

SKRIPSI

**STUDI KONDISI HIEGENE DAN SANITASI MAKANAN JAJANAN PADA
SEKOLAHAN DI SEKOLAH DASAR NEGERI KALISARI II
KECAMATAN MULYOREJO
SURABAYA**



Oleh :

**FITRI TOFANI
NIM. 100311101**

**UNIVERSITAS AIRLANGGA
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
SURABAYA
2007**

PENGESAHAN

Dipertahankan di depan Tim Penguji Skripsi
Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga dan
diterima untuk memenuhi salah satu syarat guna Memperoleh gelar
Sarjana Kesehatan Masyarakat (S.KM)
Pada tanggal 18 juni 2007

Mengesahkan
Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Airlangga

Dekan,



[Handwritten Signature]
Prof.Dr.H.J.Mukono,dr.,M.S.,M.PH
NIP.130676012

Tim Penguji:

1. Sho'im Hidayat.dr.,M.S.
2. Dr.Ririh Yudhastuti.drh.,M.Sc
3. H.Yudi Wahono.S.Si.M.Kes

SKRIPSI

· Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat guna memperoleh gelar
Sarjana Kesehatan Masyarakat (S.KM)
Bagian Kesehatan Lingkungan
Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Airlangga Surabaya

Oleh :

FITRI TOFANI
NIM.100311101

Surabaya, Juni 2007

Mengetahui

Ketua Bagian,



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

Menyetujui

Pembimbing,



Dr. Ririh Yudhastuti, drh., M.Sc.
NIP.131653422

KATA PENGANTAR

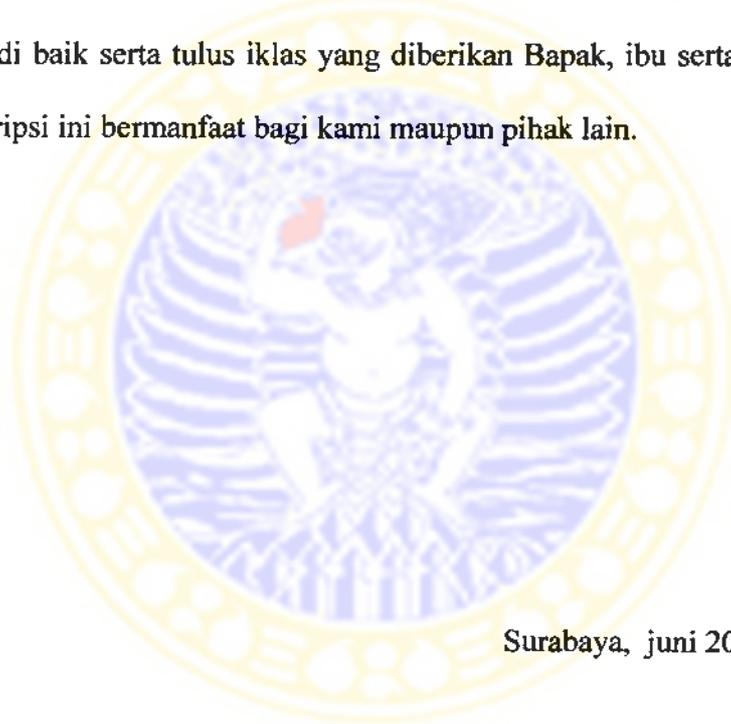
Puji syukur kehadirat Allah SWT. Karena atas berkat dan rahmatnya penyusunan skripsi yang berjudul “ STUDI KONDISI HIEGIENE DAN SANITASI MAKANAN JAJANAN PADA SEKOLAHAN DI SEKOLAH DASAR NEGERI KALISARI II KECAMATAN MOLYOREJO SURABAYA “ dapat diselesaikan tepat pada waktunya sebagai hasil penelitian guna memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan pendidikan S-1 pada Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga Surabaya.

Pada kesempatan ini terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada Dr. Ririh Yudhastuti, drh., M.Sc, sebagai dosen pembimbing dalam penulisan skripsi ini yang telah membimbing dan menyumbangkan pikirannya serta kritik maupun saran yang telah diberikan dengan penuh kesabaran dan perhatian hingga sempurnanya skripsi ini, saya juga mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Prof. Dr. H. J. Mukono, dr., M.S., M.PH, selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga Surabaya.
2. Bapak Prof. Soedjajadi Keman, dr., M.S., Ph.D, selaku ketua Bagian Kesehatan lingkungan Fakultas kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga Surabaya.
3. Kedua orang tua ku tercinta, papa dan mama terima kasih atas do'a dan dukungannya
4. Kakak dan adik ku yang telah mendukung secara moril sampai terselesaikannya pendidikan ini.
5. “*my some one*” yang telah yang memberikan dukungan moril dan semangat sampai terselesaikannya pendidikan ini.

6. *my best friend* : Tyas, Ika, kutil yang telah yang memberikan dukungan moril dan semangat sampai terselesaikannya pendidikan ini.
7. Mas Hufron yang selalu sabar dan setia membantu.
8. Bapak-bapak dan ibu-ibu pedagang makanan jajanan yang ada di depan Sekolah Dasar Negeri Kalisari II Mulyorejo Surabaya atas kesediaannya sebagai responden dalam penelitian ini.
9. Teman-teman dan semua pihak yang terlibat dalam penulisan skripsi ini yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Semoga Allah SWT senantiasa memberikan balasan yang setimpal atas segala amalan dan budi baik serta tulus ikhlas yang diberikan Bapak, ibu serta saudara sekalian dan semoga skripsi ini bermanfaat bagi kami maupun pihak lain.



Surabaya, juni 2007

ABSTRACT

Food is human primary needed any time if must to be proceeded with good and right so that usefull for body. Good any right processing the point is proceed food based on hygiene principal and food sanitation. The snacks school food sales that is greater and also biger in the side and corner school with fast food is very interesting for customer to come and visit it, if this thing doesn't supported with hygiene food processing and good food sanitation condition can cause food intoxication and disease like digestion gastro intestinal disorder. But if food is proceeded with hygiene principal and food sanitation will make clean, healthy, safe and usefull food.

The porpuse of this research was to know hygiene condition and food sanitation from snacks school food sales surround Empire Foundation School Kalisari II Surabaya at 2007.

This research is cross sectional observational research. Only 12 food sales were taken as samples in this research. The samples were taken at *non probability sampling* with *accidental Sampling* as method.

From this research it was known that the health condition was poor (25%), the cleanliness of the hand was good (100%), the cleanliness of nail was good (100%), the use of working suit was poor (0%), hair tidiness was good (91,67%), the use of equipment when the contact with the food was occurred good (75%), the smoking habit was poor (50%), the water quality was good (100%), the medium for the trash was poor (36,11%), the medium for the waste was poor (44,43%), the food sanitation was good (77,77%), the equipment washing was poor (51,67%).

It is concluded that the implementation of individual hygiene is that poor and the sanitation condition of the food quality is still poor. If is suggested the related agency to increase the knowledge. of food sanitation to carry out the development and monitoring the hygiene and sanitation of snacks school food sales for better hygiene and sanitation condition.

Key words : food sanitation, personal hygiene, school food sales, snacks

ABSTRAK

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang diperlukan setiap saat dan harus ditangani dan dikelola dengan baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Berdasarkan kaidah-kaidah hygiene dan sanitasi makanan. Jumlah pedagang makanan jajanan sekolah yang semakin banyak serta menjamur ditepi dan sudut-sudut sekolah dengan makanan praktis siap santap sangat mengundang ramainya konsumen yang datang berkunjung, hal ini bila tidak ditunjang dengan pengolahan makanan yang higienes dan kondisi sanitasi yang baik maka akan menyebabkan keracunan makanan atau penyakit seperti gangguan saluran pencernaan. Tetapi bila makanan diolah sesuai dengan kaidah-kaidah hygiene sanitasi makanan maka akan menghasilkan makanan yang bersih, sehat, aman dan bermanfaat.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kondisi hygiene dan sanitasi makanan pedagang jajanan sekolah yang berada di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II Mulyorejo, Surabaya tahun 2007.

Penelitian ini merupakan penelitian observasional yang bersifat cross sectional. Besar sampel yang dipergunakan sebanyak 12 sampel terdiri dari pedagang makanan jajanan sekolah di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II yang diambil secara *non probability sampling* dengan metode *Accidental Sampling*.

Dari penelitian ini diketahui bahwa kondisi kesehatan termasuk kurang (25%), Kebersihan tangan termasuk baik (100%), kebersihan kuku termasuk baik (100%), penggunaan pakaian kerja termasuk kurang (0%), kerapian rambut termasuk baik (91,67%), penggunaan alat saat kontak dengan makanan tergolong baik (75%), perilaku sehat termasuk kurang (50%), Penyediaan air bersih termasuk baik (100%), sarana pembuangan sampah termasuk kurang (36,11%), sarana pembuangan limbah termasuk kurang (44,43%), sanitasi makanan termasuk baik (77,77%), pencucian alat termasuk kurang (51,67%).

Disimpulkan bahwa penerapan hygiene perorangan masih kurang dan kondisi sanitasi pada pedagang makanan masih kurang dan disarankan untuk dilakukan upaya peningkatan pengetahuan sanitasi makanan serta melakukan pembinaan dan pengawasan terhadap hygiene dan sanitasi pedagang makanan jajanan sekolah dari instansi terkait sehingga akan tercipta kondisi hygiene dan sanitasi penyelenggara makanan yang lebih baik.

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

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRACK	vi
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
DAFTAR ARTI LAMBANG DAN SINGKATAN	xiv
BAB I.PENDAHULUAN	
I.1. Latar Belakang	1
I.2. Identifikasi Masalah	4
I.3. Perumusan Masalah	5
BAB II.TUJUAN DAN MANFAAT	
II.1. Tujuan Umum	6
II.2. Tujuan Khusus	6
II.3. Manfaat	6
BAB III.TINJAUAN PUSTAKA	
III.1. Higiene	7
III.2. Sanitasi	12
III.3. Pedagang Makanan jajanan	23
BAB IV.KERANGKA KONSEPTUAL	
IV.1. Kerangka konseptual	24
IV.2. Penjelasan Kerangka Konseptual	25
BAB V.METODE PENELITIAN	
V.1. Rancang Bangun Penelitian	26
V.2. Populasi Penenlitian	26
V.3. Sampel, Besar sample Dan Cara Pengambilan Sampel	26
V.4. Lokasi Dan Waktu Penelitian	26
V.5. Variabel Penelitian	27
V.6. Teknis Dan Instrumen Pengumpulan Data	27
V.7. Teknik Analisa Data	28
V.8. Definisi Operasional Dan Cara Pengukuran	28

BAB VI.HASIL PENELITIAN	
VI.1.	Gambaran Umum lokasi Penelitian 32
VI.2.	Karakteristik responden 34
VI.2.1.	Usia dan Jenis Kelamin 34
VI.2.2.	Tingkat Pendidikan 35
VI.2.3.	Asal Daerah 36
VI.2.4.	Lama Berjualan 37
VI.2.5.	Jenis Usaha/Makanan Yang Disajikan 38
VI.3.	Kondisi Higiene Pedagang makanan Jajanan Sekolah 39
VI.3.1.	Kondisi Kesehatan 39
VI.3.2.	Kebersihan Tangan 39
VI.3.3.	Kebersihan Kuku 40
VI.3.4.	Penggunaan Pakaian Kerja 40
VI.3.5.	Kerapian Rambut 40
VI.3.6.	Penggunaan Alat Saat Kontak Dengan Makanan 41
VI.3.7.	Perilaku Seha 41
VI.3.8.	Kondisi Higiene Pedagang Makanan Jajanan Sekolah 42
VI.4.	Kondisi Sanitasi Pedagang Makanan jajanan Sekolah 42
VI.4.1.	Penyediaan Air Bersih 43
VI.4.2.	Sarana pembuangan Sampah 43
VI.4.3.	Sarana Pembuangan Limbah 44
VI.4.4.	Sanitasi Makanan 45
VI.4.5.	Pencucian Alat 45
VI.4.6.	Kondisi Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Sekolah 46
BAB VII.PEMBAHASAN	
VII.1.	Karakteristik Pedagang Makanan Jajanan Sekolah 47
VII.2.	Higiene Pedagang Makanan Jajanan Sekolah 49
VII.3.	Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Sekolah 52
BAB VIII.KESIMPULAN DAN SARAN	59
DAFTAR PUSTAKA	61
Lampiran	64

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
5.1	Definisi Operasional Variabel-Variabel Yang Diobservasi beserta Skala Pengukurannya	28
6.1	Distribusi Pedagang Makanan Jajanan Sekolah Menurut Usia Di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II Tahun 2007	34
6.2	Distribusi Pedagang Makanan Jajanan Sekolah Menurut Jenis Kelamin Di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II Tahun 2007	35
6.3	Distribusi Pedagang Makanan Jajanan Sekolah Menurut Tingkat Pendidikan Di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II Tahun 2007	35
6.4	Distribusi Pedagang Makanan Jajanan Sekolah Menurut Asal Daerah Di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II Tahun 2007	36
6.5	Distribusi Pedagang Makanan Jajanan Sekolah Menurut Lama Waktu Berjualan Di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II Tahun 2007	37
6.6	Distribusi Pedagang Makanan Jajanan Sekolah Menurut Jenis Makanan Yang Di Sajikan Di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II Tahun 2007	38
6.7	Kondisi Kesehatan Pedagang Makanan Jajanan Sekolah Selama 3 Bulan Terakhir (Februari–April 2007)	39
6.8	Frekuensi Pemotongan Kuku Yang Dilakukan Oleh Pedagang Makanan Jajanan Sekolah Di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II Tahun 2007	40
6.9	Kerapian Rambut Pedagang Makanan Jajanan Sekolah Di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II Tahun 2007	40
6.10	Penggunaan Alat Saat Kontak Dengan Makanan Oleh Pedagang Makanan Jajanan Sekolah Di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II Tahun 2007	41

6.11	Perilaku Pedagang Makanan Jajanan Sekolah Di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II Tahun 2007	41
6.12	Kondisi Higiene Pedagang Makanan Jajanan Sekolah Di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II Tahun 2007	42
6.13	Penyediaan Air Bersih Yang Dimiliki Pedagang Makanan Jajanan Sekolah Di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II Tahun 2007	43
6.14	Kondisi Sarana Pembuangan Sampah Pedagang Makanan Jajanan Sekolah Di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II Tahun 2007	43
6.15	Kondisi Sarana Pembuangan limbah Pedagang Makanan Jajanan Sekolah Di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II Tahun 2007	44
6.16	Kondisi Sanitasi Makanan Pedagang Makanan Jajanan Sekolah Di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II Tahun 2007	45
6.17	Pencucian Alat Oleh Pedagang Makanan Jajanan Sekolah Di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II Tahun 2007	45
6.18	Keadaan Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Sekolah Di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II Tahun 2007	46

DAFTAR GAMBAR

<u>Nomor</u>	<u>Judul Gambar</u>	<u>Halaman</u>
7.1	Distribusi Tingkat pendidikan Pedagang Makanan Jajanan Sekolah di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II Tahun 2007	47
7.2	Distribusi Asal Daerah Pedagang makanan Jajanan Sekolah Di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II Tahun 2007	48



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul lampiran
Lampiran 1	Lembar kuisisioner
Lampiran 2	Lembar observasi
Lampiran 3	Karakteristik responden
Lampiran 4	Dokumentasi
Lampiran 5	Undang- undang No 24 tahun 1992 tentang Penataan Ruang
Lampiran 6	Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 712/Menkes/Per/X/1986 Tentang Persyaratan Kesehatan Jasa Boga Dan Petunjuk Pelaksanaannya.
Lampiran 7	Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 304/Menkes/Per/IV/1989 Tentang Persyaratan Kesehatan Dan restoran.
Lampiran 8	Peraturan Daerah KotaMadya Daerah Tingkat II Surabaya No 10 tahun 1987 Tentang pengaturan Tempat Usaha Dan Pembinaan Pedagang kaki Lima di Kota Madya Daerah Tingkat II Surabaya
Lampiran 9	Surat Keputusan Wali Kota Madya Dati II Surabaya No. 03 tahun 1999 Tentang Penataan lokasi Usaha Dan Pembinaan Pedagang Kaki Lima Di Kota Madya Dati II Surabaya.
Lampiran 10	Peraturan Daerah Kota besar Surabaya No 24 Tahun 1955 Tentang Pemakaian Sementara Jalan, Pertamanan, Lapangan Dan Lain-lain Tempat Umum Dalam Kota Besar Surabaya
Lampiran 11	Peraturan Daerah Kota Madya Dearah Tingkat II Surabaya No 23 tahun 1978 Tentang Master Plan Surabaya Tahun 2000
Lampiran 12	Peraturan Daerah Kota Surabaya Nomor 12 Tahun 2003 Tentang Penataan dan Pemberdayaan Pedagang Kaki Lima

DAFTAR ARTI LAMBANG DAN SINGKATAN

Daftar Arti Lambang

%	= Persen
°	= Derajat
±	= kurang lebih
≠	= tidak
≤	= Kurang dari sama dengan
≥	= Lebih dari sama dengan
/	= Per
&	= Dan

Daftar Singkatan

Depkes	= Departemen Kesehatan
Dirjen	= Direktur Jendral
Kodya	= Kota Madya
PDAM	= Perusahaan Daerah Air Minum
MI	= Mili Liter
Permenkes	= Peraturan Menteri Kesehatan
PHK	= Pemutusan Hubungan Kerja
SD	= Sekolah Dasar
SDN	= Sekolah Dasar Negeri
SLTA	= Sekolah Lanjutan tingkat Akhir
SLTP	= Sekolah Lanjutan Tingkat Pertama
WC	= Water Closet
Cm	= Centi Mcter
UKS	= Usaha Kesehatan Sekolah

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan yang sangat penting bagi kehidupan manusia. Makanan diperlukan manusia untuk menjaga metabolisme kehidupan. Seiring dengan kemajuan zaman, Masyarakat kini menuntut kemudahan dalam memperoleh makanan. Kenyataan ini mendorong tumbuh kembangnya pedagang makanan seperti rumah makan, restoran, jasa boga, pedagang makanan kaki lima dan bahkan pedagang makanan jajanan.

Makanan jajanan dewasa ini sebagai jasa pelayanan masyarakat di bidang makanan, telah berkembang pesat sejalan dengan kebutuhan masyarakat akan makanan yang murah, mudah diperoleh dan digemari oleh sebagian besar masyarakat yang keberadaannya sering kali masih jauh dari memenuhi persyaratan kesehatan sehingga dapat menimbulkan gangguan kesehatan bahkan kematian pada masyarakat.

Pemenuhan kebutuhan yang higienis merupakan salah satu persyaratan untuk mencapai derajat kesehatan yang optimal. Namun perlu diketahui bahwa makanan merupakan salah satu media penularan penyakit infeksi dan dapat menimbulkan keracunan makanan jika dalam penanganan makanan, keadaan lingkungan dan peralatan yang digunakan tidak bersih dan dapat menyebabkan tercemarnya makanan oleh bakteri melalui lingkungan fisik maupun biologis.

Pada saat ini banyak orang-orang berjualan makanan jajanan disekitar sekolah yang keamanannya belum dapat dipertanggung jawabkan.keadaan seperti ini akan

Sampai saat ini masalah penyehatan makanan masih merupakan masalah besar, terbukti dengan meningkatnya angka penyakit karena makanan dan minuman serta keracunan makanan (Mawaddah, 1991).

Kejadian keracunan makanan maupun penyakit muntaber terjadi di beberapa tempat berkaitan dengan penyajian maupun konsumsi yang kurang higienes. Keterlibatan manusia dalam proses pengolahan makanan sangat besar sehingga penerapan sanitasi pada personil yang terlibat didalamnya perlu mendapat perhatian khusus. (Purnawijayanti, 1999).

Pada saat ini banyak orang-orang berjualan makanan jajanan disekitar sekolah yang keamanannya belum dapat dipertanggung jawabkan. Keadaan seperti ini akan mengancam kondisi kesehatan siswa-siswa SD tersebut yang nantinya akan sangat berpengaruh terhadap kegiatan akademis dan non akademis mereka nantinya disekolah.

Mengingat pendidikan yang nanti kedepannya akan menggunakan kurikulum berbasis kompetensi maka akan lebih baik jika pada masing-masing sekolah terdapat kantin dan UKS (Usaha Kesehatan Sekolah) yang cukup memadai. Karena kesehatan sangat berperan pada kualitas sumber daya manusia. Jika kantin tidak memadai atau tidak sehat bagaimana mungkin bisa mendapatkan sumber daya manusia yang baik, karena akan semakin banyak siswa yang membeli makanan jajanan diluar yang kualitas makanannya belum tentu baik.

Ada beberapa alasan yang membuat siswa membeli makanan jajanan diluar sekolah menurut guru yaitu makanan masih hangat karena langsung dimasak, mengenyangkan, ada rasa pedas untuk beberapa jenis makanan, ada warna-warna yang

menyenangkan,ada berbagai macam jenis es (minuman), tidak membosankan, lebih menarik.walaupun pada dasarnya sekolah telah melakukan larangan pada sisiwanya dengan alasan keselamatan siswa yang sangat terancam akan terjadinya kecelakaan karena banyaknya kendaraan yang bersimpang siur didepan sekolah dan kesehatan siswa sendiri karena adanya bahan tambahan makanan seperti zat pewarna dan obat gula.

Di Surabaya akhir-akhir ini muncul kasus keracunan makanan. Berdasarkan data dari Dinas Kesehatan Kota Surabaya menunjukkan bahwa pada tahun 2002 terdapat 5 kasus kejadian luar biasa (KLB) oleh makanan, satu diantaranya terjadi disekolah SMU sedangkan tahun 2003 terdapat 2 kasus yang sama dan keduanya terjadi pada murid SD. Sedangkan berdasarkan data dari Dinas Kesehatan Propinsi Jatim menunjukkan bahwa pada tahun 2006 terdapat 5 kasus kejadian luar biasa (KLB) oleh makananpada sekolah dasar. Diantaranya adalah tertjadi pada 5 siswa di SDN 1 kedungwaru Tulungagung, 111 Siswa pada SD Ngerandu 1 Trenggalek, 28 siswa pada SDN Trogan 2 Bangkalan, dan 120 siswa pada SD di Kediri. Yang jadi penyebab KLB tersebut adalah pedagang makanan jajanan yang berada disekolah-sekolah dasar tersebut, dimana keberadaannya kadang menetap dilingkungan sekolah tertentu kadang berpindah tempat.

Pengolahan makanan, bagaimanapun bentuk dan usahanya seyogyanya memperhatikan hieGINE dan sanitasi serta persyaratan kesehatan masyarakat konsumen kemudian dalam proses penjualan makanan yang terlihat di sekolah-

sekolah dasar tersebut dalam menyajikan makanan tanpa menggunakan alat penjepit, sendok, dan sejenisnya dapat menyebabkan makanan tersebut tercemar oleh mikroorganisme.

Dari hasil laporan Dinas Kesehatan Kota mengenai Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan makanan pada tanggal 23 juli 2003, disebabkan karena mengkonsumsi pentol bakso yang dijual oleh pedagang makanan jajanan. tercatat 32 orang anak mengalami keracunan makanan, dengan gejala diare, muntah-muntah, demam dan sakit kepala. Makanan yang dikonsumsi waktu itu adalah makanan jajanan pentol bakso yang tercemar. Dari peristiwa tersebut menunjukkan masih rendahnya kualitas makanan yang disajikan oleh pedagang makanan jajanan tersebut. karena itu penelitian ini perlu dilakukan untuk mengetahui sejauh mana keamanan yang ada pada makanan jajanan yang dijual oleh pedagang makanan tersebut yang digemari oleh anak-anak.

Pedagang makanan jajanan ini banyak ditemukan dilingkungan sekolah mulai dari sekolah taman kanak-kanak sampai dengan perguruan tinggi. Dari survei pendahuluan terdapat 20 Sekolah Dasar yang disekitarnya ditemukan pedagang makanan jajanan yang menjual bermacam-macam makanan, diantaranya yaitu bakso, pentol bakso, tempura goreng, ciki dan lain sebagainya.

1.2. Identifikasi Masalah

1. Perilaku penjamah makanan (*food handler*) yang tidak atau kurang bersih dan sehat dapat mempengaruhi kualitas makanan dan minuman yang diolahnya.

2. Cara pengolahan makanan yang kurang bersih akan menurunkan kualitas makanan yang diolah, seperti cara mencuci peralatan, mencuci bahan makanan, air yang digunakan, cara memasak makanan, menyimpan dan mengamankan makanan sampai dengan menyajikan makanan tersebut pada konsumen.
3. Tingkat pengetahuan penjamah makanan terhadap hiegene dan sanitasi makanan juga berpengaruh terhadap kualitas makanan yang dihasilkan.
4. Lokasi/tempat pengolahan makanan yang kurang bersih dapat menjadi penyebab tidak langsung pencemaran makanan.
5. Kondisi kesehatan seseorang yang mengolah makanan, seperti menderita penyakit kulit, *carier*, tanpa memperhatikan aspek hiegene, ia dapat mengkontaminasi makanan yang diolahnya atau disajikanya.

I.3. Perumusan Masalah

Dari uraian diatas dapat kita rumuskan, Bagaimana kondisi hygiene dan sanitasi makanan jajanan di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II Kecamatan Mulyorejo Surabaya?

BAB II

TUJUAN DAN MANFAAT

H.1. Tujuan umum

Mengkaji kondisi makanan jajanan yang dijual dilingkungan Sekolah Dasar Negeri Kalisari II Kecamatan Mulyorejo Surabaya.

H.2. Tujuan Khusus

1. Mengidentifikasi jenis makanan jajanan di Sekolah Dasar.
2. Mengetahui kesukaan konsumen terhadap makanan jajanan.
3. Mengukur sanitasi penjualan makanan jajanan, meliputi: tempat penjaan dan tempat penyajian makanan jajanan.
4. Mengkaji higene penjual makanan jajanan yang dijual di lingkungan Sekolah Dasar.

H.3. Manfaat

1. Bagi penulis untuk menerapkan ilmu yang didapatkan selama masa perkuliahan dan mengetahui kualitas makanan jajanan yang dijual oleh pedagang makanan jajanan.
2. Bagi Sekolah Dasar, sebagai masukan tentang gambaran kualitas makanan jajanan yang dijual oleh pedagang makanan jajanan yang berada di lingkungannya.
3. Bagi puskesmas di wilayah setempat, sebagai masukan/data untuk tindakan pembinaan dan pengawasan terhadap makanan jajanan.
4. Bagi pedagang makanan jajanan, dapat mengetahui kualitas makanan yang dijual

BAB III

TINJAUAN PUSTAKA

3.1 Higiene

3.1.1 Pengertian hygiene

Sebagian besar masyarakat belum dapat membedakan arti hygiene dan sanitasi. Oleh karena itu perlu diketahui pengertian kata tersebut satu per satu.

1. Menurut UU no 2 tahun 1966 tentang hygiene, pengertian *hygiene adalah segala usaha untuk melindungi, memelihara dan mempertinggi derajat kesehatan badan dan jiwa, baik untuk umum maupun perorangan dengan tujuan memberi dasar-dasar selanjutnya hidup yang sehat serta mempertinggi kesejahteraan dan daya guna peri kehidupan manusia.*
2. Menurut Azwar (1996) *hygiene adalah usaha kesehatan masyarakat yang mempelajari pengaruh kondisi lingkungan terhadap kesehatan manusia, upaya mencegah timbulnya penyakit karena pengaruh lingkungan kesehatan tersebut Serta membuat kondis lingkungan sedemikian rupa sehingga terjamin pemeliharaan kesehatan.*

3.1.2 Higiene dalam pengelolaan makanan

Pemahaman mengenai hygiene terutama hygiene perorangan yang terlibat dalam pengelolaan makanan sangat penting. Manusia memiliki potensi untuk menjadi salah satu mata rantai dari penyebaran penyakit terutama yang disebabkan oleh mikroorganisme melalui makanan (Purnawijayanti, 1999)

Agar bahan makanan/makanan tidak sampai tercemar maka jelaslah orang yang terhubung dengan makanan tersebut harus terpelihara hygiene dan sanitasinya baik saat mengolah makanan hingga menyajikannya.

Ada tiga kelompok penderita penyakit yang tidak boleh dilibatkan dalam penanganan makanan, yaitu penderita penyakit infeksi saluran pernafasan, pencernaan, dan penyakit kulit karena penularan penyakit kepada makanan dapat terjadi melalui tangan, batuk, bersin atau meludah, berbicara dan sisir rambut.

Orang sehat pun sebenarnya masih memiliki mikroorganisme didalam tubuhnya yang dapat disebarkan melalui mulut, hidung, kulit, dan saluran pencernaan. Dengan demikian seorang pekerja harus mengikuti prosedur sanitasi untuk mencegah kontaminasi pada makanan yang ditangani, antara lain:

1. Kesehatan

Seorang pekerja/pengelola makanan harus sehat, tidak menderita penyakit menular/carrier seperti penyakit saluran pencernaan, saluran pernafasan maupun kulit. Menurut data yang ada diketahui bahwa prevalensi penyakit typhus di Kota Surabaya adalah 0,04% dan diare 3,32%.jumlah penderita penyakit diare rawat jalan dipuskesmas di Jawa Timur pada tahun 1999 menduduki peringkat pertama (14,72%), diikuti dengan disentri dan thypus sehingga hal ini perlu mendapatkan perhatian yang serius.

Untuk menghindari penyebaran penyakit tersebut dan untuk mengantisipasi adanya carrier pada penjamah makanan, disarankan melakukan pemeriksaan kesehatan setiap 6 bulan sekali (Purnawijayanti,1999)

2. Kebersihan Tangan Dan Kuku

Dalam pengolahan makanan, tangan adalah anggota badan yang paling sering digunakan dan dapat berperan sebagai media penularan kuman yang berasal dari luar kedalam makanan sehingga kebersihan tangan harus selalu dijaga dengan membersihkannya setiap melakukan pekerjaan (Utojo, 1989)

Berikut ini adalah beberapa pedoman praktis, bilamana pencucian tangan harus dilakukan : (DepKes RI, 1991)

- a. Sebelum mengelolah makanan
- b. Setelah keluar dari kamar mandi (WC)
- c. Setelah merokok
- d. Setelah membuang kotoran hidung
- e. Setelah mengangkut/membuang sampah
- f. Setelah mengerjakan pekerjaan lain.

Tangan yang kotor atau terkontaminasi dapat memindahkan bakteri dan virus patogen dari tubuh, feses atau sumber lain kemakanan. Pencucian tangan dengan sabun dan diikuti dengan pembilasan akan menghilangkan banyak mikroba yang terdapat pada tangan (Purnawijayanti, 1999).

Kebersihan kuku pun harus dijaga dan diperhatikan antara lain harus dipotong pendek, bersih dan tidak menggunakan kosmetik (cat kuku). Selain itu juga bagi penjamah makanan dianjurkan untuk tidak memakai perhiasan sewaktu bekerja kecuali cincin kawin yang tidak berhias (DepKes RI, 1989).

Ada beberapa cara mencuci tangan yang sebaiknya dilakukan pekerja antar lain :

- a. Membersihkan tangan menggunakan air bersih yang mengalir dan menggunakan sabun
 - b. Menggosok tangan
 - c. Menggunakan sikat kuku untuk membersihkan bagian bawah kuku
 - d. Dikeringkan.
3. Kebersihan Diri
- a. Mandi

Seorang pekerja harus membiasakan mandi sebelum bekerja dan sesudah bekerja dengan menggunakan sabun untuk membersihkan kotoran yang melekat di badan dan membuka pori-pori kulit. Badan yang tidak pernah dibersihkan akan nampak kotor dan mudah diserang oleh berbagai penyakit kulit (Utojo, 1989).

- b. Pakaian

Pakaian pengelolah dan penyaji makanan selalu bersih. Pakaian kerja sebaiknya dibedakan dari pakaian harian dan disarankan untuk mengganti dan mencuci pakaian secara periodic, umntuk mengurangi resiko kontaminasi (Purnawijayanti, 1999).

Pakaian tidak hanya berhubungan dengan mode tetapi berhubungan pula dengan kesehatan sehingga kebersihan pakaian harus dijaga sebab pakaian yang kotor selain tidak enak baunya juga dapat dijadikan tempat bersarangnya hama-hama penyakit (Utojo, 1989).

- c. Rambut

Kebersihan dan kesehatan rambut harus dipelihara dengan baik agar tetap bersih dan sehat. Setiap saat rambut berhubungan dengan dunia luar seperti debu, panas, sinar ultra violet dan sebagainya yang menyebabkan rambut menjadi kotor. Dalam keadaan ini kuman penyakit seperti jamur, kutu dan lain-lain akan cepat sekali berkembangbiak dan dapat mengganggu. Untuk menjaga kebersihan dan kesehatan kulit kepala dan rambut perlu perawatan yang baik dan teratur dengan mencucinya sekurang-kurangnya dua kali dalam satu minggu (DepKes RI,1989)

4. Kebiasaan dalam menangani makanan

Seorang penjamah makanan harus memiliki pengetahuan dibidang penyehatan makanan yang dibuktikan dengan sertifikat (DepKes RI, 1992). Dalam menangani makanan, pekerja hendaknya mengerti cara-cara mengolah, menyimpan dan menghidangkan makanan yang baik dan higienis. Pengolah makanan yang memiliki kebiasaan buruk tidak diperkenankan ikut serta dalam proses pengolahan makanan. Kebiasaan tersebut antara lain merokok, menggaruk lubang hidung dan telinga, mencicipi makanan dengan jari, meludah disembarang tempat, batuk dan bersin diatas makanan (Purnawijayanti, 1999).

Selain itu bagi pekerja dianjurkan untuk mengikat rambutnya atau menutup dengan penutup kepala atau topi. Dalam memegang makanan tidak boleh langsung dengan tangan tetapi menggunakan alat seperti penjepit atau sendok (DepKes RI, 1989)

Masih banyak masalah yang dihadapi dalam hal hygiene makanan antara lain adanya makanan yang sudah rusak, makanan yang dipajang ditempat umum tidak

tertutup sehingga terbuka bagi kuman, debu, kemungkinan terkena percikan air kotor ataupun semprotan bahan insektisida dan vector. selain itu factor pengolahan bahan makanan sangat mempengaruhi kondisi hygiene makanan.

