

Faktor-Faktor yang Mempengaruhi *Personal Hygiene* Pedagang Daging dan Sanitasi Lingkungan pada Tempat Berjualan Daging di Pasar Mambal Desa Mambal, Abiansemal

I Gusti Ayu Putu Dian Anggraeni*, Ni Putu Widya Astuti*, Ni Luh Utari Sumadewi*

*Jurusan Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu Kesehatan Sains dan Teknologi, Universitas Dhyana Pura

Abstract

Meat traders in Mambal Market of Mambal Abiansemal Village still do not fulfill the requirement, because of their location are close to vegetable and daily goods traders, so that it affect the surrounding odor as well as the air circulation that inhaled by traders and buyers. The aim of this study was to identify factors related with hygiene and sanitation of the meat shops in Mambal Market. The study was a cross sectional design with questionnaire and observation as the data instruments. Based on the results, factors that are related with hygiene and sanitation of the meat shops are: personal hygiene (p-value 0,024), equipment and facilities (p value 0,001), sewerage system (p value 0,001), and meat cutter devices (p value 0,001). Factors which are identified corresponding with personal hygiene and the sanitation of meat shops are: traders do not wear personal protective devices, wear rings and smoke while working, and open sewerage system and no hand-washing facility provided.

Keywords: *personal hygiene, market sanitation, meat trader, environmental sanitation*

Intisari

Pedagang daging di Pasar Mambal di Desa Mambal Abiansemal masih kurang memenuhi syarat karena letaknya berdekatan dengan pedagang sayuran dan sembako sehingga menimbulkan aroma yang tidak sedap dan mempengaruhi sirkulasi udara yang dihirup oleh pedagang dan pengunjung. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi hygiene pedagang daging dan sanitasi lingkungan tempat berjualan daging di Pasar Mambal. Penelitian ini menggunakan rancangan cross sectional dengan instrumen kuesioner dan observasi. Berdasarkan hasil penelitian, faktor-faktor yang diketahui berpengaruh terhadap hygiene dan sanitasi lingkungan tempat berjualan daging, adalah: faktor personal hygiene (nilai p 0,024); faktor sarana dan prasarana (nilai p 0,001); faktor sistem pembuangan limbah (nilai p 0,001); dan faktor peralatan memotong daging (nilai p 0,001). Faktor-faktor yang mempengaruhi personal hygiene dan sanitasi lingkungan pada tempat berjualan daging yaitu pedagang daging tidak menggunakan alat perlindungan diri, menggunakan cincin saat bekerja serta merokok saat bekerja, saluran air limbah yang tidak tertutup dan tidak ada tempat mencuci tangan.

Kata Kunci: *higiene perorangan, sanitasi pasar, pedagang daging, sanitasi lingkungan*

PENDAHULUAN

Pasar merupakan tempat berkumpulnya sejumlah pembeli dan penjual dimana terjadi transaksi jual beli barang yang ada disana. Menurut cara transaksinya, pasar dibedakan menjadi dua, yaitu pasar tradisional dan pasar modern. Pasar tradisional merupakan tempat dimana para penjual dan pembeli dapat mengadakan tawar menawar secara langsung dan barang yang diperjualbelikan merupakan barang kebutuhan pokok, sedangkan pasar modern merupakan pasar yang menjual barang dengan harga yang pas, seperti *mall* dan supermarket.

Pasar yang kurang memperhatikan aspek kesehatan dapat menjadi sumber perkembangbiakan penyakit. Hal ini terjadi karena menumpuknya sampah dan segala jenis kotoran yang telah membusuk, tidak adanya selokan atau drainase dan kondisi bangunan yang tidak memadai. Kondisi yang kurang sehat menjadi tempat penularan penyakit dari satu orang ke orang lain melalui kontak langsung atau tidak langsung.

Berdasarkan penelitian sebelumnya oleh Candriani⁵⁾ diketahui bahwa dari hasil wawancara yang dilakukan dengan tujuh pedagang Pasar Bina Usaha Meulaboh Aceh Barat tahun 2014, yaitu pengetahuan pedagang tentang sanitasi

lingkungan sangat masih kurang karena menimbulkan efek sangat kotor dan tidak teratur terhadap lingkungan dan masyarakat setempat, terkait dengan penyakit yang timbul dari sanitasi yang buruk diakibatkan kurang mendapatkan bimbingan atau arahan serta pelatihan untuk memenuhi syarat tempat berjualan daging.

