



**Jurnal Ayurveda Medistra ISSN. [2656-5609](https://doi.org/10.26565/2656-5609)
Volume 2 Issue 2 | 2020 | pages:1-8
Jurnal Ayurveda Medistra Available online at
<http://ojs.stikesmedistra-indonesia.ac.id/>**

ANALISIS ANGKA KUMAN PADA TANGAN PEDAGANG LOTEK DI JALAN RAYA ANDALAS KOTA PADANG

TAHUN 2020

Handri Maika Saputra¹, Awalia Gusti¹, Mila Sari², Pratiwi Serinda Putri¹

¹Poltekkes Kemenkes Padang

²Universitas Fort De Kock Bukittinggi

handrimaika@poltekkes-pdg.ac.id

Abstract

One potential source of food contamination is from the hands of the handlers. Based on observations made on lotek traders on Jalan Andalas, food handlers' behavior does not pay attention to hygiene when processing lotek, especially on hand hygiene, traders do not wash their hands with running water before processing food, the behavior of traders who directly touch food ingredients without intermediaries (gloves) but directly by hand, and also food consumed in a raw state. This can allow the contamination of germs on the hands of the lotek processed by a handler and can be at risk of disease for consumers. The purpose of this study was to know the number of germs on the hands of lotek traders on Jalan Raya Andalas, Padang City in 2020. This type of research is descriptive. The sample in this study was lotek traders who were on Jalan Raya Andalas, Padang City, amounting to 5 people. The time of the study was January - April 2020. Data collection was obtained from germ sampling at the hands of traders then brought to the laboratory for incubation for 2x24 hours and counted the number of germ colonies, the examination was carried out at the Environmental Health Laboratory of the Health Ministry of Health, Padang. The results of the study after examination of the hands of lotek traders, there are 4 traders who meet the requirements for the number of bacteria on the hands is 89 CFU, 76 CFU, 63 CFU, 93 CFU and 1 trader who does not meet the requirements for the number of bacteria on the hands is 303 CFU. It is expected that traders should always pay attention to hand hygiene such as always washing hands with soap in contact with food, using tools to take food ingredients, no open wounds and not wearing jewelry (rings)

Keywords: Food snacks; Germ Number

Abstrak

Salah satu sumber kontaminasi makanan yang potensial adalah dari tangan tenaga penjamah. Berdasarkan pengamatan yang dilakukan pada pedagang lotek di jalan Raya Andalas, perilaku penjamah makanan kurang memperhatikan *hygiene* pada saat pengolahan lotek terutama pada *hygiene* tangan, pedagang tidak mencuci tangan dengan air mengalir sebelum mengolah makanan, perilaku pedagang yang langsung menyentuh bahan makanan tanpa perantara (sarung tangan) melainkan langsung dengan tangan, dan juga makanan yang dikonsumsi dalam keadaan mentah. Hal ini dapat memungkinkan terjadinya kontaminasi kuman pada tangan terhadap lotek yang diolah oleh penjamah dan dapat beresiko terjadinya penyakit bagi konsumennya. Tujuan penelitian ini diketahuinya angka kuman pada tangan pedagang lotek di Jalan Raya Andalas Kota Padang Tahun 2020. Jenis penelitian ini adalah bersifat deskriptif. Populasi pada penelitian ini adalah pedagang lotek di Jalan Raya Andalas yang berjumlah 6 orang. Sampel pada penelitian ini adalah penjamah lotek di jalan Raya Andalas yaitu 5 orang. Pengumpulan data diperoleh dari pengamatan kondisi tangan dan pengambilan sampel kuman pada tangan pedagang kemudian dibawa ke laboratorium untuk di inkubasi selama

2x24 jam dan dihitung jumlah koloni kuman, pemeriksaan dilakukan di Laboratorium Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Padang. Hasil penelitian setelah dilakukan pemeriksaan pada tangan pedagang lotek terdapat 4 pedagang yang memenuhi syarat angka kuman pada tangan yaitu 89 CFU, 76 CFU, 63 CFU, 93 CFU dan 1 pedagang yang tidak memenuhi syarat angka kuman pada tangan yaitu 303 CFU. Diharapkan kepada pedagang hendaknya selalu memperhatikan kebersihan tangan seperti selalu cuci tangan pakai sabun setiap kontak dengan makanan, menggunakan alat bantu untuk mengambil bahan makanan, tidak ada luka yang terbuka dan tidak memakai perhiasan (cincin).