2.2 Sanitasi

3.2.1 Pengertian Sanitasi

Sanitasi merupakan bagian terpenting dalam upaya penyehatan lingkungan khususnya dalam proses pengolahan pangan. Sanitasi dapat diartikan sebagai upaya pencegahan penyakit dengan cara menghilangkan atau mengatur faktor-faktor lingkungan yang berkaitan dengan rantai perpindahan penyakit tersebut (Purnawijayanti, 1999).

Menurut Darmono (1984) *Sanitasi adalah usaha-usaha lingkungan hidup manusia dimana kegiatan dapat menyokong ataupun meningkatkan hygiene dan kesehatan pada umumnya.*

Dari pengertian tersebut dapat diketahui bahwa sanitasi merupakan sebagian besar dari hygiene dimana sanitasi lebih difokuskan pada lingkungan hidup.

3.2.2 Ruang Lingkup Sanitasi

1. Penyediaan Air Bersih

Penyediaan air bersih adalah usaha-usaha untuk menghasilkan, menyediakan air bersih yang diperlukan dalam kegiatan sehari-hari. Air dalam pengolahan makanan perlu mendapatkan perhatian khusus karena berperan besar dalam semua tahapan proses.

Mengingat pentingnya peran air maka kita perlu mengetahui syarat-syarat air yang harus dipenuhi. Air yang dapat digunakan dalam pengolahan makanan minimal harus memenuhi syarat kesehatan, antara lain: (DepKes RI, 1989)



1. Memenuhi syarat kuantitas (jumlah)

Diperlukan air sebanyak 60-120 liter/orang/hari

2. Memenuhi syarat kualitas (mutu)

a. Fisik

1. jernih, bersih dan tidak berwarna
2. tidak berbau dan tidak berasa
3. suhu air sama dengan suhu alam sekitarnya

b. Kimia

1. tidak mengandung zat-zat yang mengganggu kesehatan
2. tidak mengandung zat-zat yang beracun
3. tidak mengandung zat-zat yang mengganggu teknis
4. tidak mengandung zat-zat yang mengganggu secara ekonomis

c. Bakteriologis

2. Dalam 1cc air tidak boleh terdapat lebih dari 100 kuman
3. Bakteri koli tidak boleh ada dalam 100 cc air minum
4. Kuman patogen penyebab penyakit misalnya kolera, typhus, disentri tidak boleh ada dalam air minum.

5. Pembuangan Sampah

Sampah merupakan sebaqaian kecil dari benda atau hal-hal yang dipandang tidak dipakai, tidak disenangi atau harus dibuang. Dalam kehidupan sehari-hari, sampah dapat bersumber dari rumah tangga, pemukiman, perdagangan, industri, peternakan, pertanian, pertambangan, dan lain-lain (Kusnoputranto,1986).

Sebagai sesuatu yang tidak dipergunakan lagi, maka sampah yang dihasilkan akan menimbulkan hal-hal yang negative bagi kehidupan manusia. Sehingga diperlukan pengelolaan sampah yang tepat agar tidak dapat digunakan sebagai tempat berkembang biak bibit penyakit dan vector (Sudarso, 1985)

Sampah perlu kita perhatikan karena : (DepKes RI, 1989)

- a. Dapat mencemari sumber air
- b. Dapat menyebabkan pencemaran udara (bau, asap)
- c. Dapat menimbulkan kebakaran
- d. Dapat menjadi sarang vector penyakit
- e. Dapat menyebabkan kecelakaan
- f. Dapat merusak bangunan, menyumbat saluran air
- g. Dapat mengganggu keindahan.

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pengelolaan sampah:

(Kusnoputranto, 1986)

- a. Penyimpanan sampah

Penyimpanan sampah maksudnya adalah tempat sampah sementara sebelum sampah tersebut dikumpulkan.

Syarat-syarat tempat sampah meliputi:

- a) konstruksinya kuat
- b) memiliki tutup
- c) ringan
- d) mudah diangkat

b. Pengumpulan sampah

Pengumpulan sampah biasanya ditangani oleh pemerintah atau masyarakat secara gotong royong. Jika sampah yang dihasilkan tidak begitu banyak dapat dibangun suatu kontriner yang dapat dijangkau penduduk sekitarnya.

c. Pembuangan sampah

Sampah yang dikumpulkan selanjutnya dibuang untuk dimusnahkan. pembuangan sampah biasanya dilakukan didaerah tertentu sedemikian rupa sehingga tidak mengganggu kesehatan manusia. Adapun jarak yang sering dipakai sebagai pedoman sekitar 2 Km dari perumahan penduduk, 15 Km dari laut dan 200 m dari sumber air.

Yang perlu diperhatikan pada tahap ini : (DepKes RI, 1989)

1) Segi Estetika

- dapat mengurangi pemandangan yang tidak sedap
- dapat mengurangi bau-bauan yang tidak sedap

2) Segi Ekonomis

- tidak menimbulkan kerusakan benda
- mengurangi biaya pengelolaan

3) Segi higienis dan sanitasi

- tidak dapat dicapai oleh serangga atau tikus
- tidak digunakan sebagai tempat berbiaknya bibit penyakit
- tidak mengotori sumber air

3. Pembuangan Air Kotor/limbah

Yang dimaksud dengan air limbah adalah air yang tidak bersih dan mengandung berbagai zat yang bersifat membahayakan kehidupan manusia (Azwar, 1996).

Limbah cair yang dihasilkan dari pengolahan makanan biasanya berupa air yang telah digunakan untuk berbagai keperluan seperti air bekas pencucian bahan mentah maupun pencucian peralatan yang digunakan (Purnawijayanti, 1999).

Limbah yang dihasilkan selama proses pengolahan makanan umumnya banyak mengandung bahan-bahan organik yang dapat dimanfaatkan oleh mikroorganisme seperti bakteri, jamur atau parasit sehingga harus dikelola sedemikian rupa sebelum dibuang ke saluran umum agar tidak menjadi sumber pencemaran bagi makanan.

Sistem pembuangan limbah sebaiknya terbuat dari saluran dengan bahan kedap air, tertutup, tidak menyumbat dan tidak menjadi sumber pencemaran (DepKes RI, 1989).

4. Sanitasi Makanan

Sanitasi makanan dan minuman adalah suatu usaha-usaha yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang membebaskan makanan dan minuman dari pencemaran juga menyangkut pengawasan lingkungan yang mempengaruhi kualitas dari segi-segi yang merugikan kesehatan dan kesejahteraan manusia (Mawaddah, 1990). Keberadaan mikroorganisme didalam makanan pada dasarnya adalah akibat adanya kontaminasi dari lingkungan dimana makanan itu berada yang erat kaitannya dengan kurangnya sanitasi. Misalnya kebersihan bahan makanan, yang mengangkut, cara penyimpanan, pengolahan, pengangkutan dan penyajian makanan tersebut.

Kondisi sanitasi yang kurang baik dapat mengakibatkan tercemarnya bahan makanan oleh mikroorganisme antara lain *Salmonella*, *Shigella*, *E.coli* dan virus.

Untuk memenuhi harapan konsumen terhadap makanan yang dikonsumsi secara sehat maka selain mutu makanan, proses pelayanan makanan yang sehat pun harus dijaga, antara lain : (Kusnoputranto, 1986)

1. Pemilihan Bahan Makanan

Dalam pemilihan bahan makanan kita harus memperhatikan hal-hal sebagai berikut:

- a. ada atau tidaknya pembusukan
- b. ada atau tidaknya lendir
- c. ada atau tidaknya jamur
- d. perubahan unsur senyawa
- e. perubahan rasa dan bau, timbul gas.

2. Penyimpanan Bahan Makanan

Bahan makanan yang belum digunakan dapat disimpan di tempat penyimpanan yang aman baik didalam lemari pendingin atau lemari yang digunakan untuk menyimpan bahan makanan kering.

3. Proses Pengolahan Makanan

Tujuan dari Pengolahan makanan adalah agar makanan tersebut mudah cerna dan diserap oleh tubuh. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam proses pengolahan makanan :

a. Tempat Pengolahan

Ruang pengolahan makanan berperan dalam menentukan berhasil atau tidaknya upaya sanitasi makanan secara keseluruhan. Tempat pengolahan makanan harus memenuhi syarat-syarat sebagai berikut:

- 1) Selalu dalam keadaan bersih
- 2) Lantai kedap air dan tidak licin
- 3) Penyediaan air bersih cukup
- 4) Terdapat saluran pembuangan air kotor
- 5) Tersedia tempat sampah
- 6) Memiliki tempat penyimpanan makanan yang baik
- 7) Memiliki sarana ventilasi yang cukup
- 8) Tersedia sarana mencuci tangan dan perlengkapan

b. Tenaga Pengolah Makanan

Tenaga pengolah makanan adalah tenaga yang mempersiapkan, memasak dan menyajikan makanan (Mawaddah, 1991).

Syarat tempat pengolah makanan adalah:

- 1) Berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter
- 2) Tidak sedang menderita pwenyakit infeksi
- 3) Bukan carrier dari suatu penyakit
- 4) Tahu hygiene dan sanitasi makanan dan minuman
- 5) Melakukan pemeriksaan berkala.

c. Cara Pengolahan

Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh terutama tangan dan bibir. Perlindungan kontak langsung dapat dilakukan dengan menggunakan sarung tangan (sekali pakai), penjepit makanan maupun sendok dan garpu.

4. Penyimpanan Makanan Terolah

Makanan yang telah matang sebaiknya disimpan ditempat/lemari yang terlindung dari vector baik lalat maupun kecoa. Selain itu diperlukan pengawasan pada makanan yang telah diolah, meliputi: (Maawaddah, 1991)

- a. Makanan hendaknya diolah dengan suhu yang cukup untuk dapat mematikan bakteri pathogen, minimal pada suhu 80°C selama 10 menit
- b. Dalam memasak makanan maka bahan makanan harus dipotong tipis-tipis kurang lebih 10 cm
- c. Makanan yang terolah atau masak harus dapat dimakan secepatnya dalam keadaan hangat yaitu jarak antara 1-2 jam sejak makanan masak sampai batas paling lama 6 jam. Setelah itu sebaiknya makanan tidak dimakan
- d. Makanan yang terpaksa harus ditangguhkan waktu memakannya, perlu dilakukan tindakan pengamanan sebagai berikut:
 - makanan harus ditempatkan pada alat pemanas tetap yang dapat menjaga suhu diatas 60°C
 - makanan disimpan dalam lemari pendingin
- e. Makanan yang tidak habis disediakan dan tidak dapat dilakukan tindakan pengamanan agar dibuang saja dan tidak dimakan

- f. Makanan dalam kaleng harus disimpan pada tempat yang sejuk dan kering.

5. Pembertantasan Insekta dan Roden

Insekta dan roden merupakan salah satu vector/perantara yang dapat menularkan kuman dan bakteri sehingga memerlukan pengawasan dan pengendalian yang intensif. Macam insekta dan roden yang dapat menjadi media penular antara lain adalah lalat dan kecoa serta tikus.

Terdapat beberapa cara pengawasan terhadap insekta dan roden antara lain:

a. lalat:

- menjaga kebersihan
- menggunakan tempat sampah tertutup dan mencegah timbulnya bau yang mengandung lalat
- menangkap lalat dewasa dengan menggunakan alat penangkap lalat dewasa

b. kecoa:

- menjaga kebersihan
- memberantas kecoa

c. tikus:

- mencegah tikus betah diruangan dapur dengan menjaga dapur selalu dalam keadaan bersih dan rapi
- penangkapan tikus

6. Kebersihan dan Sanitasi Alat

Upaya pembersihan alat-alat baik alat masak maupun alat makanan dilakukan untuk menghilangkan sisa-sisa makanan dan bahan-bahan lainnya yang diperlukan untuk pertumbuhan mikroorganisme.

Peralatan makan dan masak setelah digunakan harus segera dibersihkan untuk mencegah kontaminasi silang pada makanan. Pada dasarnya system pembersihan meliputi penghilangan cemaran atau kotoran kasar, pembersihan residu cemaran dengan deterjen atau bahan pembersih lain, dan pembilasan. Pencucian dan sanitasi dapat dilakukan secara manual maupun mekanis (Purnawijayanti, 1999).

Prosedur pembersihan alat:

1) pembuangan sisa makanan dan pembilasan awal

Pada tahap ini dilakukan pembuangan sisa makanan pada alat makan/masak kemudian pembilasan alat. Tujuan tahap ini adalah untuk menjaga agar air dalam bak pencuci efisien penggunaannya.

2) Pencucian

Pencucian dilakukan dengan menggunakan bahan pembersih (sabun atau deterjen). Hal yang perlu diperhatikan pada tahap ini adalah penggunaan bahan pembersih. Terdapat beberapa bahan pembersih yang dapat dipergunakan antara lain pembersih alkali, pembersih asam, sabun dan deterjen.

Diterjen dan sabun merupakan bahan pembersih yang berfungsi untuk menghilangkan kotoran berminyak. Pada prinsipnya pemilihan bahan pembersih tergantung pada beberapa faktor sebagai berikut:

- a. Jenis dan jumlah cemaran yang akan dihasilkan
 - b. Sifat bahan permukaan yang akan dibersihkan misalnya plastic atau kayu
 - c. Sifat fisik senyawa bahan pembersih (cair atau padat)
 - d. Metode pembersihan yang tersedia
 - e. Mutu air yang tersedia
- 3) Pembilasan

Pembilasan dilakukan dalam bak ke dua dengan menggunakan air hangat. Pembilasan dimaksudkan untuk menghilangkan sisa diterjen dan kotoran. Sebaiknya air bilasan harus sering diganti atau lebih baik jika menggunakan air mengalir.

4) Sanitasi dan disinfeksi

Meskipun telah dilakukan proses pembersihan belum menjamin bahwa cemaran mikroorganisme dapat dihilangkan. Oleh karena itu proses pembersihan selalu diikuti dengan disinfeksi.

Upaya disinfeksi dapat dilakukan dengan berbagai macam cara antara lain dengan menggunakan uap, air panas, radiasi maupun menggunakan bahan kimia seperti larutan klorin sesuai dengan dosis yang ditetapkan. Dalam penggunaan bahan kimia yang perlu diperhatikan adalah dosis pemakaian karena dosis yang terlalu rendah menghasilkan pembersihan yang tidak efektif

dan jika terlalau banyak akan menimbulkan pemborosan disamping itu kemungkinan akan membahayakan kesehatan.

5) Penirisan dan pengeringan

Peralatan yang telah dibersihkan kemudian ditiriskan dan dikeringkan. Sebaiknya pengeringan tidak dilakukan dengan menggunakan kain lap/serbet karena kemungkinan justru akan menyebabkan terjadinya kontaminasi ulang.

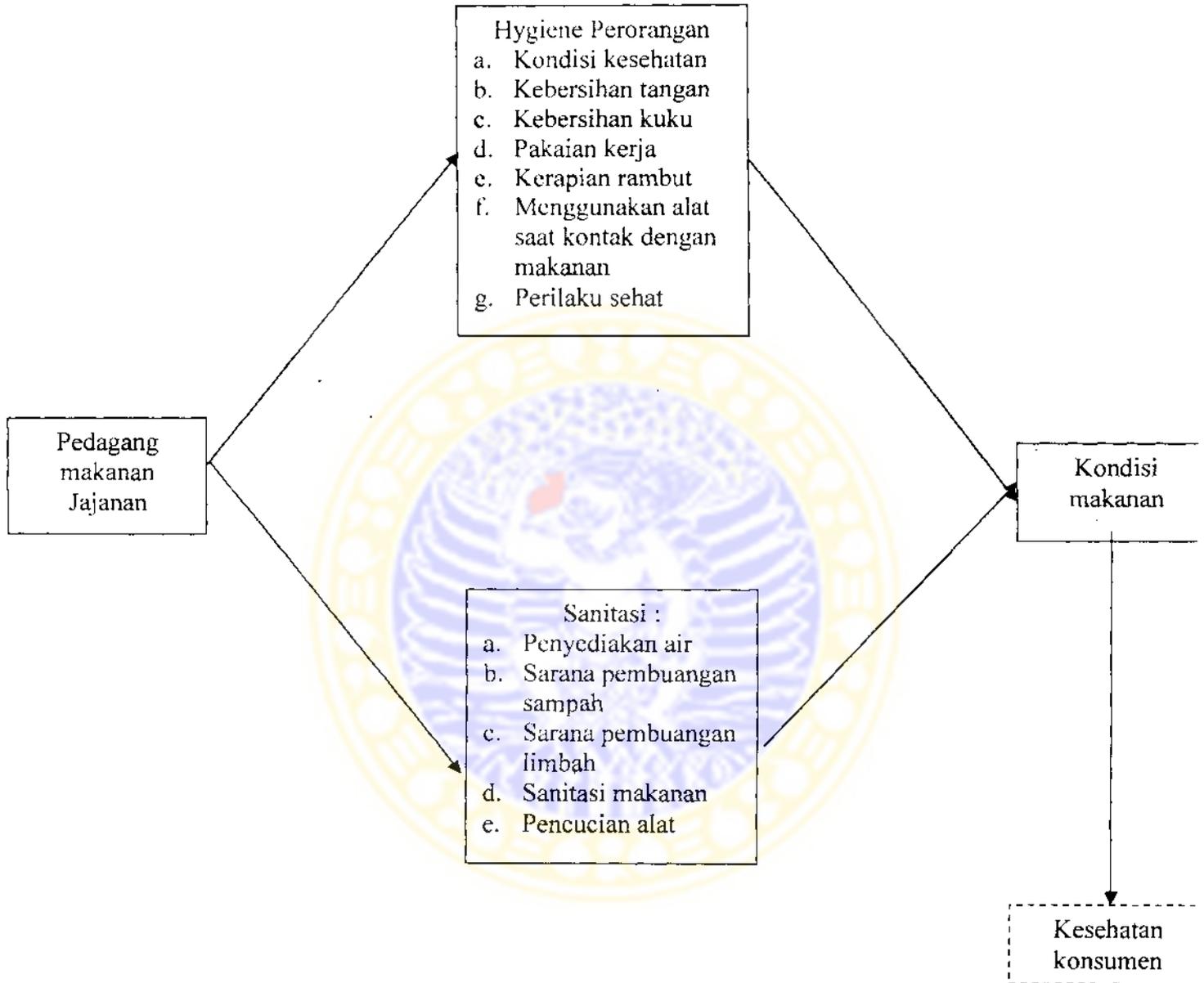
2.3 Pedagang Makanan jajanan

Menurut surat keputusan Dirjen PPM dan PLP NoHK. 00.06.6.812 tanggal 23 oktober 1997 tentang pembinaan dan pengawasasn sanitasi makanan jajanan, yang dimaksud pedagang makanan jajanan adalah orang yang menangani makanan jajanan yang dijual untuk umum (depkes RI,1994). Dalam menjalankan usahanya mereka menggunakan bagian-bagian jalan dan tempat-tempat untuk kepentingan umum yang bukan digunakan sebagai tempat usaha dengan berpindah pindah tempat penjualan.

BAB IV

KERANGKA KONSEPTUAL

IV.1. Kerangka konseptual



Keterangan :

Diteliti : _____

Tidak diteliti : - - - - -

IV.2. Penjelasan Kerangka komseptual.

Kondisi Higiene dan sanitasi penjual makanan jajanan yang kurang baik dalam menangani makanan yang kurang baik dapat mempengaruhi kualitas makanan jajanan yang disajikan, baik dari segi penyajian maupun tingkat pencemaran yang dialami oleh makanan selama pengolahan. Kualitas makanan yang kurang baik dan tercemar dapat mengganggu kesehatan konsumen, antara lain menimbulkan penyakit dan keracunan akibat makanan yang dikonsumsi.



BAB V

METODE PENELITIAN

V.1. Rancang Bangun Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian *cross sectional*, karena hanya dilakukan satu kali pengamatan pada waktu penelitian berlangsung. Sedangkan dilihat dari sifat analisis masalahnya penelitian ini merupakan penelitian obserfasional yang tujuannya untuk mengetahui kualitas makanan jajanan pada anak-anak Sekolah Dasar.

V.2. Populasi Penelitian

Populasi penelitian ini adalah penjual makanan jajanan yang berada dilingkungan Sekolah Dasar Negeri Kalisari II diwilayah Kecamatan Mulyorejo Surabaya.

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

Dalam penelitian ini tidak dilakukan pengambilan sampel. Subyek penelitian ini adalah semua penjual makanan jajanan siap saji yang ditemukan berjualan dilingkungan Sekolah Dasar negeri Kalisari II diwilayah Kecamatan Mulyorejo Surabaya. Sehingga sample diambil secara *non probability sampling* dengan metode *Accidental sampling* yaitu pengambilan sampel dilakukan berdasarkan sample yang tersedia.

V.4. Lokasi Dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan dilingkungan Sekolah Dasar Negeri Kalisari II Kecamatan Mulyorejo, dan waktu penelitian dilakukan selama 4 bulan, yaitu mulai bulan April sampai dengan bulan juli 2007

V.5. Variabel Penelitian

1. Higiene Perorangan

- a. Kondisi kesehatan
- b. Kebersihan tangan
- c. Kebersihan kuku
- d. Penggunaan pakaian kerja
- e. Kerapian rambut
- f. menggunakan alat saat kontak dengan makanan
- g. Perilaku sehat

2. sanitasi

- a. penyediaan air bersih
- b. Sarana pembuangan sampah
- c. Sarana pembuangan limbah
- d. Sanitasi makanan
- e. Pencucian alat

V.6. Teknis Dan Instrumen Pengumpulan Data

V.6.1. Teknik

Data primer, pengumpulan data dilakukan sendiri oleh peneliti yang diperoleh dari observasi langsung melalui pengamatan.

V.6.2. Instrumen

Lembar Observasi yang digunakan untuk observasi langsung pada obyek yang diteliti.

V.7. Teknik Analisis Data

Data setiap sub variabel yang dinilai kemudian dihitung. hasil yang diperoleh kemudian dikategorikan menjadi dua kategori: (Dinas Kesehatan Kota Surabaya, 2005)

- a. Kategori baik, jika mencapai $\geq 65\%$ dari jumlah yang memenuhi syarat kesehatan
- b. Kategori kurang, jika mencapai $\leq 65\%$ dari jumlah yang memenuhi syarat kesehatan

V.8. definisi Operasional

Untuk memberi kesamaan pengertian dalam penulisan penelitian ini, maka perlu adanya definisi operasional variabel-variabel yang diobservasi.

Tabel 5.1 Definisi Operasional Variabel-Variabel Yang Diobservasi Beserta Skala Pengukurannya

No	Variabel	Definisi Operasional	Skala Pengukuran
1	Hygiene	Upaya pencegahan pencemaran makanan oleh penjamah yang meliputi kondisi kesehatan, kebersihan tangan, kebersihan kuku, penggunaan pakaian berih/kerja, kerapian rambut, penggunaan alat saat kontak dengan makanan, perilaku sehat dalam penanganan makanan. Kondisi hygiene ini dikategorikan dalam: a. Baik, jika mencapai $\geq 65\%$ dari jumlah yang memenuhi syarat kesehatan b. Kurang, jika mencapai $\leq 65\%$ dari jumlah yang memenuhi syarat kesehatan	Ordinal
2	Sanitasi	Upaya pencegahan pencemaran makanan yang dititik beratkan pada kondisi lingkungan, antara lain penyediaan air bersih, sarana pembuangan sampah, sarana pembuangan limbah, kondisi sanitasi makanan, kebersihan alat dan	Ordinal

Lanjutan Tabel 5.1

		keberadaan vector. Kondisi sanitasi ini dikategorikan dalam: a. Baik, jika mencapai $\geq 65\%$ dari jumlah yang memenuhi syarat kesehatan b. Kurang, jika mencapai $\leq 65\%$ dari jumlah yang memenuhi syarat kesehatan	
3	Pedagang makanan jajanan	Orang yang melakukan kegiatan dagang di depan Sekolah Dasar. Di kategorikan dalam : a. Ya b. Tidak	nominal
4	Penjamah	Orang yang bertugas mempersiapkan dan menyajikan makanan dan minuman untuk konsumen. Di kategorikan dalam : a. Ya b. Tidak	Nominal
5	Kondisi kesehatan	Suatu keadaan ada atau tidaknya suatu penyakit infeksi saluran cerna dan saluran pernafasan yang pernah diderita responden pada saat wawancara. Di kategorikan dalam : a. Ya b. Tidak	Nominal
6	Vektor	Keadaan ada tidaknya vector yang tampak ditempat penjualan khususnya tempat sekitar tempat penyimpanan makanan. Di kategorikan dalam : a. Ada b. Tidak	Nominal
7	Tempat penyimpanan makanan	Tempat yang digunakan untuk menyimpan makanan matang. Meliputi : a. Tempat penyimpanan terlindung b. Mudah dibersihkan c. Bebas Vektor d. Tempat penyimpanan bersih Kondisi ini dikategorikan dalam: a. Baik, jika mencapai $\geq 65\%$ dari	Ordinal

Lanjutan Tabel 5.1

		jumlah yang memenuhi syarat kesehatan b. Kurang, jika mencapai $\leq 65\%$ dari jumlah yang memenuhi syarat kesehatan	
8	Sarana pembuangan air limbah	Sarana berupa saluran air atau selokan untuk pembuangan air sisa cucian. Meliputi : a. Saluran air b. Saluran tertutup c. Tidak tergenang d. Tidak becek Kondisi ini dikategorikan dalam: a. Baik, jika mencapai $\geq 65\%$ dari jumlah yang memenuhi syarat kesehatan b. Kurang, jika mencapai $\leq 65\%$ dari jumlah yang memenuhi syarat kesehatan	Ordinal
9	Masakan baru	Masakan yang disajikan dan dimasak pada hari itu juga. Di kategorikan dalam : a. Ya b. Tidak	Nominal
10	Pencucian alat	Pencucian alat-alat makanan dengan menggunakan sabun dan dibilas dengan air serta dilakukan tindakan disinfeksi (air hangat atau larutan chlor). Meliputi : a. Pembilasan awal b. Penyabunan c. Pembilasan d. Disinfeksi e. Pengeringan Kondisi ini dikategorikan dalam: a. Baik, jika mencapai $\geq 65\%$ dari jumlah yang memenuhi syarat kesehatan b. Kurang, jika mencapai $\leq 65\%$ dari jumlah yang memenuhi syarat kesehatan	Ordinal
11	Sumber air baik	Sumber air yang baik adalah jika berasal dari PDAM dimana air yang	Nominal

Lanjutan Tabel 5.1

		tersedia bersih secara fisik yaitu tidak berwarna, tidak berbau dan tidak berasa. Di kategorikan dalam : a. Ya b. Tidak	
12	Pakaian kerja	Pakaian khusus yang digunakan selama bekerja dan bukan pakaian yang digunakan sehari-hari di rumah. Di kategorikan dalam : a. Ya b. Tidak	Nominal
13	Cilemek	Kain pelindung badan yang digunakan penjamah untuk melindungi tubuh dari kotoran/masakan. Di kategorikan dalam : a. Ya b. Tidak	Nominal
14	Perilaku Sehat	Perilaku yang dilakukan oleh pedagang makanan jajanan, antara lain tidak merokok, tidak menggaruk anggota badan, tidak bersin atau batuk dekat makanan, berbicara dekat makanan, tidak menggunakan perhiasan pada jari tangan, memakai alat khusus dengan benar saat menjamah makanan. Meliputi : a. Merokok b. Mengunyah makanan c. Menggaruk badan d. Mencicipi makanan Kondisi ini dikategorikan dalam: a. Baik, jika mencapai $\geq 65\%$ dari jumlah yang memenuhi syarat kesehatan b. Kurang, jika mencapai $\leq 65\%$ dari jumlah yang memenuhi syarat kesehatan	Ordinal

BAB VI

HASIL PENELITIAN

6.1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan kepada para pedagang makanan jajanan yang berjualan pada pagi, siang sampai sore hari di sepanjang jalan Taman Bhaskara tepatnya di depan Sekolah Dasar Negeri Kalisari II. Sekolah Dasar negeri Kalisari ini merupakan salah satu sekolah negeri yang melakukan kegiatan belajar mengajar dalam sehari penuh. Jumlah siswa di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II ini secara keseluruhan sebanyak 230 siswa, dengan rincian kelas1: 90siswa, kelas2: 60siswa, kelas3: 46siswa, Kelas 4: 45siswa, kelas5: 39siswa, dan kelas6: 40siswa.

Di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II ini juga telah terdapat kantin sekolah yang hanya berjumlah satu buah. Kantin ini dibawah naungan sekolah secara langsung dan diolah oleh pihak sekolah. Yang dimaksud disini adalah kantin diolah oleh seluruh keluarga besar sekolah mulai dari guru, petugas tata usaha, hingga penjaga sekolah. Keuntungan dari hasil pengolahan kantin ini dibagi rata dalam jangka waktu satu kali dalam satu tahun. Makanan jajanan yang dijual dikantin sekolah merupakan makanan kemasan seperti ciki, wafer, biscuit permen dan coklat,dll. Kondisi kantin secara fisik nampak bersih, terdapat tempat sampah, rapi dan bebas dari vector, hal ini disebabkan makanan yang dijual adalah makanan dalam kemasan.

Walaupun telah terdapat kantin , namun sebagian besar siswa masih membeli makanan jajanan di luar sekolah. Hal ini dikarenakan jumlah kantin sekolah yang hanya satu tidak mencukupi untuk seluruh siswa yang ada di sekolah tersebut. Selain itu siswa

lebih memilih membeli makanan jajanan di luar karena siswa menyukai makanan yang siap saji karena masih hangat atau langsung dimasak, lebih menyenangkan, terdapat rasa pedas dan lainnya yang lebih bervariasi, terdapat warna yang lebih menarik, serta tidak membosankan.

Wilayah tersebut termasuk pada wilayah kecamatan Mulyorejo. Di daerah tersebut terdapat dua buah sekolah yaitu adalah Sekolah Dasar Negeri Kalisari II dan Sekolah Islam Al-Azhar. Dimana kedua sekolah tersebut merupakan sekolah Full Day. Keberadaan sekolah tersebut merupakan salah satu penunjang keramaian yang terjadi di wilayah tersebut baik oleh para siswa maupun keluarga besar sekolah yang lain seperti guru dan wali murid yang sedang menunggu putra-putrinya maupun warga sekitar sekolah yang bertempat tinggal disekitar sekolah. Karena sekolah ini terletak didalam perumahan Bhaskara.

Untuk memenuhi kebutuhan masyarakat sekitar dan para siswa akan makanan jajanan maka disekitar sekolah tersebut terdapat banyak para pedagang makanan jajanan yang tersebar disekitar wilayah sekolah tersebut dengan memanfaatkan fasilitas trotoar yang sebenarnya diperuntukkan bagi pejalan kaki. Usaha pedagang makanan jajanan mulai menjamur mulai kian maraknya krisis ekonomi yang melanda Indonesia yang diikuti dengan banyaknya peristiwa pemutusan hubungan kerja (PHK) bagi para pekerja.

Pada umumnya kondisi gerobak yang digunakan untuk berjualan bersifat tidak permanen dan sebenarnya belum memenuhi syarat dimana fasilitas yang ada belum menunjang kegiatan sanitasi makanan seperti fasilitas penyediaan air bersih, sarana pembuangan air kotor, pembuangan sampah. Lokasi yang dekat dengan jalan

menyebabkan makanan mudah terkontaminasi debu jika tidak ditangani dengan baik misalnya tersedianya tempat penyimpanan makanan tertutup sehingga terhindar dari debu dan vektor.

Pedagang makanan jajanan yang berada dikawasan tersebut terutama yang berada didepan Sekolah Dasar Negeri Kalisari II terdapat berbagai macam makanan dan minuman yang dijual.

Penelitian ini dilakukan di sekolah Dasar Negeri Kalisari II karena beberapa tahun sebelumnya pernah terjadi keracunan makanan di sekolah tersebut namun tidak terungkap kepermukaan public.

6.2. Karakteristik Responden

6.2.1. Usia Dan Jenis Kelamin

a. Usia

Tabel 6.1 Distribusi Pedagang Makanan Jajanan sekolah Menurut Usia di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II Tahun 2007

No	Usia Responden	Jumlah	%
1.	20-25	3	25
2.	26-30	6	50
3.	31-35	-	0
4.	36-40	2	16,67
5.	41-45	-	0
6.	46-50	-	0
7.	51-55	1	8,33
TOTAL		12	100,00

Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa pedagang makanan jajanan yang ada disekitar Sekolah Dasar Negeri Kalisari II rata-rata berusia 26-30 tahun (50%).

b. Jenis Kelamin

Tabel 6.2 Distribusi pedagang makanan jajanan sekolah menurut jenis kelamin di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II Tahun 2007

No	Jenis Kelamin	Jumlah	%
1.	Perempuan	1	8,33
2.	Laki-laki	11	91,67
TOTAL		12	100,00

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diketahui bahwa kebanyakan pedagang didaerah tersebut berjenis kelamin laki-laki.(91,67%).

6.2.2. Tingkat Pendidikan

Tabel 6.3 Distribusi Pedagang makanan Jajanan sekolah menurut tingkat pendidikan di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II Tahun 2007

No	Tingkat Pendidikan	Jumlah	%
1.	Tidak Tamat SD	1	8,33
2.	SD	4	33,34
3.	SLTP	4	33,34
4.	SLTA	3	25
TOTAL		12	100,00

Dari hasil wawancara diperoleh data bahwa sebagian besar pedagang makanan jajanan yang berdagang berpendidikan SD dan SLTP sebanyak (33,34%)

6.2.3. Asal Daerah

Tabel 6.4 Distribusi Pedagang Makanan Jajanan sekolah Menurut Asal Daerah Di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II Tahun 2007

No	Asal Daerah	Jumlah	%
1.	Solo	2	16,67
2.	Lamongan	3	25
3.	Bojonegoro	2	16,67
4.	Jember	2	16,67
5.	Surabaya	2	16,67
6.	Bangkalan	1	8,32
TOTAL		12	100,00

Dari tabel diatas tampak bahwa sebagian besar pedagang makanan jajanan berasal dari Lamongan sebanyak 3 orang (25%).

