

GAMBARAN *HYGIENE* SANITASI DAN KUALITAS MIKROBIOLOGI TEMPAT PEDAGANG GADO-GADO DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS SEKIP KOTA PALEMBANG

A RESULT OF HYGIENE SANITATION AND MICROBIOLOGICAL QUALITY OF GADO-GADO VENDORS IN THE SEKIP CITY PUBLIC HEALTH CENTER WORK AREA PALEMBANG

**Widhianti Chairunisa¹, Diah Navianti², Ayu Febri Wulanda³, Esti Sri Ananingsih⁴,
Khairil Anwar⁵**

Poltekkes Kemenkes Palembang

email penulis korespondensi: widhiantic@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: Penyakit yang ditularkan melalui makanan masih menjadi permasalahan kesehatan masyarakat di Indonesia, terutama akibat kontaminasi bakteri *Escherichia Coli* pada makanan dan peralatan makan. Pedagang makanan kaki lima seperti penjual gado-gado berpotensi menyebabkan penyebaran penyakit jika hygiene sanitasi tidak terpenuhi. Tujuan Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran hygiene sanitasi dan kualitas mikrobiologi peralatan makan pedagang gado-gado di wilayah kerja Puskesmas Sekip Kota Palembang Tahun 2025. **Metode:** Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan pendekatan observasional. Populasi terdiri dari 10 pedagang gado-gado dan total sampel 20 sampel peralatan makan (cobek dan ulekan) yang diuji menggunakan metode swab dan media Compact Dry EC untuk mendeteksi keberadaan bakteri *Escherichia Coli*. Analisis data dilakukan secara univariat. **Hasil:** Hasil pemeriksaan menunjukkan bahwa dari 10 sampel cobek, 1 (10%) positif bakteri *Escherichia Coli* dan dari 10 sampel ulekan, 3 (30%) positif bakteri *Escherichia Coli*. Teknik pencucian alat makan hanya 40% pedagang memenuhi syarat, personal hygiene penjamah makanan 50% pedagang memenuhi syarat, dan sanitasi tempat berjualan juga hanya 50% pedagang yang memenuhi syarat. **Kesimpulan:** Masih ditemukan peralatan makan yang terkontaminasi bakteri *Escherichia Coli* akibat penerapan teknik pencucian alat makan dan hygiene sanitasi yang belum optimal oleh pedagang gado-gado di wilayah kerja Puskesmas Sekip. **Saran:** Diperlukan edukasi dan pengawasan dari pihak puskesmas dan dinas kesehatan setempat kepada pedagang terkait pentingnya hygiene sanitasi dalam pengelolaan makanan, serta peningkatan pengetahuan dan keterampilan teknik pencucian peralatan makan yang benar.

Kata Kunci: Hygiene Sanitasi, *Escherichia Coli*. Pedagang Gado-Gado, Peralatan Makan, Puskesmas Sekip

ABSTRACT

Background: Foodborne diseases are still a public health problem in Indonesia, especially due to *Escherichia Coli* bacteria contamination in food and eating utensils. Street food vendors such as gado-gado sellers have the potential to cause the spread of disease if sanitation hygiene is not met. **Objective:** This study aims to determine the description of sanitation hygiene and

Received: Januari 2026

Reviewed: Januari 2026

Published: Januari 2026

Plagiarism Checker No 883

Prefix DOI : Prefix DOI :

10.8734/Nutricia.v1i2.365

Copyright : Author

Publish by : Medic Nutricia



This work is licensed under
a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