Kata Kunci : Makanan jajanan; Angka Kuman

PENDAHULUAN

Pembangunan Kesehatan diselenggarakan dengan berasaskan perikemanusiaan, keseimbangan, manfaat, perlindungan, penghormatan terhadap hak dan kewajiban, keadilan, gender nondiskriminatif dan norma-norma agama. Pembangunan Kesehatan bertujuan untuk meningkatkan kesadaran, kemauan, dan kemampuan hidup sehat bagi setiap orang agar terwujud derajat kesehatan yang setinggi-tingginya, sebagai investasi bagi pembangunan sumber daya manusia yang produktif secara sosial dan ekonomis.¹

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Makanan Jajanan, terdapat beberapa aspek yang diatur dalam penanganan makanan jajanan, yaitu penjamah makanan, peralatan, air, bahan makanan, bahan tambahan makanan, penyajian dan sarana penjaja. Beberapa aspek tersebut sangat mempengaruhi kualitas makanan.²

Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan/restoran, dan hotel.²

Penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*) merupakan salah satu permasalahan kesehatan masyarakat yang paling banyak dan paling membebani yang pernah dijumpai di zaman modern ini. Penyakit tersebut meminta banyak korban dalam kehidupan manusia dan menyebabkan sejumlah besar penderitaan, khususnya dikalangan bayi, anak, lansia dan mereka yang kekebalan tubuhnya terganggu. Tingkat keparahan (besaran) dan konsekuensi penyakit bawaan

makanan ini kerap kali diremehkan oleh pihak berwenang di bidang kesehatan masyarakat. Sehingga hal ini berakibat terjadinya Kejadian Luar Biasa (KLB) penyakit bawaan makanan.⁴

Terjadinya penyakit diare dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor, antara lain faktor host, faktor agent, dan faktor environment. Faktor host yang dapat mempengaruhi terjadinya diare salah satunya adalah perilaku hygiene yang buruk seperti cuci tangan tanpa sabun dan dengan air yang mengalir. Faktor agent yang dapat menyebabkan diare diantaranya faktor infeksi, faktor malabsorpsi, dan faktor makanan, sedangkan faktor lingkungan yang dapat menyebabkan diare adalah kondisi sanitasi lingkungan yang kurang baik. Banyak hal yang menyebabkan terjadinya angka kesakitan akibat diare seperti sumber air yang digunakan, *personal hygiene*, dll. Adanya kasus diare dan pencernaan dapat terjadi pada masyarakat di berbagai kalangan pada sanitasi lingkungan dan *personal hygiene* yang masih rendah. Salah satu faktor yang menjadi penyebab penyakit bawaan makanan adalah penjamah makanan.⁵

Lotek adalah makanan yang berasal dari Jawa Barat, yang berisi sayuran seperti kol, mentimun, tauge. Tahu, kentang, mie yang diaduk dengan kuah kacang yang telah di ulek. Perbedaan lotek dengan dengan pecel adalah dari sayuran dan cara penyajiannya, lotek baru diolah setelah ada pesanan, sedangkan pecel telah diolah terlebih dahulu. Rasa kencur yang kuat pada kuah kacang lotek juga menjadi perbedaan dengan kuah pecel.