6.2.4. Lama Berjualan

Tabel 6.5 Distribusi Pedagang Makanan Jajanan sekolah Menurut Lama Waktu Berjualan Di sekolah Dasar Negeri Kalisari II Tahun 2007.

No	Lama Berjualan	Jumlah	%
1.	< 1 Tahun	1	8,33
2.	1-5 Tahun	7	58,34
3.	6-10 Tahun	2	16,67
4.	11-15 Tahun	-	0
5.	16-20 Tahun	1	8,33
6.	20-25 Tahun	1	8,33
TOTAL		12	100,00

Tabel diatas menunjukkan dari 12 pedagang makanan jajanan yang diwawancarai ternyata sebesar (58,34%) telah berjualan selama 1-5 Tahun.

6.2.5 Jenis Usaha/ Makanan yang disajikan

Tabel 6.6 Distribusi Pedagang Makanan Jajanan sekolah Menurut Makanan Yang Disajikan Di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II Tahun 2007

No	Jenis Usaha	Jumlah	%
1.	Aneka minuman	1	8,33
2.	Molen mini	1	8,33
3.	Kentang goreng	1	8,33
4.	Sate Ayam	1	8,33
5.	Martabak telur	1	8,33
6.	Sosis	1	8,33
7.	Rangin	1	8,33
8.	Lacker	1	8,33
9.	Burger	1	8,33
10.	Pentol	2	16,67
11.	Es Puter	1	8,33
TOTAL		12	100,00

Banyak jenis makanan yang disajikan oleh para pedagang mulai dari Pentol hingga Molen mini. Dari data yang tampak pada tabel dapat kita ketahui bahwa jenis makanan terbanyak yang disajikan oleh pedagang makanan tersebut berupa pentol sebanyak 2 orang pedagang (16,67)

6.3 Kondisi Higiene Pedagang Makanan Jajanan

6.3.1 Kondisi Kesehatan

Tabel 6.7 Distribusi Kondisi Kesehatan Pedagang Makanan Jajanan sekolah Selama Tiga Bulan Terakhir (Februari – April 2007)

No	Kondisi Kesehatan	Jumlah	%
1.	Tidak Sakit	4	25
2.	Influenza	3	18,75
3.	Batuk	3	18,75
4.	Diare	3	18,75
5.	Hepatitis	1	6,25
6.	Pusing	1	6,25
7.	Panu	1	6,25
8.	Demam	1	6,25
TOTAL		16	100,00

Sebanyak 75% responden mengalami sakit selama tiga bulan terakhir dengan penyakit terbanyak adalah influenza, batuk dan diare (18,75%)

6.3.2 Kebersihan Tangan

Kebersihan tangan pedagang makanan jajanan kaki lima tergolong baik dimana 100% responden mempunyai kebiasaan mencuci tangan dengan sabun dan air yang dilakukan baik sebelum dan sesudah makan maupun setelah buang air.

6.3.3 Kebersihan Kuku

Tabel 6.8 Frekuensi Pemotongan Kuku Yang dilakukan Oleh Pedagang Makanan jajanan sekolah di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II Tahun 2007

No	Frekuensi	Jumlah	%
1.	Jika terlihat panjang	5	41,67
2.	Setiap hari	4	33,33
3.	2x Seminggu	1	8,33
4.	1x Seminggu	2	16,67
TOTAL		12	100,00

Responden pada umumnya memiliki kuku yang pendek dan bersih (100%) dan biasa dipotong jika terlihat panjang (41,67%)

6.3.4 Penggunaan Pakaian Kerja

Penggunaan celemek pedagang makanan jajanan sekolah tergolong kurang dimana 100% responden mempunyai kebiasaan tidak menggunakan celemek pada saat sedang menjamah makanan.

6.3.5 Kerapian Rambut

Tabel 6.9 Kerapian rambut Pedagang Makanan jajanan sekolah di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II Tahun 2007

No	Kerapian Rambut	Jumlah	%
1.	Menggunakan penutup kepala	11	91,67
2.	Tidak menggunakan	1	8,33
TOTAL		12	100,00

Secara keseluruhan kerapian rambut responden dapat dikatakan baik dimana terdapat 91,67% yang menggunakan alat penutup kepala

6.3.6 Penggunaan Alat Saat Kontak Dengan Makanan

Tabel 6.10 Penggunaan alat saat kontak kontak dengan makanan oleh Pedagang Makanan jajanan sekolah di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II Tahun 2007

No	Penggunaan Alat	Jumlah	%
1.	Menggunakan	9	75
2.	Tidak menggunakan	3	25
TOTAL		12	100,00

Untuk penggunaan alat pada saat kontak dengan makanan 75% responden menggunakan alat baik dengan sendok, garpu maupun penjepit. Meskipun demikian ternyata masih ada responden untuk mengambil bahan-bahan pelengkap makanan jajanan mereka menggunakan tangan secara langsung.

6.3.7 Perilaku Sehat

Tabel 6.11 Perilaku pedagang makanan jajanan sekolah yang berhubungan dengan kesehatan di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II Tahun 2007

No	Perilaku	Jumlah	%
1.	Merokok	1	8,33
2.	Mencicipi makanan	11	91,67
TOTAL		12	100,00

Ada 1 orang responden (8,33%) memiliki kebiasaan merokok baik dirumah maupun saat melayani pembeli. Perilaku yang paling sering dilakukan oleh responden adalah mencicipi makanan (91,67%).

6.3.8 Kondisi Higiene Pedagang Makanan Jajanan Sekolah

Tabel 6.12 Kondisi Higiene Pedagang Makanan jajanan sekolah di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II Tahun 2007

No	Kondisi Higiene	Jumlah	%	Penilaian
1.	Sehat	4	25	Kurang
2.	Kebersihan Tangan	12	100	Baik
3.	Kebersihan Kuku	12	100	Baik
4.	Kerapian Rambut	11	91,67	Baik
5.	Penggunaan alat saat kontak dengan makanan	9	75	Baik
6.	Perilaku Sehat	-	0	kurang

Dari kriteria-kriteria yang telah disebutkan Diatas hanya 4 diantaranya yang bernilai diatas 65% sehingga dapat disimpulkan bahwa kondisi hygiene pedagang makanan jajanan sekolah yang berada di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II tergolong baik.

6.4 Kondisi Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Sekolah

6.4.1 Penyediaan Air Bersih

Sumber air bersih yang dipergunakan pada umumnya baik. air bersih yang digunakan sebagian besar bersumber dari PDAM namun ada juga yang menggunakan air mineral isi ulang.

Tabel 6.13 Penyediaan air bersih yang dimiliki Pedagang Makanan jajanan sekolah di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II Tahun 2007

No	Penyediaan Air Bersih	Jumlah	%	Penilaian
1.	Sumber PDAM	11	91,67	Baik
2.	Tempat penampungan tertutup	12	100	Baik

6.4.2 Sarana Pembuangan Sampah

Tabel 6.14 Kondisi sarana pembuangan sampah Pedagang Makanan jajanan sekolah di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II Tahun 2007

No	Sarana Pembuangan Sampah	Jumlah	%	Penilaian
1.	Tertutup	4	33,33	Kurang
2.	Jumlah mencukupi	9	75	Baik
3.	Mudah dibersihkan	4	33,33	Kurang
4.	Konstruksi kuat	5	41,67	Kurang
5.	Kedap Air	8	66,67	Baik

Pada tabel 6.14 dapat kita lihat bahwa untuk sarana pembuangan sampah masih tergolong kurang hal ini tampak pada cara pembuangan sampah yang belum

memenuhi syarat antara lain hanya 33,33% tempat sampah yang digunakan dalam keadaan tertutup dan yang berkonstruksi kuat hanya 41,67%.

6.4.3 Sarana Pembuangan Limbah

Tabel 6.15 Kondisi sarana pembuangan limbah Pedagang Makanan jajanan sekolah di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II Tahun 2007

No	Sarana Pembuangan Limbah	Jumlah	%	Penilaian
1.	Saluran Air	12	100	Baik
2.	Saluran tertutup	6	50	Kurang
3.	Tidak tergenang	6	50	Kurang
4.	Tidak Becek	4	33,33	Kurang

Untuk Sarana pembuangan air limbah tergolong cukup baik karena 100% responden membuang limbahnya ke dalam saluran air. Dari sarana pembuangan air limbah yang ada hanya 50% saja yang memiliki sarana pembuangan limbah yang baik dengan tempat dengan tempat pembuangan adalah berupa saluran tertutup, dan saluran air yang tidak tergenang sebanyak 50%.

6.4.4 Sanitasi Makanan

Tabel 6.16 Kondisi Sanitasi Makanan Pedagang Makanan jajanan sekolah di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II Tahun 2007

No	Sanitasi Makanan	Jumlah	%	Penilaian
1.	Tempat penyimpanan terlindung	10	83,33	Baik
2.	Mudah dibersihkan	7	58,33	Kurang
3.	Bebas Vektor	8	66,67	Baik
4.	Tempat penyimpanan bersih	10	83,33	Baik

Dari 12 responden terdapat 83,33% yang memiliki tempat makanan yang terlindung bai, dengan kaca maupun hanya denga kayu biasa. Selain itu terdapat 66,67% pedagang yang terbebas dari vector terutama lalat.

6.4.5 Pencucian Alat

Tabel 6.17 Pencucian alat Pedagang Makanan jajanan sekolah di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II Tahun 2007

No	Pencucian Alat	Jumlah	%	Penilaian
1.	Pembilasan awal	5	41,67	Kurang
2.	Penyabunan	9	75	Baik
3.	Pembilasan	8	66,67	Baik
4.	Disinfeksi	2	16,67	Kurang
5.	Pengeringan	7	58,33	Kurang

Pada umumnya responden belum melakukan 3 tahap pencucian dasar, hanya pada tahap pencucian dan pembilasan saja yang secara umum telah dilakukan oleh responden dengan baik, namun tidak menggunakan larutan disinfektan dalam pembilasan terakhir.

6.4.6 Kondisi Sanitasi Pedagang Makanan Kaki Jajanan Sekolah

Tabel 6.18 Keadaan sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Sekolah di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II Tahun 2007

No	Aspek yang Dinilai	Penilaian
1.	Penyediaan Air Bersih	Baik
2.	Sarana Pembuangan Sampah	Kurang
3.	Sarana Pembuangan Limbah	Kurang
4.	Sanitasi Makanan	Kurang
5.	Pencucian Alat	Kurang

Bila dilihat dari tabel 6.18 ternyata persentase setiap aspek yang dinilai hanya ada satu aspek (20%) yang termasuk dalam kategori baik. Dari sini dapat disimpulkan bahwa keadaan sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Sekolah di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II yang diteliti masih kurang memenuhi persyaratan yang telah ditentukan sehingga memerlukan beberapa perbaikan.

BAB VII

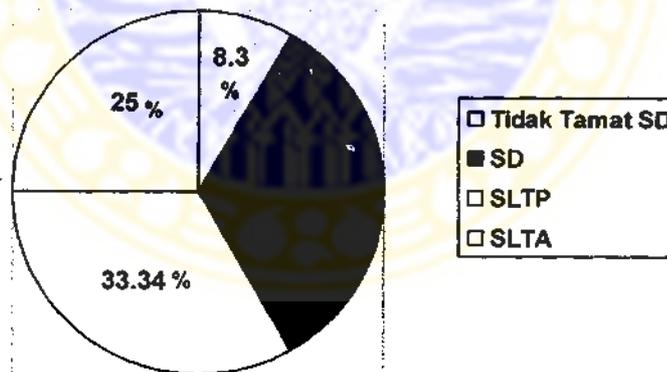
PEMBAHASAN

7.1. Karakteristik Pedagang Makanan Jajanan Sekolah

Sebagian besar pedagang makanan jajanan sekolah yang ada di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II berlatar belakang pendidikan SD dan SLTP (33,34%) dengan usia rata-rata berkisar 26-30 tahun (50%). Jika ditinjau dari tingkat pendidikan, Dapat dikatakan bahwa tingkat pendidikan mereka cukup tinggi dan hal tersebut secara tidak langsung Mempengaruhi pengetahuan dan perilaku dalam kegiatan pengolahan makanan yang higienis.

Distribusi Tingkat Pendidikan Pedagang Makanan Jajanan Sekolah

Di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II Tahun 2007

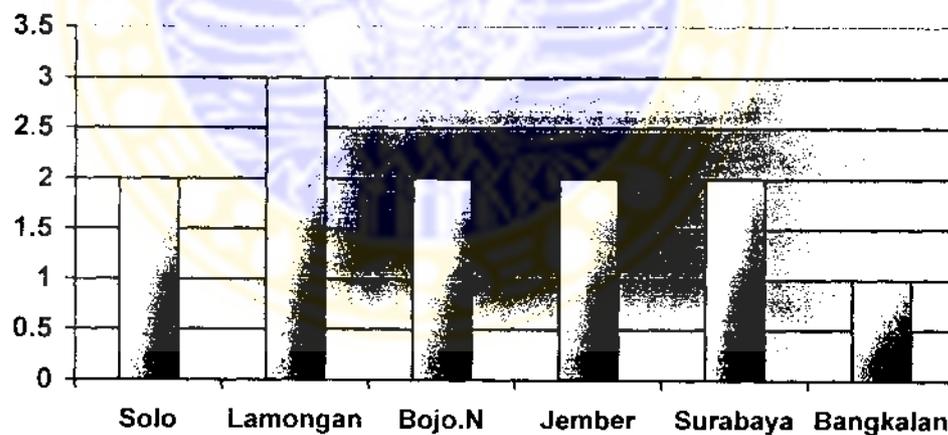


Gambar 7.1 Distribusi Tingkat Pendidikan Pedagang Makanan Jajanan Sekolah Di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II Tahun 2007

Pengetahuan, Sikap serta tindak/perilaku penjamah makanan yang positif terhadap aspek sanitasi sangat penting dalam menjalankan sistem sanitasi. Dapat diasumsikan orang yang memiliki pengetahuan tinggi tentang sesuatu hal maka ia akan memiliki sikap yang baik atau positif terhadap hal tersebut yang selanjutnya ia akan memiliki tindakan yang baik pula (Notoatmodjo, 1985).

Pendidikan khususnya tentang kesehatan bagi pengelola makanan dan minuman merupakan salah satu cara untuk meningkatkan pengetahuan dan memperbaiki kebiasaan. Pada mereka perlu diberikan pengetahuan yang menyangkut cara penanganan dan kebersihan makanan dan minuman serta usaha-usaha pencegahan terhadap gangguan kesehatan yang disebabkan oleh makanan dan minuman yang disajikan.

Distribusi Asal Daerah Pedagang Makanan Jajanan Sekolah Di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II Tahun 2007



Gasmbar 7.2 Distribusi Asal Daerah Pedagang Makanan Jajanan Sekolah Di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II Tahun 2007

Dilihat dari masa kerjanya pada umumnya mereka telah berjualan antara 1-5 tahun (58,34%). Sebagian besar Pedagang Makanan Jajanan Sekolah yang ada di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II berasal dari Lamongan (25%).

Dengan masa kerja yang relative baru kemungkinan masih ada kesempatan untuk memberikan tambahan pengetahuan tentang penyehatan makanan yang dilakukan dengan cara pelatihan dan penyuluhan secara rutin misalnya tentang penularan penyakit dan cara sanitasi yang baik terhadap peralatan makan. Hal seperti ini pernah dilakukan melalui kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan oleh Universitas Airlangga (Adiningsih, 1998).

7.2. Higiene Pedagang Makanan Jajanan Sekolah

Selama pengamatan dari beberapa Variabel yang diamati (kondisi kesehatan, Kebersihan tangan, Kebersihan kuku, Penggunaan alat saat kontak dengan makanan, Kerapian rambut, kebiasaan merokok) dapat dikatakan hygiene perorangannya secara umum baik dimana terdapat 4 variabel yang memenuhi syarat.

Data penyakit yang diderita makanan jajanan tersebut selama 3 bulan terakhir (tabel 6.7) memperlihatkan bahwa diare menempati urutan pertama. Jika di bandingkan dengan hepatitis persentase perenderita diare lebih besar. Dengan data yang ada diatas dapat diketahui adanya kemungkinan carrier dari Pedagang Makanan Jajanan Sekolah. Walaupun prevalensi hepatitis lebih kecil namun masa carrier dari penyakit tersebut cukup lama dimana selama 50 hari sejak dinyatakan sembuh

(Depkes,1997), sehingga kemungkinan penularan dapat terjadi. Tes darah masih dapat menggambarkan kondisi pasien bahkan hasil uji laboratorium tampak lebih jelas.

Basarnya prevalensi penyakit diare dapat terjadi seiring dengan konsumsi makanan secara sembarangan yang belum tentu terjamin kebersihannya seperti mengkonsumsi makanan di pinggir jalan.

Seperti yang kita ketahui bahwa penyakit diare dapat dipengaruhi oleh kondisi lingkungan yang buruk dan kebersihan dari makananyang dikonsumsi. Makanan diharapkan tidak hanya bersih tapi juga terhindar dari kuman penyakit dan hal tersebut tergantung pada penjamah itu sendiri.

Kondisi penjamah yang sehat dapat mengurangi terkontaminasinya makanan tersebut dari kuman penyebab penyakit. Penjamah makanan sebaiknya bukan carrier dari suatu penyakit karena jika ia carrier dari suatu penyakit maka dapat menularkan pada konsumennya melalui makanan. Banyak penyakit infeksi yang dapat ditularkan melalui makanan antara lain: melalui hidung, mulut, mata, tenggorokan, telinga dan kulit (Stokes,1984).

Dari hasil pengamatan dapat diketahui bahwa meskipun mereka sedang menderita sakit tetapi mereka tetap bekerja sebagaimana mestinya tanpa adanya kekhawatiran bahwa penyakit yang dideritanya dapat menular kepada konsumen.

Kebersihan tangan dan kuku umumnya baik (100%) dimana hampir secara keseluruhan mempunyai kebiasaan mencuci tangan dengan sabun dan air bersih setiap selesai melakukan pekerjaan baik sebelum atau sesudah makan dan setelah buang air.

Kebiasaan mencuci tangan sebaiknya dilakukan setiap saat terutama jika akan kontak dengan makanan. Rata-rata responden memotong kuku jika terlihat panjang (41,67%). Kuku yang panjang dan tidak terawat dapat di jadikan sarang kuman.

Kebersihan tangan dan kuku sangat berpengaruh terhadap kemungkinan terkontaminasinya makanan oleh kuman, karena dalam makanan tangan adalah anggota badan yang sering dipergunakan dan dapat menjadi media penularkuman sehingga harus dijaga kebersihannya untuk itu setiap selesai melakukan sesuatu pekerjaan dianjurkan cuci tangan. Pencucian tangan sebaiknya menggunakan sabun karena dapat menghilangkan mikroba yang ada (Purnawijayanti,1999)

Dari hasil pengamatan diketahui bahwa 100% pedagang makanan jajanan sekolah tidak menggunakan celemek. Penggunaan celemek bertujuan mengurangi resiko terkontaminasi makanan oleh kuman yang bersarang pada pakaian (Purnawijayanti,1999) dan hal itu juga mengacu pada Permenkes nomor 304/Menkes/Per/IV/1989 yang menyatakan bahwa pengelolah dan penjamah makanan sebaiknya menggunakan tudung kepala dan celemek saat menyajikan makanan.

Kerapian rambut sangat penting selain menunjang penampilan penyaji juga dapat mencegah pencemaran makanan oleh kotoran. Dari 12 responden terdapat 11 orang (91,67%) yang menggunakan penutup kepala namun penutup kepala yang digunakan berupa topi dan kerudung.

Walaupun bukan sebagai penyebab kontaminasi yang utama kotoran dari rambut yang jatuh dapat mencemari makanan dan selain itu rambut dapat mengganggu secara

estetika jika tampak pada makanan. Perilaku penjamah yang belum menyediakan alat pelindung tersebut sangatlah tidak mendukung sistim sanitasi makanan karena perilaku penjamah tersebut yang belum sesuai dengan nilai sanitasi.

Penggunaan alat saat kontak dengan makanan dianjurkan bagi penjamah makanan sesuai dengan Permenkes No.304/Menkes/Per/IV1989. Selain itu tujuan dari penggunaan dari penggunaan alat antara lain untuk menghindari kontaminasi makanan dari kotoran yang berasal dari tangan. Seperti yang diuraikan diatas bahwa tangan dapat berperan sebagai media penularan kuman.

Sebanyak 54,55% responden yang semuanya adalah laki-laki merupakan perokok. Namun mereka tidak memiliki kebiasaan merokok pada saat menjamah makanan. Seperti halnya hasil penelitian Linda (2000) Menyebutkan bahwa kebiasaan merokok selain dapat menimbulkan penyakit saluran pernafasan, secara estetika dapat mengganggu seperti dari debu dan asapnya. Sehingga pengolah makanan tidak diijinkan merokok selama bekerja baik sewaktu mengolah ataupun melayani pembeli.

7.3. Sanitasi Pedagang Makanan Sekolah

Penelitian ini meliputi lima variabel, yaitu penyediaan air bersih, sarana pembuangan sampah, sarana pembuangan limbah/air kotor, sanitasi makanan, dan pencucian alat. Kondisi sanitasi pedagang makanan jajanan sekolah ditinjau dari kelima variabel tersebut pada umumnya dapat dikatakan kurang dan perlu adanya beberapa perbaikan.

1. Penyediaan Air Bersih

Air perlu mendapatkan perhatian baik sumber, penyimpanan maupun kondisinya apakah memenuhi syarat karena air sangat berperan dalam kegiatan manusia. Masalah kualitas dan kuantitas yang bersih sudah lama diperdebatkan namun keduanya sama-sama penting mengingat air bersih digunakan untuk mencuci peralatan masak, bahan makanan, tangan para penjamah makanan dan pembuatan makanan serat kegiatan lainnya (Supratini, 1992).

Para pedagang makanan jajanan sekolah umumnya memperoleh air bersih dari PDAM (91,67%) melalui pengedar air yang berjualan setiap harinya dan menurut responden penyediaan air yang mereka perlukan mencukupi untuk kegiatan sehari-hari. Untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari, rata-rata mereka memerlukan \pm 5-115 liter per hari. Pada umumnya responden memperoleh air bersih dengan cara membeli yang kemudian disimpan dalam bak tertutup. Tempat penyimpanan air bersih sebaiknya dalam keadaan tertutup sehingga dapat mencegah masuknya tikus dan serangga termasuk nyamuk.

Kondisi fisik air yang jernih, tidak berwarna, dan tidak berbau tidak menjamin kualitas air PDAM secara bakteriologis seperti halnya hasil penelitian Kartika Sari (1999) menyebutkan bahwa air PDAM Kota Surabaya Barat (Wilayah Lidah Kulon dan Wisma Tengger) dilihat dari pipa pelanggan tidak memenuhi syarat secara bakteriologis karena mengandung coliform masing-masing sebesar 0,36/100 ml dan 1,83/100 ml sampel. Keberadaan coliform ini dapat dipengaruhi karena adanya kebocoran pipa.

2. Sarana Pembuangan Sampah

Sampah merupakan salah satu sumber bibit penyakit. Cara pembuangan yang tidak baik dapat digunakan sebagai sarang dan tempat perkembangan vector. Kondisi sarana pembuangan sampah di tempat penelitian tergolong kurang.

Pada umumnya pedagang makanan jajanan sekolah dilokasi penelitian membuang sampah ketempat penampungan sampah terdekat yang sebelumnya di tampung terlebih dahulu. Sarana pembuangan sampah yang tersedia telah memadai dimana tidak adanya penutup tempat sampah (66,67%).

Pembuangan sampah sebaiknya dipisahkan antara sampah basah dan sampah kering terutama sampah basah yang berasal dari makanan selain mudah membusuk jenis sampah ini akan menimbulkan bau yang tidak sedap. Selain itu kondisi yang demikian dapat mempengaruhi keberadaan vector baik lalat, kecoa dan tikus.

Tempat pembuangan sampah basah sebaiknya dilapisi dengan kantong plastic yang kuat dan dapat diikat untuk mempermudah pembuangan serta menghindari menetesnya air yang terdapat pada sampah tersebut (Depkes,1989).

Pengendalian vector dapat dilakukan melalui peningkatan dan perbaikan pembuangan sampah antara lain dengan memperbaiki tempat sampah. Namun yang sering menjadi masalah adalah jika terjadi penumpukan sampah di tempat penampungan sampah yang menyebabkan pemandangan menjadi tidak sedap dilihat dan kadang-kadang menimbulkan bau yang tidak sedap.

3. Sarana pembuangan Limbah/Air kotor

Pembuangan air kotor juga merupakan factor yang sangat penting dalam pengendalian pencemaran makanan. Secara umum pedagang makanan jajanan sekolahan (100%) membuang air kotor sisa cucian kesaluran air dan yang tertutup hanya 50%.

Pembuangan air kotor sebaiknya tidak menimbulkan genangan ataupun tercium bau busuk. Sarana pembuangan limbah yang tidak memenuhi syarat dapat menjadi penyebab terkontaminasinya makanan dan dapat mempengaruhi timbulnya vector lalat, kecoa, dan tikus. Untuk menghindari hal tersebut, sistim pembuangan limbah sebaiknya terbuat dari kedap air, tertutup dan tidak menyumbat (Depkes,1989).

Kurangnya perlindungan air terhadap vector serangga dan tikus dapat menyebabkan timbulnya sarang dan berkembangbiaknya binatang tersebut merupakan ancaman bagi tercemarnya makanan oleh binatang itu. Selain itu limbah yang dihasilkan umumnya banyak bahan-bahan organik yang dimanfaatkan untuk berkembang biak bakteri, jamur, dan parasit yang akhirnya dapat menemari makanan bila tidak dibuang dengan benar.

4. Sanitasi Makanan

Penanganan makanan memerlukan perhatian karena makanan yang tercemar dapat menyebabkan penyakit pada konsumen. Bahan makanan yang digunakan harus terjaga kesehatannya apalagi untuk bahan yang mudah membusuk. Hal ini ditujukan untuk menghindari bahan-bahan beracun baik jamur maupun zat-zat lain yang tidak

diinginkan yang dapat menyebabkan keracunan dan penyakit.

Untuk makanan matang sebaiknya dapat dimakan secepatnya dalam keadaan hangat antara 1-2 jam sejak makanan matang sampai dengan 6 jam, setelah itu sebaiknya makanan tidak dimakan. Sedangkan untuk makanan yang tidak habis disediakan dapat dilakukan pengamana agar dibuang dan tidak dimakan (Mawaddah,1991).

Penyimpanan untuk makanan terolah secara umum baik (83,33%) namun tempat penyimpanannya dalam keadaan terbuka (16,67%). Kurangnya perlindungan terhadap vector memudahkan kontaminasi sumber penyakit pada makanan. Apalagi dari hanya 66,67% pedagang makanan jajanan sekolah yang bebas dari vector. Pencemaran dapat berasal dari tangan pengelola makanan, tempat makanan yang tidak saniter, ataupun vector yang hinggap pada makanan.

5. Pencucian Alat

Dalam hal pencucian alat makanan pada umumnya (100%) masih belum memenuhi minimal syarat 3 (tiga) tahap pencucian yang dianjurkan antara lain penyabunan, pembilasan dan desinfeksi namun hanya menggunakan 2 (dua) tahap pencucian yaitu penyabunan dengan sabun/deterjen dan pembilasan tanpa desinfektan (chlor/air panas).

Tahap-tahap pencucian yang sebaiknya dilakukan antara lain:

a. Pembilasan awal

Dalam tahap ini dilakukan pembuangan sisa makanan.

b. Pencucian/penyabunan

Pencucian dilakukan dalam bak pertama dengan menggunakan deterjen atau sabun

c. Pembilasan

Pembilasan dilakukan dengan menggunakan air dingin atau sebaiknya dengan menggunakan air hangat.

d. Desinfeksi

Tahap ini dapat dilakukan dengan dua tahap antara lain dengan perendaman menggunakan air panas bersuhu 77°C selama 30 detik atau menggunakan bahan sanitaiser seperti klorin atau larutan iodine paling sedikit 1 menit.

Air bilasan yang dipergunakan sebaiknya berupa air bersih dengan frekuensi penggantian air bilasan terutama untuk bilasan terakhir setelah penyabunan minimal 6 kali dalam sehari. Menurut Adiningsih (1989), air bilasan terakhir harus diganti minimal 3 (tiga) kali dalam semalam.

Kondisi air bilasan dapat mempengaruhi proses sanitasi yang telah dilakukan dimana air bilasan yang kotor kemungkinan besar mengandung bakteri dan kuman yang dapat menimbulkan penyakit.

Penyimpanan alat-alat yang telah dicuci juga belum baik dan terlindung dari pengotoran debu serta kondisi air yang dipergunakan untuk mencuci tidak selalu bersih dan mengalir sehingga masih terdapat kemungkinan terjadinya kontaminasi antara alat makan dengan sumber penyakit.

Pemakaian air panas untuk pencucian alat makan dan minum ternyata belum dapat diterapkan. Padahal dalam Permenkes No.304/Menkes/ Per/IV/1989 persyaratan untuk mencuci peralatan harus menggunakan sabun/deterjen, air dingin dan air panas sampai bersih. Pemakaian serbet/ lap yang tidak sering diganti kemungkinan akan menambah jumlah bakteri yang ada pada peralatan tersebut (Supraptini,1992)

Oleh karena itu dalam Permenkes No. 304/Menkes/ Per/IV/1989 juga dicantumkan ketentuan untuk pengeringan peralatan yang sudah di cuci dan didesinfeksi harus ditiriskan pada rak anti karat sampai kering dengan bantuan sinar matahari dan sinar buatan dan tidak boleh dilap dengan kain/serbet/lap.

Sebenarnya pemakaian serbet /lap untuk pengeringan peralatan makan bertentangan dengan persyaratan yang telah ditetapkan akan tetapi hal tersebut merupakan cara yang tepat dan mudah untuk mengeringkan peralatan makan dan kelihatannya sudah menjadi kebiasaan mereka.

BAB VIII

KESIMPULAN DAN SARAN

8.1 Kesimpulan

1. Jenis makanan jajanan sekolahan yang di jual di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II yaitu kue lacker, molen, rangin, pentol, sosis, kentang goreng, sate ayam, martabak telur, burger, es puter, dan aneka macam minuman.
2. Makanan jajanan yang disukai oleh siswa Sekolah Dasar Negeri Kalisari II adalah makanan jajanan pentol dan sosis.
3. Kondisi sanitasi pedagang makanan jajanan sekolah di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II masih kurang, hanya 1 variabel (20%) yang memenuhi syarat yaitu penyediaan air bersih.
4. Keadaan higiene perorangan dari pedagang makanan jajanan sekolah di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II termasuk baik, dari enam variabel yang diteliti (kondisi kesehatan, kebersihan tangan, kebersihan kuku, kerapian rambut, penggunaan alat saat kontak dengan makanan, dan perilaku sehat)terdapat 4 variabel yang memenuhi syarat yaitu kebersihan tangan, kebersihan kuku, kerapian rambut dan penggunaan alat saat kontak dengan makanan.

8.2. Saran

1. Masih perlu penyuluhan untuk peningkatan higiene dan sanitasi makanan Pedagang Makanan jajanan sekolah baik oleh Dinas Kesehatan Kota atau Puskesmas melalui aktifitas UKS
2. Pengawasan terhadap higiene dan sanitasi Pedagang makanan jajanan sekolah dari dinas kesehatan agar dilakukan secara berkala.
3. Kita harus lebih selectif dalam memilih makanan jajanan sekolah hal ini dikarenakan masih rendahnya kualitas makanan jajanan sekolah yang dijual oleh pedagang makanan jajanan.
4. Pihak sekolah meningkatkan kualitas hygiene dan sanitasi kantin sekolah serta menjual makanan jajanan sesuai dengan selera para siswa sehingga para siswa membeli makanan jajanan dikantin sekolah.
5. Mengingat posisi pedagang makanan jajanan berjualan di pinggir jalan, maka demi keselamatan para siswa sebaiknya para pedagang makanan jajanan diperbolehkan berjualan di dalam halaman sekolah namun dengan pengawasan yang ketat dan peninjauan secara rutin dan berkala dari pihakpuskesmas untuk menjaga kualitas hygiene dan sanitasi pedagang makanan jajanan sekolah.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiningsih, Sri. (1998). Penyuluhan dan Pelatihan Higiene dan Sanitasi Penjual Makanan Pinggir Jalan di Kotamadya Surabaya. Surabaya: *Media Pengmas* Vol 1 April 1998.
- Azwar, Azrul. (1996). *Pengantar ilmu Kesehatan lingkungan*. Jakarta: Mutiara Sumber Widiya.
- Darmono, Iganatius. (1984). *Permasalahan Higiene dan sanitasi tempat-tempat pariwisata di Indonesia (Dalam sweminar lokakarya nasional hygiene da sanitasi umum untuk sector pariwisata)*. Jakarta: Fakultas Kesehatan Masyarakat Indonesia.
- Dinas Kesehatan kota Surabaya. (2005). *Indikator OutPut Higiene Sanitasi*, Surabaya.
- Kartikasari, Ratna. (1999). Pengaruh Jarak Pengaliran Terhadap Total Bakteri Coliform dan Sisa Khlor Air Minum PDAM (Studi Pada Pelanggan PDAM di Wilayah Surabaya Barat). *Skripsi*. Surabaya: Fakultas Kesehatan Masyarakat.
- Kusnoputraanto, Hayoto. (1986). *Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Fakultas Kesehatan Masyarakat UI.
- Linda (2000), *Study hygiene sanitasi pedagang makanan kaki lima (PMKL) di jalan Dharmawangsa Surabaya*, Skripsi, Surabaya ; Fakulatas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga
- Mawaddah. (1990). Hal-hal yang Perlu Diperhatikan dalam Pengawasan Higiene sanitasi Makanan dan Minuman. Purwokerto *Buletin keslingmas* no 32 tahun X tribulan III: 16-22.