microbiological quality of gado-gado vendors' eating utensils in the working area of Sekip Health Center, Palembang City in 2025. Method: This study is a descriptive study with an observational approach. The population consisted of 10 gado-gado vendors and a total of 20 samples of eating utensils (mortar and pestle) which were tested using the swab method and Compact Dry EC media to detect the presence of Escherichia Coli bacteria. Data analysis was carried out univariately. Results: The results showed that out of 10 mortar samples, 1 (10%) was positive for Escherichia Coli bacteria and out of 10 mortar samples, 3 (30%) were positive for Escherichia Coli bacteria. Only 40% of vendors met the requirements for washing cutlery, 50% of food handlers met the requirements for personal hygiene, and only 50% of vendors met the requirements for sanitation. Conclusion: E. coli-contaminated cutlery was still found due to suboptimal implementation of cutlery washing and sanitation techniques by gado-gado vendors in the Sekip Community Health Center work area. Recommendation: Education and supervision from the community health center and the local health office are needed for vendors regarding the importance of sanitation and hygiene in food processing, as well as improving knowledge and skills in proper cutlery washing techniques. Keywords: Hygiene and Sanitation, Escherichia coli, Gado-Gado Vendors, Eating Utensils, Sekip Community Health Center

PENDAHULUAN

Personal Hygiene memiliki peran dalam menjaga kebersihan alat makan, dikarenakan tubuh manusia berpotensi menjadi sumber kontaminasi jika tidak menjaga kebersihan. Kontaminasi tidak hanya berasal dari makanan dan udara, tetapi juga dari peralatan makan yang tidak memenuhi standar Kesehatan.

Alat makan yang tidak bersih dapat menjadi media penyebaran foodborne disease. Salah satu makanan yang banyak diminati konsumen adalah gado-gado. Gado-gado yaitu makanan berair yang disajikan pada suhu 5-60°C, yang dikenal sebagai “temperature danger zone” dan dapat meningkatkan risiko kontaminasi.

Berdasarkan laporan yang diperoleh dari BPOM (2017), terdapat 57 kasus keracunan pangan yang tercatat melalui media massa oleh PHEOC. Dari jumlah tersebut, Sebanyak 53 kasus kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan tercatat dan dilaporkan oleh 34 BPOM di berbagai wilayah Indonesia. Keracunan pangan diakibatkan oleh faktor mikrobiologi, salah satunya yaitu kontaminasi makanan oleh bakteri E. coli.

Pada tahun 2018, Balai Besar POM di Palembang melaporkan sebanyak 171 kasus kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan dengan 200 korban yang hanya mengalami sakit dan dirawat, tanpa adanya kematian. Sementara itu, pada tahun 2019, dilakukan pengujian terhadap 12 kasus KLB keracunan pangan di Sumatera Selatan, yang melibatkan 158 korban dari 5 Kabupaten/Kota.

data Puskesmas Sekip terlapor ditemukannya kasus keracunan makanan sebesar 6 kasus terjadi pada tahun 2024 dalam wilayah kerja puskesmas sekip.

METODE

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian deskriptif, untuk mengetahui informasi tentang hygiene sanitasi dan kualitas mikrobiologi pedagang gado-gado di Wilayah Kerja Puskesmas Sekip Kota Palembang Tahun 2025. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Februari-Mei dilaksanakan di Wilayah Kerja Puskesmas Sekip Kota Palembang.

Populasi penelitian ini adalah 10 (sepuluh) tempat pedagang gado-gado di wilayah kerja puskesmas sekup Kota Palembang. Sampel penelitian ini menggunakan teknik *Total sampling* yaitu populasi sebanyak 10 tempat pedagang gado-gado. Satu tempat pedagang gado-gado di ambil sampel masing-masing 2 alat yaitu cobek dan ulekan yang dimana total semua nya berjumlah 20 sampel.

Pengumpulan data dilakukan melalui data primer. Data primer dikumpulkan langsung oleh peneliti. Data primer penelitian ini yaitu data hasil observasi, hasil wawancara dan pemeriksaan bakteri *E Coli* pada cobek dan ulekan di Laboratorium Mikrobiologi Kampus Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Palembang.

Instrumen penelitian dari *Compact Dry* lembar Ceklist Teknik Pencucian Alat Makan, Lembar Observasi Hygiene Penjamah Makanan, Hygiene Sanitasi Tempat Berjualan pada pedagang pedagang gado-gado di wilayah kerja puskesmas sekup Kota Palembang.

Pengolahan data dilakukan melalui lima tahap yaitu penyuntingan (*editing*), pemberian kode (*coding*), entri data (*Data Entry*), Pembersihan data (*Cleaning*), serta penyusunan table (*tabulating*). Jenis analisis data yang diterapkan dalam penelitian ini Adalah analisis univariat bertujuan untuk mendeskripsikan karakteristik setiap variabel.

