

## **BAB IV**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Gambaran Umum Lokasi**

##### **1. Luas Wilayah dan Letak Geografis**

Lokasi penelitian ini adalah di Kelurahan Kelapa Lima. Kelurahan Kelapa Lima merupakan salah satu kelurahan yang berada dalam wilayah Kecamatan Kelapa Lima Kota Kupang dengan luas wilayah 257 Ha, adapun batas-batas Kelurahan Kelapa Lima adalah sebagai berikut:

1. Sebelah utara berbatasan dengan Teluk Kupang
2. Sebelah selatan berbatasan dengan Kelurahan Kayu Putih
3. Sebelah timur berbatasan dengan Kelurahan Oesapa Barat
4. Sebelah barat berbatasan dengan Kelurahan Fatululi dan Kelurahan Pasir Panjang

(Profil Kelurahan Kelapa Lima, 2023).

##### **2. Gambaran Umum Responden**

Data responden pedagang kaki lima menurut jenis kelamin di peroleh laki-laki berjumlah 10 orang dan perempuan berjumlah 2 orang dengan total keseluruhan 12 responden dapat dilihat pada tabel berikut.

**Tabel 2**  
**Data Responden Menurut Jenis Kelamin Pedagang Kaki Lima**  
**Di Taman Tagepe Kota Kupang**  
**Tahun 2024**

No	Jenis Kelamin	Jumlah	%
1	Laki-laki	6	50
2	Perempuan	6	50
	Total	12	100

*Sumber : data primer terolah, 2024*

## B. Hasil Penelitian

Hasil penilaian pedagang kaki lima di Taman Tagepe Kota Kupang

### 1. Area Lokasi

Hasil penilaian terhadap area lokasi pedagang kaki lima di Taman Tagepe Kota Kupang secara umum meliputi jalur yang memungkinkan pedagang untuk mengakses jamban dan ketersediaan air bersih dan hasil yang di dapatkan secara umum tidak memenuhi syarat untuk jelasnya dapat dilihat pada tabel 3.

**Tabel 3**  
**Hasil Penilaian Area Lokasi Pedagang Kaki Lima**  
**Di Taman Tagepe Kota Kupang**  
**Tahun 2024**

No	Area Lokasi	Jumlah	%
1	Memenuhi Syarat	0	0
2	Tidak Memenuhi Syarat	12	100
	Total	12	100

*Sumber : data primer terolah, 2024*

Tabel 3 menunjukkan bahwa hasil penilaian area lokasi Pedagang Kaki Lima di Taman Tagepe Kota Kupang sebanyak 12 (100%) tidak memenuhi syarat.

### 2. Personal Higiene

Hasil penilaian terhadap personal higiene pedagang kaki lima di Taman Tagepe Kota Kupang secara umum meliputi aspek perilaku kebersihan penjamah dan keberadaan penyakit menular dan hasil yang di dapatkan secara umum tidak memenuhi syarat untuk jelasnya dapat dilihat pada tabel 4 berikut.

**Tabel 4**  
**Hasil Penilaian Personal Higiene Pedagang Kaki Lima**  
**Di Taman Tagepe Kota Kupang**  
**Tahun 2024**

No	Personal Higiene	Jumlah	%
1	Memenuhi Syarat	0	0
2	Tidak Memenuhi Syarat	12	100
	Total	12	100

*Sumber : data primer terolah, 2024*

Tabel 4 menunjukkan bahwa hasil penilaian personal higiene Pedagang Kaki Lima di Taman Tagepe Kota Kupang sebanyak 12 (100%) tidak memenuhi syarat.

### 3. Alat Angkut Pangan

Hasil penilaian terhadap alat angkut pangan pedagang kaki lima di Taman Tagepe Kota Kupang meliputi kondisi alat yang digunakan dan tempat penyimpanan pangan dan hasilnya ada yang memenuhi syarat dan ada yang tidak memenuhi syarat untuk jelasnya dapat dilihat pada tabel 5.

**Tabel 5**  
**Hasil Penilaian Alat Angkut Pangan Pedagang Kaki Lima**  
**Di Taman Tagepe Kota Kupang**  
**Tahun 2024**

No	Kondisi Alat Angkut	Jumlah	%
1	Memenuhi Syarat	3	25
2	Tidak Memenuhi Syarat	9	75
	Total	12	100

*Sumber : data primer terolah, 2024*

Tabel 5 menunjukkan bahwa hasil penilaian kondisi alat angkut Pedagang Kaki Lima di Taman Tagepe Kota Kupang sebanyak 3 (25%) memenuhi syarat dan sebanyak 9 (75%) tidak memenuhi syarat.

### 4. Sanitasi Peralatan

Hasil penilaian terhadap sanitasi peralatan pedagang kaki lima di Taman Tagepe Kota Kupang secara umum meliputi aspek kebersihan alat yang digunakan dan

ketersediaan air untuk pencucian peralatan makan dan hasil yang didapatkan tidak memenuhi syarat untuk jelasnya dapat dilihat pada tabel 6.