- Mawaddah. (1991). Peranan Penyehatan Makanan dalam Bidang Kepariwisata di Indonesia. Purwokerto *Buletin Keslingmas* no 37 tahun X Tribulan I:5-12
- Notoatmodjo, S. Solita Sarwono. (1985). *Pengantar ilmu Pengetahuan Kesehatan*. Jakarta: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia
- Perilaku makanan anak sekolah. [http://www.gizi.net/makalah/download/perilaku %20 makanan %20 anak %20 sekolah.pdf](http://www.gizi.net/makalah/download/perilaku%20makanan%20anak%20sekolah.pdf)
(sitasi 29 maret 2007)
- Purnawijayanti, H.A. (1999). *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengelolaan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- RI, Depkes (1966) Undang-undang No 2 tahun 1966 tentang Hygiene. Jakarta; Direktorat Jenderal Pemberantasan Penyakit menular dan Penyehatan Lingkungan Dan Pemukiman.
- RI, DepKes. (1989). *Peranan Wanita Dalam Kebersihan*. Jakarta: Direktorat Jenderal Pembinaan Masyarakat. Direktorat Bina Peran Serta Masyarakat.
- RI, DepKes. (1989). *Permenkes RI No 304/Menkes/IV/Tentang Persyaratan Kesehatan Rumah Makan dan Petunjuk Pelaksanaan*. Jakarta: Direktorat Jenderal Pemberantasan Penyakit Menular dan Penyehatan Lingkungan dan Pemukiman.
- RI, DepKes. (1992). *Pedoman Pengelolaan Makanan Bagi Pekerja*. Jakarta: Dirjen Pembinaan Kesehatan Masyarakat Direktorat Bina Gizi Masyarakat.
- RI, DepKes. (1994), *Pedoman Pembinaan Makanan kaki lima*, Jakarta :Dirjen Pemberantasan Penyakit Menular dan Penyehatan Lingkungan Pemukiman.

- RI, DepKes. (1997) *Petunjuk Teknis Penyuluhan Program Penyehatan Lingkungan Pemukiman Bagi Petugas Puskesmas*. Jakarta: Direktorat Jendral Pemberantasan Penyakit Menular dan Penyehatan lingkungan dan Pemukiman.
- Stokes, J.W.(1989). *How to manage a restaurant or Institutional Food Services*.Iowa: Wim. C. Brown Co. Publ.
- Sudarso. (1985) *Pengantar Studi Pembuangan Sampah*: Jakarta: Pusat Pengembangan Pendidikan Tenaga Sanitasi Pusat DepKes RI.
- Supraptini, (1992). *Penelitian Sistim Sanitasi Makanan Rumah Makan/Restoran di kodya Bandung 1991*: Jakarta: *Buletin Penelitian Kesehatan* 20(4) 1992: 19-35.
- Utojo, Kamsi. (1989) *Personal Hygiene (Higiene Perseorangan) Bagian 4*. Purwokerto.*Buletin Kesling Mas* no 31 tahun VIII Tribulan III Tahun 1989: 37-42
- Waspadai Jajanan Anak Sekolah. <http://Kompas.com/Kesehatan/News/0511/11/070628.htm>.
(sitasi 29 maret 2007)

Lampiran 1

LEMBAR KUESIONER
Hygiene dan sanitai pedagang makanan jajanan sekolah
Di Sekolah Dasar Negeri Kalisari II Mulyorejo
Surabaya

Nama Jenis Usaha :

Alamat :

A. KARAKTERISTIK RESPONDEN

1. Nama :
2. Usia : tahun
3. Jenis kelamin : L/P
4. Pendidikan terakhir : 1) SD 2) SLTP
3) SLTA 4) PT/Akademi
5. Asal Daerah :
6. Status :
7. Jumlah anggota keluarga :
8. Lama berjualan : tahun
9. Pendapatan dagang perbulan : 1) <Rp 250.000
2) Rp 250.000-Rp 5000.000
3) Rp 500.000-Rp 1.000.000
4) > Rp 1.000.000

DL-1

8. Kebiasaan yang biasa anda lakukan pada saat mengolah makanan/memasak !

(boleh lebih dari satu)

- a. menggaruk kepala
- b. mengunyah makanan
- c. batuk dan bersin didekat makanan
- d. merokok
- e. mencicipi makanan/masakan dengan tangan
- f. menyentuh mulut, hidung dan telinga, atau bagian tubuh lain
- g. lainnya,.....

C. SANITASI

C.1. Penyediaan air bersih

1. Dari mana anda memperoleh air bersih ?
 - a. PDAM
 - b. Sumur
 - c. lainnya,....
2. Dimana anda menyimpan air bersih yang akan anda gunakan ?
 - a. Ember/bak terbuka
 - b. Ember/bak tertutup
 - c. jerigen
 - d. Lainnya
3. Berapa banyak air yang digunakakn (untuk memasak dan mencuci)?
.....jerigen (.....Liter)

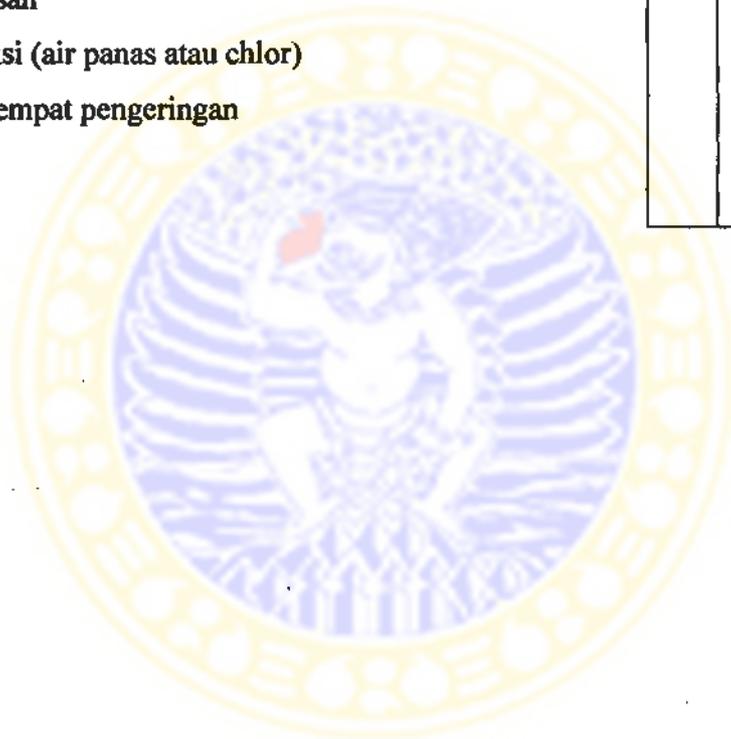
C.2. Saran Pembuangan Sampah

4. Dimanakah anda membuang sampah?

DL-3

- 8. Tempat penyimpanan makanan
 - a. terlindung
 - b. mudah dibersihkan
 - c. bebas vector
 - d. bersih
- 9. Pencucian alat
 - a. pembilasan awal
 - b. penyabunan
 - c. pembilasan
 - d. desinfeksi (air panas atau chlor)
 - e. tersedi tempat pengeringan
- 10. Vektor

ya	tdk



Lampiran 3

KARAKTERISTIK RESPONDEN

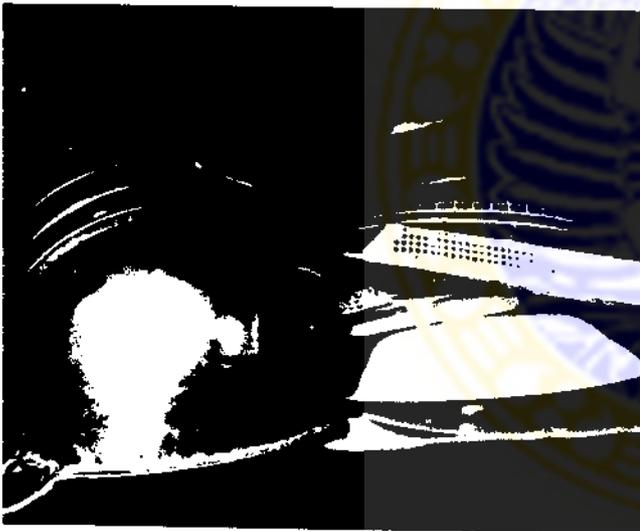
No	Nama	Sex	Usia (tahun)	Pendidikan terakhir	Lama berjualan	Asal
1	Emaldi	L	24	SD	2 Tahun	Bangkalan
2	Suradi	L	30	SLTP	10 Tahun	Lamongan
3	Darwanto	L	38	SLTA	4 Tahun	Jateng
4	Rugi	L	24	SD	2 Tahun	Surabaya
5	Ali	L	20	SLTP	2 Tahun	Jember
6	Sugeng	L	30	SLTP	1,5 Tahun	Bojonegoro
7	Gatot	L	54	≠ Tamat SD	24 Tahun	Solo
8	Rohman	L	30	SD	10 Tahun	Lamongan
9	Yuni	P	37	SLTA	2 Tahun	Surabaya
10	Mundir	L	29	SLTA	5 Tahun	Bojonegoro
11	Wiro	L	29	SLTP	4 Tahun	Lamongan
12	Hasan	L	29	SD	2 Bulan	Jember

DL-6

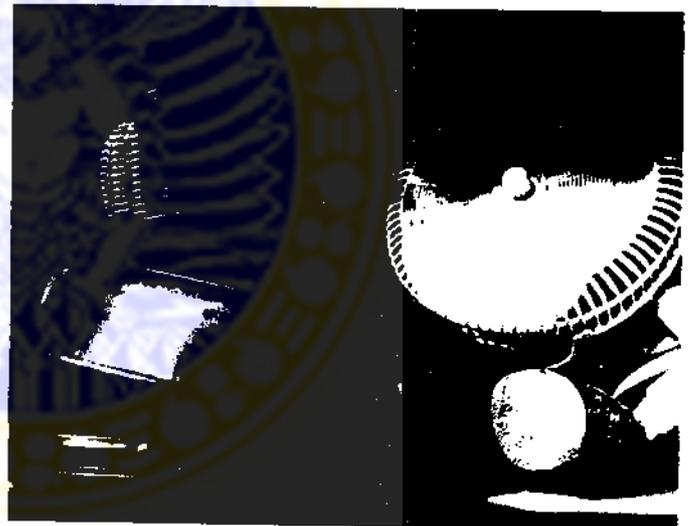
Lampiran 4



Fasilitas Pencucian Alat Salah Satu Pedagang Makanan Jajanan Sekolah



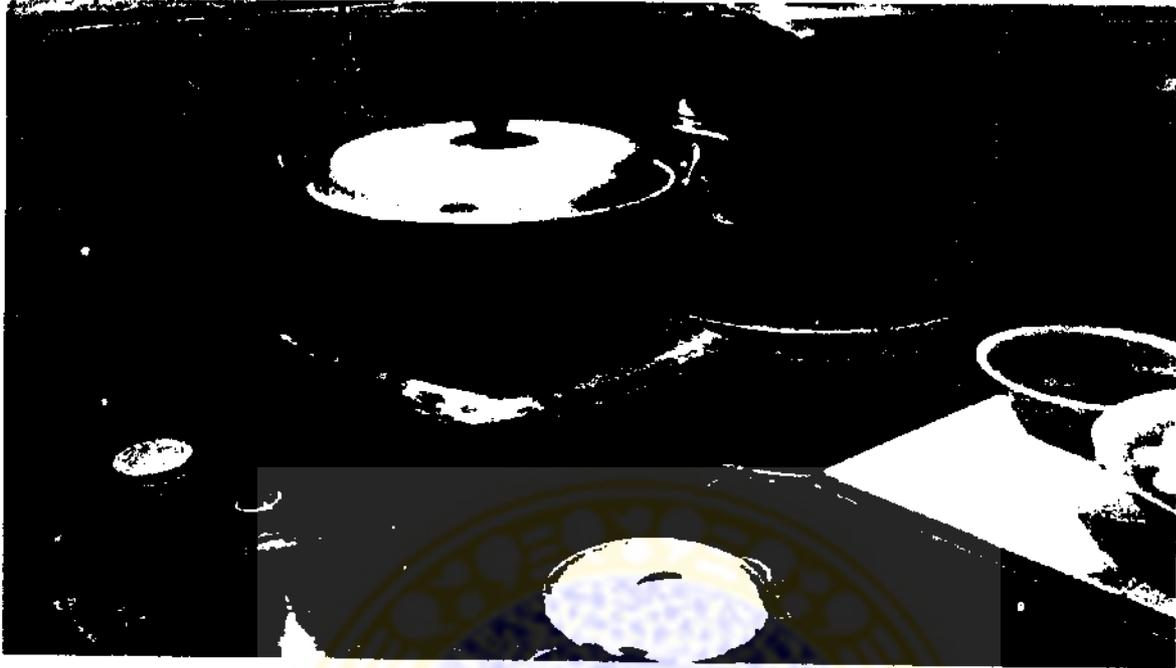
Tempat Pengeringan Alat



Tempat Penyimpanan Alat

DL-7

Fasilitas Dapur Salah Satu Pedagang Makanan Jajanan Sekolah



DL-8

UNDANG-UNDANG REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 24 TAHUN 1992

TENTANG
PENATAAN RUANG

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

PRESIDEN REPUBLIK INDONESIA,

Menimbang :

- bahwa ruang wilayah negara kesatuan Republik Indonesia sebagai karunia Tuhan Yang Maha Esa kepada bangsa Indonesia dengan letak dan kedudukan yang strategis sebagai negara kepulauan dengan keanekaragaman ekosistemnya merupakan sumber daya alam yang perlu disyukuri, dilindungi, dan dikelola untuk mewujudkan tujuan pembangunan nasional sebagai pemanfaatan nasional;
- bahwa pengelolaan sumber daya alam yang beraneka ragam di daratan, di lautan, dan di udara, perlu dilakukan secara terkoordinasi dan terpadu dengan sumber daya manusia dan sumber daya buatan dalam pola pembangunan yang berkelanjutan dengan mengembangkan tata ruang dalam satu kesatuan tata lingkungan yang dinamis serta tetap memelihara kelestarian kemampuan lingkungan hidup sesuai dengan pembangunan berwawasan lingkungan, yang berlandaskan Wawasan Nusantara dan Ketahanan Nasional;
- bahwa peraturan perundang-undangan yang berkaitan dengan pemanfaatan ruang belum menampung tuntutan perkembangan pembangunan, sehingga perlu ditetapkan undang-undang tentang penataan ruang;

Mengingat :

- Pasal 5 ayat (1), Pasal 20 ayat (1), dan Pasal 33 ayat (3) Undang-Undang Dasar 1945;
- Undang-undang Nomor 5 Tahun 1960 tentang Peraturan Dasar Pokok-pokok Agraria (Lembaran Negara Tahun 1960 Nomor 104, Tambahan Lembaran Negara Nomor 2043);
- Undang-undang Nomor 5 Tahun 1974 tentang Pokok-pokok Pemerintahan Di Daerah (Lembaran Negara Tahun 1974 Nomor 38, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3037);

- Undang-undang Nomor 4 Tahun 1982 tentang Ketentuan-ketentuan Pokok Pengelolaan Lingkungan Hidup (Lembaran Negara Tahun 1982 Nomor 12, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3215);
- Undang-undang Nomor 20 Tahun 1982 tentang Ketentuan-ketentuan Pokok Pertahanan Keamanan Negara Republik Indonesia (Lembaran Negara Tahun 1982 Nomor 51, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3234), sebagaimana telah diubah dengan Undang-undang Nomor 1 Tahun 1988 (Lembaran Negara Tahun 1988 Nomor 3, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3368);

Dengan persetujuan

DEWAN PERWAKILAN RAKYAT REPUBLIK INDONESIA

MEMUTUSKAN :

Menetapkan :

UNDANG-UNDANG TENTANG PENATAAN RUANG.

BAB I

KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam undang-undang ini yang dimaksud dengan :

- Ruang adalah wadah yang meliputi ruang daratan, ruang lautan, dan ruang udara sebagai satu kesatuan wilayah, tempat manusia dan makhluk lainnya hidup dan melakukan kegiatan serta memelihara kelangsungan hidupnya.
- Tata ruang adalah wujud struktural dan pola pemanfaatan ruang, baik direncanakan maupun tidak.
- Penataan ruang adalah proses perencanaan tata ruang, pemanfaatan ruang, dan pengendalian pemanfaatan ruang.
- Rencana tata ruang adalah hasil perencanaan tata ruang.
- Wilayah adalah ruang yang merupakan kesatuan geografis beserta segenap unsur terkait padanya yang batas dan sistemnya ditentukan berdasarkan aspek administratif dan atau aspek fungsional.
- Kawasan adalah wilayah dengan fungsi utama lindung atau budi daya.
- Kawasan lindung adalah kawasan yang ditetapkan dengan fungsi utama melindungi kelestarian lingkungan hidup yang mencakup sumber daya alam dan sumber daya buatan.
- Kawasan budi daya adalah kawasan yang ditetapkan dengan fungsi utama untuk dibudidayakan atas dasar kondisi dan potensi sumber daya alam,

sumber daya manusia, dan sumber daya buatan.

9. Kawasan perdesaan adalah kawasan yang mempunyai kegiatan utama pertanian termasuk pengelolaan sumber daya alam dengan susunan fungsi kawasan sebagai tempat permukiman perdesaan, pelayanan jasa pemerintahan, pelayanan sosial, dan kegiatan ekonomi.
10. Kawasan perkotaan adalah kawasan yang mempunyai kegiatan utama bukan pertanian dengan susunan fungsi kawasan sebagai tempat permukiman perkotaan, pemusatan dan distribusi pelayanan jasa pemerintahan, pelayanan sosial, dan kegiatan ekonomi.
11. Kawasan tertentu adalah kawasan yang ditetapkan secara nasional mempunyai nilai strategis yang penataan ruangnya diprioritaskan.

BAB II

ASAS DAN TUJUAN

Pasal 2

Penataan ruang berasaskan :

- a. pemanfaatan ruang bagi semua kepentingan secara terpadu, berdaya guna dan berhasil guna, serasi, selaras, seimbang, dan berkelanjutan;
- b. keterbukaan, persamaan, keadilan, dan perlindungan hukum.

Pasal 3

Penataan ruang bertujuan :

- a. terselenggaranya pemanfaatan ruang berwawasan lingkungan yang berlandaskan Wawasan Nusantara dan Ketahanan Nasional;
- b. terselenggaranya pengaturan pemanfaatan ruang kawasan lindung dan kawasan budi daya;
- c. tercapainya pemanfaatan ruang yang berkualitas untuk :
 - 1) mewujudkan kehidupan bangsa yang cerdas, berbudi luhur, dan sejahtera;
 - 2) mewujudkan keterpaduan dalam penggunaan sumber daya alam dan sumber daya buatan dengan memperhatikan sumber daya manusia;
 - 3) meningkatkan pemanfaatan sumber daya alam dan sumber daya buatan secara berdaya guna, berhasil guna, dan tepat guna untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia;
 - 4) mewujudkan perlindungan fungsi ruang dan mencegah serta menanggulangi dampak negatif terhadap lingkungan;
 - 5) mewujudkan keseimbangan kepentingan kesejahteraan dan keamanan.

Skripsi

HAK DAN KEWAJIBAN

Pasal 4

- (1) Setiap orang berhak menikmati manfaat ruang termasuk penambahan nilai ruang sebagai akibat penataan ruang.
- (2) Setiap orang berhak untuk :
 - a. mengetahui rencana tata ruang;
 - b. berperan serta dalam penyusunan rencana tata ruang, pemanfaatan ruang, dan pengendalian pemanfaatan ruang;
 - c. memperoleh penggantian yang layak atas kondisi yang dialaminya sebagai akibat pelaksanaan kegiatan pembangunan yang sesuai dengan rencana tata ruang.

Pasal 5

- (1) Setiap orang berkewajiban berperan serta dalam memelihara kualitas ruang.
- (2) Setiap orang berkewajiban menaati rencana tata ruang yang telah ditetapkan.

Pasal 6

Ketentuan mengenai pelaksanaan hak dan kewajiban sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 dan Pasal 5 diatur dengan Peraturan Pemerintah.

BAB IV

PERENCANAAN, PEMANFAATAN, DAN PENGENDALIAN

Bagian Pertama

Umum

Pasal 7

- (1) Penataan ruang berdasarkan fungsi utama kawasan meliputi kawasan lindung dan kawasan budi daya.
- (2) Penataan ruang berdasarkan aspek administratif meliputi ruang wilayah Nasional, wilayah Propinsi Daerah Tingkat I, dan wilayah Kabupaten/Kotamadya Daerah Tingkat II.
- (3) Penataan ruang berdasarkan fungsi kawasan dan aspek kegiatan meliputi kawasan perdesaan, kawasan perkotaan, dan kawasan tertentu.

Pasal 8

- (1) Penataan ruang wilayah Nasional, wilayah Propinsi Daerah Tingkat I,

dan wilayah Kabupaten/Kotamadya Daerah Tingkat II dilakukan secara terpadu dan tidak dipisah-bisahkan.

- (2) Penataan ruang untuk kawasan yang meliputi lebih dari satu wilayah Propinsi Daerah Tingkat I dikoordinasikan penyusunannya oleh Menteri sebagaimana dimaksud dalam Pasal 29 ayat (1) untuk kemudian dipadukan ke dalam Rencana Tata Ruang wilayah Propinsi Daerah Tingkat I yang bersangkutan.
- (3) Penataan ruang untuk kawasan yang meliputi lebih dari satu wilayah Kabupaten/Kotamadya Daerah Tingkat II dikoordinasikan penyusunannya oleh Gubernur Kepala Daerah Tingkat I untuk kemudian dipadukan ke dalam Rencana Tata Ruang wilayah Kabupaten/Kotamadya Daerah Tingkat II yang bersangkutan.

Pasal 9

- (1) Penataan ruang wilayah Propinsi Daerah Tingkat I dan wilayah Kabupaten/Kotamadya Daerah Tingkat II, di samping meliputi ruang daratan, juga mencakup ruang lautan dan ruang udara sampai batas tertentu yang diatur dengan peraturan perundang-undangan.
- (2) Penataan ruang lautan dan penataan ruang udara di luar sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) diatur secara terpusat dengan Undang-undang.

Pasal 10

- (1) Penataan ruang kawasan perdesaan, penataan ruang kawasan perkotaan, dan penataan ruang kawasan tertentu sebagaimana dimaksud dalam Pasal 7 ayat (3) diselenggarakan sebagai bagian dari penataan ruang wilayah Nasional atau wilayah Propinsi Daerah Tingkat I atau wilayah Kabupaten/Kotamadya Daerah Tingkat II.
- (2) Penataan ruang kawasan perdesaan dan kawasan perkotaan diselenggarakan untuk :
 - a. mencapai tata ruang kawasan perdesaan dan kawasan perkotaan yang optimal, serasi, selaras, dan seimbang dalam pengembangan kehidupan manusia;
 - b. meningkatkan fungsi kawasan perdesaan dan fungsi kawasan perkotaan secara serasi, selaras, dan seimbang antara perkembangan lingkungan dengan tata kehidupan masyarakat;
 - c. mengatur pemanfaatan ruang guna meningkatkan kemakmuran rakyat dan mencegah serta menanggulangi dampak negatif terhadap lingkungan alam, lingkungan buatan, dan lingkungan sosial.
- (3) Penataan ruang kawasan tertentu diselenggarakan untuk :
 - a. mengembangkan tata ruang kawasan yang strategis dan diprioritaskan dalam rangka penataan ruang wilayah Nasional atau wilayah Pro-

insi Daerah Tingkat I atau wilayah Kabupaten/kotamadya Daerah Tingkat II,

- b. meningkatkan fungsi kawasan lindung dan fungsi kawasan budi daya;
 - c. mengatur pemanfaatan ruang guna meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan pertahanan keamanan.
- (4) Pengelolaan kawasan tertentu diselenggarakan oleh Pemerintah sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Pasal 11

Penataan ruang sebagaimana dimaksud dalam Pasal 8, Pasal 9, dan Pasal 10 dilakukan dengan memperhatikan :

- a. lingkungan alam, lingkungan buatan, lingkungan sosial, dan interaksi antar lingkungan;
- b. tahapan, pembiayaan, dan pengelolaan pembangunan, serta pembinaan kemampuan kelembagaan.

Pasal 12

- (1) Penataan ruang dilakukan oleh Pemerintah dengan peran serta masyarakat.
- (2) Tata cara dan bentuk peran serta masyarakat dalam penataan ruang sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) diatur dengan Peraturan Pemerintah.

Bagian Kedua Perencanaan

Pasal 13

- (1) Perencanaan tata ruang dilakukan melalui proses dan prosedur penyusunan serta penetapan rencana tata ruang berdasarkan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.
- (2) Rencana tata ruang ditinjau kembali dan atau disempurnakan sesuai dengan jenis perencanaannya secara berkala.
- (3) Peninjauan kembali dan atau penyempurnaan rencana tata ruang sebagaimana dimaksud dalam ayat (2) dilakukan dengan tetap memperhatikan ketentuan Pasal 24 ayat (3).
- (4) Ketentuan mengenai kriteria dan tata cara peninjauan kembali dan atau penyempurnaan rencana tata ruang sebagaimana dimaksud dalam ayat (1), ayat (2), dan ayat (3) diatur dengan Peraturan Pemerintah.

Pasal 14

- (1) Perencanaan tata ruang dilakukan dengan mempertimbangkan :

- a. keserasian, keselarasan, dan keseimbangan fungsi budi daya dan fungsi lindung, dimensi waktu, teknologi, sosial budaya, serta fungsi pertahanan keamanan;
 - b. aspek pengelolaan secara terpadu berbagai sumber daya, fungsi dan estetika lingkungan, serta kualitas ruang.
- (2) Perencanaan tata ruang mencakup perencanaan struktur dan pola pemanfaatan ruang, yang meliputi tata guna tanah, tata guna air, tata guna udara, dan tata guna sumber daya alam lainnya.
 - (3) Perencanaan tata ruang yang berkaitan dengan fungsi pertahanan keamanan sebagai subsistem perencanaan tata ruang, tata cara penyusunannya diatur dengan peraturan perundang-undangan.

Bagian Ketiga Pemantauan

Pasal 15

- (1) Pemanfaatan ruang dilakukan melalui pelaksanaan program pemanfaatan ruang beserta pembiayaannya, yang didasarkan atas rencana tata ruang.
- (2) Pemanfaatan ruang sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) diselenggarakan secara bertahap sesuai dengan jangka waktu yang ditetapkan dalam rencana tata ruang.

Pasal 16

- (1) Dalam pemanfaatan ruang dikembangkan :
 - a. pola pengelolaan tata guna tanah, tata guna air, tata guna udara, dan tata guna sumber daya alam lainnya sesuai dengan asas penataan ruang sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2;
 - b. perangkat yang bersifat insentif dan disinsentif dengan menghormati hak penduduk sebagai warganegara.
- (2) Ketentuan mengenai pola pengelolaan tata guna tanah, tata guna air, tata guna udara, dan tata guna sumber daya alam lainnya sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) butir a, diatur dengan Peraturan Pemerintah.

Bagian Keempat Pengendalian

Pasal 17

Pengendalian pemanfaatan ruang diselenggarakan melalui kegiatan pengawasan dan penertiban terhadap pemanfaatan ruang.

Pasal 18

- (1) Pengawasan terhadap pemanfaatan ruang diselenggarakan dalam bentuk

pelaporan, pemantauan, dan evaluasi.

- (2) Penertiban terhadap pemanfaatan ruang yang tidak sesuai dengan rencana tata ruang diselenggarakan dalam bentuk pengenaan sanksi sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

BAB V

RENCANA TATA RUANG

Pasal 19

- (1) Rencana tata ruang dibedakan atas :
 - a. Rencana Tata Ruang wilayah Nasional;
 - b. Rencana Tata Ruang wilayah Provinsi Daerah Tingkat I,
 - c. Rencana Tata Ruang wilayah Kabupaten/kotamadya Daerah Tingkat II.
- (2) Rencana tata ruang sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) digambarkan dalam peta wilayah negara Indonesia, peta wilayah Propinsi Daerah Tingkat I, peta wilayah Kabupaten Daerah Tingkat II, dan peta wilayah Kotamadya Daerah Tingkat II, yang tingkat ketelitiannya diatur dalam peraturan perundang-undangan.

Pasal 20

- (1) Rencana Tata Ruang wilayah Nasional merupakan strategi dan arahan kebijaksanaan pemanfaatan ruang wilayah negara, yang meliputi :
 - a. tujuan nasional dari pemanfaatan ruang untuk peningkatan kesejahteraan masyarakat dan pertahanan keamanan;
 - b. struktur dan pola pemanfaatan ruang wilayah nasional;
 - c. kriteria dan pola pengelolaan kawasan lindung, kawasan budi daya, dan kawasan tertentu.
- (2) Rencana Tata Ruang wilayah Nasional berisi :
 - a. penetapan kawasan lindung, kawasan budi daya, dan kawasan tertentu yang ditetapkan secara nasional;
 - b. norma dan kriteria pemanfaatan ruang;
 - c. pedoman pengendalian pemanfaatan ruang.
- (3) Rencana Tata Ruang wilayah Nasional menjadi pedoman untuk :
 - a. perumusan kebijaksanaan pokok pemanfaatan ruang di wilayah nasional;
 - b. mewujudkan keterpaduan, keterkaitan, dan keseimbangan perkembangan antar wilayah serta keserasian antar sektor;
 - c. pengarahannya lokasi investasi yang dilaksanakan Pemerintah dan atau masyarakat;

d. penataan ruang wilayah Propinsi Daerah Tingkat I dan wilayah Kabupaten/Kotamadya Daerah Tingkat II.

- (4) Jangka waktu Rencana Tata Ruang wilayah Nasional adalah 25 tahun.
 (5) Rencana Tata Ruang wilayah Nasional ditetapkan dengan Peraturan Pemerintah.

Pasal 21

- (1) Rencana Tata Ruang wilayah Propinsi Daerah Tingkat I merupakan penjabaran strategi dan arahan kebijaksanaan pemanfaatan ruang wilayah nasional ke dalam strategi dan struktur pemanfaatan ruang wilayah Propinsi Daerah Tingkat I, yang meliputi :
- tujuan pemanfaatan ruang wilayah Propinsi Daerah Tingkat I untuk peningkatan kesejahteraan masyarakat dan pertahanan keamanan;
 - struktur dan pola pemanfaatan ruang wilayah Propinsi Daerah Tingkat I;
 - pedoman pengendalian pemanfaatan ruang wilayah Propinsi Daerah Tingkat I.
- (2) Rencana Tata Ruang wilayah Propinsi Daerah Tingkat I berisi :
- arahan pengelolaan kawasan lindung dan kawasan budi daya;
 - arahan pengelolaan kawasan perdesaan, kawasan perkotaan, dan kawasan tertentu;
 - arahan pengembangan kawasan permukiman, kehutanan, pertanian, pertambangan, perindustrian, pariwisata, dan kawasan lainnya;
 - arahan pengembangan sistem pusat permukiman perdesaan dan perkotaan;
 - arahan pengembangan sistem prasarana wilayah yang meliputi prasarana transportasi, telekomunikasi, energi, pengairan, dan prasarana pengelolaan lingkungan;
 - arahan pengembangan kawasan yang diprioritaskan;
 - arahan kebijaksanaan tata guna tanah, tata guna air, tata guna udara, dan tata guna sumber daya alam lainnya, serta memperhatikan keterpaduan dengan sumber daya manusia dan sumber daya buatan.
- (3) Rencana Tata Ruang wilayah Propinsi Daerah Tingkat I menjadi pedoman untuk :
- perumusan kebijaksanaan pokok pemanfaatan ruang di wilayah Propinsi Daerah Tingkat I;
 - inwujudkan keterpaduan, keterkaitan, dan keseimbangan perkembangan antar wilayah Propinsi Daerah Tingkat I serta keserasian antar sektor;
 - pengarahan lokasi investasi yang dilaksanakan Pemerintah dan masyarakat;

Skripsi

d. penataan ruang wilayah Kabupaten/kotamadya Daerah Tingkat II yang merupakan dasar dalam pengawasan terhadap perizinan lokasi pembangunan.

- (4) Jangka waktu Rencana Tata Ruang wilayah Propinsi Daerah Tingkat I adalah 15 tahun.
 (5) Rencana Tata Ruang wilayah Propinsi Daerah Tingkat I ditetapkan dengan peraturan daerah.

Pasal 22

- (1) Rencana Tata Ruang wilayah Kabupaten/Kotamadya Daerah Tingkat II merupakan penjabaran Rencana Tata Ruang wilayah Propinsi Daerah Tingkat I ke dalam strategi pelaksanaan pemanfaatan ruang wilayah Kabupaten/Kotamadya Daerah Tingkat II, yang meliputi :
- tujuan pemanfaatan ruang wilayah Kabupaten/Kotamadya Daerah Tingkat II untuk peningkatan kesejahteraan masyarakat dan pertahanan keamanan;
 - rencana struktur dan pola pemanfaatan ruang wilayah Kabupaten/Kotamadya Daerah Tingkat II;
 - rencana umum tata ruang wilayah Kabupaten/Kotamadya Daerah Tingkat II;
 - pedoman pengendalian pemanfaatan ruang wilayah Kabupaten/Kotamadya Daerah Tingkat II.
- (2) Rencana Tata Ruang wilayah Kabupaten/Kotamadya Daerah Tingkat II berisi :
- pengelolaan kawasan lindung dan kawasan budi daya;
 - pengelolaan kawasan perdesaan, kawasan perkotaan, dan kawasan tertentu;
 - sistem kegiatan pembangunan dan sistem permukiman perdesaan dan perkotaan;
 - sistem prasarana transportasi, telekomunikasi, energi, pengairan, dan prasarana pengelolaan lingkungan;
 - penatagunaan tanah, penatagunaan air, penatagunaan udara, dan penatagunaan sumber daya alam lainnya, serta memperhatikan keterpaduan dengan sumber daya manusia dan sumber daya buatan.
- (3) Rencana Tata Ruang wilayah Kabupaten/Kotamadya Daerah Tingkat II menjadi pedoman untuk :
- perumusan kebijaksanaan pokok pemanfaatan ruang di wilayah Kabupaten/Kotamadya Daerah Tingkat II;
 - mewujudkan keterpaduan, keterkaitan, dan keseimbangan perkembangan antar wilayah Kabupaten/Kotamadya Daerah Tingkat II serta keserasian antar sektor;

Studi Kondisi Hiegene Dan Sanitasi Makanan Jajanan Pada ...

