

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Gambaran Umum Lokasi

Pelabuhan Laut Tenau Kupang yang merupakan unsur penting dalam mobilitas manusia dan barang bagi masyarakat Nusa Tenggara Timur khususnya Kota Kupang dan sekitarnya, dibangun pada tahun 1964 dengan panjang dermaga 23 m, panjang jalur perairan 13 mil, luas kolam pelabuhan 4.780.000 m². Pelabuhan Laut Tenau merupakan pelabuhan utama terbesar di bagian Selatan Indonesia yang terletak di ujung Pulau Timor, Provinsi Nusa Tenggara Timur. Balai Kekarantinaan Kesehatan (BKK) merupakan unit pelaksana teknis di lingkungan Kementerian Kesehatan RI. Balai kekarantinaan kesehatan (BKK) memiliki tugas pokok dan fungsi untuk melaksanakan pencegahan penyakit dan faktor resiko kesehatan masyarakat.

Letak Pelabuhan Tenau berada dibagian Selatan Kota Kupang, daerah Tenau Kelurahan Alak yang berjarak \pm 8 km dari Kota Kupang dengan batas-batas wilayah sebagai berikut.

- a. Sebelah Utara berbatasan dengan Teluk Tenau
- b. Sebelah Timur berbatasan dengan Kabupaten Kupang
- c. Sebelah Barat berbatasan dengan Selat Semau
- d. Sebelah Selatan berbatasan dengan Kabupaten Kupang

Keberadaan Pelabuhan Tenau secara khusus membangkitkan ekonomi keluarga masyarakat sekitar pelabuhan terutama para kaum wanita berdagang untuk memenuhi biaya pendidikan anak-anak. Dalam tahun anggaran 2024 pihak PT Pelindo membangun Food Court untuk estetika Pelabuhan dan tertib usaha. Adapun untuk data pedagang pada gerai pangan jajanan di Pelabuhan Tenau Kota Kupang dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2
Data Distribusi Jumlah Pedagang Pada Gerai Pangan Jajanan Di Pelabuhan Laut Tenau Kupang Tahun 2025

No	Jenis Kelamin	Jumlah	%
1	Laki-laki	15	52
2	Perempuan	14	48
	Total	29	100

Sumber : Data Primer Tahun 2025

Tabel 2 menunjukkan bahwa hasil inspeksi yang dilakukan pada 29 gerai pangan jajanan di Pelabuhan Laut Tenau Kupang didapati pedagang laki-laki sebanyak 15 orang (52%) dan pedagang perempuan sebanyak 14 orang (48%).

2. Hasil

Penelitian ini dilakukan pada gerai pangan jajanan yang berada di area Pelabuhan Laut Tenau Kupang, dengan hasil penelitian sebagai berikut.

a. Kondisi Sanitasi Area Lokasi Gerai Pangan Jajanan

Hasil inspeksi kesehatan lingkungan berkaitan dengan kondisi area lokasi gerai pangan jajanan di pelabuhan laut tenau kupang dinyatakan

tidak memenuhi syarat dengan persentase 79%, untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3
Hasil Inspeksi Kondisi Sanitasi Area Lokasi Gerai Pangan
Jajanan Di Pelabuhan Laut Tenau Kupang Tahun 2025

No	Kriteria	Jumlah	%
1	Memenuhi syarat	6	21
2	Tidak memenuhi syarat	23	79
	Total	29	100

Sumber : Data Primer Tahun 2025

Tabel 3 Menunjukkan bahwa hasil inspeksi kondisi area lokasi gerai pangan jajanan yang diperiksa pada 29 gerai pangan jajanan di Pelabuhan laut Tenau Kupang didapatkan 6 (21%) gerai pangan jajanan memenuhi syarat karena nilai hasil IKL ≥ 80 dan 23 (79%) gerai pangan jajanan yang tidak memenuhi syarat karena nilai hasil IKL < 80 .