Penjamah makanan jajanan adalah orang yang secara langsung atau tidak langsung berhubungan dengan

makanan dan peralatannya sejak dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian.²

Penjamah makanan jajanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan jajanan harus memenuhi persyaratan antara lain: tidak menderita penyakit mudah menular misal batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya, menutup luka (pada luka terbuka/ bisul atau luka lainnya), menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian, memakai celemek, dan tutup kepala, mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan, menjamah makanan harus memakai alat/ perlengkapan, atau dengan alas tangan, tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya), tidak batuk atau bersin di hadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung.²

Seorang penjamah makanan dianjurkan untuk melakukan perilaku sehat yang berhubungan dengan penanganan makanan, hal ini dimaksudkan karena tangan dapat menjadi media perantara bagi penularan penyakit infeksi dan kulit, dan juga merupakan tempat yang subur untuk perkembangbiakan bakteri.⁶

Penjamah makanan harus memperhatikan *personal hygienenya*. *Personal hygiene* adalah upaya yang dilakukan untuk mencegah penularan penyakit dengan menjaga kebersihan pribadinya. Indikator *personal hygiene* yang perlu diperhatikan seorang penjamah diantaranya, penjamah harus mencuci tangan sebelum dan sesudah melakukan pengolahan, memiliki kuku yang pendek dan bersih, tidak memakai cat kuku.⁶

Menurut WHO Guidelines on hand hygiene in health care, jumlah bakteri pada ujung jari yaitu dari 0-300 CFU (Colony Forming Unit) ketika diambil sampel nya dengan metode kontak agar.⁸

Berdasarkan Profil Kesehatan Kota Padang Tahun 2018 tentang kasus diare di wilayah kerja puskesmas Andalas terdapat 600 kasus dari 8696 kasus diare di Kota Padang. Jalan Andalas merupakan salah satu lokasi yang berada di Kecamatan Padang Timur.⁹

Dari Hasil Laporan Tahunan Dinas Kesehatan Kota Padang Tahun 2018, bahwa wilayah kerja Puskesmas Andalas berada pada nomor urut 2 terhadap kejadian diare. Dan jalan Raya Andalas merupakan salah satu area wilayah kerja Puskesmas Andalas. Jalan Raya Andalas adalah jalan yang ramai dikunjungi, dan disana terdapat instansi pendidikan dan instansi swasta di sekitar area ini. Hal ini membuat pedagang kaki lima memanfaatkan lokasi ini untuk berjualan, salah satunya pedagang lotek.

Berdasarkan hasil survey awal yang penulis lakukan di jalan raya Andalas terdapat 6 pedagang lotek. Dari ke 6 pedagang lotek terdapat 5 orang sebagai penjamah lotek, penulis mengamati bahwa perilaku penjamah makanan kurang memperhatikan *hygiene* pada saat mengolah makanan terutama pada *hygiene* tangan, penjamah tidak mencuci tangan dengan air mengalir sebelum mengolah makanan, jika mengamati jika penjamah mencuci tangan menggunakan air cucian alat makan yang ada di dalam ember, penjamah tidak menggunakan alat bantu perantara seperti sarung tangan saat mengolah makanan, tidak menggunakan penutup kepala, dan menggaruk kepala saat mengolah makanan.

Prilaku pedagang yang langsung menyentuh bahan makanan tanpa perantara (sarung tangan) melainkan langsung dengan tangan, dan juga makanan yang dikonsumsi dalam keadaan mentah. Penjamah makanan yang tidak menggunakan alat bantu perantara saat memegang makanan dapat memindahkan mikroorganisme yang melekat di tangan ke makanan yang diolah. Hal ini dapat memungkinkan terjadinya kontaminasi kuman pada tangan terhadap lotek yang diolah oleh penjamah dan dapat beresiko terjadinya penyakit bagi konsumennya

Oleh karena itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul Gambaran Angka Kuman pada Tangan Pedagang Lotek di Jalan Raya Andalas Kota Padang Tahun 2020. Tujuan penelitian ini diketahuinya angka kuman pada tangan pedagang lotek di Jalan Raya Andalas Kota Padang Tahun 2020

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini adalah bersifat deskriptif. Populasi pada penelitian ini adalah pedagang lotek di Jalan Raya Andalas yang berjumlah 6 orang. Sampel pada penelitian ini adalah penjamah lotek di jalan Raya Andalas yaitu 5 orang. Pengumpulan data diperoleh dari pengamatan kondisi tangan dan

pengambilan sampel kuman pada tangan pedagang kemudian dibawa ke laboratorium untuk di inkubasi selama 2x24 jam dan dihitung jumlah koloni kuman, pemeriksaan dilakukan di Laboratorium Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Padang.