Fitri Tofani

- c. penetapan lokasi investasi yang dilaksanakan Pemerintah dan atau masyarakat di Kabupaten/Kotamadya Daerah Tingkat II;
 - d. penyusunan rencana rinci tata ruang di Kabupaten/Kotamadya Daerah Tingkat II;
 - e. pelaksanaan pembangunan dalam memanfaatkan ruang bagi kegiatan pembangunan.
- (4) Rencana Tata Ruang wilayah Kabupaten/Kotamadya Daerah Tingkat II menjadi dasar untuk penerbitan perizinan lokasi pembangunan.
- (5) Jangka waktu Rencana Tata Ruang wilayah Kabupaten/Kotamadya Daerah Tingkat II adalah 10 tahun.
- (6) Rencana Tata Ruang wilayah Kabupaten/Kotamadya Daerah Tingkat II ditetapkan dengan peraturan daerah.

Pasal 23

- (1) Rencana tata ruang kawasan perdesaan dan rencana tata ruang kawasan perkotaan merupakan bagian dari Rencana Tata Ruang wilayah Kabupaten/Kotamadya Daerah Tingkat II.
- (2) Rencana tata ruang kawasan tertentu dalam rangka penataan ruang wilayah nasional merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari Rencana Tata Ruang wilayah Propinsi Daerah Tingkat I dan atau Rencana Tata Ruang wilayah Kabupaten/Kotamadya Daerah Tingkat II yang ditetapkan dengan Keputusan Presiden.
- (3) Ketentuan lebih lanjut mengenai penetapan kawasan, pedoman, tata cara, dan lain-lain yang diperlukan bagi penyusunan rencana tata ruang kawasan sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) dan ayat (2) ditetapkan dengan Peraturan Pemerintah.

BAB VI

WEWENANG DAN PEMBINAAN

Pasal 24

- (1) Negara menyelenggarakan penataan ruang untuk sebesar-besarnya kemakmuran rakyat yang pelaksanaannya dilakukan oleh Pemerintah.
- (2) Pelaksanaan penataan ruang sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) memberikan wewenang kepada Pemerintah untuk :
 - a. mengatur dan menyelenggarakan penataan ruang;
 - b. mengatur tugas dan kewajiban instansi pemerintah dalam penataan ruang.
- (3) Pelaksanaan ketentuan sebagaimana dimaksud dalam ayat (2) dilakukan dengan tetap menghormati hak yang dimiliki orang.

Skripsi

Pasal 25

Pemerintah menyelenggarakan pembinaan dengan :

- a. mengumumkan dan menyebarluaskan rencana tata ruang kepada masyarakat;
- b. menumbuhkan serta mengembangkan kesadaran dan tanggung jawab masyarakat melalui penyuluhan, bimbingan, pendidikan, dan pelatihan.

Pasal 26

- (1) Izin pemanfaatan ruang yang tidak sesuai dengan Rencana Tata Ruang wilayah Kabupaten/Kotamadya Daerah Tingkat II yang ditetapkan berdasarkan undang-undang ini dinyatakan batal oleh Kepala Daerah yang bersangkutan.
- (2) Apabila izin sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) dapat dibuktikan telah diperoleh dengan iktikad baik, terhadap kerugian yang timbul sebagai akibat pembatalan izin tersebut dapat dimintakan penggantian yang layak.

Pasal 27

- (1) Gubernur Kepala Daerah Tingkat I menyelenggarakan penataan ruang wilayah Propinsi Daerah Tingkat I.
- (2) Untuk Daerah Khusus Ibukota Jakarta, pelaksanaan penataan ruang dilakukan Gubernur Kepala Daerah dengan memperhatikan pertimbangan dari Departemen, Lembaga, dan Badan-badan Pemerintah lainnya serta koordinasi dengan Daerah sekitarnya, sesuai dengan ketentuan Undang-undang Nomor 11 Tahun 1990 tentang Susunan Pemerintahan Daerah Khusus Ibukota Negara Republik Indonesia Jakarta.
- (3) Apabila dalam penyelenggaraan penataan ruang sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) dan ayat (2) terdapat hal-hal yang tidak dapat diselesaikan di wilayah Propinsi Daerah Tingkat I, maka diperlukan pertimbangan dan persetujuan Menteri sebagaimana dimaksud dalam Pasal 29 ayat (1).

Pasal 28

- (1) Bupati/Walikota/Kotamadya Kepala Daerah Tingkat II menyelenggarakan penataan ruang wilayah Kabupaten/Kotamadya Daerah Tingkat II.
- (2) Apabila dalam penyelenggaraan penataan ruang sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) terdapat hal-hal yang tidak dapat diselesaikan di wilayah Kabupaten/Kotamadya Daerah Tingkat II, maka diperlukan pertimbangan dan persetujuan Gubernur Kepala Daerah Tingkat I.

Pasal 29

- (1) Presiden menunjuk seorang Menteri yang bertugas mengkoordinasikan

penataan ruang.

- (2) Tugas koordinasi sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) termasuk pengendalian perubahan fungsi ruang suatu kawasan dan pemanfaatannya yang berskala besar dan berdampak penting.
- (3) Perubahan fungsi ruang suatu kawasan dan pemanfaatannya sebagaimana dimaksud dalam ayat (2) ditetapkan setelah berkonsultasi dengan Dewan Perwakilan Rakyat.
- (4) Penetapan mengenai perubahan fungsi ruang sebagaimana dimaksud dalam ayat (3) menjadi dasar dalam peninjauan kembali Rencana Tata Ruang wilayah Propinsi Daerah Tingkat I dan Rencana Tata Ruang wilayah Kabupaten/Kotamadya Daerah Tingkat II.

BAB VII KETENTUAN PERALIHAN

Pasal 30

Pada saat mulai berlakunya Undang-undang ini semua peraturan perundang-undangan yang berkaitan dengan penataan ruang yang telah ada tetap berlaku sepanjang tidak bertentangan dan belum diganti berdasarkan Undang-undang ini.

BAB VIII KETENTUAN PENUTUP

Pasal 31

Dengan berlakunya Undang-undang ini, maka Ordonansi Pembentukan Kota (Stadsvormingsordonantie Staatsblad Tahun 1948 Nomor 168, Keputusan Letnan Gubernur Jenderal tanggal 23 Juli 1948 no. 13) dinyatakan tidak berlaku.

Pasal 32

Undang-undang ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.
Agar setiap orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Undang-undang ini dengan penempatannya dalam Lembaran Negara Republik Indonesia.

Disahkan di Jakarta
pada tanggal 13 Oktober 1992
PRESIDEN REPUBLIK INDONESIA

Diundangkan di Jakarta
pada tanggal 13 Oktober 1992
MENTERI/SEKRETARIS NEGARA
REPUBLIK INDONESIA

SOEHARTO

ttd.

MOERDIONO

LEMBARAN NEGARA REPUBLIK INDONESIA TAHUN 1992
NOMOR 115



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
NOMOR : 712/MEN.KES/PER/X/1986

TENTANG

PERSYARATAN KESEHATAN JASA BOGA

MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA.

- Menimbang :
- a. bahwa pengelolaan makanan yang baik dan memenuhi syarat kesehatan merupakan salah satu upaya untuk mencapai tingkat kesehatan masyarakat yang optimal sesuai dengan Sistem Kesehatan Nasional;
 - b. bahwa jasa boga sebagai pengelola makanan dewasa ini sudah merupakan suatu tuntutan kebutuhan masyarakat dan pengelolaannya perlu disesuaikan dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi;
 - c. bahwa masyarakat perlu dilindungi dari kemungkinan gangguan kesehatan akibat pengelolaan jasa boga yang tidak memenuhi syarat-syarat kesehatan;
 - d. bahwa oleh karena itu perlu ditetapkan Peraturan Menteri Kesehatan tentang Persyaratan Kesehatan Jasa Boga.

- Mengingat :
1. Undang-undang Gangguan (Hinder Ordonnant e) 1926 Stbl. No. 226, setelah diubah dan ditambah terakhir dengan Stbl. 1940 No. 14 dan No. 450;
 2. Undang-undang No. 9 tahun 1960 tentang Pokok-pokok Kesehatan (Lembaran Negara

- Tahun 1960 Nomor 131, Tambahan Lembaran Negara No. 2068);
3. Undang-Undang No. 11 Tahun 1962 tentang Hygiene untuk Usaha-usaha bagi Umum (Lembaran Negara Tahun 1962 No. 48, Tambahan Lembaran Negara No. 2475);
4. Undang-Undang No. 2 Tahun 1966 tentang Hygiene (Lembaran Negara Tahun 1966 No.22, Tambahan Lembaran Negara No. 2804);
5. Undang-Undang No. 5 Tahun 1974 tentang Pokok-Pokok Pemerintahan Di Daerah (Lembaran Negara Tahun 1974 No. 38, Tambahan Lembaran Negara No. 3037);
6. Undang-Undang No. 4 Tahun 1984 tentang Wabah Penyakit Menular (Lembaran Negara Tahun 1984 No. 20, Tambahan Lembaran Negara No. 3273);
7. Keputusan Presiden Republik Indonesia No. 44 Tahun 1974 tentang Pokok-Pokok Organisasi Departemen;
8. Keputusan Presiden Republik Indonesia No. 15 Tahun 1984 tentang Susunan Organisasi Departemen;
9. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 329/Men.Kes/Per/XII/76 tentang Produksi dan Peredaran Makanan.

MEMUTUSKAN :

Menetapkan **PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA TENTANG PERSYARATAN KESEHATAN JASA BOGA.**

**BAB I
KETENTUAN UMUM**

Pasal 1

Dalam Peraturan ini yang dimaksud dengan :

1. Jasa boga adalah perusahaan atau perorangan.

- yang melakukan kegiatan pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan;
2. Pengolahan adalah kegiatan yang meliputi penerimaan bahan mentah atau makanan terolah, pembuatan, perubahan bentuk, pengemasan dan pewadahan;
 3. Bahan makanan adalah semua bahan baik terolah maupun tidak, termasuk bahan tambahan makanan dan bahan penolong;
 4. Penyehatan makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan lainnya;
 5. Makanan jadi adalah makanan yang telah diolah jasa boga yang langsung disajikan;
 6. Persyaratan kesehatan adalah ketetapan terhadap produk jasa boga dan perlengkapannya yang memenuhi persyaratan bakteriologis, kimia dan fisika,
 7. Pengujian adalah pemeriksaan dan analisa yang dilakukan terhadap contoh-contoh makanan dan specimen untuk diperiksa tingkat penyehatannya;
 8. Direktur Jenderal adalah Direktur Jenderal Pemberantasan Penyakit Menular dan Penyehatan Lingkungan Pemukiman;
 9. Menteri adalah Menteri Kesehatan Republik Indonesia.

BAB II LOKASI DAN BANGUNAN

Pasal 2

Lokasi dan bangunan jasa boga harus sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Pasal 3

Persyaratan kesehatan lokasi dan bangunan jasa boga harus memenuhi ketentuan sebagaimana tercantum dalam lampiran I Peraturan Menteri ini sesuai dengan golongannya.

**BAB III
PENGOLAHAN**

Pasal 4

- (1) Makanan jadi sebagai hasil akhir jasa boga harus memenuhi persyaratan kesehatan makanan.
- (2) Persyaratan kesehatan makanan sebagaimana dimaksud ayat (1) harus memenuhi ketentuan sebagaimana tercantum dalam lampiran II Peraturan Menteri ini.

Pasal 5

- (1) Pengolahan makanan harus dikelola dengan memperhatikan persyaratan teknis pengolahan makanan.
- (2) Persyaratan teknis pengolahan makanan sebagaimana dimaksud ayat (1) harus memenuhi ketentuan sebagaimana tercantum dalam lampiran II Peraturan Menteri ini.

Pasal 6

- (1) Peralatan yang digunakan untuk pengolahan dan penyajian makanan harus tidak menimbulkan pengaruh buruk terhadap kesehatan secara langsung atau tidak langsung.
- (2) Persyaratan peralatan sebagaimana dimaksud ayat (1) harus memenuhi ketentuan sebagaimana tercantum dalam lampiran II Peraturan Menteri ini.

**BAB IV
PENYIMPANAN**

Pasal 7

- (1) Penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi harus memenuhi persyaratan teknis penyimpanan makanan.
- (2) Persyaratan teknis penyimpanan makanan sebagaimana dimaksud ayat (1) harus memenuhi ketentuan sebagaimana tercantum dalam lampiran II Peraturan Menteri ini.

BAB V PENGANGKUTAN

Pasal 8

- (1) Pengangkutan makanan harus dengan cara yang memenuhi persyaratan teknis penyehatan makanan.
- (2) Persyaratan dan cara pengangkutan makanan sebagaimana dimaksud ayat (1) harus memenuhi ketentuan sebagaimana tercantum dalam lampiran I Peraturan Menteri ini.

BAB VI PENGOLONGAN

Pasal 9

Berdasarkan jangkauan pelayanan dan kemungkinan besarnya resiko masyarakat yang dilayani, jasa boga dibagi dalam golongan A, golongan B, dan golongan C.

Pasal 10

- (1) Jasa boga golongan A, yaitu jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, yang terdiri atas golongan A1, A2, dan A3.
- (2) Jasa boga golongan B, yaitu jasa boga yang melayani kebutuhan khusus untuk :
 - a. Asrama penampungan jemaah haji;
 - b. Asrama transit;
 - c. Pengeboran lepas pantai;
 - d. Perusahaan, dan
 - e. Angkutan umum dalam negeri.
- (3) Jasa boga golongan C, yaitu jasa boga yang melayani kebutuhan untuk alat angkutan umum internasional dan pesawat udara.

BAB VII PENGUSAHA, PENANGGUNG JAWAB DAN TENAGA

Pasal 11

Pengusaha dan atau penanggung jawab berkewajiban untuk menyelenggarakan jasa boga yang memenuhi syarat kesehatan sebagaimana ditetapkan dalam Peraturan ini.

Pasal 12

- (1) Tenaga yang bekerja pada jasa boga harus sehat berdasarkan keterangan yang diberikan oleh dokter.
- (2) Setiap tenaga yang bekerja pada jasa boga harus melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 2 (dua) kali dalam 1 (satu) tahun.

Pasal 13

Tenaga kerja pada jasa boga tidak boleh menderita atau menjadi sumber penyebaran penyakit menular.

Pasal 14

- (1) Jasa boga harus mempekerjakan tenaga yang memiliki pengetahuan di bidang penyehatan makanan.
- (2) Tenaga sebagaimana dimaksud ayat (1) harus memiliki sertifikat.
- (3) Tata cara memperoleh sertifikat sebagaimana dimaksud ayat (2) ditetapkan oleh Direktur Jenderal.

Pasal 15

Pengusaha dan atau penanggung jawab setelah mengetahui dan atau menerima laporan adanya kejadian penyakit atau kematian yang diduga berasal dari makanan produk jasa boga yang menjadi tanggung jawabnya berkewajiban melaporkan kepada pejabat kesehatan setempat.

**BAB VIII
IZIN PENYEHATAN MAKANAN**

Pasal 16

- (1) Setiap jasa boga harus memiliki izin penyehatan makanan dari Menteri atau pejabat yang ditunjuk.
- (2) Terhadap jasa boga golongan A.1 dapat dibebaskan dari kewajiban memperoleh izin.

Pasal 17

Tata cara perizinan sebagaimana tersebut pasal 16 ditetapkan oleh Direktur Jenderal.

BAB IX
PEMBINAAN DAN PENGAWASAN

Pasal 18

- (1) Gubernur Kepala Daerah Tingkat I dan Bupati/Walikota/madya Kepala Daerah Tingkat II mengkoordinasikan pengawasan sebagaimana yang dimaksud dalam lampiran I dan lampiran II Peraturan Menteri ini.
- (2) Dinas Kesehatan Daerah Tingkat I dan Dinas Kesehatan Daerah Tingkat II secara fungsional melaksanakan pengawasan jasa boga sebagaimana dimaksud pada ayat (1).
- (3) Kantor Kesehatan Pelabuhan secara fungsional melaksanakan pengawasan jasa boga yang berlokasi di dalam wilayah pelabuhan.

Pasal 19

Pengawasan yang dimaksud pada pasal 18, meliputi :

- a. Pendaftaran;
- b. Pemeriksaan secara berkala dan sewaktu-waktu;
- c. Mengambil contoh makanan dan specimen;
- d. Pengujian contoh makanan dan specimen;
- e. Pengamatan dalam hal kejadian luar biasa;
- f. Penyuluhan;
- g. Analisa dan penilaian;
- h. Pemecahan masalah;
- i. Upaya pengawasan lainnya.

Pasal 20

- (1) Pembinaan teknis secara umum penyelenggaraan jasa boga dilakukan oleh Direktur Jenderal.
- (2) Pembinaan teknis penyelenggaraan jasa boga pada tingkat Propinsi Daerah Tingkat I, dilakukan oleh Kepala Kantor Wilayah Departemen Kesehatan Propinsi.
- (3) Pembinaan teknis penyelenggaraan jasa boga pada tingkat Kabupaten/Kotamadya Daerah Tingkat II, dilakukan oleh Kepala Kantor Departemen Kesehatan Kabupaten/Kotamadya.

Pasal 21

Pemeriksaan contoh makanan dan specimen sebagaimana dimaksud dalam pasal 19, dilakukan di laboratorium yang telah ditetapkan oleh Menteri.

Pasal 22

Dalam rangka pembinaan jasa boga dapat dilakukan dengan peran serta asosiasi jasa boga.

**BAB X
PENINDAKAN**

Pasal 23

- (1) Pelanggaran terhadap pasal-pasal 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12, 13, 15 dan 16 dikenakan tindakan administratif.
- (2) Pelanggaran terhadap pasal-pasal 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12, 13, 15 dan 16 sehingga merugikan kesehatan dikenakan sanksi pidana sesuai dengan Undang-Undang No. 11 Tahun 1962 tentang Hygiene Untuk Usaha-Usaha Bagi Umum, Undang-Undang No. 4 Tahun 1984 tentang Wabah Penyakit Menular, dan Kitab Undang-Undang Hukum Pidana.

**BAB XI
KETENTUAN PERALIHAN**

Pasal 24

Semua perusahaan dan atau perorangan yang telah melakukan kegiatan jasa boga sebelum berlakunya peraturan ini, harus menyesuaikan diri dengan peraturan ini dalam waktu selambat-lambatnya 2 (dua) tahun.

Pasal 25

Dalam masa peralihan sebagaimana dimaksud pasal 24, pengusaha dan atau penanggung jawab jasa boga wajib mengikuti petunjuk-petunjuk yang ditetapkan oleh Direktur Jenderal.

**BAB XII
KETENTUAN PENUTUP**

Pasal 26

Hal-hal yang bersifat teknis yang belum cukup diatur dalam Peraturan Menteri ini, ditetapkan oleh Direktur Jenderal.

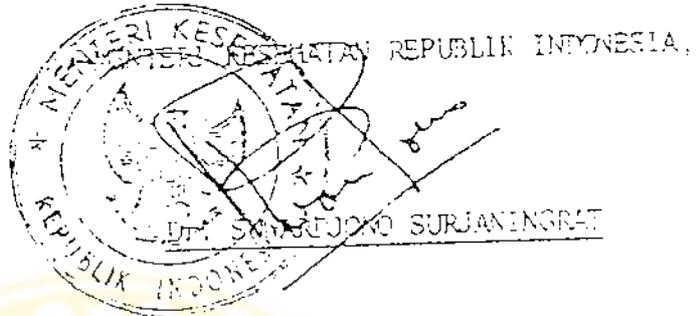
Pasal 27

Peraturan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Agar setiap orang mengetahuinya memerintahkan pengundangan peraturan ini dengan penempatannya dalam Berita Negara Republik Indonesia.

Ditetapkan di : J A K A R T A

Pada tanggal : 6 Oktober 1986



LAMPIRAN I

**PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
TENTANG PERSYARATAN KESEHATAN JASA BOGA
NOMOR : 712/MEN.KES./PER/X/1986
TANGGAL : 6 OKTOBER 1986**

**PERSYARATAN UMUM LOKASI, BANGUNAN DAN FASILITAS,
SERTA PERSYARATAN KHUSUS GOLONGAN**

A PERSYARATAN UMUM LOKASI, BANGUNAN DAN FASILITAS.

1. Lokasi :

Jarak jasa boga harus jauh dari sumber pencemaran seperti tempat sampah umum, WC umum, bengkel cat dan sumber pencemaran lainnya.

2. Bangunan dan fasilitas :

a. Halaman :

- 1). Mempunyai papan nama perusahaan dan nomor izin penyehatan makanan.
- 2). Halaman bersih, tidak banyak jalat dan tersedia tempat sampah yang memenuhi syarat kesehatan, tidak terdapat tumpukan barang-barang yang dapat menjadi sarang tikus.
- 3). Pembuangan air kotor (jimbah dapur dan kamar mandi) tidak menimbulkan sarang serangga, jajan masuknya tikus dan dipelihara kebersihannya.
- 4). Pembuangan air hujan lancar, tidak menimbulkan genangan-genangan air.

b. Konstruksi :

Bangunan untuk kegiatan jasa boga harus memenuhi persyaratan teknis konstruksi bangunan yang berlaku.

c. Lantai :

Permukaan lantai rapat air, halus, kelandaian cukup, tidak licin, dan mudah dibersihkan.

d. Dinding :

- 1). Permukaan dinding sebelah dalam halus, kering/tidak menyerap air dan mudah dibersihkan. ;
- 2) Bila permukaan dinding kena percikan air, maka setinggi 2 (dua) meter dari lantai dilapisi bahan kedap air yang permukaannya halus, tidak menahan debu dan berwarna terang.

e. Langit-langit:

- 1) Bidang langit-langit harus menutup atap bangunan.
- 2) Permukaan langit-langit tempat makanan dibuat, disimpan, diwadahi, dan tempat pencucian alat makanan maupun tempat cuci tangan dibuat dari bahan yang permukaannya rata mudah dibersihkan, tidak menyerap air dan berwarna terang.
- 3) Tinggi langit-langit tidak kurang 2,4 meter di atas lantai.

f. Pintu dan jendela :

- 1). Pintu-pintu pada bangunan yang dipergunakan untuk memasak harus membuka ke arah luar.
- 2). Jendela, pintu dan lubang ventilasi di mana makanan diolah dilengkapi kasa yang dapat dibuka dan dipasang.
- 3) Semua pintu dari ruang tempat pengolahan makanan, dibuat menutup sendiri atau dilengkapi peralatan anti lalat, seperti kasa, tirai, pintu rangkap dan lain-lain.

g. Pencahayaan :

- 1). Intensitas pencahayaan harus cukup untuk dapat melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta melakukan pekerjaan-pekerjaan secara efektif.
- 2). Di setiap ruangan tempat pengolahan makanan dan tempat mencuci tangan intensitas pencahayaan sedikitnya 10 fc pada titik 90 cm dari lantai.
- 3). Semua pencahayaan tidak boleh menimbulkan silau dan distribusinya sedemikian sehingga sejauh mungkin menghindarkan bayangan.

h. Ventilasi/penghawaan: _

- 1) Bangunan atau ruangan tempat pengolahan makanan harus dilengkapi dengan ventilasi yang dapat menjaga keadaan nyaman.

- 2) Sejauh mungkin ventilasi harus cukup untuk :
 - a). Mencegah udara dalam ruangan terlalu panas.
 - b). Mencegah terjadinya kondensasi uap air atau lemak pada lantai, dinding atau langit-langit.
 - c) Membuang bau, asap dan pencemaran lain dari ruangan.
- i. Ruang pengolahan makanan :
 - 1). Luas untuk tempat pengolahan makanan harus cukup untuk bekerja pada pekerjaannya dengan mudah dan efisien agar menghindari kemungkinan kontaminasi makanan dan memudahkan pembersihan.
 - 2). Luas lantai dapur yang bebas dari peralatan sedikitnya 2 (dua) meter persegi untuk setiap orang pekerja.
 - 3). Ruang pengolahan makanan tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban, peturasan dan kamar mandi.
 - 4). Untuk kegiatan pengolahan dilengkapi sedikitnya meja kerja, lemari/tempat penyimpanan bahan dan makanan jadi yang terlindung dari gangguan tikus dan hewan lainnya.
- j. Fasilitas pencucian peralatan dan bahan makanan :
 - 1). Pencucian peralatan harus menggunakan bahan pembersih/deterjen.
 - 2). Pencucian bahan makanan yang tidak dimasak harus menggunakan larutan Kalium Permanganat 0,02% atau dalam rendaman air mendidih dalam beberapa detik.
 - 3). Peralatan dan bahan makanan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari kemungkinan pencemaran oleh tikus dan hewan lainnya.
- k. Tempat cuci tangan :
 - 1). Tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dengan tempat cuci peralatan maupun bahan makanan yang dilengkapi dengan air kran, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan, sabun dan pengering.
 - 2) Jumlah tempat cuci tangan disesuaikan dengan banyaknya karyawan sebagai berikut :

1 – 10 orang : 1 buah
dengan tambahan 1 (satu) buah setiap penambahan

10 orang atau kurang.

3) Tempat cuci tangan diletakkan sedekat mungkin dengan tempat bekerja.

l. Air bersih :

1). Air bersih harus tersedia cukup untuk seluruh kegiatan penyelenggaraan jasa boga.

2). Kualitas air bersih harus memenuhi syarat Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 01/Birhukmas/I/1975.

m. Jamban dan peturasan :

1). Jasa boga harus mempunyai jamban dan peturasan yang memenuhi syarat kesehatan serta memenuhi pedoman plumbing Indonesia.

2). Jumlah Jamban harus mencukupi sebagai berikut :

Jumlah karyawan : 1 – 10 orang : 1 buah

11 – 25 orang : 2 buah

26 – 50 orang : 3 buah

dengan penambahan 1 (satu) buah setiap penambahan 25 orang.

3). Jumlah peturasan harus mencukupi sebagai berikut :

Jumlah karyawan : 1 – 30 orang : 1 buah

31 – 60 orang : 2 buah

dengan penambahan 1 (satu) buah setiap penambahan 30 orang.

n. Kamar mandi :

1). Jasa boga harus dilengkapi kamar mandi dengan air kran mengalir dan saluran pembuangan air limbah yang memenuhi pedoman plumbing Indonesia.

2). Jumlah harus mencukupi kebutuhan paling sedikit 1 (satu) buah untuk 1 – 10 orang, dengan penambahan 1 (satu) buah setiap 20 orang.

o. Tempat sampah :

Tempat-tempat sampah seperti kantong plastik/kertas, bak sampah tertutup harus tersedia dalam jumlah yang cukup dan diletakkan sedekat mungkin dengan sumber produksi sampah, namun dapat menghindari kemungkinan pencemarnya makanan oleh sampah.

p. Penanggung jawab jasa boga harus memelihara semua bangunan dan fasilitas/alat-alat dengan baik untuk meng-

hindari kemungkinan terjadinya pencemaran terhadap makanan, akumulasi debu atau jasad renik, meningkatnya suhu, akumulasi sampah, berbiaknya serangga, tikus dan genangan-genangan air.

B. PERSYARATAN KHUSUS GOLONGAN

1. Jasa boga Golongan A 1:

a. Kriteria :

Jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan yang menggunakan dapur rumah tangga dan dikelola oleh keluarga.

b. Persyaratan :

1). Memenuhi persyaratan umum.

2). Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :

a). Pengaturan ruang .

Ruang pengolahan makanan tidak boleh dipakai sebagai ruang tidur.

b). Ventilasi/penghawaan :

1). Bila bangunan tidak mempunyai ventilasi alam yang cukup, harus menyediakan ventilasi yang dapat memasukkan udara segar.

2). Pembuangan udara kotor atau asap harus tidak menimbulkan gangguan terhadap lingkungan.

c). Tempat cuci tangan :

Tersedia tempat cuci tangan yang permukaannya halus dan mudah dibersihkan.

d). Penyimpanan makanan :

Untuk penyimpanan makanan yang cepat busuk harus tersedia sedikitnya 1 (satu) buah lemari es (kulkas).

2. Jasa boga golongan A 2

a. Kriteria :

Jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan yang menggunakan dapur rumah tangga dan mempekerjakan tenaga kerja.

b. Persyaratan :

1) Memenuhi persyaratan jasa boga golongan A 1.

2) Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :

a). Pengaturan ruang :

Ruang pengolahan makanan harus dipisahkan dengan dinding pemisah yang memisahkan tempat pengolahan makanan dengan ruang lain.

b) Ventilasi/penghawaan :

Pembuangan asap dari dapur harus dilengkapi dengan alat pembuangan asap yang membantu pengeluaran asap dapur sehingga tidak mengotori ruangan.

c) Penyimpanan makanan :

Untuk penyimpanan makanan yang cepat busuk, harus tersedia sedikitnya 1 (satu) buah lemari penyimpanan dingin yang khusus dipergunakan untuk keperluan tersebut.

d). Fasilitas ganti pakaian :

- 1). Bangunan harus dilengkapi dengan tempat penyimpanan dan ganti pakaian yang cukup.
- 2). Fasilitas ganti pakaian tersebut harus ditempatkan sedemikian rupa sehingga mencegah kontaminasi terhadap makanan.

3. Jasa boga golongan A 3

a. Kriteria :

Jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja.

b. Persyaratan :

- 1). Memenuhi persyaratan jasa boga golongan A 2.
- 2). Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :

a). Pengaturan ruang:

Ruang tempat pengolahan makanan harus terpisah dari bangunan rumah untuk tempat tinggal.

b). Ventilasi/penghawaan :

Pembuangan asap harus dilengkapi dengan alat pembuangan asap dan cerobong asap.

c). Ruang pengolahan makanan :

- 1) Tempat memasak makanan harus terpisah secara jelas dengan tempat penyiapan makanan matang.

2). Harus tersedia lemari penyimpanan dingin yang dapat mencapai suhu -5°C dengan kapasitas yang cukup untuk melayani kegiatan sesuai dengan jenis makanan/bahan makanan yang digunakan.

3). Alat angkut dan wadah makanan :

- 1) Tersedia kendaraan pengangkut makanan yang khusus dengan konstruksi tertutup dan hanya dipergunakan untuk mengangkut makanan jadi.
- 2). Alat/tempat angkut makanan harus tertutup sempurna, dibuat dari bahan kedap air, permukaan halus dan mudah dibersihkan.
- 3). Pada setiap kotak yang dipergunakan sekali pakai untuk mewardahi makanan, harus mencantumkan nama perusahaan dan nomor izin penyehatan makanan.
- 4). Jasa boga yang menyajikan makanan tidak dengan kotak, harus mencantumkan nama dan nomor izin di tempat penyajian yang mudah diketahui umum.

4 Jasa boga golongan B

a. Kriteria :

Jasa boga yang melayani kebutuhan khusus untuk asrama penampungan jemaah haji, asrama transit, pengeboran lepas pantai, perusahaan serta angkutan umum di dalam negeri, dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja.

b. Persyaratan :

- 1). Memenuhi persyaratan jasa boga golongan A 3.
- 2). Memenuhi persyaratan khusus seperti berikut :

a). Halaman :

Pembuangan air kotor harus dilengkapi dengan grease trap (penangkap lemak) sebelum dialirkan ke septic tank atau tempat pembuangan lainnya.

b). Lantai :

Pertemuan antara lantai dan dinding tidak terdapat

sudut mati, agar mudah dibersihkan dan tidak menjadi tempat berkumpulnya kotoran.

- c) Pengaturan ruang :
Memiliki ruangan kantor dan ruangan untuk belajar/kursus yang terpisah dari ruang pengolahan makanan.
 - d). Ventilasi/ penghawaan :
Pembuangan asap dapur dilengkapi dengan penangkap asap (hood), alat pembuang asap dan cerobong asap.
 - e) Fasilitas pencucian peralatan dan bahan makanan:
 - 1) Fasilitas pencucian dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan.
 - 2) Setiap peralatan dibebaskan hamakan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm atau air panas 80°C selama 2 menit.
 - f). Tempat cuci tangan :
Setiap ruangan pengolahan makanan dilengkapi 1 (satu) buah tempat cuci tangan yang diletakkan dekat pintu.
 - g). Ruang pengolahan makanan :
 - 1). Tersedia ruangan tempat pengolahan makanan yang terpisah dari ruangan tempat penyimpanan bahan makanan mentah.
 - 2). Tersedia lemari penyimpan dingin yang dapat mencapai suhu -10°C sampai -5°C dengan kapasitas yang cukup memadai sesuai dengan jenis makanan/bahan makanan yang digunakan.
5. Jasa boga golongan C.
- a. Kriteria :
Jasa boga yang melayani kebutuhan alat angkutan umum internasional dan pesawat udara, dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja.
 - b. Persyaratan :
 - 1) Memenuhi persyaratan jasa boga golongan B.
 - 2) Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :
 - a). Ventilasi/penghawaan :
 - 1). Pembuangan asap dilengkapi dengan penangkap

Menetapkan

- Pertama : Terhitung mulai tanggal mencabut pemberian izin Penghunian Nomor tanggal dan dinyatakan tidak berlaku lagi berikut SIP nya.
- Kedua : Dalam waktu setelah diterimanya SK Pencabutan SIP ini Saudara harus mengosongkan rumah tersebut dan menyerahkan rumah berikut kunci-kuncinya kepada Kepala Biro Perlengkapan (di pusat) Kakanwil (di daerah), dengan Berita Acara Penyerahan.
- Ketiga : Keputusan ini akan ditinjau kembali bilamana kemudian ternyata di dalamnya terdapat kesalahan/kekeliruan.