b. Kondisi Personal higiene pedagang pangan pada gerai pangan jajanan

Hasil Inspeksi kesehatan lingkungan berkaitan dengan personal higiene pedagang pangan pada gerai pangan jajanan di Pelabuhan Laut Tenau Kupang dinyatakan memenuhi syarat dengan persentase 100% untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 4
Hasil Inspeksi Kondisi Personal Higiene Pedagang Pangan Pada
Gerai Pangan Jajanan Di Pelabuhan Laut Tenau Kupang
Tahun 2025

No	Kriteria	Jumlah	%
1	Memenuhi syarat	29	100
2	Tidak memenuhi syarat	0	0
	Total	29	100

Sumber : Data Primer Tahun 2025

Tabel 4 Menunjukkan bahwa hasil inspeksi kondisi personal higiene pedagang pangan pada gerai pangan jajanan yang diperiksa pada 29 gerai pangan jajanan di Pelabuhan Laut Tenau Kupang didapatkan 29 (100%) gerai pangan jajanan memenuhi syarat karena nilai hasil IKL ≥ 80 .

- c. Kondisi Sanitasi tempat penyimpanan dan pengemasan pangan matang pada gerai pangan jajanan

Hasil Inspeksi kesehatan lingkungan berkaitan dengan kondisi tempat penyimpanan dan pengemasan pangan pada gerai pangan jajanan di Pelabuhan Laut Tenau Kupang dinyatakan memenuhi syarat dengan persentase 100% untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 5

Hasil Inspeksi Kondisi Tempat Penyimpanan Dan Pengemasan Pangan Matang Pada Gerai Pangan Jajanan Di Pelabuhan Laut Tenau Kupang Tahun 2025

No	Kriteria	Jumlah	%
1	Memenuhi syarat	29	100
2	Tidak memenuhi syarat	0	0
	Total	29	100

Sumber : Data Primer Tahun 2025

Tabel 5 Menunjukkan bahwa hasil inspeksi kondisi sanitasi tempat penyimpanan dan pengemasan pangan matang pada gerai pangan jajanan yang diperiksa pada 29 gerai pangan jajanan di Pelabuhan Laut Tenau Kupang didapatkan 29 (100%) gerai pangan jajanan memenuhi syarat karena nilai hasil IKL ≥ 80 .

d. Kondisi kesehatan lingkungan secara umum gerai pangan jajanan

Hasil Inspeksi kesehatan lingkungan berkaitan dengan Kondisi kesehatan lingkungan secara umum pada gerai pangan jajanan di Pelabuhan Laut Tenau Kupang dinyatakan memenuhi syarat dengan persentase 100% untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 6.

Tabel 6

Hasil Inspeksi Kondisi Kesehatan Lingkungan Secara Umum Gerai Pangan Jajanan Di Pelabuhan Laut Tenau Kupang Tahun 2025

No	Kriteria	Jumlah	%
1	Memenuhi syarat	29	100
2	Tidak memenuhi syarat	0	0
	Total	29	100

Sumber : Data Primer Tahun 2025

Tabel 6 Menunjukkan bahwa hasil inspeksi Kondisi kesehatan lingkungan secara umum gerai pangan jajanan yang diperiksa pada 29 gerai pangan jajanan di Pelabuhan Laut Tenau Kupang didapatkan 29 (100%) gerai pangan jajanan memenuhi syarat karena nilai hasil IKL \geq 80.

B. Pembahasan

1. Kondisi Sanitasi Area Lokasi Gerai Pangan Jajanan

Penilaian sanitasi area lokasi gerai pangan jajanan meliputi lokasi bebas banjir, lokasi bebas dari pencemaran bau, asap, debu, kotoran, bebas dari vektor dan binatang pembawa penyakit, memiliki tenda pelindung pada bangunan semi permanen, dan menggunakan tenda bahan kuat, mudah dibersihkan dan kedap air.