**Tabel 6**  
**Hasil Penilaian Sanitasi Peralatan Pedagang Kaki Lima**  
**Di Taman Tagepe Kota Kupang**  
**Tahun 2024**

No	Sanitasi Peralatan	Jumlah	%
1	Memenuhi Syarat	0	0
2	Tidak Memenuhi Syarat	12	100
	Total	12	100

*Sumber : data primer terolah, 2024*

Tabel 6 menunjukkan bahwa hasil penilaian sanitasi peralatan yang digunakan Pedagang Kaki Lima di Taman Tagepe Kota Kupang sebanyak 12 (100%) tidak memenuhi syarat.

## **5. Pangan Matang Yang Dijual**

Hasil penilaian terhadap pangan matang yang dijual pedagang kaki lima di Taman Tagepe Kota Kupang secara umum meliputi bahan pangan sebelum diolah dan penyimpanan pangan siap saji dan hasil yang didapatkan ada yang memenuhi syarat dan ada yang tidak memenuhi syarat untuk kejelasannya dapat dilihat pada tabel 7.

**Tabel 7**  
**Hasil Penilaian Pangan Matang Yang Dijual**  
**Pedagang Kaki Lima Di Taman Tagepe Kota Kupang**  
**Tahun 2024**

No	Pangan Matang Yang Dijual	Jumlah	%
1	Memenuhi Syarat	10	83,33
2	Tidak Memenuhi Syarat	2	16,67
	Total	12	100

*Sumber : data primer terolah, 2024*

Tabel 7 menunjukkan bahwa hasil penilaian pangan matang yang dijual Pedagang Kaki Lima di Taman Tagepe Kota Kupang sebanyak 10 (83,33%) memenuhi syarat dan sebanyak 2 (16,67%) tidak memenuhi syarat.

**Tabel 8**  
**Rangkuman Hasil Penilaian Kondisi Kesehatan Lingkungan**  
**Pedagang Kaki Lima Di Taman Tagepe**  
**Kota Kupang Tahun 2024**

No	Hasil Penilaian Secara Umum	Memenuhi Syarat	%	Ttidak memenuhi syarat	%	Total
1	Area lokasi	0	0	0	0	100
2	Personal higiene	0	0	0	100	100
3	Alat angkut pangan	3	25	9	75	100
4	Sanitasi peralatan	0	0	0	0	100
5	Pangan matang yang dijual	10	83,33	2	16,67	100

*Sumber : data primer terolah, 2024*

## **A. Pembahasan**

### **1. Area Lokasi**

Berdasarkan hasil penelitian, informasi menunjukkan bahwa dari 12 pedagang kaki lima diketahui yang memenuhi syarat 0 (0%) dan yang tidak memenuhi syarat 12 (100%). Kurangnya pengawasan pedagang kaki lima Taman Tagepe. Menurut Perda (2014) Lokasi pedagang kaki lima ditentukan oleh pemerintah daerah di tempat umum, kecuali pasar dan terminal. Tempat umum dapat menyebarkan penyakit, pencemaran lingkungan dan gangguan kesehatan jika sanitasi buruk (Marinda Dan Ardillah, 2019).

Hasil pengamatan di lapangan menunjukkan bahwa pedagang kaki lima tidak memiliki akses air bersih, toilet, atau fasilitas cuci tangan yang memadai. Kondisi

lingkungan berpengaruh pada kesehatan pedagang. (Iskandar Dan Chandra, 2022). Ketersediaan jamban penting untuk hindari penyebaran penyakit (Maubana Dan Theodolfi, 2022). kurangnya akses terhadap jamban berpotensi menyebabkan memburuknya kualitas kesehatan masyarakat dan dapat menimbulkan berbagai penyakit. Kurangnya air bersih membuat pedagang tidak mencuci tangan setelah buang air besar, menyebabkan penyebaran penyakit diare kepada konsumen.

## **2. Personal hygiene**

Berdasarkan hasil penelitian, informasi menunjukkan bahwa dari 12 pedagang diketahui (0%) memenuhi syarat dan 12 (100%) tidak memenuhi syarat. Higiene personal melibatkan penjual pangan dan perilaku personal mereka. Ini penting untuk menjaga kesehatan dan mencegah penyebaran penyakit. Kebersihan individu, terutama penjamah makanan, sangat penting dalam pengolahan makanan untuk menghindari kontaminasi dan memastikan produk aman dikonsumsi

*Hasil pengamatan menunjukkan bahwa sebagian pedagang pangan tidak memperhatikan personal hygiene seperti mencuci tangan dan tidak melakukan pemeriksaan kesehatan. Berdasarkan hasil penelitian (Rahmayani, 2018) Pedagang yang tidak mencuci tangan sebelum menyentuh makanan dapat menyebabkan penyebaran bakteri dan virus ke makanan. Risiko terjadinya kontaminasi makanan oleh kuman penyakit meningkat, terutama jika pedagang menyentuh uang sebelum menyentuh makanan tanpa mencuci tangan terlebih dahulu. Pengendalian perilaku penjamah makanan mencegah kontaminasi.*

Pedagang harus mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan setelah menangani pangan, serta melepas perhiasan untuk mencegah kontaminasi makanan saat bertransaksi.

