojo dan
Puskesmas Pucang Sewu yang terkait dengan Hygiene
Sanitasi Makanan dan Hygiene perorangan pedagang
Makanan Jajanan Kakilima
Lamanya Penelitian : Bulan Mei sampai dengan Juni 2007
Daerah / Tempat : 1. Puskesmas M o j o
2. Puskesmas Pucang Sewu
Pengikut : -

Dengan syarat-syarat / ketentuan sebagai berikut :

1. Yang bersangkutan harus mentaati ketentuan-ketentuan / peraturan-peraturan yang berlaku dimana dilakukannya kegiatan survey / penelitian.
2. Dilarang menggunakan kuesioner diluar design yang telah ditentukan.
3. Yang bersangkutan sebelum dan sesudah melakukan survey / penelitian harap melaporkan pelaksanaan dan hasilnya kepada Dinas Kesehatan Kota Surabaya.
4. Surat ijin ini akan dicabut / tidak berlaku apabila yang bersangkutan tidak memenuhi syarat-syarat serta ketentuan seperti tersebut diatas.

Sehubungan dengan hal tersebut diharapkan Kepada Saudara Kepala Puskesmas untuk memberikan bantuan, pengarahan dan bimbingan sepenuhnya.

Demikian atas perhatian Saudara diucapkan terima kasih.

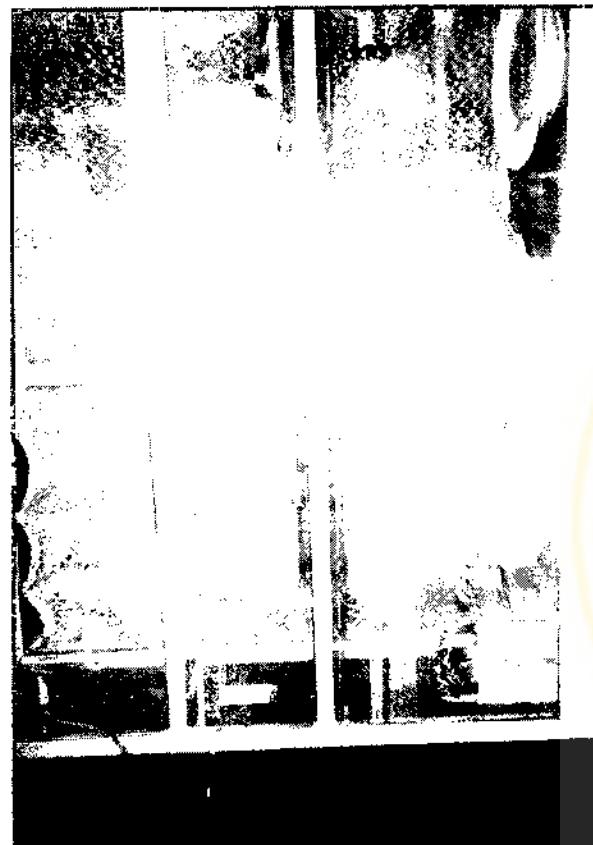
Surabaya, 27 April 2007
a.n KEPALA DINAS KESEHATAN
Kepala Bidang Kesehatan Masyarakat



Lampiran 15

**Foto Hygiene Sanitasi Makanan Dan Hygiene Perorangan Pedagang
Makanan Jajanan Kakilima Binaan Di Wilayah Kecamatan Gubeng Kota
Surabaya Tahun 2007**





Lampiran 16

**Foto Hygiene Sanitasi Makanan Dan Hygiene Perorangan Pedagang
Makanan Jajanan Kakilima Non Binaan Di Wilayah Kecamatan Gubeng
Kota Surabaya Tahun 2007**