Hasil penelitian kondisi sanitasi area lokasi gerai pangan jajanan pada 29 gerai pangan jajanan di pelabuhan laut tenau kupang diperoleh hasil 23 gerai pangan jajanan tidak memenuhi syarat dengan persentase 79% dan 6 gerai pangan jajanan memenuhi syarat dengan persentase 21%. Adapun 23 gerai pangan jajanan tersebut tidak memenuhi syarat karena lokasinya tidak bebas dari pencemaran bau, asap, debu, dan kotoran dan ditemukan adanya vektor seperti lalat yang berada di area lokasi gerai pangan jajanan. Adapun kondisi yang tidak memenuhi syarat ini menyebabkan kontaminasi fisik maupun kimia terhadap pangan yang dijual.

Menurut Galang (2018), sanitasi tempat penjualan merupakan suatu keadaan dimana tempat penjualan tidak tercemar oleh debu atau asap kendaraan, tidak didapati adanya lalat disekitar, dan tempat sampah ditutup agar tidak dihinggapi oleh lalat. Kebersihan tempat penjualan sangat menentukan mutu dan keamanan makanan yang dijual. Makanan dapat tercemar oleh debu, bau, asap kendaraan, dan bau sampah terbuka yang berada ditempat penjualan (Dafiyanti dkk., 2022).

Kontaminasi kimia adalah suatu kontaminasi yang berasal dari zat kimia yang biasanya sengaja ditambahkan dalam makanan dan dapat berdampak negatif pada kesehatan manusia baik dalam jangka waktu singkat maupun jangka waktu lama yang dapat menyebabkan masalah kesehatan seperti gangguan ginjal dan kanker. Contoh kontaminasi fisik seperti kontaminan yang dapat dilihat oleh mata contohnya seperti debu, kotoran, dan tanah. Sedangkan kontaminasi kimia merupakan kontaminasi yang berasal dari zat-zat kimia seperti logam berat, dan pollutan (Widyastuti & Almira, 2019). Berdasarkan penelitian Ramadhani (2021), menyatakan bahwa penjualan dekat dengan jalan raya yang kepadatan lalu lintasnya tinggi akan menyebabkan makanan tercemar karena adanya asap yang berterbangan sehingga memungkinkan terjadinya penyerapan logam berat dari asap kendaraan bermotor yang dapat mencemari makanan. Menurut Telan dkk., (2019) sebagai vektor mekanis (*mechanical vector*), keberadaan vektor penyakit dapat mempermudah penyebaran agent penyakit, misalnya adanya

lalat yang dapat membawa agent penyakit yang berasal dari penderita berupa muntahan, tinja, maupun bahan lainnya lalu mencemari makanan yang akan dimakan oleh manusia.

Berdasarkan Permenkes Nomor 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan bahwa inspeksi kesehatan lingkungan gerai pangan jajanan dengan nilai pemeriksaan mencapai 80 atau lebih maka dinyatakan memenuhi persyaratan Laik Sehat (Permenkes RI No. 14/2021). Berdasarkan permenkes nomor 2 tahun 2023 Tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan bahwa bangunan harus terletak jauh dari area yang dapat menyebabkan pencemaran atau ada upaya yang dilakukan yang bisa menghilangkan atau mencegah dampak cemaran seperti bau,debu, asap,kotoran, serta vektor dan binatang pembawa penyakit maupun bahan pencemar lainnya (Permenkes RI No. 2/2023).

Oleh karena itu, peneliti menyarankan pada gerai pangan jajanan agar dapat menyimpan makanan yang dijual pada etalase tertutup, menutup tempat sampah yang terbuka, memasang pembatas pagar plastik, serta menanam pohon atau tanaman hias disekitar gerai pangan agar area lokasi gerai pangan jajanan terbebas dari sumber pencemaran seperti debu, asap, bau, serta terbebas dari sumber vektor dan binatang pembawa penyakit.

2. Kondisi Personal Higiene Pedagang Pangan Pada Gerai Pangan Jajanan

Penilaian personal higiene pedagang pangan meliputi pedagang berbadan sehat dan bebas penyakit menular, kuku harus pendek dan bersih, serta tidak memakai pewarna kuku, selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir, mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau sendok penjepit makanan, jika memiliki luka maka ditutup dengan perban, pedagang makanan tidak boleh menyentuh makanan terbuka secara langsung, tidak menggaruk badan, dan tidak merokok.