HASIL PENELITIAN

1. Kondisi Tangan Pedagang Lotek di Jalan Raya Andalas yang telah

diamati dapat dilihat pada table berikut ini :

Tabel 1. Kondisi Tangan Pedagang Lotek Di Jalan Raya Andalas Kota Padang Tahun 2020

No	Kondisi Tangan	Jumlah	Persentase (%)
1	Baik	1	20
2	Buruk	4	80
Jumlah		5	100

Dari Tabel diatas dapat dilihat bahwa sebagian besar kondisi tangan pedagang lotek di jalan Raya Andalas Kota

Padang memiliki kondisi tangan yang buruk.

2. **Pemeriksaan angka kuman pada tangan pedagang lotek di Jalan Raya Andalas Kota Padang**

Berdasarkan hasil pemeriksaan angka kuman pada tangan pedagang lotek di Jalan Raya Andalas Kota

Padang di dapatkan hasil sebagai berikut:

Tabel 2. Hasil Pemeriksaan Angka Kuman pada Tangan Pedagang Lotek di Jalan Raya Andalas Kota Padang Tahun 2020

No	Sampel	Jumlah Angka Kuman (CFU)	Keterangan
1.	Pedagang A	89	MS
2.	Pedagang B	76	MS
3.	Pedagang C	303	TMS
4.	Pedagang D	63	MS
5.	Pedagang E	93	MS

Keterangan :

MS = Memenuhi Syarat

TMS = Tidak Memenuhi Syarat

Dari tabel diatas dapat dilihat hasil pemeriksaan angka kuman pada tangan pedagang lotek di Jalan Raya Andalas Kota Padang Tahun 2020 terdapat 1 pedagang yang tidak memenuhi syarat.

PEMBAHASAN

1. **Kondisi Tangan Pedagang Lotek di Jalan Raya Andalas Tahun 2020**

Berdasarkan hasil observasi terhadap kondisi tangan pedagang lotek di Jalan Raya Andalas, dapat diketahui bahwa semua pedagang lotek memiliki kondisi tangan yang

buruk. Menurut Keputusan Menteri Kesehatan No 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan Hygiene dan Sanitasi Makanan Jajanan. Penjamah makanan jajanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan harus memenuhi persyaratan yaitu mencuci tangan pakai sabun dan air mengalir setiap hendak menangani makanan, tidak ada luka yang terbuka, menggunakan alat bantu perantara saat mengambil bahan makanan, dan tidak menggunakan perhiasan (cincin).

Menurut Depkes RI (2001) menyatakan kebersihan tangan sangat penting bagi setiap orang terutama penjamah makanan. Sentuhan tangan merupakan penyebab paling umum terjadinya gangguan pencernaan makanan. Mikroorganisme yang melekat pada tangan akan berpindah ke dalam makanan/minuman dan akan berkembang biak dalam makanan/minuman tersebut, maka tangan perlu dicuci karena ribuan jasad renik baik flora maupun fauna menempel di tangan dan mudah sekali pindah ke makanan yang di sentuh.

Dari penelitian tentang Survei Hygiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Di Pasar Tradisional Merjosari Kota Malang yang dilakukan oleh Desi Wulandari (2014). Berdasarkan hasil penelitian dari 5 responden terdapat 35% responden yang personal hygiene sudah baik dan 65% responden dengan personal hygienenya tidak baik. Ini dinilai dengan beberapa pengamatan yaitu kebiasaan berbicara di depan makanan yang sedang diolah, apakah responden memiliki luka yang terbuka, apakah responden memakai cilemek saat mengolah makanan, dan kebiasaan responden cuci tangan pakai sabun sebelum mengolah makanan. Dan 96,9% pedagang tidak mencuci tangan pakai sabun sebelum melakukan pengolahan. Sentuhan tangan merupakan penyebab paling

umum terjadinya pencemaran, mikroorganisme yang melekat pada tangan akan berpindah ke dalam makanan dan akan berkembang biak dalam makanan.