### **3. Alat Angkut Pangan**

Berdasarkan hasil penelitian, informasi menunjukkan bahwa dari 12 pedagang diketahui 3 (25%) memenuhi syarat dan 9 (75%) yang tidak memenuhi syarat. Alat angkut yang digunakan oleh pedagang kaki lima di Taman Tagepe Kota Kupang ada yang menggunakan gerobak dan ada yang menggunakan kendaraan roda dua (sepeda motor). Alat angkut mengangkut barang, sedangkan gerobak makanan untuk menjaja makanan (Hendrassukma, Nediari Dan Fanthi, 2020). Pembuatan gerobak motor bertujuan mempermudah akses pedagang ke tempat jualan (Kamaluddin, 2023). Alat angkut untuk pedagang harus dalam kondisi baik dan bersih, serta melindungi pangan. Banyak pedagang menjalankan usaha dengan warung tenda atau gerobak dorong di lokasi yang ramai untuk hasil yang lebih baik. (Mustika, 2013).

Hasil penelitian lapangan penyimpanan makanan rusak, tidak higienis. Menurut hasil penelitian (Jumadewi, 2019) plastik sering digunakan sebagai kemasan makanan dan minuman, namun dapat berbahaya bagi kesehatan karena mengandung zat tambahan seperti *plasticizers* yang dapat berpindah ke makanan. Pengetahuan tentang penggunaan plastik dapat menghindari masalah ini.

Penyimpanan bahan makanan perlu diterapkan untuk meningkatkan kualitasnya. Hindari menyimpan makanan tanpa kemasan, gunakan wadah tertutup.

#### **4. Sanitasi Peralatan**

Berdasarkan hasil penelitian, informasi menunjukkan bahwa peralatan yang digunakan oleh pedagang kaki lima yang memenuhi syarat dengan total 0 (0%) dan yang tidak memenuhi syarat dengan total 12 (100%). Sanitasi peralatan penting untuk pedagang dalam pengolahan makanan. Pemeliharaan dan perbaikan peralatan harus dilakukan secara teratur untuk menjaga kebersihan dan keamanan makanan. Perlengkapan harus dalam kondisi bersih, tidak rusak, dan aman digunakan agar tidak mempengaruhi kualitas makanan (Kemenkes, 2003).

Hasil penelitian lapangan menunjukkan bahwa sebagian orang tidak membersihkan peralatan makan dengan air mengalir dan alat pengering peralatan tidak steril. Hal ini dapat menyebabkan kontaminasi pada makanan. Penting untuk memastikan kebersihan dan penyimpanan peralatan makan agar memenuhi standar sanitasi. Penjual makanan perlu memerhatikan proses pencucian peralatan agar tidak menimbulkan kontaminasi pada makanan dan minuman yang disajikan kepada konsumen (Assagaff, 2022). Pedagang harus menyediakan air bersih dan alat cuci peralatan yang bersih dan diganti secara rutin.

Pedagang perlu memperhatikan sanitasi peralatan, mencuci dengan air mengalir, dan mengeringkan peralatan dengan bersih untuk mencegah kontaminasi makanan.

#### **5. Pangan Matang Yang Dijual**

Berdasarkan hasil penelitian, informasi menunjukkan bahwa pangan matang yang dijual oleh pedagang kaki lima yang memenuhi syarat dengan total 10 (83,33%) dan yang tidak memenuhi syarat dengan total 2 (16,67%). Pangan matang atau siap saji adalah makanan atau minuman sudah diolah dan siap saji, disajikan di tempat usaha seperti



restoran, hotel, kafetaria, kantin, pedagang kaki lima, *food truck* (PP, 2019). Makanan dan minuman yang dipersiapkan dan dijual oleh pedagang kaki lima di jalanan dan di tempat keramaian umum lain yang langsung dimakan atau dikonsumsi tanpa pengolahan dan persiapan lebih lanjut.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa beberapa pedagang tidak memenuhi syarat dengan beberapa kebiasaan berpotensi menularkan penyakit ke masyarakat. Makanan siap saji harus disimpan dalam wadah bersih dan tersedia tempat sampah untuk mencegah kontaminasi.

Pedagang harus menyediakan tempat bumbu lengkap dengan tutup untuk mencegah kontaminasi, serta tempat sampah terpisah untuk memudahkan pembeli membuang sampah.