HASIL

Penelitian ini dilakukan terhadap 10 pedagang gado-gado di Wilayah Kerja Puskesmas Sekip Kota Palembang. Seluruh pedagang dijadikan responden karena jumlah populasi kurang dari 100 orang, sehingga teknik pengambilan sampel yang digunakan Adalah *Total Sampling*. Penelitian ini difokuskan pada 4 hal yaitu kualitas mikrobiologi pada alat cobek dan ulekan, teknik pencucian peralatan makan, *hygiene* penjamah, *hygiene* sanitasi tempat berjualan.

1. Kualitas Mikrobiologis Alat Makan

Hasil Pemeriksaan Laboratorium *Escherichia Coli* pada alat makan yang di pakai oleh pedagang gado-gado di Wilayah Puskesmas Sekip Kota Palembang Tahun 2025. Dapat dilihat pada Tabel 1 dan 2 sebagai berikut :

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Bakteri *E.Coli* pada Alat (Cobek)

<i>Escherichia Coli</i>	Jumlah	Persentase (100%)
Positif	1	10
Negatif	9	90
Total	10	100

Berdasarkan Tabel 1 dapat diketahui bahwa alat makan (cobek) yang mengandung *Escherichia Coli* Sebanyak 1 (10%) sampel yang positif dan yang negative sebanyak 9 (90%) sampel.

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Bakteri E. Coli pada Alat (Ulekan)

<i>Escherichia Coli</i>	Jumlah	Persentase (100%)
Positif	3	30
Negatif	7	70
Total	10	100

Berdasarkan Tabel 4.2 dapat diketahui bahwa alat makan (ulekan) yang mengandung *Escherichia Coli* Sebanyak 3 (30%) sampel yang positif dan yang negative sebanyak 7 (70%) sampel.

2. Teknik Pencucian Peralatan Makan

Hasil penelitian berdasarkan observasi kepada Pedagang Gado-Gado di Wilayah Kerja Puskesmas Sekip Kota Palembang sebanyak 10 pedagang, dapat dilihat pada Tabel 3 sebagai berikut:

Tabel 3. Distribusi Frekuensi Teknik Pencucian Peralatan Makan

Teknik Pencucian Peralatan Makan	Jumlah	Persentase (100%)
Memenuhi Syarat (MS)	4	40
Tidak Memenuhi Syarat (TMS)	6	60
Total	10	100

Berdasarkan 3 dapat diketahui bahwa teknik pencucian alat makan yang dilakukan oleh pedagang gado-gado terdapat 4 (40%) sampel yang memenuhi syarat sedangkan 6 (60%) sampel yang tidak memenuhi syarat.

3. *Hygiene* Penjamah Makanan

Hasil penelitian berdasarkan wawancara kepada Pedagang Gado-Gado di Wilayah Kerja Puskesmas Sekip Kota Palembang sebanyak 10 pedagang, dapat dilihat pada Tabel 4 sebagai berikut:

Tabel 4. Distribusi Frekuensi *Hygiene* Penjamah Makanan

Higiene Penjamah Makanan	Jumlah	Presentase (100%)
Memenuhi Syarat (MS)	5	50
Tidak Memenuhi Syarat (TMS)	5	50
Total	10	100

Berdasarkan Tabel 4 dapat diketahui bahwa higiene penjamah makanan yang memenuhi syarat sebanyak 5 (50%) sampel sedangkan higiene penjamah makanan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 5 (50%) sampel.

4. *Hygiene* Sanitasi Tempat Berjualan

Hasil penelitian berdasarkan wawancara kepada Pedagang Gado-Gado di Wilayah Kerja Puskesmas Sekip Kota Palembang sebanyak 10 pedagang, dapat dilihat pada Tabel 4 sebagai berikut:

Tabel 4. Distribusi Frekuensi Sanitasi Tempat Berjualan

Higienitas Sanitasi Tempat	Jumlah	Presentase (100%)
Memenuhi Syarat (MS)	5	50
Tidak Memenuhi Syarat (TMS)	5	50
Total	10	100

Berdasarkan Tabel 4.5 diatas dapat diketahui bahwa Higienitas sanitasi tempat berjualan yang memenuhi syarat sebanyak 5 (50%) sampel sedangkan higienitas sanitasi tempat penjualan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 5 (50%) sampel.