Dari 5 pedagang lotek yang sudah diamati sebagian besar kondisi tangan pedagang tidak memenuhi indikator yang telah ditentukan seperti, tidak mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir, tidak menggunakan alat bantu saat mengambil bahan makanan, tidak ada luka yang terbuka.

Adapun kebiasaan lainnya yaitu beberapa pedagang lotek menggunakan perhiasan (cincin) saat mengolah makanan. Sedangkan dalam Kepmenkes 492 Tahun 2003 tentang pedoman persyaratan *hygiene* sanitasi makanan jajanan menyatakan bahwa penjamah makanan tidak diperbolehkan menggunakan perhiasan karena hal tersebut dapat mengkontaminasi kuman yang terdapat pada perhiasan terhadap makanan yang diolah.

Sebagian kecil pedagang lotek ada yang mencuci tangan tetapi tidak menggunakan sabun dan air mengalir. Pedagang tersebut mencuci tangan pada baskom yang berisi air, sehingga kuman di tangan tidak berkurang. Padahal sabun dapat menghilangkan sejumlah besar virus dan bakteri yang menjadi penyebab penyakit saluran pencernaan, seperti diare. Dan mencuci tangan harus menggunakan air mengalir, karena kuman atau kotoran akan luruh terbawa oleh air.

Buruknya kondisi tangan pedagang lotek hal ini dapat menimbulkan kemungkinan terjadinya kontaminasi kuman yang ada pada tangan terhadap lotek yang diolah oleh penjamah dan dapat beresiko terjadinya penyakit bagi konsumennya.

2. **Pemeriksaan Angka Kuman Pada Tangan Pedagang Lotek Di Jalan Raya Andalas Kota Padang Tahun 2020**

Dari hasil pemeriksaan angka kuman pada tangan pedagang lotek di Jalan Raya Andalas didapatkan hasil angka kuman sampel tangan pedagang C yaitu 303 CFU, tidak memenuhi syarat karena melebihi angka kuman normal yang terdapat di ujung jari yaitu 0-300 CFU (*Colony Forming Unit*). Sedangkan pedagang A, B, D dan E memenuhi syarat angka kuman normal yang terdapat di ujung jari yaitu 89 CFU, 76 CFU, 63 CFU dan 93 CFU.

Pada pengujian ini akan diketahui angka kuman pada tangan pedagang lotek. Hasil pengujian ini dibandingkan dengan angka kuman normal pada ujung jari yaitu dari 0-300 CFU (*Colony Forming Unit*) ketika diambil sampelnya dengan metode kontak agar.

Banyaknya koloni kuman yang ditemukan pada sampel tangan pedagang lotek yang dapat mengkontaminasi makanan yang diolah dapat berdampak pada kesehatan bagi orang yang mengkonsumsinya. Kuman yang mengkontaminasi dapat menimbulkan penyakit misalnya diare. Perbedaan yang signifikan dari hasil angka kuman pada satu pedagang dengan pedagang lotek yang lain dapat dilihat dari perilaku pedagang saat mengolah makanan.

Dari pengamatan yang telah dilakukan, kebiasaan pedagang lotek C yang dapat menimbulkan kontaminasi kuman yang terdapat pada tangan terhadap makanan yang diolah yaitu pedagang lotek tidak mencuci tangan sebelum melakukan pengolahan makanan, tapi hanya membersihkan tangan menggunakan kain serbet. Kain serbet yang digunakan secara terus menerus dapat menjadi tempat kuman untuk tumbuh, dikarenakan kain serbet yang digunakan menjadi lembab dan dapat menjadi media yang baik untuk tumbuhnya kuman/ bakteri. Dari teori yang di kemukakan oleh Toot et al, 2010 dalam beberapa studi menyatakan handuk yang digunakan

berulang kali untuk mengeringkan tangan berpotensi mengontaminasi kuman yang ada di handuk, penggunaan handuk/tisu yang sekali pakai dapat mengurangi mikroorganisme dan mencegah terjadinya kontaminasi silang.