Ditetapkan di :
 Pada tanggal :

A.n. MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
 Sekretaris Jenderal/Kakanwil

Tembusan :

1. Menteri Kesehatan (sebagai laporan)
2. Pimpinan Unit Kerja/Kakanwil
3. Kepala Kantor Perbendaharaan Negara setempat.
4. Kepala Kantor Kas Negara setempat.
5. Kepala Biro Keuangan Setjen Depkes
6. Kepala Biro Perlengkapan Setjen Depkes.
7. Kepala Biro Hukum dan Humas Setjen Depkes.
8. Bendaharawan Penerimaan setempat

NOMOR : 304/MENKES/PER/11/1959

TENTANG

PERSYARATAN KESEHATAN RUMAH MAKAN DAN RESTORAN

MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

- Menimbang : a. bahwa makanan yang baik dan memenuhi syarat kesehatan merupakan salah satu unsur untuk mencapai tingkat kesehatan masyarakat yang optimal dan upaya penyesuaian maupun pengelolannya menjadi tanggung jawab bersama antara Pemerintah dan masyarakat termasuk swasta sesuai dengan Sistem Kesehatan Nasional
- b. bahwa rumah makan dan restoran perlu dikelola secara baik agar tidak menimbulkan gangguan kesehatan terhadap masyarakat;
- c. bahwa oleh karena itu perlu ditetapkan Peraturan Menteri Kesehatan tentang Persyaratan Kesehatan Rumah Makan dan Restoran.
- Mengingat : 1. Undang-Undang Gangguan (*Hinder Ordonnantie*) 1926 Stbl Nomor 226, setelah diubah dan ditambah terakhir dengan Stbl 1940 Nomor 14 dan Nomor 450;
2. Undang-Undang Nomor 9 Tahun 1960 tentang Pokok-Pokok Kesehatan (Lembaran Negara Tahun 1960 Nomor 131, Tambahan Lembaran Negara Nomor 2068);
3. Undang-Undang Nomor 11 Tahun 1962 tentang Hygiene untuk Usaha-Usaha Bagi Umum (Lembaran Negara Tahun 1962 Nomor 48 Tambahan Lembaran Negara Nomor 2475);
4. Undang-Undang Nomor 2 Tahun 1966 tentang Hygiene (Lembaran Negara Tahun 1966 Nomor 22, Tambahan Lembaran Negara Nomor 2804);
5. Undang-Undang Nomor 5 Tahun 1974 tentang Pokok-Pokok Pemerintahan Di Daerah (Lembaran Negara Tahun 1974 Nomor 38, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3037);

Lampiran 6

Menete

hun 1984 Nomor 20, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3237);

Per:

7. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 1987 tentang Penyerahan sebagian Urusan Kesehatan Kepada Daerah (Lembaran Negara Tahun 1987 Nomor 9, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3347);
8. Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 44 Tahun 1974 tentang Pokok-Pokok Organisasi Departemen;
9. Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 15 Tahun 1983 tentang Kebijakan Pengembangan Parawisata;
10. Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 15 Tahun 1984 tentang Susunan Organisasi Departemen;
11. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 329/Menkes/Per/XII/1976 tentang Produksi Dan Peredaran Makanan

MEMUTUSKAN :

Menetapkan : PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA TENTANG PERSYARATAN KESEHATAN RUMAH MAKAN DAN RESTORAN

BAB I KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan ini yang dimaksud dengan :

1. Rumah makan adalah setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum ditempat usahanya;
2. Restoran adalah salah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat disebagian atau seluruh bangunan yang permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman bagi umum ditempat usahanya;

dan menyajikan makanan;

4. Fasilitas sanitasi adalah sarana fisik bangunan dan perlengkapannya yang digunakan untuk memelihara kualitas lingkungan atau mengendalikan faktor-faktor lingkungan fisik yang dapat merugikan kesehatan manusia antara lain sarana air bersih, jamban, peturasan, saluran limbah, tempat cuci tangan, bak sampah, kamar mandi, lemari pakaian kerja (Locker), peralatan pencegahan terhadap serangga dan tikus serta peralatan kebersihan;
5. Makanan jadi adalah makanan yang telah diolah dan siap dihidangkan/disajikan oleh rumah makan atau restoran;
6. Laik penyehatan adalah kondisi rumah makan atau restoran yang telah memenuhi persyaratan kesehatan;
7. Penetapan tingkat mutu kesehatan (grading) adalah upaya klasifikasi rumah makan dan restoran berdasarkan persyaratan kesehatan;
8. Direktur Jenderal adalah Direktur Jenderal Pemberantasan Penyakit Menular dan Penyehatan Lingkungan Pemukiman;
9. Dinas Kesehatan adalah Dinas Kesehatan Daerah Tingkat I/Dinas Kesehatan Daerah Tingkat II.

BAB II

LOKASI, BANGUNAN DAN FASILITAS SANITASI

Pasal 2

- (1) Lokasi dan bangunan rumah makan dan restoran harus sesuai dengan ketentuan Peraturan Perundang-undangan yang berlaku.
- (2) Persyaratan kesehatan lokasi dan bangunan rumah makan dan restoran harus memenuhi ketentuan sebagaimana tercantum dalam huruf A lampiran peraturan ini.

Pasal 3

- (1) Setiap bangunan rumah makan dan restoran harus memiliki fasilitas sanitasi.
- (2) Fasilitas sanitasi dimaksud pada ayat (1) harus memenuhi ketentuan sebagaimana tercantum dalam huruf B lampiran peraturan ini.

Pasal 4

- (1) Dapur, ruang makan dan gudang makanan harus memenuhi persyaratan kesehatan.

BAB III BAHAN MAKANAN DAN MAKANAN JADI

Pasal 5

- (1) Bahan makanan dan makanan jadi harus memenuhi persyaratan kesehatan.
- (2) Persyaratan dimaksud pada ayat (1) harus memenuhi ketentuan sebagaimana tercantum dalam huruf D lampiran peraturan ini.

BAB IV PENGOLAHAN MAKANAN

Pasal 6

- (1) Pengolahan makanan harus memenuhi persyaratan kesehatan.
- (2) Persyaratan dimaksud pada ayat (1) harus memenuhi ketentuan sebagaimana tercantum dalam huruf E lampiran peraturan ini.

BAB V PENYIMPANAN DAN PENYAJIAN MAKANAN

Pasal 7

- (1) Penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi harus memenuhi persyaratan kesehatan.
- (2) Persyaratan dimaksud pada ayat (1) harus memenuhi ketentuan sebagaimana tercantum dalam huruf F lampiran peraturan ini.

Pasal 8

- (1) Penyajian makanan jadi harus memenuhi persyaratan kesehatan.
- (2) Persyaratan dimaksud pada ayat (1) harus memenuhi ketentuan sebagaimana tercantum dalam huruf G lampiran peraturan ini.

BAB VI PERALATAN

Pasal 9

- (1) Peralatan yang digunakan harus memenuhi persyaratan kesehatan.
- (2) Persyaratan dimaksud pada ayat (1) harus memenuhi ketentuan sebagaimana tercantum dalam huruf H lampiran peraturan ini.

Pasal 10

Pengusaha dan atau penanggung jawab berkewajiban untuk menyelenggarakan rumah makan atau restoran yang memenuhi persyaratan kesehatan sebagaimana ditetapkan dalam peraturan ini.

Pasal 11

- (1) Tenaga yang bekerja pada rumah makan dan restoran harus sehat dan tidak boleh menderita atau menjadi sumber penyebaran penyakit menular (arier) berdasarkan keterangan yang diberikan oleh dokter.
- (2) Setiap tenaga yang bekerja pada rumah makan dan restoran harus melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 2 kali dalam 1 tahun.

Pasal 12

- (1) Penanggung jawab dan tenaga yang bekerja di rumah makan atau restoran harus memiliki pengetahuan di bidang penyehatan makanan.
- (2) Pengetahuan dimaksud pada ayat (1) harus dibuktikan dengan sertifikat kursus penyehatan makanan.
- (3) Tata cara memperoleh sertifikat sebagaimana dimaksud pada ayat (2) ditetapkan oleh Direktur Jenderal.

BAB VIII LAIK PENYEHATAN

Pasal 13

- (1) Setiap rumah makan dan restoran harus memiliki sertifikat laik penyehatan yang dikeluarkan oleh Kepala Dinas kesehatan.
- (2) Sertifikat laik penyehatan dimaksud pada ayat (1) dipergunakan sebagai pelengkap permintaan izin usaha.
- (3) Tata cara memperoleh sertifikat laik penyehatan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Direktur Jenderal.

BAB IX PEMBINAAN, PENGAWASAN DAN PENETAPAN TINGKAT MUTU

Pasal 14

- (1) Pembinaan teknis penyehatan rumah makan dan restoran secara umum dilakukan oleh Direktur Jenderal.

awasan rumah makan dan restoran yang berlokasi didalam wilayah pelabuhan.

Pasal 15

- (1) Untuk menjamin terlaksananya ketentuan-ketentuan peraturan ini dilaksanakan pengawasan.
- (2) Hasil pengawasan digunakan sebagai dasar penetapan tingkat mutu rumah makan dan restoran.
- (3) Tata cara pengawasan dan penetapan tingkat mutu kesehatan rumah makan dan restoran dimaksud pada ayat (2) ditetapkan oleh Direktur Jenderal.

Pasal 16

Dalam melakukan pembinaan sebagaimana dimaksud pasal 13 dapat mengikut sertakan Asosiasi Rumah Makan dan Restoran.

Pasal 17

- (1) Pemeriksaan contoh makanan dan spesimen dari rumah makan dan restoran dilakukan di laboratorium kesehatan.
- (2) Tata cara pemeriksaan contoh makanan dan spesimen dari rumah makan dan restoran harus memenuhi ketentuan sebagaimana tercantum dalam huruf l lampiran peraturan ini.

BAB X PENINDAKAN

Pasal 18

- (1) Pelanggaran terhadap ketentuan pasal-pasal 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 sehingga merugikan kesehatan masyarakat dikenakan sanksi pidana sesuai dengan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 1962 tentang Hygiene Untuk Usaha-Usaha Bagi Umum, Undang-Undang Nomor 4 Tahun 1984 tentang Wabah Penyakit Menular dan Kitab Undang-Undang Hukum Pidana.
- (2) Pelanggaran terhadap pasal 12 dikenakan tindakan administratif.

BAB XI KETENTUAN PERALIHAN

Pasal 19

Semua perusahaan atau perorangan yang telah melakukan kegiatan rumah makan atau Restoran sebelum berlakunya peraturan ini, harus

Pasal 20

Dalam masa peralihan sebagaimana dimaksud pasal 19, pengusaha atau peanggung jawab rumah makan dan restoran wajib mengikuti petunjuk-petunjuk yang dikeluarkan oleh Direktur Jenderal.

BAB XII KETENTUAN PENUTUP

Pasal 21

Hal-hal yang bersifat teknis yang belum diatur dalam peraturan ini, ditetapkan oleh Direktur Jenderal.

Pasal 22

Peraturan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan. Agar setiap orang mengetahuinya memerintahkan pengundangan Peraturan ini dengan penempatannya dalam Berita Negara Republik Indonesia.

Ditetapkan di : J A K A R T A
Pada tanggal : 22 April 1987

MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

tttd.

Dr. ADHYATMA, MPH



REPUBLIC OF INDONESIA
**SYARATAN KESEHATAN RUMAH MA-
 KAN DAN RESTORAN**
 NOMOR : 304/MENKES/PER/IV/1989
 TANGGAL: 22 April 1989

A. PERSYARATAN LOKASI DAN BANGUNAN

1. Lokasi

- a. Rumah makan dan restoran terletak pada lokasi yang ter-
hindar dari pencemaran yang diakibatkan antara lain oleh
debu, asap, serangga dan tikus.
Tidak berdekatan dengan sumber pencemaran antara lain
tempat pembuangan sampah umum, WC umum dan peng-
olahan limbah yang dapat mencemari hasil produksi
makanan.

2. Bangunan

a. Umum

- (1) Bangunan dan rancang bangun harus dibuat sesuai de-
ngan Peraturan perundang-undangan yang berlaku.
- (2) Terpisah dengan tempat tinggal

b. Tata Ruang

- (1) Pembagian ruang minimal terdiri dari dapur, gudang,
ruang makan, toilet, ruang karyawan dan ruang admi-
nistrasi.
- (2) Setiap ruangan mempunyai batas dinding serta ruangan
satu dan lainnya dihubungkan dengan pintu.
- (3) Ruangan harus ditata sesuai dengan fungsinya, sehingga
memudahkan arus tamu, arus karyawan, arus bahan
makan dan makanan jadi serta barang-barang lainnya
yang dapat mencemari terhadap makanan.

c. Konstruksi

(1) Lantai

- a. Lantai dibuat kedap air, rata, tidak licin dan mu-
dah dibersihkan.
- b. Pertemuan lantai dengan dinding tidak boleh mem-
buat sudut mati.

mudah dibersihkan.

- b. Konstruksi dinding tidak boleh dibuat rangkap
- c. Permukaan dinding yang terkena percikan air harus
dibuat kedap air atau dilapisi dengan bahan kedap
air dan mudah dibersihkan seperti porselin dan se-
jenisnya setinggi 2 (dua) meter dari lantai.

(3) Ventilasi

- a. Ventilasi alam harus memenuhi syarat sebagai beri-
kut :
 - Cukup menjamin peredaran udara dengan baik
 - Dapat menghilangkan uap, gas, asap, bau dan
debu dalam ruangan
- b. Ventilasi buatan diperlukan bila ventilasi alam
tidak dapat memenuhi persyaratan.

(4) Pencahayaan/penerangan

- a. Intensitas pencahayaan setiap ruangan harus cukup
untuk melakukan pekerjaan pengelolaan makanan
secara efektif dan kegiatan pembersihan ruang.
- b. Disetiap ruang kerja seperti gudang, dapur, tempat
cuci peralatan dan tempat pencuci tangan, intensi-
tas pencahayaan sedikitnya 10 foot candle.
- c. Pencahayaan/penerangan harus tidak menyilaukan
dan tersebar merata, sehingga sedapat mungkin
tidak menimbulkan bayangan yang nyata.

(5) Atap

Tidak bocor, cukup landai dan tidak menjadi sarang
tikus dan serangga lainnya.

(6) Langit-langit

- a. Permukaan rata, berwarna terang serta mudah di-
bersihkan.
- b. Tidak terdapat lubang-lubang.
- c. Tinggi langit-langit dari lantai sekurang-kurangnya
2,4 meter.

(7) Pintu

- a. Pintu dapat dari bahan yang kuat dan mudah di-
bersihkan.
- b. Pintu dapat ditutup dengan baik dan membuka ke-
arah luar.

B. PERSYARATAN FASILITAS SANITASI**1) Air bersih**

- (a) Harus sesuai dengan peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia yang berlaku.
- (b) Jumlahnya cukup memadai untuk seluruh kegiatan dan tersedia pada setiap tempat kegiatan.

2) Pembuangan air limbah

- (a) Sistem pembuangan air limbah harus baik, saluran terbuat dari bahan kedap air, tidak merupakan sumber pencemaran, misalnya memakai saluran tertutup, septic tank dan riol.
- (b) Sistem perpipaan pada bangunan bertingkat harus memenuhi persyaratan menurut Pedoman Plumbing Indonesia.
- (c) Saluran air limbah dari dapur harus dilengkapi perangkap lemak (grease trap).

3) Toilet

- (a) Letak tidak berhubungan langsung (terpisah dari) dengan dapur, ruang persiapan makanan, ruang tamu dan gudang makanan.
- (b) Didalam toilet harus tersedia jamban, pemerasan dan bak air.
- (c) Toilet untuk wanita terpisah dengan toilet untuk pria.
- (d) Toilet untuk tenaga kerja terpisah dengan toilet untuk pengunjung.
- (e) Toilet dibersihkan dengan deterjen dan alat pengering.
- (f) Tersedia cermin, tempat sampah, tempat abu rokok serta sabun.
- (g) Luas lantai cukup untuk memelihara kebersihan.
- (h) Lantai dibuat kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan dan kelandainnya/kemiringannya cukup.
- (i) Ventilasi dan penerangan baik.
- (j) Air limbah dibuang ke septic tank, riol atau lubang persapan yang tidak mencemari air tanah.
- (k) Saluran pembuangan terbuat dari bahan kedap air.
- (l) Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan bak penampung dan saluran pembuangan.

Tempat cuci tangan harus dibuat dengan tipe tenet angka dan dilengkapi dengan air penggelontoran yang cukup serta sapu tangan kertas (tissue).

(p) Jumlah toilet untuk pengunjung pria dan wanita sebagai berikut :

Jumlah tempat duduk	Luas bangunan (m ²)	Wanita		Pria		Keterangan
		WC	bak cuci	WC	bak cuci	
- 150	- 250	1	1	1	1	
151 - 350	251 - 500	2	2	2	-	
351 - 950	501 - 750	4	2	2	2	
951 - 1500	751 - 1000	4	2	3	3	
tiap tambah 1000 orang ditambah	-	1	1	1	1	

(q) Jumlah toilet untuk tenaga kerja sebagai berikut :

Tenaga kerja		Wanita		Pria		
Wanita	Pria	WC	Kamar Mandi	WC	Kamar Mandi	Peta rusan
- s/d 20	- s/d 25	1	1	1	2	2
21 s/d 40	26 s/d 50	2	2	2	3	3
41 s/d 70	51 s/d 100	3	3	3	5	5
71 s/d 100	-	4	4	-	-	-
-	setiap penambahan 50 s/d 100	-	-	1	2	1
101 s/d 140	-	5	5	-	-	-
141 s/d 180	-	6	6	-	-	-
Setiap penambahan 40 s/d 100	-	1	1	-	-	-

harus mencuci tangan dengan sabun sesudah meninggalkan toilet.

4) Tempat sampah

- (a) Tempat sampah dibuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat. Mempunyai tutup dan memakai kantong plastik khusus untuk sisa-sisa bahan makanan dan makanan jadi yang cepat membusuk.
- (b) Jumlah dan volume tempat sampah disesuaikan dengan produk sampah yang dihasilkan pada setiap tempat kegiatan.
- (c) Tersedia pada setiap tempat/ruang yang memproduksi sampah.
- (d) Sampah sudah harus dibuang dalam waktu 24 jam dari rumah makan dan restoran.
- (e) Disediakan tempat pengumpul sampah sementara yang terlindung dari serangga dan hewan lain dan terletak di tempat yang mudah dijangkau oleh kendaraan pengangkut sampah.

5) Tempat cuci tangan

- (a) Jumlah tempat cuci tangan untuk tamu disesuaikan dengan kapasitas tempat duduk sebagai berikut :

Kapasitas tempat duduk	Jumlah tempat cuci tangan (buah)
1 – 60 orang	1
61 – 120 orang	2
121 – 200 orang	3
Setiap penambahan 150 orang ditambah 1 buah	

Tempat cuci tangan dilengkapi dengan sabun/sabun cair dan alat pengering.

- (b) Apabila tidak tersedia fasilitas cuci tangan seperti butir (1) diatas, dapat disediakan :
 - Sapu tangan kertas (tissue) yang mengandung alkohol 70%
 - Lap basah dengan suhu 43,3°C
 - Air hangat dengan suhu 43,3°C

ngan kelengkapan seperti tempat cuci tangan pada butir (1) yang jumlahnya disesuaikan dengan banyaknya karyawan sebagai berikut :

- 1 sampai 10 orang, 1 buah; dengan penambahan 1 (satu) buah untuk setiap penambahan 10 orang atau kurang.
- (d) Fasilitas cuci tangan ditempatkan sedemikian rupa sehingga mudah dicapai oleh tamu atau karyawan.
- (e) Fasilitas cuci tangan dilengkapi dengan air yang mengalir, bak penampung yang permukaannya halus, mudah dibersihkan dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup.

6) Tempat mencuci peralatan

- (a) Terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan.
- (b) Air untuk keperluan pencucian dilengkapi dengan air panas dengan suhu 40°C – 80°C dan air dingin bertekanan 15 psi (1,2 kg/cm²).
- (c) Tempat pencuci peralatan dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah.
- (d) Bak pencucian sedikitnya terdiri dari 3 (tiga) bilik/bak pencuci yaitu untuk mengguyur menyabun dan membilas.

7) Tempat pencuci bahan makanan

- (a) Terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan.
- (b) Bahan makanan dicuci dengan air yang mengalir atau air yang mengandung larutan Kalium Peranganat 0,02%.
- (c) Tempat pencucian dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah.

8) Fasilitas penyimpanan pakaian (locker) karyawan

- (a) Terbuat dari bahan yang kuat, aman, mudah dibersihkan dan tertutup rapat.
- (b) Jumlah locker disesuaikan dengan jumlah karyawan.
- (c) Locker ditempatkan diruangan yang terpisah dengan dapur dan gudang.
- (d) Locker untuk pria dan wanita dibuat terpisah.

DL-33

perantara lainnya yang dapat menyebarkan nyamuk aedes Aegypti serta Albopictus.

- (b) Setiap lubang pada bangunan harus dipasang alat yang dapat mencegah masuknya serangga (kawat kasa berukuran 32 mata per inchi) dan tikus (teralis dengan jarak 1 cm).
- (c) Setiap persilangan pipa dan dinding harus rapat sehingga tidak dapat dimasuki serangga.

C. PERSYARATAN DAPUR, RUANG MAKAN DAN GUDANG MAKANAN

1. Dapur

- a) Luas dapur sekurang-kurangnya 40% dari ruang makan atau 27% dari luas bangunan.
- b) Permukaan lantai dibuat cukup landai kearah saluran pembuangan air limbah
- c) Permukaan langit-langit harus menutup seluruh atap ruang dapur, permukaan rata, berwarna terang dan mudah dibersihkan.
- d) Penghawaan dilengkapi dengan alat pengeluaran udara panas maupun bau-bauan/ex hauster yang dipasang setinggi 2 (dua) meter dari lantai dan kapasitasnya disesuaikan dengan luas dapur.
- e) Tungku dapur dilengkapi dengan sungkup asap (hood), alat penangkap asap, cerobong asap, saringan dan saluran serta pengumpul lemak.
- f) Semua tungku terletak dibawah sungkup asal (hood)
- g) Pintu yang berhubungan dengan halaman luar dibuat rangkap, dengan pintu bagian luar membuka kearah luar.
- h) Daun pintu bagian dalam dilengkapi dengan alat pencegah masuknya serangga yang dapat menutup sendiri.
- i) Ruang dapur paling sedikit terdiri dari :
 - (1) Tempat pencucian peralatan
 - (2) Tempat penyimpanan bahan makanan
 - (3) Tempat Pengolahan
 - (4) Tempat persiapan
 - (5) Tempat administrasi.
- j) Intensitas pencahayaan alam maupun buatan minimal 10 foot candle (fc)
- k) Pertukaran udara sekurang-kurangnya 15 kali perjam untuk

lainnya.

- m) Udara dapur tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5 juta/grm.
- n) Tersedia sedikitnya meja peracikan, peralatan, lemari/fasilitas penyimpanan dingin, rak-rak peralatan, bak-bak pencucian yang berfungsi dan terpelihara dengan baik.
- o) Harus dipasang tulisan "Cucilah tangan anda sebelum menyajikan makanan dan peralatan" ditempat yang mudah dilihat.
- p) Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC, Peturasan/urinoir kamar mandi dan tempat tinggal.

2. Ruang makan

- a) Setiap kursi tersedia ruangan minimal 0,85 m²
- b) Pintu yang berhubungan dengan halaman dibuat rangkap, pintu bagian luar membuka kearah luar.
- c) Meja, kursi dan taplak meja harus dalam keadaan bersih.
- d) Tempat untuk menyediakan/peragaan makanan jadi harus dibuat fasilitas khusus yang menjamin tidak tercemarnya makanan.
- e) Rumah makan dan restoran yang tidak mempunyai dinding harus terhindar dari pencemaran.
- f) Tidak boleh mengandung gas-gas beracun sesuai dengan ketentuan yang berlaku.
- g) Tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5 juta/gram
- h) Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC, peturasan/urinoir, kamar mandi dan tempat tinggal.
- i) Harus bebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya.
- j) Lantai, dinding dan langit-langit harus selalu bersih, warna terang.
- k) Perlengkapan set kursi harus bersih.
- l) Perlengkapan set kursi tidak boleh mengandung kutu busuk/kepinding dan insect pengganggu lainnya.

3. Gudang bahan makanan

- a) Jumlah bahan makanan yang disimpan disesuaikan dengan ukuran gudang.
- b) Gudang bahan makanan tidak boleh untuk menyimpan bahan lain selain makanan.

setinggi lutut.

- d) Gudang dilengkapi dengan rak-rak tempat menyimpan makanan.
- e) Gudang dilengkapi dengan ventilasi yang menjamin sirkulasi udara.
- f) Gudang harus dilengkapi dengan pelindung serangga dan tikus.

D. PERSYARATAN BAHAN MAKANAN DAN MAKANAN JADI

1. Bahan makanan

- a) Bahan makanan dalam kondisi baik, tidak rusak dan tidak membusuk.
- b) Bahan makanan berasal dari sumber resmi yang terawasi.
- c) Bahan makanan kemasan, bahan tambahan makanan dan bahan penolong memenuhi persyaratan Peraturan Perundang-undangan yang berlaku.

2. Makanan jadi

- a) Makanan jadi dalam kondisi baik, tidak rusak dan tidak busuk, Makanan dalam kaleng harus tidak boleh menunjukkan adanya pengembangan, cekung dan kebocoran.
- b) Angka kuman E.coli pada makanan 0 per gram contoh makanan.
- c) Angka kuman E.coli pada minuman 0 per 100 ml contoh minuman
- d) Jumlah kandungan logam berat dan residu pestisida dan cemaran lainnya tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut peraturan perundang-undangan yang berlaku.
- e) Buah-buahan dicuci bersih dengan air yang memenuhi persyaratan. Khusus untuk sayuran yang dimakan mentah dicuci dengan air yang mengandung larutan Kalium Permanganat 0,02% atau dimasukkan dalam air mendidih untuk beberapa detik.

E. PERSYARATAN PENGOLAHAN MAKANAN

1. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.

tangan:

- a) Sarung tangan plastik.
- b) Penjepit makanan
- c) Sendok, garpu dan sejenisnya.

3. Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai:

- a) Cellemek/apron
- b) Tutup rambut
- c) Sepatu dapur.
- d) Bepertahan:

- 1) Tidak merokok
- 2) Tidak makan atau mengunyah
- 3) Tidak memakai perhiasan kecuali cincin kawin yang tidak berhias.
- 4) Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya.
- 5) Selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil.
- 6) Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar.
- 7) Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat rumah makan atau restoran.

4. Tenaga pengolah makanan harus memiliki sertifikat vaksinasi chotyfa dan buku kesehatan yang berlaku.

F. PERSYARATAN TEMPAT PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DAN MAKANAN JADI

1. Penyimpanan bahan makanan

- a) Tempat penyimpanan bahan makanan selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih.
- b) Penempatannya terpisah dengan makanan jadi.
- c) Penyimpanan bahan makanan diperlukan untuk setiap jenis bahan makanan:

1. Dalam suhu yang sesuai.
2. Ketebalan bahan makanan padat tidak lebih dari 10 Cm.
3. Kelembaban penyimpanan dalam ruangan 50% -- 90%.

- d) Bila bahan makanan disimpan di gudang, cara penyimpanannya

dengan ketentuan sebagai berikut :

- Jarak makanan dengan lantai 15 Cm
- Jarak makanan dengan dinding 5 Cm
- Jarak makanan dengan langit-langit 600 Cm

e) Bahan makanan disimpan dalam aturan sejenis, disusun dalam rak-rak sedemikian rupa sehingga tidak mengakibatkan rusaknya bahan makanan, bahan makanan yang masuknya lebih dulu dikeluarkan duluan sedangkan bahan makanan yang masuk belakangan dikeluarkan belakangan (Firat in firat out).

2. Penyimpanan makanan jadi

- a) Terlindung dari debu, bahan kimia berbahaya, serangga dan hewan.
- b) Makanan cepat busuk disimpan dalam suhu panas $65,5^{\circ}\text{C}$ atau lebih, atau disimpan dalam suhu dingin 4°C atau kurang.
- c) Makanan cepat busuk untuk penggunaan dalam waktu lama (lebih dari 6 jam) disimpan dalam suhu -5°C sampai -10°C .

G. PENYAJIAN MAKANAN

1. Cara menyajikan makanan harus terhindar dari pencemaran.
2. Peralatan yang dipergunakan untuk menyajikan harus terjaga kebersihannya.
3. Makanan jadi yang siap disajikan harus diwadahi dan dijamah dengan peralatan yang bersih.
4. Makanan jadi yang disajikan dalam keadaan hangat ditempatkan pada fasilitas penghangat makanan dengan suhu minimal 60°C .
5. Penyajian dilakukan dengan perilaku yang sehat dan pakaian bersih.
6. Penyajian makanan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut :
 - a) Ditempat yang bersih.
 - b) Meja dimana makanan disajikan harus tertutup kaca putih atau tutup plastik berwarna menarik kecuali bila meja dibuat dari formica, taplak tidak mutlak ada.
 - c) Tempat-tempat bumbu/merica, garam, cuka, tomato sauce, kecap, sambal dan lain-lain perlu dijaga kebersihannya terutama muut-mulut, ya.

setiap saat dibersihkan.

- e) Peralatan makan dan minum yang telah dipakai paling lambat 5 menit sudah harus dicuci.

H. PERSYARATAN PERALATAN

1. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak boleh mengeluarkan zat beracun yang melebihi ambang batas sehingga membahayakan kesehatan antara lain :

- a) Timah (Pb)
- b) Arsenikum (As)
- c) Tembaga (Cu)
- d) Seng (Zn)
- e) Cadmium (Cd)
- f) Antimon (Sb)

2. Peralatan tidak rusak, gempel, retak dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan.

3. Permukaan yang kontak langsung dengan makanan harus tidak ada sudut mati, rata halus dan mudah dibersihkan.

4. Peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan.

5. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan yang siap disajikan tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi ambang batas, dan tidak boleh mengandung *Elcoli* per Cm^2 permukaan alat.

6. Cara pencucian peralatan harus memenuhi ketentuan :

- a) Pencucian peralatan harus menggunakan sabun/detergen air dingin, air panas, sampai bersih.
- b) Dibebas hamaikan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm atau iodophor 12,5 ppm air panas 80°C selama 2 menit.

Pengeringan peralatan harus memenuhi ketentuan :

- a) Peralatan yang sudah didesinfeksi harus dirisikan pada rak-rak anti karat sampai kering sendiri dengan bantuan sinar matahari atau sinar buatan/mesin dan tidak boleh dilap dengan kain.

8. Penyimpanan peralatan harus memenuhi ketentuan :

- a. Semua peralatan yang kontak dengan makanan harus disimpan dalam keadaan kering dan bersih.
- b. Cangkir, mangkok, gelas dan sejenisnya cara penyimpanannya harus dibalik.

- c. Rak-rak penyimpanan peralatan dibuat dan disimpan tidak mudah aus/rusak.
- d. Laci-laci penyimpanan peralatan terpelihara kebersihannya.
- e. Ruang penyimpanan peralatan tidak lembab, terlindung dari sumber pengotoran/kontaminasi dan binatang perusak.

I. TATA CARA PEMERIKSAAN CONTOH MAKANAN DAN SPESIMEN DARI RUMAH MAKAN DAN RESTORAN

Tata cara :

1. Contoh makanan dan spesimen dari rumah makan dan restoran yang dimaksud yaitu makanan, contoh usap, alat makan, contoh usap alat masak, contoh air, contoh usap dubur karyawan dan contoh lainnya yang diperlukan untuk melakukan pengawasan rumah makan dan restoran.
2. Contoh makanan dan spesimen dari rumah makan dan restoran pengambilannya dilakukan oleh petugas kesehatan yang bertugas untuk melakukan pengawasan rumah makan dan restoran.
3. Contoh makanan dan spesimen yang dikirim langsung oleh pengusaha rumah makan dan restoran dapat dilayani bila pengambilannya dilakukan sesuai dengan persyaratan pengambilan contoh makanan dan spesimen.
4. Jenis pemeriksaan yang dilakukan oleh laboratorium kesehatan sesuai dengan permintaan pengirim.
5. Hasil pemeriksaan dikirimkan kepada pengirim dengan tembusan kepada Dinas Kesehatan untuk keperluan pemantauan/pengawasan rumah makan dan restoran.
6. Biaya pemeriksaan laboratorium untuk pemeriksaan contoh makanan dan spesimen yang dilakukan secara rutin menjadi tanggung jawab pengusaha rumah makan dan restoran yang bersangkutan.
7. Biaya pemeriksaan laboratorium untuk pemeriksaan contoh makanan dan spesimen dalam rangka uji petik ditanggung oleh Pemerintah.

Penanggung jawab rumah makan atau restoran diwajibkan mengadakan pemeriksaan dalam proses pengolahan bahan makanan dan atau makanan sedemikian rupa sesuai dengan ajaran agama yang ada.

Ditetapkan di : J A K A R T A

Pada tanggal : 22 April 1989

MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA.

ttd.

Dr. ADHYATMA, MPH



PEMERINTAH KOTAMADYA DAERAH TINGKAT II
SURABAYA

IN A N

10-6-1988

PERATURAN DAERAH KOTAMADYA DAERAH TINGKAT II
SURABAYA

NO. 10 TAHUN 1987

TENTANG

PENGATURAN TEMPAT USAHA DAN PEMBINAAN PEDAGANG KAKI
LIMA DI KOTAMADYA DAERAH TINGKAT II SURABAYA.

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

WALIKOTAMADYA KEPALA DAERAH TINGKAT II SURABAYA.

- BEANG : a. bahwa di Kotamadya Daerah Tingkat II Surabaya terdapat sebagian masyarakat mengadakan kegiatan usaha yang lazim disebut pedagang kaki lima sebagai akibat dari pertumbuhan kegiatan bidang usaha khususnya bagi golongan masyarakat ekonomi lemah atau rendah dan merupakan lapangan kegiatan, yang perlu mendapatkan pengaturan dan pembinaan dari Pemerintah Daerah.
- b. bahwa dalam upaya untuk tetap dapat menegakkan ketentuan-ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku antara lain tentang Lingkungan hidup, lalu lintas dan angkutan jalan raya, ketertiban umum, kebersihan umum serta ketentuan perpasaran dalam Wilayah - Kotamadya Daerah Tingkat II Surabaya dihubungkan dengan kenyataan yang berkembang dalam masyarakat di - pandang perlu menetapkan ketentuan-ketentuan tentang pengaturan dan pembinaan tempat usaha dan kegiatan - pedagang kaki lima, dengan di - rangkainya dalam suatu Peraturan Daerah Kotamadya Daerah Tingkat II Surabaya, khususnya yang menyangkut pedagang kaki lima.