PEMBAHASAN

1. Kualitas Mikrobiologi Alat Yang Digunakan Pada Pedagang Gado-Gado

Berdasarkan penelitian tentang gambaran Kualitas Mikrobiologis Alat Makan yang digunakan di wilayah Kerja Puskesmas Sekip Kota Palembang Tahun 2025 menunjukkan bahwa dari 10 sampel alat makan (cobek dan ulekan) yang digunakan oleh pedagang gado-gado di wilayah kerja puskesmas sekip kota Palembang Tahun 2025, ditemukan 1 (10%) sampel cobek positif mengandung bakteri *Escherichia Coli*, sedangkan 9 (90%) sampel negative bakteri *Escherichia Coli*. Kemudian untuk sampel selanjutnya menunjukkan bahwa dari 10 sampel alat makan (ulekan) yang digunakan oleh pedagang gado-gado di wilayah kerja puskesmas sekip kota Palembang tahun 2025, ditemukan 3 (30%) sampel ulekan positif mengandung bakteri *Escherichia Coli*, sedangkan 7 (70%) sampel negative bakteri *Escherichia Coli*.

Temuan ini mengindikasikan bahwa masih terdapat risiko kontaminasi bakteri pada alat makan yang digunakan pedagang, meskipun sebagai besar sampel sudah bebas dari bakteri *Escherichia Coli*. Keberadaan Bakteri *Escherichia Coli* pada alat makan sangat erat kaitannya dengan praktik kebersihan dan sanitasi yang diterapkan oleh pedagang.

Selain itu, penelitian di lingkungan kampus di Depok juga menemukan bahwa lebih dari setengah sampel makanan (59,54%) terkontaminasi *Escherichia coli*, dan faktor paling berpengaruh adalah sanitasi tempat penyimpanan alat makan. Penelitian ini menegaskan perlunya peningkatan kesadaran dan pengawasan terhadap kebersihan alat makan oleh otoritas kesehatan maupun pengelola tempat penjualan makanan. Dengan demikian, meskipun tingkat kontaminasi pada penelitian ini relatif rendah (10%), hasil ini tetap menunjukkan adanya potensi risiko kesehatan masyarakat. Upaya edukasi dan pelatihan bagi pedagang mengenai pentingnya kebersihan alat makan, cuci tangan yang benar, serta pengawasan rutin dari pihak berwenang sangat diperlukan untuk menekan angka kontaminasi *Escherichia coli* di lingkungan pedagang makanan kaki lima.

2. Teknik Pencucian Peralatan Makan

Berdasarkan pengamatan secara langsung yang dilakukan kepada 10 pedagang gado-gado mengenai teknik pencucian menunjukkan bahwa dari 10 pedagang hanya 4 (40%) pedagang yang memenuhi syarat, sedangkan 6 (60%) pedagang tidak memenuhi syarat.

Hal ini menggambarkan bahwa kenapa teknik pencucian pada 10 pedagang kurang baik disebabkan karena ada beberapa pedagang yang membilas alat makan tidak dengan air mengalir, tidak dilakukannya Tindakan sanitasi setelah proses pencucian, pengeringan tidak terhindar dari kemungkinan pencemaran debu, pengeringan tidak

menggunakan kain atau handuk sekali pakai dan piring yang telah dicuci tidak diletakkan pada rak penyimpanan atau tempat tertentu, kemudian seluruh pedagang gado-gado semuanya merendam spons cuci piring yang seharusnya benda yang digunakan untuk mencuci peralatan dapur perlu diperhatikan. Salah satunya adalah spons cuci piring yang kerap diabaikan dan diganti jika sudah rusak dan tidak dapat digunakan lagi. Benda tersebut menyimpan banyak bakteri dan kuman yang bisa mengganggu Kesehatan tubuh manusia.