Pedagang juga tidak menggunakan alat bantu pada saat mengambil bahan yang akan di olah, penulis juga mengamati pada saat itu pedagang juga mengerjakan kegiatan lain seperti menggoreng kerupuk, memotong sayuran yang akan digunakan, dan membersihkan dapur tanpa mencuci tangan saat mau mengolah lotek. Menurut teori Arisman 2009 menyatakan sarung tangan tidak perlu dipakai saat memegang makanan apabila seseorang telah melakukan cuci tangan yang baik dan benar, akan tetapi sentuhan tangan secara langsung dapat memindahkan mikroorganisme yang melekat di tangan ke makanan.

Untuk itu tenaga kesehatan diharapkan mampu memberikan pengarahan dan penyuluhan serta pengawasan kepada pedagang agar lebih meningkatkan pengetahuan tentang pentingnya kebersihan tangan, untuk mengurangi kontaminasi kuman pada tangan pedagang ke makanan yang diolah.

Dari penelitian tentang identifikasi bakteri pada tangan penjual makanan di kawasan SD di Kelurahan Tanjung Rejo yang dilakukan oleh Ian Fernandez Hutagaol (2017), menunjukkan bahwa dari 25 sampel penelitian, didapati terdapat 5 jenis bakteri, yaitu *Escherichia coli* sebanyak 5 sampel (20%), *Klebsiella spp.* sebanyak 7 sampel (28%), *Proteus spp.* sebanyak 2 sampel (8%), *Staphylococcus aureus* sebanyak 5 sampel (20%) dan *Staphylococcus epidermidis* sebanyak 6 sampel (24%). Dari semua jenis bakteri yang ditemukan terdapat 14 sampel (56%) patogen dan 11 sampel (44%) non patogen. Dari hasil penelitian ini,

dapat disimpulkan bakteri terbanyak yang ditemukan pada tangan penjual makanan adalah *Klebsiella spp.* Dan pada tangan penjual makanan didapati bakteri patogen sebanyak 14 sampel (56%) dari 25 sampel yang diperiksa pada penelitian.

Menurut Depkes (2003) mencuci tangan secara baik dan benar akan membunuh lebih dari 80% kuman di tangan. Adapun langkah-langkah pencucian tangan yang memadai untuk menjamin kebersihan adalah sebagai berikut.

1. Membasahi tangan dengan air mengalir dan sabun.
2. Menggosok tangan secara menyeluruh selama 60 detik, pada bagian telapan tangan, punggung tangan, sela-sela jari, ujung jari dan ibu jari.
3. Pembilasan dengan air mengalir.
4. Pengeringan tangan menggunakan handuk kertas (*tissue*) atau dengan alat pengering.
5. Menggunakan alas kertas (*tissue*) untuk mematikan tombol atau kran air.

Menurut Hiasinta (2001) frekuensi pencucian tangan disesuaikan dengan kebutuhan. Pada prinsipnya pencucian tangan dilakukan setiap saat, setelah tangan menyentuh benda-benda yang dapat menjadi sumber kontaminasi atau cemaran. Waktu penting melakukan cuci tangan pakai sabun

1. Sebelum dan sesudah memasak makanan
2. Sebelum dan sesudah makan
3. Setelah menggunakan kamar kecil, seperti buang air besar dan kecil, termasuk setelah mengganti popok
4. Saat pulang ke rumah sehabis bepergian
5. Setelah bersin/ mengeluarkan ingus serta batuk ke arah tangan
6. Setelah menyentuh binatang, seperti binatang peliharaan
7. Setelah menyentuh daging mentah

8. Setelah membersihkan sampah/debu

9. Sebelum dan sesudah mengunjungi/ merawat pasien sakit

10. Setelah memegang benda/fasilitas umum, termasuk berjabat tangan dengan orang lain, mencuci piring, menulis, mengetik, dan lain sebagainya.

Untuk mengurangi kontaminasi kuman pada tangan pedagang, hendaknya pedagang selalu mencuci tangan menggunakan sabun sebelum mengolah makanan, menggunakan alat bantu saat mengambil bahan makanan, tidak menggunakan perhiasan (cincin) saat mengolah makanan dan menjaga agar tidak ada luka yang terbuka.

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan pada bulan Maret 2020 terhadap pedagang lotek mengenai Gambaran Angka Kuman pada Tangan Pedagang Lotek di Jalan Raya Andalas Kota Padang Tahun 2020, maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut.