Hasil penelitian kondisi personal higiene pedagang pangan pada 29 gerai pangan jajanan di pelabuhan laut tenau kupang diperoleh hasil 29 gerai pangan jajanan memenuhi syarat dengan persentase 100%. Walaupun memenuhi syarat, penilaian personal higiene pedagang pangan 100% memenuhi syarat, akan tetapi masih ditemukan masalah seperti pada saat melakukan penelitian, peneliti menemukan 9 orang pedagang pangan tidak menerapkan personal higiene seperti memiliki kuku panjang, memakai pewarna kuku, dan 6 orang pedagang pangan tidak mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir karena penjual pangan tidak memiliki sarana cuci tangan pada gerai pangan sehingga hal ini dapat memungkinkan terjadinya kontaminasi pada makanan yang dijual.

Kondisi personal higiene pedagang pangan harus diperhatikan karena dapat berperan penting dalam resiko kontaminasi makanan yang dijual. Kuku yang panjang, kotor dan memakai pewarna kuku dapat menjadi sumber

kontaminasi silang dimana bakteri dari kuku dapat masuk ke dalam makanan jika pedagang tidak mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir (Widyaningrum & Resi, 2021). Selain kontaminasi silang, pewarna kuku juga berbahaya jika masuk ke dalam makanan yang dijual karena mengandung bahan kimia seperti formaldehide dimana ketika ditelan bersama makanan dapat berdampak pada kesehatan manusia seperti kerusakan sel pada membran mukosa (Andriastuti dkk., 2024). Kebersihan diri yang buruk seperti tidak mencuci tangan dapat meningkatkan resiko kontaminasi silang yang dapat menyebabkan patogen penyebab penyakit diare yang menginfeksi saluran pencernaan (Rahmayani, 2018). Tangan yang tidak bersih dapat memindahkan bakteri dan virus penyebab penyakit yang berasal dari tubuh, feses, serta maupun dari makanan yang disajikan. Makanan dapat tercemar karena kebiasaan tidak mencuci tangan sebelum melayani pembeli.

Berdasarkan Permenkes Nomor 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan bahwa Inspeksi Kesehatan Lingkungan Gerai Pangan Jajanan dengan nilai pemeriksaan mencapai 80 atau lebih maka dinyatakan memenuhi persyaratan laik sehat. Adapun standar pedagang pangan harus sehat dan terbebas dari penyakit menular, berkuku pendek, bersih, tidak memakai pewarna kuku, selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir, mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau sendok/penjapit makanan, jika terluka maka luka ditutup dengan perban,

personil yang melayani pembayaran tidak menyentuh makanan terbuka secara langsung, tidak merokok, dan tidak menggaruk anggota badan (Permenkes RI No. 14/2021).

Oleh karena itu peneliti menyarankan agar pedagang pangan dapat menjaga kebersihan diri dengan memotong kuku yang panjang, tidak menggunakan pewarna kuku, agar bakteri dan zat pewarna yang berada dalam kuku tidak masuk dalam makanan yang dijual, menyediakan sarana cuci tangan dan sabun, serta rutin mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir agar dapat menghilangkan patogen penyebab penyakit yang berada pada tangan. Kebiasaan mencuci tangan dengan sabun, menggosok tangan, membilas dengan air mengalir dapat membersihkan kotoran-kotoran seperti kuman dan bakteri yang berada di tangan (Ismainar dkk., 2022). Mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir dapat mengurangi keberadaan bakteri hingga 8% pada tangan sehingga dapat meningkatkan kebersihan makanan yang dijual (Zaenab, 2024).