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Aulia Mulya, dengan judul Teknik Pencucian Mempengaruhi Angka Kuman Pada Peralatan Makan. Berdasarkan hasil penelitian terhadap 121 Tempat Pengolahan Makanan (TPM), ditemukan bahwa 35,5% di antaranya melakukan pencucian peralatan dengan metode yang tidak sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Beberapa ketidaksesuaian tersebut meliputi tidak dilakukannya proses *flushing* (perendaman) sebagai bagian dari prosedur pencucian, tidak diterapkannya *rinsing* (pembilasan menggunakan air bersih yang mengalir), serta penggunaan air pembilas dalam wadah yang tidak rutin diganti. Selain itu, proses sanitasi (*sanitizing*) untuk membasmi mikroorganisme atau hama tidak dilakukan. Proses pengeringan (*towel*ing) pun dilakukan dengan cara meniriskan peralatan di rak terbuka, yang berisiko menyebabkan kontaminasi terhadap peralatan makan.

3. *Hygiene* Penjamah Makanan

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan peneliti yang tidak memenuhi syarat sebanyak 5 (50%) penjamah gado-gado.

Secara spesifik dalam *hygiene* penjamah makanan, kebersihan tangan posisi paling penting dalam menjaga Kesehatan, karena sebagian besar kontaminasi dari manusia ke manusia melalui tangan. Kegiatan mencuci tangan menggunakan sabun dan air dilakukan sebelum dan setelah melakukan berbagai aktifitas. *Hygiene* tangan terikat dengan kebersihan tangan dari kotoran yang tampak mikroorganisme. Kebiasaan Masyarakat yang kurang baik seperti ini yang mampu menyebabkan adanya mikroba dalam makanan karena manusia merupakan sumber potensial mikroba penyakit yang dipindahkan pada orang lain melalui makanan.

4. *Hygiene* Sanitasi Tempat Penjualan

Berdasarkan hasil observasi *higienitas* yang dilakukan peneliti yang tidak memenuhi syarat sebanyak 5 tempat penjualan gado-gado (50%), Hal ini menunjukkan bahwa berdasarkan hasil observasi yang dilakukan, terlihat saat melayani pembeli, misalnya saat menyiapkan pesanan gado-gado, sebanyak 8 orang (80%) tidak mencuci tangan sebelum bekerja, dan 9 orang (90%) tidak menggunakan celemek saat bekerja. Ketersediaan air bersih menjadi hal yang krusial, terutama untuk mencuci peralatan. Namun, berdasarkan hasil pengamatan peneliti terhadap ketersediaan air mengalir, ditemukan bahwa pada lokasi pedagang yang tidak memiliki akses air mengalir, pencucian dilakukan dengan cara merendam peralatan menggunakan air yang ditampung dalam ember.

Berdasarkan observasi sumber kontaminasi silang yang ditemukan berupa Lokasi pedagang yang dekat dengan jalan raya, Hal ini meningkatkan kemungkinan partikel debu dan kuman menempel pada peralatan yang telah dicuci. Penelitian ini sejalan dengan adelia tahun 2019 yang meneliti sumber kontaminasi silang, bahwa salah satu sumber kontaminasi silang yaitu Lokasi yang dekat dengan area berpasir di Pantai, Sebagian besar peralatan berada dalam kondisi terbuka dan terpapar langsung oleh

udara, sehingga meningkatkan risiko partikel debu dan kuman menempel pada peralatan yang telah dicuci.