1. Kondisi tangan penjamah lotek di Jalan Raya Andalas Kota Padang sebagian besar (75%) memiliki kondisi tangan yang buruk.
2. Pada pemeriksaan angka kuman pada tangan pedagang lotek di Jalan Raya Andalas Kota Padang terdapat 1 pedagang yang tidak memenuhi syarat normal angka kuman pada tangan yaitu pedagang C dengan jumlah koloni 303 CFU.

Bagi Pedagang hendaknya selalu memperhatikan kebersihan tangan seperti selalu cuci tangan pakai sabun setiap kontak dengan makanan, menggunakan alat bantu untuk mengambil bahan makanan, tidak ada luka yang terbuka dan tidak memakai perhiasan (cincin).

Bagi Petugas Kesehatan Pedagang hendaknya diberikan pengarahan dan penyuluhan agar lebih meningkatkan pengetahuan

tentang pentingnya kebersihan tangan, untuk mengurangi kontaminasi kuman.

DAFTAR PUSTAKA

1. Kementrian Kesehatan RI. Undang-Undang Republik Indonesia No 36 Tahun 2009. *Kesehatan*. Jakarta : Citra Umbara.2013
2. Keputusan Menteri Kesehatan. Nomor 942 Tahun 2003 Tentang *Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*.
3. Aulia Rahmi, *Gambaran Angka Kuman Pada Tangan Pedagang Lotek di Kawasan GorH*. Agus Salim Kota Padang. 2019
4. Hartono A. *Penyakit Bawaan Makanan*. Jakarta: World Health Organization; 2006.
5. Nikmatur Rohmah, F. S. *Hubungan Kebiasaan Cuci Tangan Dan Penggunaan Jamban Sehat Dengan Kejadian Diare Balita*. *J. Berk. Epidemiologi* Nomor 1, 85–94 (2017). Tersedia dari URL: <http://pdfs.semanticscholar.org>
6. Ea, T., Nasi, S. & Penyet, T. Agustin TE, Andriyani R. *Higiene dan Sanitasi Nasi Tempe Penyet Pedagang Kaki Lima Jalan Karang Menjangan Surabaya*. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, Januari 2009: 69–80. Tersedia dari URL: <http://media.neliti.com>
7. Purwanti, S., Arundina, A. & Yanti, S. N. *Perilaku Mencuci Tangan Terhadap Angka Koloni Kuman Pada Penjamah Makanan di Kantin Universitas Tanjungpura*. *Vokasi Kesehat*.1, 64–69 (2015). Tersedia dari :ejournal.Poltekkes-Pontianak.ac.id
8. WHO Guidelines on Hand Hygiene in Health Care. *World Health Organization*. 2009.).
9. Padang, D. K. K. *Profil Kesehatan Kota Padang Tahun 2018*.
10. Marsanti AS, Widiarini R. *Buku Ajar Prinsip Higiene Sanitasi Makanan*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia; 2018.
11. Soedarto. *Lingkungan dan Kesehatan*. Jakarta: Sagung Seto.2013
12. Sumantri, A. *Kesehatan Lingkungan Dan Perspektif Islam*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group:2010
13. Budiman C. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC; 2006.
14. Departemen Kesehatan RI. Depkes RI. *Hygiene dan Sanitasi dalam Makanan dan Minuman*.2004
15. Kemenkes RI. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/Vi/2011 Tentang *Hygiene Sanitasi Jasaboga*.
16. Arisna, D. *Tinjauan Perilaku Penjamah Makanan Dengan Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Cut Nyak Dhien Meulaboh Kabupaten Aceh Barat*. (2013) [sumber online] 2013 [diakses 22 Desember 2019] Tersedia dari : URL : [repository.utu.ac.id/416/1/BAB I_V.pdf](http://repository.utu.ac.id/416/1/BAB_I_V.pdf).
17. Suryana, Gus Adi. *Kuman Tangan*. Agustus 2012 (diakses 20 Desember 2019). Tersedia dari : URL :<http://greendoctorblog.blogspot.com>