3. Kondisi Sanitasi Tempat Penyimpanan dan Pengemasan Pangan Matang Gerai Pangan Jajanan

Penilaian kondisi sanitasi tempat untuk menyimpan dan pengemasan pangan matang meliputi meja yang bersih dan kuat, pangan matang dikemas dalam wadah tertutup, menyimpan pangan matang terpisah setiap jenis pangan, pangan yang mudah rusak harus dikonsumsi 4 (empat) jam setelah matang, suhu pangan dingin harus $<5^{\circ}\text{C}$, menggunakan es batu yang berasal

dari air yang dimasak, tidak terdapat pangan busuk atau basi, menggunakan piring, sendok, gelas, sedotan yang bersih dan tara pangan, tidak terdapat vektor dan binatang pembawa penyakit, tersedia tempat sampah khusus, dan lap atau kain majun yang digunakan harus dibersihkan serta diganti secara berkala.

Hasil penelitian kondisi sanitasi tempat penyimpanan dan pengemasan pangan matang pada 29 gerai pangan jajanan di Pelabuhan Laut Tenau Kupang diperoleh hasil 29 gerai pangan jajanan memenuhi syarat dengan persentase 100%. Walaupun penilaian kondisi tempat penyimpanan dan pengemasan pangan matang 100 % memenuhi syarat, akan tetapi masih ditemukan masalah seperti 4 gerai pangan ditemukan meja penyimpanan pangan dalam keadaan kotor, masih ditemukan vektor seperti lalat pada area penyajian pangan matang pada 23 gerai pangan jajanan, 29 gerai pangan jajanan tidak memiliki tempat sampah khusus, dan 14 gerai pangan jajanan memiliki lap/kain majun yang tidak bersih.

Penyimpanan dan pengemasan pangan matang harus menghindari kondisi yang memungkinkan terjadinya perkembangbiakan patogen penyebab penyakit. sebelum makanan disajikan, sebaiknya disimpan dalam wadah yang tertutup sehingga mencegah penyebaran penyakit yang berasal dari lalat yang hinggap di makanan maupunn debu atau asap yang terbawa oleh angin (Simatupang & Rahmayani, 2019). Adapun tempat penyimpanan pangan yang dijual masih dsimpan ditempat yang dekat dengan sumber pencemar seperti

debu, asap, maupun tempat sampah yang terbuka dan meja penyimpanan yang kotor sehingga dapat memungkinkan terjadinya kontaminasi pada makanan yang dijual. Tempat sampah yang tidak memiliki penutup dan kedap air sehingga dapat menyebabkan vektor seperti lalat hinggap ditempat sampah tersebut kemudian lalat hinggap di makanan yang dijual (Dafiyanti dkk., 2022). Menurut penelitian Ramadhani (2021), Tempat sampah sementara seperti plastik atau kardus tidak memerlukan banyak ruang dan mudah diletakkan. Namun, tempat penjualan makanan harus memiliki tempat sampah yang terbuat dari bahan yang kuat, kedap air, serta memiliki penutup. Kebanyakan para pedagang pangan menggunakan kardus bekas yang tidak memiliki penutup sehingga bau yang ditimbulkan dari sampah tersebut dapat mengundang vektor seperti lalat untuk hinggap di tempat sampah tersebut lalu hinggap di makanan. Menurut penelitian Ulfah (2023), penggunaan lap/kain majun yang bersih dan rutin diganti sangat penting untuk diperhatikan, karena lap merupakan salah satu *vehicle* atau pembawa penyakit yang paling serius dalam kontaminasi silang di area pengolahan makanan, dimana resiko kontaminasi oleh patogen penyebab penyakit akibat penggunaan lap/kain majun lebih besar dibandingkan dengan manfaat peningkatan kebersihan yang diharapkan.