Pedagang yang tidak pernah mendapatkan pelatihan mengaku hanya berbekal pengalaman saja dalam menangani karkas. Terlihat sanitasi lingkungan pada tempat berjualan daging yang buruk dan pembuangan limbah yang masih belum teratur dan terarah.

Sanitasi lingkungan tempat berjualan daging yang ditemukan adalah kondisi yang kurang memenuhi syarat. Kondisi tempat berjualan yang kurang bersih dan banyak terlihat tumpukan air yang tergenang, serta kebersihan petugas dalam penanganan ayam. Tempat berjualan yang terlihat bersih tetap saja rawan terkontaminasi. Penanganan dari pekerja juga harus bersih untuk memastikan tidak terkontaminasi dalam penanganan.

Pasar Mambal adalah salah satu pasar tradisional yang berada di Desa Mambal Kecamatan Abiansemal Kabupaten Badung. Pasar Mambal memiliki 89 kios dan 67 los. Los pasar dibagi menjadi dua bagian yaitu los buah dan los daging. Jumlah los untuk daging yaitu 23 pedagang sementara los pedagang buah yaitu 43 pedagang. Hasil pengamatan dan observasi peneliti yang dilakukan pada pedagang daging di Pasar Mambal, yaitu untuk memenuhi syarat masih sangat kurang karena letaknya berdekatan dengan pedagang sayuran dan sembako sehingga menimbulkan aroma yang tidak sedap dari berjualan daging yang mempengaruhi sirkulasi udara dihirup oleh pedagang dan pengunjung.

Tujuan penelitian ini adalah: 1) mengetahui personal *hygiene* pedagang daging pada tempat berjualan daging, 2) mengetahui sanitasi lingkungan pada tempat berjualan daging yang berhubungan dengan sarana dan prasarana, 3) mengetahui sanitasi lingkungan pada

tempat berjualan daging yang berhubungan dengan sistem pembuangan limbah, 4) mengetahui sanitasi lingkungan pada tempat berjualan daging yang berhubungan dengan peralatan pemotongan daging.

METODA

Penelitian ini adalah survey analitik dengan menggunakan rancangan *cross sectional* yang bertujuan untuk mempelajari dinamika kolerasi antara faktor-faktor risiko dan efek, dengan cara pendekatan pengumpulan data dan pengukuran yang dilakukan terhadap status karakter atau variabel subyek pada saat pemeriksaan.

Populasi penelitian adalah seluruh tempat berjualan daging di Pasar Mambal Desa Mambal Abiansemal Badung yang berjumlah 23. Instrumen yang digunakan lembar observasi dan kuesioner yang bersumber dari SNI 01-6159-1999 tentang Rumah Pemotongan Hewan dan Kepmenkes No. 519 tentang Penyelenggaraan Pasar Sehat. Data yang terkumpul diuji dengan *chi-square* pada taraf signifikansi 0,05.

HASIL

Dari hasil penelitian yang dilakukan kepada pedagang daging tentang personal *hygiene* dan sanitasi lingkungan pada tempat berjualan daging di Pasar Mambal, disajikan pada Tabel 1.

Data pada Tabel 1 memperlihatkan bahwa personal *hygiene* pada tempat berjualan daging di Pasar Mambal yang memenuhi syarat ada sebanyak 10 responden (43,5%) dan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 13 responden (56,5%). Adapun sarana dan prasarana pada tempat berjualan daging di Pasar Mambal yang memenuhi syarat sebanyak 5 responden (21,7%) dan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 18 responden (78,3%). Sistem pembuangan limbah tempat berjualan daging di Pasar Mambal yang tidak memenuhi syarat sebanyak 18 responden (78,3%) dan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 5 responden (21,7%). Peralatan yang di-

gunakan untuk memotong daging, yang tidak memenuhi syarat sebanyak 18 responden (78,3%) dan yang memenuhi syarat sebanyak 5 responden (21,7%).

Tabel 1.
Distribusi personal *hygiene* pedagang daging dan sanitasi lingkungan pada tempat berjualan daging di Pasar Mambal

No	Variabel penelitian	f	%
1	Personal hygiene		
	Memenuhi syarat	10	43,5
	Tdk memenuhi syarat	13	56,5
2	Sarana dan prasarana		
	Memenuhi syarat	5	21,7
	Tdk memenuhi syarat	18	78,3
3	Pembuangan limbah		
	Memenuhi syarat	5	21,7
	Tdk memenuhi syarat	18	78,3
4	Peralatan potong daging		
	Memenuhi syarat	5	21,7
	Tdk memenuhi syarat	18	78,3