KESIMPULAN DAN SARAN

KESIMPULAN

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap pedagang gado-gado di Wilayah Kerja Puskesmas Sekip Kota Palembang, maka diambil Kesimpulan sebagai berikut :

1. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diketahui hasil penelitian Kualitas Mikrobiologis Cobek Dan Ulekan yang digunakan pada pedagang gado-gado bahwa 1 (10%) sampel cobek yang positif dan 9 (90%) sampel cobek yang negatif bakteri *Escherichia Coli*, kemudian untuk sampel ulekan sebanyak 3 (30%) sampel yang positif dan 7 (70%) sampel ulekan yang negatif bakteri *Escherichia Coli*.
2. Pada Teknik Pencucian peralatan makan pedagang gado-gado didapatkan hasil 4 (40%) sampel memenuhi syarat dan 6 (60%) sampel tidak memenuhi Syarat.
3. Berdasarkan *Hygiene* penjamah makanan yang memenuhi syarat didapatkan 5 (50%) sampel yang memenuhi syarat dan 5 (50%) sampel tidak Memenuhi Syarat.
4. Berdasarkan *Hygiene* Sanitasi Tempat penjualan makanan gado-gado yang memenuhi syarat didapatkan 5 (50%) sampel yang memenuhi syarat dan 5 (50%) sampel yang tidak memenuhi syarat.

SARAN

Diharapkan kepada pemilik atau pengelola makanan untuk lebih memperhatikan kondisi higiene pribadi dan sanitasi dalam penyimpanan, pengolahan, dan penyajian makanan agar makanan tidak terkontaminasi atau tercemar.

DAFTAR PUSTAKA

1. Assagaf, F., Ohorella, A., & Upuplat, A. N. (2023). Personal Hygiene Dan Pemeriksaan Angka Kuman Pada Peralatan Makan Pedagang Rujak Di Kawasan Wisata Pantai Natsepa Kecamatan Salahutu. *OBAT: Jurnal Riset Ilmu Farmasi Dan Kesehatan*, 1(6), 106-116.
2. Agustina, K., & Purbalingga, D. kesehatan. (2015). *Kabupaten Purbalingga Tahun 2015*.
3. Kartika, J. A. S., Yuliawati, S., & Hestningsih, R. (2017). Faktor- Faktor Yang Berhubungan Dengan Jumlah Angka Kuman Dan Keberadaan *Escherichia Coli* Pada Alat Makan (Studi Penelitian Di Panti Sosial Asuh Kyai Ageng Majapahit). *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(4), 378-386. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jkm/article/view/18375>
4. Yuniatun, T., Martini, Purwantisari, S., & Yuliawati, S. (2017). Hubungan Higiene Sanitasi dengan Kualitas Mikrobiologis pada Makanan Gado-Gado di Kecamatan Tembalang Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(4), 491-499. <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jkm>
5. BPOM. (2017). *Laporan Kinerja BPOM Tahun 2017*.
6. BPOM Palembang. (2020). Laporan Tahunan Balai Besar POM di Palembang Tahun 2020. In *BBPOM* (Vol. 2, Issue 3 (59)).
7. Susanna, D., Eryando, T., Kusuma, A., & Pratiwi, D. (2015). The Correlation between Eating Utensils and Place of Sales in the Contamination of *Escherichia coli* in Food Sold at Campus Food Stalls. *Makara Journal of Health Research*, 19(1), 1-7. <https://doi.org/10.7454/msk.v19i1.4603>
8. Rokot, A., M. Pandean, M., & Kendung, M. (2023). Peranpersonal Hygiene Penjamah Makanan Dengan *Escherichia Coli* Pada Alat Makan di Rumah Makan Wilayah Kerja Puskesmas

- Tatelu Kecamatan Dimembe Kabupaten Minahasa Utara. *Jurnal Multidisiplin Indonesia*, 2(7), 3178-3185. <https://doi.org/10.58344/jmi.v2i10.593>
9. Herawati, H., Sakati, S. N., & Sumarto, Z. (2022). Kualitas Bakteriologis Pada Peralatan Makan Di Warung Makan Kadampe Di Kota Luwuk Kabupaten Banggai. *Poltekita : Jurnal Ilmu Kesehatan*, 16(2), 200-206. <https://doi.org/10.33860/jik.v16i2.1133>
 10. Halimatussadiyah, Novianti, S., & Maywati, S. (2024). Higiene Dan Sanitasi Makanan Kaitan Dengan Keberadaan Bakteri Escherichia Coli Pada Warung Nasi Di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya. *Jurnal Kesehatan Komunitas Indonesia*, 20(2), 147-162.