Berdasarkan Permenkes Nomor 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan dalam Formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan

Gerai Pangan Jajanan dengan nilai pemeriksaan mencapai 80 atau lebih maka dinyatakan memenuhi persyaratan laik sehat. Adapun standar tempat penyimpanan dan pengemasan pangan matang meliputi meja penyimpanan pangan bersih dan kuat, pengemasan pangan matang dalam wadah tertutup, penyimpanan pangan matang terpisah setiap jenis pangan, pangan matang yang mudah rusak harus dikonsumsi 4 jam setelah matang, pangan matang harus dijaga pada suhu $> 60^{\circ}\text{C}$, pangan matang dijaga pada suhu $< 5^{\circ}\text{C}$, pangan matang seperti buah dan salad disimpan dalam suhu 5°C , menggunakan es batu dari air matang/dimasak, tidak terdapat pangan busuk/basi, air untuk minum sudah dimasak, tempat yang digunakan seperti piring, sendok, gelas, dan sedotan bersih dan tawar pangan, tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit, tersedia tempat sampah khusus, dan lap/kain majun yang digunakan bersih dan rutin diganti.

Oleh karena itu, peneliti menyarankan agar pedagang pangan dapat membersihkan meja tempat penyimpanan pangan matang, memastikan area tempat penyimpanan pangan matang terbebas dari vektor dan binatang pembawa penyakit, menyimpan pangan matang yang dijual pada etalase tertutup, menyediakan tempat sampah yang memenuhi syarat (kedap air, mudah dibersihkan, dilapisi kantong plastik, tertutup, tidak disentuh dengan tangan pada saat membukanya), serta menggunakan lap/kain majun yang bersih dan rutin diganti ketika kotor sehingga dapat digunakan untuk mengelap meja tempat penyimpanan pangan matang yang dijual.

4. Kondisi Kesehatan Lingkungan Secara Umum Gerai Pangan Jajanan

Penilaian kondisi kesehatan lingkungan secara umum meliputi penilaian area lokasi gerai pangan, penilaian personal higiene pedagang pangan, dan penilaian tempat penyimpanan dan pengemasan pangan matang.

Hasil penelitian Penilaian kondisi kesehatan lingkungan secara umum pada 29 gerai pangan jajanan di Pelabuhan Laut Tenau Kota Kupang diperoleh hasil 29 gerai pangan jajanan memenuhi syarat dengan persentase 100%. Walaupun penilaian kondisi kesehatan lingkungan secara umum 100% memenuhi syarat akan tetapi, masih ditemukan masalah seperti 29 gerai pangan lokasinya tidak terbebas dari pencemaran seperti bau, asap, debu, dan kotoran, 23 gerai pangan lokasinya tidak terbebas dari vektor dan binatang pembawa penyakit, 9 gerai pangan tidak menerapkan personal higiene yang baik seperti memiliki kuku panjang dan menggunakan pewarna kuku, 6 gerai pangan tidak mencuci tangan, 4 gerai pangan memiliki meja penyimpanan pangan yang tidak bersih, 23 gerai pangan terdapat vektor pada area penyajian pangan, 29 gerai pangan tidak memiliki tempat sampah khusus yang tertutup, dan 14 gerai pangan yang tidak memiliki kain/lap majun yang bersih.

Tempat berjualan yang berdekatan dengan lalu lintas dan sampah yang terbuka yang dapat mencemari makanan mulai dari debu, asap kendaraan,

aroma sampah yang dibawah oleh angin, serta lalat yang dari sampah lalu hinggap di makanan (Dafiyanti dkk., 2022). Berdasarkan penelitian Ramadhani (2021), menyatakan bahwa berjualan yang dekat dengan jalan raya yang kepadatan lalu lintasnya tinggi akan menyebabkan makanan tercemar oleh asap kendaraan yang mengandung logam berat dan polutan yang berterbangan. Selain itu, pedagang makanan yang memiliki kuku panjang, kotor, dapat menyebabkan bakteri dari kuku masuk kedalam makanan (Dafiyanti dkk., 2022). Tempat penyimpanan pangan yang dijual masih disimpan di tempat yang dekat dengan sumber pencemar seperti debu, asap, maupun tempat sampah yang terbuka dan meja penyimpan yang kotor sehingga dapat memungkinkan terjadinya kontaminasi pada makanan yang dijual. Tempat sampah yang tidak memiliki penutup dan kedap air dapat menyebabkan vektor seperti lalat hinggap di tempat sampah tersebut lalu lalat tersebut dapat hinggap di makanan yang dijual (Dafiyanti dkk., 2022). Penggunaan kardus yang tidak memiliki penutup sebagai tempat penyimpanan sampah dapat menimbulkan bau sehingga dari sampah tersebut dapat mengundang vektor seperti lalat hinggap di tempat sampah tersebut lalu hinggap di makanan. Penggunaan lap/kain majun merupakan salah satu vehicle atau pembawa penyakit yang paling serius dalam kontaminasi silang di area pengolahan makanan, dimana resiko kontaminasi oleh patogen penyebab penyakit akibat penggunaan lap/kain majun lebih besar dibandingkan dengan manfaat peningkatan kebersihan yang diharapkan.