Tabel 2.
Faktor yang mempengaruhi personal *hygiene* pada tempat berjualan daging di Pasar Mambal

Personal hygiene	Tempat berjualan daging		Total	p
	Memenuhi syarat	Tdk memenuhi syarat		
Memenuhi syarat	4 (17,4%)	6 (26,1%)	10 (43,5%)	0,024
Tdk memenuhi syarat	0 (0%)	13 (56,5%)	13 (56,5%)	
Jumlah	4 (17,4%)	19 (82,6%)	23 (100%)	

Tabel 2 memperlihatkan bahwa berdasarkan hasil penelitian diketahui dari 23 responden penjual daging, yang mempunyai kategori personal *hygiene* memenuhi syarat kesehatan dan memiliki tempat berjualan daging yang memenuhi syarat kesehatan yaitu 4 responden (17,4%), sedangkan pedagang yang memiliki personal *hygiene* tidak memenuhi syarat kesehatan dan juga

memiliki tempat berjualan daging yang tidak memenuhi syarat kesehatan yaitu 13 responden (56,5%).

Hasil uji *chi square* untuk mengetahui hubungan antara faktor personal *hygiene* pedagang daging diperoleh nilai p 0,024; yang berarti personal *hygiene* pedagang daging berpengaruh pada tempat berjualan daging di Pasar Mambal.

Tabel 3.
Faktor yang mempengaruhi sarana dan prasarana pada tempat berjualan daging di Pasar Mambal

Sarana prasarana	Tempat berjualan daging		Total	p
	Memenuhi syarat	Tdk memenuhi syarat		
Memenuhi syarat	4 (17,4%)	1 (4,3%)	5 (21,7%)	0,001
Tdk memenuhi syarat	0 (0%)	18 (78,3%)	18 (78,3%)	
Jumlah	4 (17,4%)	19 (82,6%)	23 (100%)	

Tabel 4.
Faktor yang mempengaruhi sistem pembuangan limbah pada tempat berjualan daging di Pasar Mambal

Sistem pembuangan limbah	Tempat berjualan daging		Total	p
	Memenuhi syarat	Tdk memenuhi syarat		
Memenuhi syarat	4 (17,4%)	1 (4,3%)	5 (21,7%)	0,001
Tdk memenuhi syarat	0 (0%)	18 (78,3%)	18 (78,3%)	
Jumlah	4 (17,4%)	19 (82,6%)	23 (100%)	

Berdasarkan hasil observasi tentang personal *hygiene* pedagang, diperoleh bahwa 13 reponden pedagang daging di Pasar Mambal tidak menggunakan alat perlindungan diri (APD) yang lengkap, tidak menggunakan pakaian dalam keadaan bersih dan rapih, para pedagang memakai cincin pada saat memotong daging dan mengambil da-

ging, ada pedagang yang merokok saat bekerja.

Penelitian ini sesuai dengan yang dilakukan oleh Fathonah¹⁰⁾ bahwa pakaian kerja yang bersih dapat menjamin *hygiene* dan sanitasi pengolahan makanan karena tidak terdapat debu atau kotoran melekat pada pakaian secara tidak langsung dapat menyebabkan pencemaran pada makanan.

Tabel 5.
Faktor yang mempengaruhi peralatan pemotong daging pada tempat berjualan daging di Pasar Mambal

Peralatan pemotong daging	Tempat berjualan daging		Total	p
	Memenuhi syarat	Tdk memenuhi syarat		
Memenuhi syarat	4 (17,4%)	1 (4,3%)	5 (21,7%)	0,001
Tdk memenuhi syarat	0 (0%)	18 (78,3%)	18 (78,3%)	
Jumlah	4 (17,4%)	19 (82,6%)	23 (100%)	

Berdasarkan hasil penelitian yang disajikan pada Tabel 3, terlihat bahwa dari 23 responden yang memiliki kategori sarana dan prasarana yang memenuhi syarat kesehatan dan memiliki tempat berjualan daging yang memenuhi syarat kesehatan yaitu 4 responden (17,4%); sedangkan responden yang memiliki sarana dan prasarana yang tidak memenuhi syarat kesehatan dan memiliki tempat berjualan daging yang tidak memenuhi syarat kesehatan yaitu 18 responden (78,3%).

Hasil uji *chi-Square* diperoleh nilai p 0,001, sehingga dapat disimpulkan bahwa sarana dan prasarana berpengaruh terhadap *hygiene* dan sanitasi lingkungan tempat berjualan daging di Pasar Mambal. Hal ini terjadi karena sarana dan prasarana yang tersedia di Pasar Mambal masih terlihat tidak memenuhi syarat.

Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Anjar, bahwa ada hubungan antara sarana dan prasarana terhadap tempat pemotongan daging

(nilai $p < 0,05$) yang berarti terdapat hubungan antara kedua variabel karena belum tersedianya sarana dan prasarana yang baik antara lain masih terlihat kotor dan tidak tersedianya air bersih dan tempat berjualan yang sangat kotor serta pendistribusian daging ayam yang masih sangat baik ini diakibatkan karena kurangnya pengetahuan pedagang ayam.

Berdasarkan hasil penelitian yang disajikan pada Tabel 4, diketahui bahwa dari 23 responden yang mempunyai kategori sistem pembuangan limbah yang memenuhi syarat kesehatan dan memiliki tempat berjualan daging yang juga memenuhi syarat kesehatan ada 4 responden (17,4%); sedangkan yang tidak memiliki sistem pembuangan limbah memenuhi syarat kesehatan dan juga memiliki tempat berjualan daging yang tidak memenuhi syarat kesehatan ada 18 responden (78,3%).

Dari hasil uji *chi-square* diperoleh nilai p 0,001; yang berarti ada pengaruh sistem pembuangan limbah tempat berjualan daging terhadap *hygiene* dan sanitasi lingkungan tempat berjualan daging di Pasar Mambal.

Berdasarkan hasil observasi diketahui bahwa 18 responden tidak memiliki tempat sampah yang tertutup dan tidak kedap air. Tempat sampah yang tidak memenuhi syarat, menyebabkan banyak lalat yang terbang dan hinggap di sekitar tempat sampah dan membawa mikroorganisme patogen. Penelitian ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Daulay yang menunjukkan bahwa pengumpulan dan penumpukan sampah yang dijadikan bahan pupuk dan proses pematangan pupuk, ditemukan tempat perindukan serangga dan binatang pengerat.

Berdasarkan hasil penelitian yang disajikan pada Tabel 5, diketahui bahwa dari 23 responden yang mempunyai kategori peralatan-peralatan yang memenuhi syarat kesehatan dan memiliki tempat berjualan daging yang juga memenuhi syarat kesehatan ada 4 responden (17,4%), sedangkan yang tidak memiliki peralatan yang memenuhi syarat kesehatan dan juga memiliki tempat

berjualan daging yang tidak memenuhi syarat kesehatan ada 18 (78,3%).

Dari hasil uji *chi-square* diperoleh nilai *p* sebesar 0,001; yang dapat disimpulkan bahwa peralatan pemotongan daging berpengaruh terhadap *hygiene* dan sanitasi lingkungan tempat berjualan daging di Pasar Mambal.

Hasil observasi menemukan ada pola kecenderungan yaitu bahwa peralatan yang digunakan belum steril dan berkarat, sehingga dapat menyebabkan infeksi silang kuman bakteri, atau virus yang mengakibatkan wabah penyakit di tempat berjualan daging.

DAFTAR PUSTAKA

1. Adam, M. dan Motarjemi, Y. 2004. *Dasar-Dasar Keamanan Makanan untuk Petugas Kesehatan*. Alih bahasa, Maria A. Wijayarani; editor edisi Bahasa Indonesia, Palupi Widyastuti, Jakarta: EGC.
2. Anwar, H. 2008. *Sanitasi Makanan dan Minuman pada Institusi Pendidikan Tenaga Sanitasi*.
3. Arikunto, S. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
4. Badan Standar Nasional Indonesia, 1999. *Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-6159-1999, Tentang Rumah Potong Hewan*. Jakarta: BSN
5. Candriani, R., 2014. *Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Hygiene dan Sanitasi terhadap Tempat Pengolahan Pemotongan Ayam di Pasar Bina Usaha Meulaboh Aceh Barat 2014*. Skripsi. Universitas Teuku Umar Meulaboh Aceh Barat.
6. Chandra, 2006. *Sanitasi Pada Produksi Makanan*. Rineka Cipta: Jakarta.
7. Depkes RI. 2004. *Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Ditjen PPM dan PL. Jakarta.
8. Gustiani, 2009. *Kesehatan Lingkungan Masyarakat*. Rineka Cipta: Jakarta
9. Hidayat, A. A., 2007. *Metode Penelitian Keperawatan dan Teknik Analisa Data*. Penerbit Salemba Medika.
10. Fathonah, S., 2005. *Higiene dan Sanitasi Makanan*. Semarang: Unnes Press.