- ingat : 1. Undang-undang Nomor 5 tahun 1974 tentang Pokok-Pokok Pemerintahan di Daerah.
2. Undang-Undang Nomor 16 tahun 1950 tentang Pembentukan Daerah Kota Besar Dalam Lingkungan Propinsi Jawa Timur /Jawa Tengah/Jawa Barat dan Daerah Istimewa Yogyakarta jonto Undang-Undang Nomor 2 tahun 1965.
3. Undang-Undang Nomor 12 Drt Tahun 1957 tentang Peraturan Umum Retribusi Daerah jonto Undang-Undang Nomor 1 tahun 1961.
4. Undang-Undang Nomor 3 tahun 1965 tentang Lalu Lintas dan Angkutan Jalan Raya beserta peraturan-peraturan pelaksanaannya.

6. Peraturan Daerah Kota Besar Surabaya Nomer 6 Tahun 1955 tentang Kesehatan Umum;
7. Peraturan Daerah Kota Besar Surabaya, Nomer 24 Th 1955 tentang pemakaian sementara jalan, pertamanan, lapangan dan lain-lain tempat umum dalam Kota Besar Surabaya;
8. Peraturan Daerah Kotamadya Daerah Tingkat II Surabaya Nomer 23 Th 1978 tentang Master Plan Surabaya 2000;
9. Peraturan Daerah Kotamadya Daerah Tingkat II Surabaya Nomer 4 Tahun 1985 tentang Perpasaran dan pusat perbelanjaan dalam Kotamadya Daerah Tingkat II Surabaya;
10. Peraturan Daerah Kotamadya Daerah Tingkat II Surabaya Nomer 6 Tahun 1986 tentang Penyelenggaraan kebersihan Dalam Kotamadya Daerah Tingkat II Surabaya.

dan persetujuan Dewan Perwakilan Rakyat Daerah Kotamadya Daerah Tingkat II Surabaya.

M E M U T U S K A N

STAPKAN : PERATURAN DAERAH KOTAMADYA DAERAH TINGKAT II SURABAYA TENTANG PENGATURAN TEMPAT USAHA DAN PEMBINAAN PEDAGANG KAKI LIMA DI KOTAMADYA DAERAH TINGKAT II SURABAYA.

B A B .1.

K E M E N T U A N U M U M

Pasal 1

Dalam Peraturan Daerah ini yang dimaksud dengan :

- a. Pemerintah Daerah, ialah Pemerintah Kotamadya Daerah Tingkat II Surabaya;
- b. Kepala Daerah, ialah Walikota Kotamadya Kepala Daerah Tingkat II Surabaya;
- c. Dewan, ialah Dewan Perwakilan Rakyat Daerah Kotamadya Daerah Tingkat II Surabaya.
- d. P a s a r, ialah Pasar-pasar yang telah ditetapkan dalam Kotamadya Daerah Tingkat II Surabaya;
- e. Pedagang kaki lima, ialah mereka yang melakukan kegiatan dagang perseorangan dan dalam menjalankan usahanya menggunakan tempat atau fasilitas umum sebagai tempat kegiatannya.

B A B .II

PENGATURAN TEMPAT USAHA

Pasal 2.

- (1) Untuk menjaga ketertiban, keamanan, ketentraman dan kebersihan dalam Kotamadya Daerah Tingkat II Surabaya, dilarang menggunakan fasilitas/umum atau tempat-tempat sebagai tempat kegiatan usaha pedagang kaki lima, tanpa izin Kepala Daerah atau Pejabat yang ditunjuk;

untuk menggunakan tempat-tempat atau fasilitas umum - yang telah ditetapkan oleh Kepala Daerah;

- (3) Kepala Daerah dalam menetapkan tempat-tempat atau fasilitas umum dan atau bagiannya seperti tersebut pada ayat (2) pasal ini mempertimbangkan kepentingan Sosial, Ekonomi, ketertiban dan kebersihan Lingkungan di sekitarnya serta keadaan pasar.

Pasal 3.

- (1) Setiap pedagang kaki lima yang telah mendapat izin menggunakan tempat dimaksud dalam pasal 2 (ayat 1) dan (2) Peraturan Daerah ini, harus bertanggung jawab terhadap ketertiban, keamanan, kebersihan dan menjaga kesehatan Lingkungan serta keindahan disekitar tempat kegiatan usahanya;
- (2) Kepala Daerah menetapkan lebih lanjut pengaturan dan persyaratan sebagaimana dimaksud ayat (1) pasal ini.

B A B. III

PEMBINAAN

Pasal 4

- (1) Untuk kepentingan pengembangan usaha pedagang kaki lima Kepala Daerah berkewajiban memberikan pembinaan berupa bimbingan dan penyuluhan;
- (2) Tata cara pembinaan dimaksud pada ayat (1) pasal ini, ditetapkan lebih lanjut oleh Kepala Daerah.

B A B. IV

KETENTUAN PERIJINAN

Pasal.5.

- (1) Setiap pedagang kaki lima yang ingin mendapatkan izin tersebut dalam pasal 2 Peraturan Daerah ini harus mendaftarkan diri dan memenuhi persyaratan yang telah ditetapkan;
- (2) Persyaratan dan tata cara pendaftaran serta pemberian izin dimaksud pada ayat (1) pasal ini diatur oleh Kepala Daerah ;
- (3) Ijin dimaksud dalam pasal 5 Peraturan Daerah ini, tidak boleh dipindah tangankan kepada siapapun dan dalam bentuk apapun, tanpa persetujuan dari Kepala Daerah atau Pejabat yang ditunjuk;
- (4) Ijin yang telah diberikan dapat dicabut jika;
- Pemegang ijin melanggar syarat yang tercantum dalam surat ijin;
 - Tempat atau fasilitas umum tersebut tidak lagi dinyatakan sebagai tempat yang diijinkan bagi kegiatan pedagang kaki lima;
 - Pemegang ijin melanggar ketentuan-ketentuan Peraturan

- (5) Atas pencabutan ijin tersebut pada ayat (4) pasal ini tidak diberikan ganti rugi.

Pasal.6

- (1) Dalam surat ijin ditetapkan syarat-syarat yang harus dipatuhi oleh pemegang ijin;
- (2) Ijin dimaksud pada ayat (1) pasal ini berlaku untuk jangka waktu paling lama 6 (enam) bulan dan secara tegas disebutkan dalam surat ijin.

B a b .V.

KETENTUAN RETRIBUSI

Pasal.7.

Setiap pedagang kaki lima yang telah memperoleh ijin - menggunakan tempat sebagaimana dimaksud dalam pasal 2 ayat (1) Peraturan Daerah ini dikenakan retribusi uang loges sesuai dengan ketentuan Peraturan Daerah yang berlaku untuk itu.

B a b . VI

KETENTUAN PIDANA

Pasal. 8.

Pelanggaran terhadap ketentuan Peraturan Daerah ini di ancam dengan pidana berupa hukuman kurungan selama-lamanya 6(enam) bulan atau denda setinggi tingginya Rp.50.- (lima puluh rupiah).

B a b . VII

KETENTUAN PENYIDIKAN

Pasal. 9.

- (1) Selain oleh pejabat penyidik umum, penyidikan atas tindak Pidana sebagaimana ditentukan pada pasal 8 Peraturan Daerah ini dilakukan oleh Pejabat Penyidik Pegawai Negeri Sipil di lingkungan Pemerintah Daerah yang pengangkatannya ditetapkan berdasarkan Peraturan Perundang-Undangan yang berlaku;
- (2) Dalam melakukan tugas Penyidikan, penyidik sebagaimana dimaksud pada ayat(1) pasal ini, berwenang;
 - a. Menerima laporan atau pengaduan dari seseorang tentang adanya tindak pidana;
 - b. Melakukan tindakan pertama pada saat itu ditempat kejadian dan melakukan pemeriksaan;
 - c. Menyuruh berhenti tersangka dan menanyakan tanda pengenal diri tersangka;
 - d. Melakukan penyitaan benda dan atau surat;
 - e. Mengambil sidik jari dan memotret seseorang;
 - f. Memanggil orang yang didatangi dan diperiksa sebagai

Mendatangkan orang ahli yang diperlukannya dengan pemeriksaan perkara;

Mengadakan penghentian penyidikan setelah mendapat petunjuk dari penyidik bahwa tidak terdapat cukup bukti atau peristiwa tersebut bukan merupakan tindak pidana dan selanjutnya melalui penyidik memberitahukan hal tersebut kepada penuntut umum, tersangka atau keluarganya;
Pejabat penyidik Pegawai Negeri Sipil membuat berita acara - setiap tindakan tentang :

- a. Pemeriksaan tersangka;
- b. Pemasukan rumah;
- c. Penyitaan benda ;
- d. Pemeriksaan surat ;
- e. Pemeriksaan saksi ;
- f. Pemeriksaan ditempat kejadian dan mengirimkannya kepada kejaksaan Negeri dengan tembusan kepada POLRI.

B A B. VIII

KETENTUAN PENUTUP Pasal. 10

Hal yang belum cukup diatur dalam Peraturan Daerah ini selanjutnya mengenai pelaksanaan akan diatur lebih lanjut oleh Kepala Daerah.

Pasal 11

Sejak ditetapkannya Peraturan Daerah ini, dinyatakan dicabut dan tidak berlaku lagi semua ketentuan lain yang bertentangan dengan Peraturan Daerah ini.

Pasal 12

Peraturan Daerah ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan; dan setiap orang mengetahuinya, mengundang Peraturan Daerah ini dalam lembaran Daerah Kotamadya Daerah Tingkat II Surabaya.

Surabaya, 20 Mei 1987

PERWAKILAN RAKYAT DAERAH
KOTAMADYA DAERAH TINGKAT II SURABAYA
K E T U A

WALIKOTAMADYA KEPALA DAERAH
TINGKAT II SURABAYA

ttd

ttd

STANY SOEBAKIR

dr. POERNOMO KASIDI

Disahkan dengan Keputusan Gubernur Kepala Daerah Tingkat I Jawa Timur Tanggal 23 Mei 1988 Nomer 210/P Tahun 1988.

An. GUBERNUR KEPALA DAERAH
TINGKAT I JAWA TIMUR
Asisten I Sekretaris Wilayah/
Daerah (Bidang Pemerintahan)

ttd

- 6 -

undangan dalam Lembaran Daerah Kotamadya Daerah Tingkat II
Surabaya Seri B Tanggal 10 Juni 1988 Nomer 1

An. WALIKOTAMADYA KEPALA DAERAH
TINGKAT II SURABAYA
Sekretaris Kotamadya /Daerah

ttd.

Drs. S O E N A R J O

NIP. 510 040 479

inan Sesuai dengan aslinya
Sekretaris Kotamadya Daerah
Tingkat II Surabaya
u.b.

Kepala Bagian Hukum
Organisasi dan Tataaksana

ttd

MUCH. INSJAFIONO SH
NIP. 510 034 779

JELASAN ATAS PERATURAN DAERAH KOTA MADIYA DAERAH TINGKAT II

S U R A B A Y A

NO. 10 TAHUN 1987

TENTANG

PERATURAN TEMPAT USAHA DAN PEMBINAAN PEDAGANG KAKI LIMA DI
KOTA MADIYA DAERAH TINGKAT II SURABAYA.

JELASAN UMUM.

Bahwa pedagang kaki lima dapat dikatakan sebagai bagian yang tidak terpisahkan dari pertumbuhan dan perkembangan Kota Besar, di Surabaya sendiri pedagang kaki lima tumbuh dengan pesat sejalan dengan kemajuan pembangunan fisik daerah dan perkembangan Wilayah serta pertambahan jumlah penduduk yang semakin besar.

Oleh karena itu sudah sewajarnya apabila Pemerintah Daerah memperhatikan keberadaan Pedagang Kaki Lima yang pada umumnya berasal dari pada Pedagang yang berekonomi lemah dan berpendapatan rendah dengan maksud agar usaha mereka ditertibkan dalam rangka memajukan tata Kota yang tertib, bersih dan nyaman.

Samping itu bagi para pedagang kaki lima akan mendapatkan pembinaan yang layak sehingga mereka dapat mengembangkan dan meningkatkan usahanya yang pada akhirnya diharapkan akan mampu menunjang perekonomian Daerah dari Sektor informal.

Dengan diadakannya pengaturan bagi pedagang kaki lima ini berarti Pemerintah Daerah membiarkan pedagang kaki lima akan terus tumbuh menjadi semakin besar dengan mendirikan tempat-tempat usaha yang permanen, tetapi setelah mendapatkan bimbingan dan binaan dalam jangka waktu tertentu diharapkan usaha pedagang kaki lima menjadi maju dan bersedia serta mampu untuk dipindah ke pasar-pasar atau toko-toko sesuai dengan jenis barang dagangannya.

Oleh karena demikian mengingat tujuan pengaturan dan jangkauan sasaran agar pada pedagang kaki lima akan dapat menjalankan usaha formal, maka pengaturan didalam Peraturan Daerah ini adalah bersifat sementara.

Dengan mengingat bahwa tempat-tempat yang dipergunakan sebagai tempat menjalankan usaha pedagang kaki lima adalah tempat-tempat untuk kepentingan umum yang sudah mempunyai fungsi tersendiri sesuai dengan rencana tata kota seperti jalan, trotoir, taman, lapangan dan sebagainya, maka seyogyanya waktu untuk menjalankan usaha pedagang kaki lima dibatasi untuk jam-jam tertentu dan dalam keadaan fisik bangunan yang tidak permanen, sehingga jam-jam tertentu tersebut tempat-tempat pedagang sudah dalam keadaan kosong, bersih, tertib dan sehat serta tetap menjaga keadaan lingkungan guna tempat berfungsi sesuai dengan fungsi aslinya menurut rencana Tata Kota.

Oleh karena itu bagi tempat-tempat untuk penjualan barang-barang dari jenis tertentu (kebang, barang-barang antik dan sebagainya) dapat ditentukan persyaratan lain oleh Kepala Daerah dengan memperhatikan persyaratan-persyaratan yang ditentukan didalam Peraturan Daerah.

- pasal 1 : cukup jelas
- pasal 2 : cukup jelas
- pasal.3 : Ketentuan pada pasal ini dimaksudkan untuk tetap menjaga ketertiban, kebersihan, kesehatan dan keindahan Lingkungan. Oleh karena itu maka penggunaan tempat berdagang harus disyaratkan pula untuk jangka waktu tertentu, bangunan tidak permanen - atau bersifat menetap sehingga dengan mudah di gerakkan dan dibersihkan agar lingkungan kembali dalam keadaan semula.
- pasal.4 : cukup jelas
- pasal 5 dan 6 : cukup jelas
- pasal 7 ayat(1): cukup jelas
- ayat(2): sesuai dengan ketentuan pasal 58 ayat(2) Undang Undang Nomor 5 Tahun 1974 yang menentukan bahwa semua Retrebusi Daerah harus diatur dengan Peraturan Daerah.
- pasal 8 sampai dengan pasal 12 : cukup jelas.

BAB II
PENATAAN LOKASI
USAHA PEDAGANG KAKI LIMA

Pasal 2

- (1) Tanpa mengurangi pengendalian Pedagang Kaki Lima sebagaimana tersebut dalam pasal 1 huruf a Peraturan Daerah Kotamadya Daerah Tingkat II Surabaya Nomor 10 tahun 1987 Lokasi usaha Pedagang Kaki Lima dipusatkan di beberapa kawasan/areal yang telah disiapkan secara khusus oleh WalikotaMadya Kepala Daerah sesuai dengan kebutuhan ;
- (2) Selain di lokasi dimaksud pada ayat (1) pasal ini para Pedagang Kaki Lima dapat ditampung di pasar-pasar, lingkungan perkantoran, pusat perbelanjaan dan tempat lain yang ditetapkan oleh WalikotaMadya Kepala Daerah ;
- (3) Dengan penetapan lokasi sebagaimana tersebut pada ayat (1) dan (2) pasal ini, maka Kegiatan Usaha Pedagang Kaki Lima yang selama ini diizinkan menggunakan lokasi di jalan, trotoar, lapangan, taman dan tempat-tempat umum lainnya secara bertahap dipindahkan ke lokasi sebagaimana tersebut pada ayat (1) dan (2) pasal ini.

Pasal 3

- (1) Penataan dan Pembinaan Pedagang Kaki Lima diarahkan untuk :
 - a. Mewujudkan tertib lingkungan yang serasi, baik dari segi ketertiban umum, kebersihan lingkungan maupun dalam menunjang keindahan kota ;
 - b. Memfungsikan prasarana, sarana dan utilitas kota (lalu lintas, taman, trotoar dan lain-lain) dalam rangka optimasi kemampuan daya dukungnya ;
 - c. Mewujudkan lokasi tempat usaha bagi Pedagang Kaki Lima yang sesuai dengan peruntukan tata ruang dan perencanaan kota serta berdasarkan kemampuan daya dukung lingkungan ;
 - d. Meningkatkan kemampuan Pedagang Kaki Lima dari aspek keterampilan, permodalan maupun kualitas tempat usaha guna kecapaian menjadi pedagang formal.

- (2) Untuk melakukan penataan dan pembinaan Pedagang kaki Lima, WalikotaMadya Kepala Daerah Kotamadya Surabaya dan Panitia Pelaksana Jajaran Pedagang Kaki Lima

- 4 -

- (4) Tim dimaksud pada ayat (3) pasal ini bertugas antara lain :
- a. Menyusun rencana penetapan lokasi Pedagang Kaki Lima sesuai rencana Tata Ruang Wilayah ;
 - b. Memberikan bantuan untuk memperoleh dan meningkatkan permodalan melalui kredit perbankan ;
 - c. Mengembangkan keterkaitan usaha dan kemitraan dengan pelaku ekonomi lainnya ;
 - d. Mengadakan koordinasi dengan instansi terkait ;
 - e. Memberikan masukan dan saran kepada Walikotaamadya Kepala Daerah.

BAB III PEMBINAAN

Pasal 4

- (1) Jenis pembinaan Pedagang Kaki Lima terdiri dari :
- a. Pembinaan Keterampilan Berusaha ;
 - b. Pembinaan Kelembagaan ;
 - c. Pembinaan Permodalan ;
 - d. Pembinaan Pasar ;
 - e. Pembinaan Manajemen Usaha.
- (2) Pembinaan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) pasal ini dilaksanakan oleh Instansi terkait di bawah koordinasi Bagian Perekonomian ;
- (3) Kebijakan pembinaan dimaksud pada ayat (1) pasal ini akan ditetapkan lebih lanjut oleh Walikotaamadya Kepala Daerah Tingkat II Surabaya dengan mempertimbangkan saran Tim Penataan dan Pembinaan Pedagang Kaki Lima yang dibentuk oleh Walikotaamadya Kepala Daerah.

BAB IV PENGELOLAAN

Pasal 5

- (1) Pengelolaan lokasi Pedagang Kaki Lima yang disediakan secara khusus oleh Pemerintah Daerah dilakukan oleh PD Pasar ;
- (2) Dalam melaksanakan penataan dan pembinaan kepada Pedagang Kaki Lima, PD Pasar dapat bekerjasama dengan Pihak Swasta mengenai

- (3) Pihak Swasta dimaksud pada ayat (2) pasal ini harus terbentuk Badan Hukum dan diutamakan berbentuk Kooperasi.

BAB V PERIZINAN

Pasal 6

- (1) Setiap Pedagang Kaki Lima yang akan berdagang di lokasi Pedagang Kaki Lima yang telah disediakan atau ditetapkan oleh Walikotamadya Kepala Daerah diluar lokasi khusus harus mendapatkan izin dari Walikotamadya Kepala Daerah :
- (2) Ketentuan jam buka dan tutup serta jumlah Pedagang kaki Lima di setiap Lokasi Pedagang Kaki Lima ditetapkan oleh Walikotamadya Kepala Daerah :
- (3) Setiap orang/Badan yang akan mengelola lokasi Pedagang kaki Lima milik/yang dikuasai oleh Pemerintah Daerah harus mendapat izin dari Walikotamadya Kepala Daerah :
- (4) Walikotamadya Kepala Daerah melimpahkan kepada Kepala Bagian Perencanaan untuk memproses dan menanda tangani izin dimaksud pada ayat 1 dan 3 pasal ini.

BAB VI PUNGUTAN

Pasal 7

- (1) Biaya-biaya untuk mendukung kegiatan seperti biaya listrik, air, keamanan/ketertiban, kebersihan dan lain-lain ditanggung oleh Pedagang Kaki Lima dengan memperhatikan petunjuk dari Walikotamadya Kepala Daerah :
- (2) Setiap Pedagang Kaki Lima yang menjalankan usahanya di lokasi Pedagang Kaki Lima yang disediakan oleh pihak swasta dapat dikenakan biaya oleh Pihak Swasta yang bersangkutan :
- (3) Besarnya biaya pengelolaan sebagaimana dimaksud pada ayat (4) pasal ini harus mendapatkan persetujuan dari Walikotamadya Kepala Daerah atas usui pihak swasta dimaksud.

BAB VII PENGENDALIAN

Pasal 8

- (1) Dalam radius 500 m dari lokasi usaha Pedagang Kaki Lima yang ditetapkan oleh Walikotamadya Kepala Daerah. Pihak lain yang melakukan usaha

- 6 -

- (2) Tempat usaha dan bangunan Pedagang kaki Lima dimaksud pada ayat (1) pasal ini bersifat sementara dengan konstruksi ringan dan transparan serta bentuk bangunannya ditetapkan oleh Walikotaamadya Kepala Daerah ;

(3) Satuan Polisi Pamong Praja, Pembantu Walikotaamadya, Camat dan Lurah melakukan pengawasan dan pengendalian serta melakukan koordinasi dengan Instansi terkait untuk menertibkan dan mencegah timbulnya Pedagang Kaki Lima liar diluar lokasi yang telah ditentukan ;

- (4) Biaya pengadaan lokasi usaha pedagang kaki Lima, biaya pembangunan kios-kios Pedagang Kaki Lima, biaya pengendalian untuk mencegah timbulnya Pedagang Kaki Lima liar, biaya kegiatan Tim penataan dan pembinaan Pedagang kaki Lima dibebankan pada APBD Kotamadya Daerah Tingkat II Surabaya pada pasal 2P.0.5.2.01.001.

BAB VIII SANKSI

Pasal 9

Pedagang kaki Lima yang tidak memenuhi ketentuan sebagaimana dimaksud dalam pasal 9 keputusan ini, akan dikenakan sanksi sebagaimana diatur dalam Peraturan daerah Kotamadya Daerah Tingkat II Surabaya Nomor 10 Tahun 1987 dengan dan peraturan perundang-undangan lain yang berlaku.

BAB IX KETENTUAN LAIN-LAIN

Pasal 10

- (1) Hal-hal yang belum diatur dalam Keputusan ini akan ditetapkan kemudian oleh Walikotaamadya Kepala Daerah ;

- (2) Dengan ditetapkannya Keputusan ini, maka keputusan Walikotaamadya Kepala Daerah tingkat II Surabaya Nomor 3 Tahun 1989 tentang Peraturan Tempat Usaha Pedagang Kaki Lima, yang telah diubah dengan Keputusan Walikotaamadya Kepala Daerah Tingkat II Surabaya Nomor 204 Tahun 1991 dan semua ketentuan peraturan perundang-undangan lain yang pernah ada sepanjang bertentangan dengan keputusan ini dinyatakan tidak berlaku lagi.

- 7 -

SAR X
P E N U T U P

Pasal II

- (1) Keputusan ini mulai berlaku sejak tanggal ditetapkan ;
- (2) Mengumumkan keputusan ini dalam Lembaran Daerah Kotamadya Daerah Tingkat II Surabaya.

Ditetapkan di S U R A B A Y A
pada tanggal 5 Januari 1999

WALIKOTAMADYA KEPALA DAERAH
TINGKAT II SURABAYA

td

H. SUNARTO SUMOPRAWIRO.

Salinan Keputusan ini disampaikan kepada :

- Sdr. Gubernur KDH Tingkat I Jawa Timur ;
- Sdr. Pembantu Gubernur Wilayah V-Surabaya ;
- Sdr. Pimpinan DPRD Kodya Dati II Surabaya ;
- Sur. Ketua Bappeda Kodya Dati II Surabaya ;
- Sdr. Kepala Inspektur Wilayah Kotamadya Surabaya ;
- Sdr. Para Pembantu Walikotaamadya di Surabaya ;
- Sdr. Ka. Kan Sespri Kodya Dati II Surabaya ;
- Sdr. Kabag Perekonomian Setkodya Dati II Surabaya ;
- Sdr. Kabag Tata Pemerintahan Setkodya Dati II Surabaya ;
- Sdr. Kabag Pemerintahan Kelurahan Kodya Dati II Surabaya ;
- Sdr. Para Camat dan Lurah se Kotamadya Dati II Surabaya ;
- Sdr. Para Personil Tim Yang Bersangkutan.

Diumumkan dalam Lembaran Daerah Kotamadya Daerah Tingkat II Surabaya Seri D2 Nomor 03 Tanggal 5 Januari 1999.

Salinan sesuai dengan Aslinya

An. Sekretaris Kotamadya
Daerah Tingkat II Surabaya

u.b

Kepala Bagian Hukum

KODRAT SAMADIKUN, S.H.
Penata Tk I
NIP. 510 036 685.

Lampiran 10

VERORDENING REGELENDE HET GEVEN VAN NAMEN AAN STRATEN, WEGEN, PLEINEN EN DERGELIJKE VOOR HET PUBLIEK TOEGANGELIJKE PLAATSEN, ANDERS DAN DIE DOOR DEN GEMENTERAAD ZIJN VASTGESTELD.

Jang dimaksud dalam pasal 1 „Peraturan Daerah Kota Besar Surabaya mengenai pemberian nama kepada djalan, pertamanan dan tempat serupa untuk umum”.

Pasal 1.

Dilarang memberi nama-nama kepada djalan-djalan, lapangan-lapangan, petamanan-petamanan dan tempat-tempat serupa untuk umum, baik jang dalam penguasaan Kotamadya Surabaya maupun jang tidak, lain daripada nama-nama jang telah ditetapkan oleh Dewan Perwakilan Rakjat Daerah.

Pasal 2.

(1) Ditempat-tempat jang dipandang perlu oleh Kepala Daerah akan dipasang papan-papan jang menjebutkan nama-nama jang ditetapkan.

(2) Penghuni dan pemilik persil, apabila perlu, wadajib memperkenankan pemasangan papan-papan nama djalan oleh Kotamadya pada tembok-tembok dan pagar-pagar persilnja.

Pasal 3.

Pelanggaran ketentuan-ketentuan dalam pasal 1 dan pasal 2 ayat (2) peraturan ini dihukum dengan hukuman denda sebanyak-banyaknja Rp. 100,— (seratus rupiah).

Pasal 4.

Selain pegawai-pegawai dan anggota-anggota kepolisian, ditugaskan djuga dengan pengusutan pelanggaran-pelanggaran peraturan ini pegawai-pegawai Bagian Pengawasan Umum Kotamadya, Kepala, Wakil Kepala dan pengawas-pengawas Bagian Pengawasan Bangun-Bangunan, demikian pula Kepala dan pengawas-pengawas Dinas Pekerdjaan Kota Kotamadya.

Peraturan Daerah Kota Besar Surabaya

No. 24 tahun 1955

DEWAN PERWAKILAN RAKJAT DAERAH SEMENTARA

KOTA BESAR SURABAJA

menetapkan peraturan daerah sebagai berikut:

„PERATURAN Daerah Kota Besar Surabaya mengenai pemakaian sementara djalan petamanan, lapangan dan lain-lain tempat umum dalam Kota Besar Surabaya”.

Pasal 1.

Ketentuan-ketentuan peraturan ini sama bunjinja dengan ketentuan-ketentuan dari „Verordening op het tijdelijk in gebruik afstaan van openbare wegen, straten pleinen, parken en andere terreinen inde gemeente Soerabaja” jang ditetapkan pada tanggal 19 Djuni 1907 sebagai telah diubah dan ditambah terakhir dengan peraturan daerah pada tanggal 31 Mei 1928 jang diundangkan dalam Extra-Bijvoegsel Javasche Courant tanggal 23 Oktober 1928 No. 85.

Pasal 2.

Peraturan daerah ini mulai berlaku pada tanggal 15 Agustus 1955.

Kepala Daerah Kota Besar
Surabaya

c. t.

R. P. A. MAKMOER

Wakil

Ditetapkan oleh Dewan Perwakilan Rakjat
Daerah Sementara Kota Besar Surabaya
pada tanggal 10 Agustus 1955.

Ketua,

c. t.

R. SOEPRAPTO

Untuk turunan sebenarnya:

Sekretaris,

MOH. JACOB

Disahkan oleh Gubernur, Kepala Daerah Propinsi Djawa Timur dengan surat

kepada Mekanis Jajaran Papan No. 14.753/64 tertanggal 12 Agustus 1955.

**VERORDENING OPT HET TIJDELIJK IN GEBRUIK AFSTAAN
VAN OPENBARE WEGEN, STRATEN, PLEINEN, PARKEN EN
ANDERE TERREINEN IN DE GEMEENTE SOERABAJA**

Jang dimaksud dalam pasal 1 "Peraturan Daerah Kota Besar Surabaya mengenai pemakalan sementara djalan, petamanan, lapangan dan lain-lain tempat umum da Kota Besar Surabaya".

Pasal 1.

Djalan-djalan, lapangan-lapangan, petamanan-petamanan dan lain-lain tanah umum bagian-bagian dari itu jang terletak dalam daerah Kotamadya Surabaya dan berada dalam penguasaan Pemerintah Daerah Kotamadya Surabaya, tidak boleh dipakai atau n' tjara lain atau sebutan lain apapun, ditempati untuk sesuatu tudjuan diluar tujan peruntukan umum ketjuall berdasarkan idzin jang diminta dan diberikan n' memperhatikan ketentuan-ketentuan berikut ini dan asalkan dipenuhi sjarat-jang disertakan pada idzin itu.

Pasal 2.

Idzin tersebut diberikan :

oleh Kepala Daerah untuk waktu selama lamanja 3-Bulan ;

oleh Dewan Perwakilan Rakjat Daerah untuk waktu lebih dari 3 bulan atau untuk waktu tidak tertentu.

Pasal 3.

Permohonan idzin pemakalan tanah djadjukan untuk tiap-tiap tanah tersendiri n' surat permohonan bermeteral kepada jang berwenang memberikan idzin ; surat permohonan, didalam mana pemohon mengenai peridzitan ini harus me-tempat-kediaman dalam daerah Kotamadya Surabaya, harus dimuat keterangan djelas untuk tudjuan apa idzin diminta dan disertai peta-bagan jang menundjuk-tak, luas dan, apabila mungkin, djuga batas-batas tanah jang bersangkutan, dan idzin diminta untuk waktu lebih dari tiga bulan atau untuk waktu tidak, ter-jang berhubungan dengan pendirian sesuatu gedung atau bangunan kaju, maka permohonan itu harus diperlengkapi dengan rentjananja.

Pasal 4.

Idzin diberikan dengan sjarat-sjarat khusus jang dipandang perlu oleh jang nang mengambil keputusan atas permohonan dan setidaknya-tidaknya dengan sjarat-umum sebagai berikut :

Idzin, dengan tidak mengingat djangka waktunja, sewaktu-waktu dapat djabut oleh Dewan Perwakilan Rakjat Daerah ;

b. tanah jang dimaksud dalam idzin, apabila jang bersangkutan memandang perlu, harus diberi tanda-tanda, batas, atau dipagari, satu dan lain n' dengan persetujuan Kepala Daerah ;

c. tanah jang dimaksud dalam idzin, setelah djangka waktu untuk mana idzin di-berikan berakhir, atau sesudah ditjabut, harus dikosongkan dan dikembalikan dalam keadaan semula dalam batas waktu jang ditetapkan didalam idzin, se-dang apabila sjarat ini tidak dipenuhi, pengosongan dan pengembalian tanah dalam keadaan semula dikerdjakan atas nama Kotamadya atas blaja pemegang idzin dan bahan-bahan jang berasal dari itu jang mungkin ada, djika tidak diminta dalam waktu satu bulan sesudah batas waktu jang ditetapkan diatas lampau, dapat didjual dengan pelelangan umum ;

sampai terselenggara pelelangan, sebagai dimaksud diatas, bahan-bahan terse-but disnipan ditempat dengan tjara jang ditentukan oleh Kepala Daerah atas blaja dan tanggungan jang bersangkutan ;

d. djika jang berwenang memberikan idzin memandang perlu, ditetapkan uang tanggungan jang harus dibayar, dengan uang mana dapat diperhitungkan blaja-blaja jang mungkin terhutang berdasarkan ketentuan sub c diatas ;

e. untuk pemakaian tanah, ketjuall djika menjangkut pemakaian untuk kopo-tingan negara, konsesi-konsesi jang diberikan oleh Pemerintah atau djika me-ngena perdjandjian-perdjandjian jang djadakan oleh Pemerintah sebelum 1 April 1906, dengan mana didjandjikan pemakalan tanah negara dengan tjuma-tjuma, harus senantiasa dibayar uang penggantian dimuka jang diperhitungkan untuk djangka waktu sedikit-dikitnja satu bulan dan dipenuhi pada Kanto-Perbendaharaan Kotamadya, uang penggantian mana ditetapkan oleh jang ber-wenang memberikan idzin dengan ketentuan-ketentuan :

ke-1. bahwa jang berwenang memberikan idzin menentukan untuk djangka waktu berapa uang penggantian harus dibayar dimuka, sedang djangka waktu ini ur-tuk idzin-idzin djangka pandjang sedapat mungkin dipersamakan dengan tahun-tahun almanak, akan tetapi tidak lebih lama dari satu tahun ;

ke-2. bahwa, apabila pemegang idzin tidak memenuhi kewajiban-kewadajiban jang dibebankan kepadanya, maka uang penggantian jang mungkin sudah dibayar d'ibayar dimuka tidak dikembalikan ;

ke-3. bahwa idzin-idzin baru tidak boleh dipergunakan sebelum uang penggant' jang terhutang untuk djangka waktu jang ditetapkan dalam idzin, dibayar d'ibayar dimuka ;

ke-4. bahwa idzin-idzin jang berdjalan segera ditjabut, djika djangka waktu untu mana uang penggantian sudah dibayar dimuka, telah berakhir dan uang pen-ggantian untuk djangka waktu berikutnya tidak dibayar dimuka atau sebelumn'.