Berdasarkan Permenkes Nomor 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan Dalam Formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan Gerai Pangan Jajanan dengan nilai pemeriksaan mencapai 80 atau lebih maka dinyatakan memenuhi persyaratan Laik Sehat. Adapun standar Sanitasi Area Lokasi Gerai Pangan Jajanan meliputi lokasi bebas banjir, lokasi bebas dari pencemaran (bau, asap, debu, kotoran), lokasi aman dari vektor dan binatang pembawa penyakit, dilengkapi dengan tenda pelindung yang dipasang pada bangunan semi permanen, dan menggunakan tenda yang terbuat dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan dan kedap air. Standar personal hygiene pedagang pangan seperti berbadan sehat, dan bebas dari penyakit menular, memiliki kuku yang pendek dan bersih, tidak menggunakan pewarna kuku, mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir, mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau sendok/penjepit makanan, jika memiliki luka maka ditutup dengan perban, pedagang pangan yang melayani pembayaran tidak menyentuh makanan secara langsung, tidak merokok, dan tidak menggaruk badan. Standar tempat penyimpanan dan pengemasan pangan matang meliputi meja penyimpanan pangan bersih dan kuat, pengemasan pangan matang dalam wadah tertutup, penyimpanan pangan matang terpisah setiap jenis pangan, pangan matang yang mudah rusak harus dikonsumsi 4 jam setelah matang, pangan matang harus dijaga pada suhu $> 60^{\circ}\text{C}$, pangan matang dijaga pada suhu $< 5^{\circ}\text{C}$, pangan matang seperti buah dan

salad disimpan dalam suhu 5°C, menggunakan es batu dari air matang/dimasak, tidak terdapat pangan busuk/basi, air untuk minum sudah dimasak, tempat yang digunakan seperti piring, sendok, gelas, dan sedotan bersih dan tara pangan, tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit, tersedia tempat sampah khusus, dan lap/kain majun yang digunakan bersih dan rutin diganti.

Peneliti menyarankan agar pedagang pangan pada gerai pangan jajanan di Pelabuhan Laut Tenau Kupang dapat memperhatikan kondisi lingkungan gerai pangan jajanan seperti memasang pembatas pagar plastik, penyimpanan makanan yang dijual pada etalase tertutup, menanam pohon/tanaman hias di sekitar gerai pangan, serta menutup tempat sampah agar lokasi gerai pangan jajanan terbebas dari sumber pencemaran seperti debu, asap kendaraan, dan terbebas dari sumber vektor dan binatang pembawa penyakit, Untuk pedagang pangan dapat diperhatikan serta dapat menerapkan personal hygiene sehingga dapat menjaga kebersihan kuku, selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir, serta tidak menggunakan pewarna kuku, Adapun untuk tempat penyimpanan dan pengemasan pangan matang dapat menyediakan tempat sampah yang memenuhi syarat (kuat, memiliki penutup, kedap air, mudah dibersihkan, dilapisi kantong plastik, dan tidak disentuh dengan tangan saat dibuka) agar tidak mengundang vektor seperti lalat untuk hinggap di sampah tersebut, serta menggunakan lap kain/majun yang bersih dan rutin diganti

ketika kotor agar dapat digunakan untuk menggelap meja tempat penyimpanan dan pengemasan pangan matang.