Pasal 5.

Dari semua idzin yang diberikan berdasarkan peraturan ini, diadakan pentjataan dalam buku daftar khusus untuk itu oleh yang berwenang memberikan idzin.

Kepala Daerah mengusahakan pengalihan uang penggantian yang terhutang berdasarkan peraturan ini dan memberikan untuk keperluan itu perintah-perintah untuk menagih kepada Kepala Bagian Perbendaharaan menurut tjara yang ditetapkan dalam pasal 4 dari "Aturan-aturan pengelolaan gemeente" (Staatsblad 1905 No. 220).

Hal ini dilakukan sebelum mulai berdjalanja djangka waktu untuk mana uang penggantian harus dibayar dimuka yang ditetapkan dalam idzin yang bersangkutan, dan bagi idzin-idzin yang diberikan untuk waktu tidak tertentu sedapat mungkin dalam bulan Desember tiap-tiap tahun.

Kepala Daerah memeriksa sedikit-dikitnja satu kali setahun dan sedikit-tidaknja dalam bulan Djanuari tiap tahun, apakah uang-uang penggantian yang terhutang berdasarkan peraturan ini dibayar sebagaimana mestinja dan memberikan laporan tertulis tentang hal ini dalam sidang pertama berikutnya Dewan Perwakilan Rakjat Daerah Kotamadya.

Pasal 6.

Dalam hal tidak dipenuhi atau tidak ditaati sjarat-sjarat tertjantum dalam idzin, dan lain menurut pertimbangan yang berwenang memberikan idzin, maka idzin itu but dengan surat perintah sederhana dari Kepala Daerah.

Pasal 7.

1. Semua idzin yang diberikan oleh Pemerintah sebelum berlakunja peraturan ini tentang pemakalan tanah-tanah sebagai dimaksud dalam pasal 1 peraturan ini, tetap berlaku sampai dengan hari ke-180 setelah berlakunja peraturan ini, ketjuali djika idzin-idzin diberikan untuk waktu yang lebih singkat, akan setelah itu dianggap sebagai ditjabut, ketjuali djika sjarat-sjarat dengan mana idzin diberikan tidak memperkenankan pentjabatan, sedang pemegang-pemegang idzin yang demikian itu wadjib sebelum hari ke-90 setelah berlakunja peraturan ini menjampaikan kepada Dewan Perwakilan Rakjat Daerah turunan surat-keputusan pemberian idzin yang disahkan sebagai pemberitahuan, dengan antjaman hukuman bahwa kelalalan dalam hal ini dapat mengakibatkan tidak berlakunja idzin.

e-2. Dalam hal mereka memerlukan waktu yang lebih pandjang, maka waktu itu atas permohonannja dapat diperpandjang oleh Dewan Perwakilan Rakjat Daerah selama-lamanja hingga pada hari ke-180 sesudah hari mulai berlakunja peraturan ini.

Pelanggaran pasal 1 dari peraturan ini dihukum :

djika menjangkut orang-orang bangsa Eropa atau yang dipersamakan dengan mereka : hukuman kurungan selama-lamanja 8 hari atau denda sebanjak-banjaknja seratus ruplah ;

djika menjangkut orang-orang bangsa Indonesia atau yang dipersamakan dengan mereka : hukuman kurungan selama-lamanja 8 hari atau denda yang sebanjak-banjaknja seratus ruplah atau dipekerdjakan pada dinas Pekerdjaa Umum dengan diberi makan tanpa menerima upah untuk waktu selama-lamanja tiga bulan.

Pasal 9.

Ketjuali pegawai-pegawai dan anggota-anggota kepolisian, maka djuga Kepala Daerah, pegawai-pegawai Bagian Pengawasan Umum, Kepala Wakil Kepala dan pengawas-pengawas dari Bagian Pengawasan Bangun-bangunan, Kepala dan pengawas-pegawas Urusan Pekerdjaa Umum, Kepala Perusahaan Pasar dan pembantu-pembantunja dan Kepala Dinas Tanah, diserahi dengan pengusutan pelanggaran-pelanggaran peraturan ini.

Pasal 10.

Pegawai-pegawai yang diserahi dengan pengusutan pelanggaran-pelanggaran peraturan ini, berwenang minta supaya idzin yang diberikan berdasarkan peraturan ini ditundjukkan.



**PEMERINTAH KOTAMADYA DAERAH TINGKAT II
SURABAYA**

ALINAN
o. 2/C ; 13-5-1983

**PERATURAN DAERAH KOTAMADYA DAERAH
TINGKAT II SURABAYA
NOMOR 23 TAHUN 1978**

TENTANG

MASTER PLAN SURABAYA 2000

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

**WALIKOTAMADYA KEPALA DAERAH TINGKAT II
SURABAYA**

Menimbang : Bahwa dalam rangka ikut menunjang pelaksanaan pem-
angunan sebagaimana telah digariskan dalam G.B.H.N.
serta untuk lebih mengarahkan pertumbuhan dan pemba-
ngunan kota, maka perlu disusun suatu rencana induk (Mas-
ter Plan) kota yang bersifat jangka panjang dalam rangkai-
an perencanaan pembangunan Nasional dan Regional de-
ngan memperhatikan kedudukan Surabaya sebagai pusat
pembangunan utama C dengan suatu Peraturan Daerah.

- Meningat** :
1. Undang-undang Nomor 5 tahun 1974 tentang Pokok-
pokok Pemerintahan di Daerah ;
 2. Ketetapan MPR-RI Nomor IV/MPR/1978 tentang
Garis-garis Besar Haluan Negara ;
 3. Undang-undang Nomor 16 tahun 1950 tentang Pem-
bentukan Daerah Kota Besar dalam lingkungan Pro-
pinsi Jawa Timur/Jawa Tengah/Jawa Barat dan Daerah
Istimewa Yogyakarta juncto Undang-undang Nomor 2
tahun 1965 ;

5. Statsvorming Verordening Staatsblad 1949 Nomor 40;
6. Surat Keputusan DPRD-GR Kotamadya Surabaya
tanggal 23 Nopember 1970 Nomor 09/DPRD-GR/
Kep/70 tentang Rencana Pendahuluan (Out line PLAN)
Surabaya.

- Memperhatikan**:
1. Kebijakan-kebijaksanaan Departemen Dalam Ne-
geri dibidang Pembinaan perkotaan
 2. Pidato Pengarahan Saudara Gubernur Kepala Daerah
Tingkat I Jawa Timur dalam rangka pembahasan Mas-
ter Plan Surabaya 2000 yang disampaikan dalam sidang
Pleno terbuka DPRD Kotamadya Daerah Tingkat II
Surabaya pada tanggal 17 Mei 1977.

Dengan persetujuan Dewan Perwakilan Rakyat Daerah Kotamadya Daerah
Tingkat II Surabaya,

M E M U T U S K A N

Menetapkan : **PERATURAN DAERAH** Kotamadya Daerah Tingkat II
Surabaya tentang Master Plan Surabaya 2000.

B A B I
KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan Daerah ini yang dimaksud dengan istilah Master Plan (Ren-
cana Induk) Kota ialah suatu rencana kota yang memuat kebijaksanaan pem-
bangunan kota Surabaya dengan ketentuan-ketentuan sebagai berikut :

- a. Merupakan kerangka pembangunan masa depan kota dan memberikan
petunjuk-petunjuk dasar pelaksanaan pembangunan untuk jangka wak-
tu sampai dengan tahun 2000 terutama mengenai : Arah pertumbuhan
dan pengembangan , Intensitas pola pembangunan serta jalur utama
komunikasi ;
- b. Merupakan kesatuan prinsip-prinsip Pembangunan dan petunjuk-petun-
juk kebijaksanaan yang harus ditaati oleh Aparat Pemerintah maupun
masyarakat ;
- c. Bentuk penyajian berupa naskah Master Plan dan Peta Master Plan yang
berskala 1 : 30.000.

-) Master Plan menetapkan rencana penggunaan tanah dalam garis besar dan dibedakan dari rencana peruntukan terperinci dalam rencana detail.
-) Petunjuk-petunjuk dasar yang terdapat dalam Master Plan bersifat umum dan karenanya masih membutuhkan penafsiran dan penjabaran lebih teliti sebelum sampai pada tingkat pelaksanaannya.

B A B II
NASKAH MASTER PLAN DAN PETA MASTER PLAN

Pasal 3

-) Master Plan Surabaya 2000 terdiri atas 1 (satu) buku naskah Master Plan Surabaya 2000, 1 (satu) peta Master Plan yang berkala 1 : 30.000 dan 2 (dua) buku pelengkap (buku I dan buku II) ;
-) Buku-buku dimaksud dalam ayat (1) pasal ini dapat diurzikan sebagai berikut :
 - a. Buku Master Plan Surabaya 2000 merupakan inti dari isi Buku I dan Buku II ;
 - b. Kedua buku pelengkap merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari Buku Master Plan Surabaya 2000 ;
 - c. Buku Master Plan Surabaya 2000 dan peta Master Plan serta 2 (dua) Buku pelengkap dimaksud dalam ayat (1) pasal ini masing-masing ditanda tangani oleh Walikotaamadya Kepala Daerah Tingkat II Surabaya dan Ketua DPRD Kotamadya Daerah Tingkat II Surabaya ;
-) Buku Master Plan Surabaya 2000 dan peta Master Plan tersebut diatas merupakan lampiran dari Peraturan Daerah ini.

Pasal 4

Buku Master Plan Surabaya 2000 terdiri atas 6 (enam) BAB dengan perincian bagai berikut :

- BAB I : PENDAHULUAN**, memuat hal-hal yang menyangkut pengertian Master Plan, maksud dari pada penetapan Master Plan bagi Surabaya, tujuan dan sasaran pembangunan serta integritas pembangunan, azas-azas pembangunan, arah pembangunan jangka panjang dan kerangka penyusunan Master Plan Surabaya 2000 ;
- BAB II : LANDASAN PERENCANAAN PEMBANGUNAN**, menguraikan tentang landasan-landasan idil, konstitusionil dan struktural, operasionil dan konsepsionil dari pada pembangunan Surabaya ;

yang menyangkut potensi Surabaya seperti filosofi dan sejarah, kependudukan, pemerintahan, fisik, fasilitas yang ada, teknologi dan dana atau keuangan. Selain itu disajikan pula berbagai permasalahan kota Surabaya yang meliputi kependudukan, wisma, karya, marga/peayanan teknis, agama dan kepercayaan terhadap TUHAN YANG MAHA ESA serta fasilitas sosial lainnya ;

- d. **BAB IV : STRATEGI PEMBANGUNAN DAN RENCANA INDUK**, menguraikan tentang strategi pembangunan yang meliputi masalah-masalah pola pembangunan, pola penyebaran penduduk, pola penyediaan tanah, pola pengarahannya dan daya serta administrasi pemerintahan. Disamping itu bab ini menguraikan tentang rencana induk yang meliputi dasar pembangunan berencana, kebijaksanaan perencanaan, rencana induk pembangunan Surabaya 2000, program pengembangan pembangunan serta kebijaksanaan khusus ;
- e. **BAB V : IMPLEMENTASI PEMBANGUNAN (BEBERAPA ASPEK PENUNJANG PELAKSANA RENCANA)**, menguraikan berbagai masalah pembangunan yang bersifat implementatif yaitu aspek hukum, aspek tata laksana, aspek keuangan, aspek perencanaan teknis dan aspek pelaksanaan rencana ;
- f. **BAB VI : P E N U T U P.**

B A B III
KETENTUAN PENUTUP

Peraturan Daerah ini mulai berlaku pada hari pertama sesudah tanggal pengundungannya.

Surabaya, 3 Agustus 1978

DEWAN PERWAKILAN RAKYAT
DAERAH KOTAMADYA DAERAH
TINGKAT II SURABAYA

WALIKOTAMADYA KEPALA
DAERAH TINGKAT II
SURABAYA

Ketua,

tttd.

EDDY SOETRISNO

tttd.

H. SOEPARNO

itu.

Ir. SOEGIARSO
NIP. 010019856

Catatan : Naskah asli Peraturan Daerah Nomor 23 tahun 1978 yang telah mendapat tanda pengesahan dari Instansi Atasan, diterima Sekretariat Kotamadya Daerah Tingkat II Surabaya (Bagian Hukum, Organisasi & Tatalaksana) tanggal 13 Mei 1983.

Dimudjangkan dalam Lembaran Daerah Kotamadya Daerah Tingkat II Surabaya tahun 1983 Seri C pada tanggal 13 Mei 1983 Nomor 2/C.

A.n. WALIKOTAMADYA KEPALA DAERAH
TINGKAT II SURABAYA
Sekretaris Wilayah / Daerah

ttt.

Drs. SUBAGYO KARTOSUDIRO
NIP. 010015779

Salinan sesuai dengan aslinya
Sekretaris Kotamadya Daerah
Tingkat II Surabaya

u.b.

Kepala Bagian Hukum,
Organisasi & Tatalaksana

ttt.

TEGOEH SOEJONO, SH
NIP. 510026744



PEMERINTAH KOTA SURABAYA

SALINAN

PERATURAN DAERAH KOTA SURABAYA
NOMOR 17 TAHUN 2003

TENTANG

PENATAAN DAN PEMBERDAYAAN
PEDAGANG KAKI LIMA

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

WALIKOTA SURABAYA,

- Menimbang :
- a. bahwa peningkatan jumlah Pedagang Kaki Lima di Daerah telah berdampak pada terganggunya kelancaran lalu lintas, estetika dan kebersihan Kota serta fungsi prasarana lingkungan kota ;
 - b. bahwa kegiatan Pedagang Kaki Lima yang merupakan usaha perdagangan sektor Informal perlu diberdayakan guna menunjang pertumbuhan perekonomian masyarakat dan sekaligus sebagai salah satu pilihan dalam penyediaan barang dagangan yang dibutuhkan oleh masyarakat dengan harga yang relatif terjangkau ;
 - c. bahwa sehubungan dengan hal-hal tersebut di atas, maka dalam rangka penataan dan pemberdayaan Pedagang Kaki Lima dan sekaligus untuk mewujudkan Kota yang tertib, bersih, sehat, rapi dan indah maka perlu meninjau dan mengatur kembali ketentuan-ketentuan sebagaimana telah diatur dalam Peraturan Daerah Kotamadya Daerah Tingkat II Surabaya Nomor 10 Tahun 1987 tentang Pengaturan Tempat Usaha dan Pembinaan Pedagang Kaki Lima di Kotamadya Daerah Tingkat II Surabaya ;
 - d. bahwa berdasarkan pertimbangan pada huruf a, b dan c tersebut di atas perlu menetapkan Peraturan Daerah tentang Penataan dan Pemberdayaan Pedagang Kaki Lima.
- Mengingat :
1. Undang-undang Nomor 16 Tahun 1950 tentang Pembentukan Daerah Kota Besar dalam lingkungan Propinsi Jawa Timur/Jawa Tengah/Jawa Barat dan Daerah Istimewa Yogyakarta yang telah diubah dengan Undang-undang Nomor 2 Tahun 1965 (Lembaran Negara Tahun 1965 Nomor 19, Tambahan Lembaran Negara Nomor 2730) ;

2.

(PKL 8-9-03 PPH-B)

2. Undang-undang Nomor 13 Tahun 1980 tentang Jalan (Lembaran Negara Tahun 1980 Nomor 8, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3186) ;
3. Undang-undang Nomor 14 Tahun 1992 tentang Lalu Lintas dan Angkutan Jalan (Lembaran Negara Tahun 1992 Nomor 49, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3480) ;
4. Undang-undang Nomor 9 Tahun 1995 tentang Usaha Kecil (Lembaran Negara Tahun 1995 Nomor 74, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3611) ;
5. Undang-undang Nomor 23 Tahun 1997 tentang Pengelolaan Lingkungan Hidup (Lembaran Negara Tahun 1997 Nomor 68, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3699) ;
6. Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (Lembaran Negara Tahun 1999 Nomor 42, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3821) ;
7. Undang-undang Nomor 22 Tahun 1999 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Tahun 1999 Nomor 60, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3839) ;
8. Peraturan Daerah Kotamadya Daerah Tingkat II Surabaya Nomor 23 Tahun 1978 tentang Master Plan Surabaya 2000 (Lembaran Daerah Kotamadya Daerah Tingkat II Surabaya Tahun 1978 Nomor 5) ;
9. Peraturan Daerah Kotamadya Daerah Tingkat II Surabaya Nomor 13 Tahun 1987 tentang Penyidik Pegawai Negeri Sipil di Lingkungan Pemerintah Daerah Kotamadya Daerah Tingkat II Surabaya (Lembaran Daerah Kotamadya Daerah Tingkat II Surabaya Tahun 1988 Nomor 4/C) ;
10. Peraturan Daerah Kota Surabaya Nomor 4 Tahun 2000 tentang Retribusi Pelayanan Persampahan/Kebersihan (Lembaran Daerah Kota Surabaya Tahun 2000 Nomor 6/B) ;
11. Peraturan Daerah Kota Surabaya Nomor 10 Tahun 2000 tentang Ketentuan Pengguguran Jalan (Lembaran Daerah Kota Surabaya Tahun 2000 Nomor 10/B) ;
12. Peraturan Daerah Kota Surabaya Nomor 3 Tahun 2001 tentang Organisasi Dinas Kota Surabaya (Lembaran Daerah Kota Surabaya Tahun 2001 Nomor 3/C) ;
13. Peraturan Daerah Kota Surabaya Nomor 5 Tahun 2001 tentang Organisasi Kecamatan dan Kelurahan Kota Surabaya (Lembaran Daerah Kota Surabaya Tahun 2001 Nomor 1/C) ;

14.

(PKL 8-9-03 PPH-B)

14. Peraturan Daerah Kota Surabaya Nomor 7 Tahun 2002 tentang Pengelolaan Ruang Terbuka Hijau (Lembaran Daerah Kota Surabaya Tahun 2002 Nomor 1/E) ;

Dengan persetujuan

**DEWAN PERWAKILAN RAKYAT DAERAH
KOTA SURABAYA**

MEMUTUSKAN :

**Menetapkan : PERATURAN DAERAH KOTA SURABAYA TENTANG
PENATAAN DAN PEMBERDAYAAN PEDAGANG KAKI LIMA DI
KOTA SURABAYA.**

**BAB I
KETENTUAN UMUM**

Pasal 1

Dalam Peraturan Daerah ini yang dimaksud dengan :

1. Daerah, adalah Kota Surabaya ;
2. Pemerintah Kota Surabaya yang selanjutnya disingkat Pemerintah Daerah, adalah Kepala Daerah beserta perangkat Daerah ;
3. Kepala Daerah, adalah Walikota Surabaya ;
4. Pejabat yang ditunjuk, adalah pejabat instansi yang berwenang dalam pembinaan Pedagang Kaki Lima sesuai dengan Peraturan Perundang-undangan yang berlaku ;
5. Dinas Polisi Pamong Praja adalah Dinas Polisi Pamong Praja Kota Surabaya ;
6. Pedagang Kaki Lima, yang selanjutnya dapat disingkat PKL adalah pedagang yang menjalankan kegiatan usahanya dalam jangka waktu tertentu dengan mempergunakan sarana atau perlengkapan yang mudah dipindahkan, dibongkar pasang dan mempergunakan lahan fasilitas umum sebagai tempat usahanya ;
7. Pihak Ketiga adalah Instansi atau Badan Usaha dan atau perseorangan yang berada diluar Organisasi Pemerintah Daerah antara lain : Pemerintah Pusat, Pemerintah Daerah lainnya, Badan Usaha Milik Negara, Badan Usaha Milik Daerah, Usaha Koperasi, Swasta Nasional dan atau Swasta Asing yang tunduk pada Hukum Indonesia ;

8.

(PKL 8-9-03 PPH-B)

8. Lahan Fasilitas Umum adalah lahan yang dipergunakan untuk fasilitas umum sesuai dengan Rencana Tata Ruang Kota ;
9. Tanda Daftar Usaha adalah surat yang dikeluarkan oleh pejabat yang ditunjuk sebagai tanda bukti pendaftaran usaha PKL di lokasi yang ditetapkan oleh Pemerintah Daerah ;
10. Alat peraga PKL adalah alat atau perlengkapan yang dipergunakan oleh PKL untuk menaruh barang yang diperdagangkan yang mudah dipindahkan dan dibongkar pasang, misalnya gerobak dengan dilengkapi roda ;
11. Lokasi PKL adalah tempat untuk menjalankan usaha PKL yang ditetapkan oleh Pemerintah Daerah yang berada di lahan fasilitas umum yang dikuasai oleh Pemerintah Daerah ;
12. Kecamatan adalah wilayah kerja Camat sebagai perangkat Daerah ;
13. Kelurahan adalah wilayah kerja Lurah sebagai perangkat Daerah di bawah Kecamatan.

BAB II PENATAAN TEMPAT USAHA

Pasal 2

- (1) Kegiatan usaha Pedagang Kaki Lima dapat dilakukan di Daerah ;
- (2) Kepala Daerah berwenang untuk menetapkan, memindahkan dan menghapus lokasi PKL ;
- (3) Penetapan, pemindahan dan penghapusan lokasi PKL sebagaimana dimaksud pada ayat (2), diatur dengan memperhatikan kepentingan sosial, ekonomi, ketertiban dan kebersihan lingkungan disekitarnya ;
- (4) Kepala Daerah berwenang melarang penggunaan lahan fasilitas umum tertentu untuk tempat usaha PKL atau sebagai lokasi PKL ;
- (5) Setiap orang dilarang melakukan transaksi perdagangan dengan PKL pada fasilitas-fasilitas umum yang dilarang digunakan untuk tempat usaha atau lokasi usaha PKL sebagaimana dimaksud pada ayat (4).

Pasal 3

(PKL 8-9-03 PPH-B)

Pasal 3

Kepala Daerah atau Pejabat yang ditunjuk berwenang :

- a. menetapkan dan mengatur waktu kegiatan usaha PKL ; (SK)
- b. menetapkan dan mengatur jumlah PKL pada setiap lokasi PKL ;
- c. menetapkan jenis barang yang diperdagangkan ;
- d. mengatur alat peraga PKL.

BAB III TANDA DAFTAR USAHA PEDAGANG KAKI LIMA

Bagian Pertama Ketentuan Tanda Daftar Usaha dan Syarat-syarat Permohonan Tanda Daftar Usaha PKL

Pasal 4

- (1) Setiap orang dilarang melakukan usaha PKL pada fasilitas umum yang dikuasai oleh Kepala Daerah tanpa memiliki Tanda Daftar Usaha yang dikeluarkan Kepala Daerah atau pejabat yang ditunjuk ;
- (2) Untuk memperoleh Tanda Daftar Usaha sebagaimana dimaksud pada ayat (1) yang bersangkutan harus mengajukan permohonan secara tertulis kepada Kepala Daerah atau Pejabat yang ditunjuk ;
- (3) Permohonan sebagaimana dimaksud pada ayat (2), harus dilampiri :
 - a. Kartu Tanda Penduduk (KTP) Surabaya ;
 - b. Rekomendasi dari Camat yang wilayah kerjanya meliputi lokasi PKL yang dimohon ;
 - c. gambar alat peraga PKL yang akan dipergunakan ;
 - d. surat pernyataan yang berisi :
 1. tidak akan memperdagangkan barang illegal ;
 2. tidak akan membuat bangunan permanen/semi permanen di lokasi tempat usaha ;
 3. mengosongkan/mengembalikan/menyerahkan lokasi PKL kepada Pemerintah Daerah apabila lokasi dimaksud sewaktu-waktu dibutuhkan oleh Pemerintah Daerah, tanpa syarat apapun.

(4)

(PKL 8-9-03 PPH-8)

- (4) Tata cara permohonan dan pemberian Tanda Daftar Usaha ditetapkan lebih lanjut oleh Kepala Daerah
- (5) Jangka waktu Tanda Daftar Usaha sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) adalah 6 (enam) bulan dan dapat diperpanjang.

Bagian Kedua Kewajiban dan Larangan Pemegang Tanda Daftar Usaha PKL

Pasal 5

Untuk menjalankan kegiatan usahanya, pemegang Tanda Daftar Usaha diwajibkan :

- a. memelihara kebersihan, keindahan, ketertiban, keamanan dan kesehatan lingkungan tempat usaha ;
- b. menempatkan sarana usaha dan menata barang dagangan dengan tertib dan teratur ;
- c. menempati sendiri tempat usaha sesuai Tanda Daftar Usaha yang dimilikinya ;
- d. mengosongkan tempat usaha apabila Pemerintah Daerah mempunyai kebijakan lain atas lokasi tempat usaha tanpa meminta ganti kerugian ;
- e. mematuhi ketentuan penggunaan lokasi PKL dan ketentuan usaha PKL yang ditetapkan oleh Kepala Daerah ;
- f. mematuhi semua ketentuan yang ditetapkan dalam Tanda Daftar Usaha PKL ;
- X g. mengosongkan tempat usaha dan tidak meninggalkan alat peraga di luar jam operasional yang telah ditentukan oleh Kepala Daerah atau pejabat yang ditunjuk.

Pasal 6

Untuk menjalankan kegiatan usahanya, pemegang Tanda Daftar Usaha dilarang :

- a. mendirikan bangunan permanen/semi permanen di lokasi PKL ;
- b. mempergunakan tempat usaha sebagai tempat tinggal ;
- c. menjual barang dagangan yang dilarang untuk diperjualbelikan ;

d.

(PKL 6-9-03 PPH-0)

- d. melakukan kegiatan usaha di lokasi PKL selain yang telah dinyatakan dalam Tanda Daftar Usaha ;
- e. mengalihkan Tanda Daftar Usaha PKL kepada pihak lain dalam bentuk apapun.

Bagian Ketiga

Pencabutan dan Tidak Berlakunya Tanda Daftar Usaha PKL

Pasal 7

- (1) Tanda Daftar Usaha dapat dicabut, apabila :
 - a. Tanda Daftar Usaha palsu atau dipalsukan baik sebagian maupun seluruhnya ;
 - b. tidak memenuhi kewajiban sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5 ;
 - c. melanggar larangan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 6 ;
 - d. Pemerintah Daerah akan menggunakan lokasi tersebut ;
 - e. jangka waktu Tanda Daftar Usaha PKL telah berakhir.
- (2) Tanda Daftar Usaha dinyatakan tidak berlaku lagi, apabila :
 - a. pemegang Tanda Daftar Usaha tersebut meninggal dunia ;
 - b. pemegang Tanda Daftar Usaha tersebut tidak melakukan kegiatan usaha lagi ;
 - c. atas permintaan secara tertulis dari pemegang Tanda Daftar Usaha ;
 - d. Pemegang Tanda Daftar Usaha tersebut pindah lokasi.

BAB IV PEMBERDAYAAN

Pasal 8

- (1) Untuk pengembangan usaha PKL, Kepala Daerah berkewajiban memberikan pemberdayaan berupa :
 - a. bimbingan dan penyuluhan manajemen usaha ;
 - b. pengembangan usaha melalui kemitraan dengan pelaku ekonomi yang lain ;
 - c.

- c. bimbingan untuk memperoleh dan meningkatkan permodalan ;
 - d. peningkatan kualitas alat peraga PKL.
- (2) Kepala Daerah dapat melakukan kerjasama dengan pihak ketiga dalam rangka penataan dan pemberdayaan PKL ;
- (3) Ketentuan penataan dan pemberdayaan PKL sebagaimana diatur dalam Peraturan Daerah ini tetap berlaku terhadap Pelaksanaan kerjasama dimaksud kecuali telah diatur secara khusus sesuai dengan kesepakatan para pihak ;
- (4) Kerjasama sebagaimana dimaksud pada ayat (2) harus mendapat persetujuan terlebih dahulu dari Dewan Perwakilan Rakyat Daerah ;
- (5) Pemberdayaan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilaksanakan oleh Pejabat yang ditunjuk dengan memperhatikan pertimbangan dari instansi terkait dan aspirasi masyarakat sekitar lokasi usaha PKL.

BAB V PENGAWASAN DAN PENERTIBAN

Pasal 9

- (1) Kepala Daerah atau Pejabat yang ditunjuk berwenang melakukan pengawasan atas pelaksanaan Peraturan Daerah ini ;
- (2) Dinas Polisi Pamong Praja atau Instansi lain yang mempunyai tugas untuk menegakkan Peraturan Daerah berwenang melaksanakan penertiban atas pelanggaran Peraturan Daerah ini sesuai dengan ketentuan yang berlaku ;
- (3) Ketentuan pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan ayat (2) ditetapkan oleh Kepala Daerah.

BAB VI SANKSI ADMINISTRASI

Pasal 10

Pelanggaran terhadap ketentuan Pasal 2 ayat (5), Pasal 4 ayat (1), Pasal 5 dan Pasal 6, Kepala Daerah berwenang memberikan peringatan-peringatan dan atau membongkar sarana usaha dan atau mengeluarkan barang dagangan yang bersangkutan dari lokasi usaha PKL dan fasilitas umum yang dikuasai oleh Pemerintah Daerah/lokasi PKL.

BAB VII

BAB VII KETENTUAN PIDANA

Pasal 11

- (1) Setiap orang yang melanggar ketentuan Pasal 2 ayat (5), Pasal 4 ayat (1), Pasal 5 dan Pasal 6 dalam Peraturan Daerah ini diancam dengan pidana kurungan selama-lamanya 6 (enam) bulan dan atau denda sebanyak-banyaknya Rp. 5.000.000,- (lima juta rupiah) ;
- (2) Tindak Pidana sebagaimana dimaksud pada ayat (1) adalah pelanggaran.

BAB VIII KETENTUAN PENYIDIKAN

Pasal 12

- (1) Penyidik Pegawai Negeri Sipil di lingkungan Pemerintah Daerah berwenang untuk melakukan penyidikan tindak pidana sebagaimana dimaksud dalam pasal 11 ;
- (2) Wewenang penyidik sebagaimana dimaksud pada ayat (1) adalah :
 - a. menerima laporan atau pengaduan dari seseorang mengenai adanya tindak pidana atas pelanggaran Peraturan Daerah ;
 - b. melakukan tindakan pertama dan pemeriksaan di tempat kejadian ;
 - c. menyuruh berhenti seseorang dan memeriksa tanda pengenal diri tersangka ;
 - d. melakukan penyitaan benda atau surat ;
 - e. mengambil sidik jari dan memotret seseorang ;
 - f. memanggil orang untuk didengar dan diperiksa sebagai tersangka atau saksi ;
 - g. mendatangkan orang ahli yang diperlukan dalam hubungannya dengan pemeriksaan perkara ;
 - h.

- h. mengadakan penghentian penyidikan setelah mendapat petunjuk dari penyidik umum bahwa tidak terdapat cukup bukti atau peristiwa tersebut bukan merupakan tindak pidana dan selanjutnya melalui penyidik umum memberitahukan hal tersebut kepada penuntut umum, tersangka atau keluarganya ;
 - i. mengadakan tindakan lain menurut hukum yang dapat dipertanggungjawabkan.
- (3) Penyidik sebagaimana dimaksud pada ayat (1) memberitahukan dimulainya penyidikan dan menyampaikan hasil penyidikannya kepada Penuntut Umum, sesuai dengan ketentuan yang diatur dalam Undang-undang Hukum Acara Pidana yang berlaku.

BAB IX KETENTUAN PERALIHAN

Pasal 13

- (1) Semua izin usaha PKL yang telah dikeluarkan sebelum berlakunya Peraturan Daerah ini dinyatakan tetap berlaku sebelum dilakukan penyesuaian berdasarkan Peraturan Daerah ini ;
- (2) Penyesuaian sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan paling lambat dalam waktu 1 (satu) tahun setelah berlakunya Peraturan Daerah ini.

BAB X KETENTUAN PENUTUP

Pasal 14

Dengan berlakunya Peraturan Daerah ini, dinyatakan tidak berlaku lagi :

- a. Peraturan Daerah Kotamadya Daerah Tingkat II Surabaya Nomor 10 Tahun 1987 tentang Pemberdayaan dan Tempat Usaha Pedagang Kaki Lima dalam Wilayah Kotamadya Daerah Tingkat II Surabaya ;
- b. Ketentuan Pasal 2 ayat (2) dan penjelasan Pasal 5 huruf e Peraturan Daerah Kotamadya Daerah Tingkat II Surabaya Nomor 2 Tahun 1999 tentang Pengurusan Pasar di Kotamadya Daerah Tingkat II Surabaya.

Pasal 15

Pasal 15

Hal-hal yang belum cukup diatur dalam Peraturan Daerah ini sepanjang mengenai teknis pelaksanaannya akan diatur dan ditetapkan lebih lanjut oleh Kepala Daerah.

Peraturan Daerah ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

Agar supaya setiap orang dapat mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Daerah ini, dengan penempatannya dalam Lembaran Daerah Kota Surabaya.

Ditetapkan di Surabaya
pada tanggal 19 September 2003

WALIKOTA SURABAYA,

ttd

BAMBANG DWI HARTONO

Diundangkan di Surabaya
pada tanggal 19 September 2003

SEKRETARIS DAERAH KOTA SURABAYA

ttd

ALISJAHBANA

LEMBARAN DAERAH KOTA SURABAYA TAHUN 2003 NOMOR 7/E

Salinan sesuai dengan aslinya
an. Sekretaris Daerah Kota Surabaya

Kepala Bagian Hukum



HAFISWANTO ANWAR