

BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

1. Gambaran Geografis

Penelitian ini dilakukan di Pasar Cidu Kota Makassar. Pasar cidu merupakan Kawasan yang selalu penuh sesak pengunjung yang berburu jajanan kekinian di malam hari. Kawasan Pasar Cidu ini bertempat di Jalan Tinumbu Makassar, yang setiap harinya tampak dipenuhi pedagang kaki lima, berjejeran di sepanjang jalan baik disisi kanan maupun kiri bahu jalan, Kawasan tersebut yang dikenal sebagai salah satu spot jajanan yang populer pada saat ini untuk warga Kota Makassar.

Secara Umum Letak Pasar Cidu , Kecamatan Ujung Tanah adalah sebagai berikut :

- Sebelah Utara berbatasan Kelurahan Tabaringan.
- Sebelah Selatan berbatasan Kelurahan Bontoala Tua.
- Sebelah Barat berbatasan Kelurahan Malimongan tua.
- Sebelah Timur berbatasan Kelurahan Layang.

B. Hasil Penelitian

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan dengan metode observasi dan wawancara menggunakan kuesioner terhadap responden di Pasar Cidu Kota Makassar. Hasil penelitian tersebut dapat dilihat dalam uraian di bawah ini :

1. Karakteristik Responden

a. Kelompok Umur

Tabel 5.1

Distribusi Responden Berdasarkan Umur Pada Penjual Di Pasar Cidu Kota Makassar 2024

Umur	n	%
18-27 tahun	1	10
28-37 tahun	7	70
38-47 tahun	2	20
Total	10	100

Sumber: Data Primer 2024

Berdasarkan tabel 5.1 diketahui bahwa hasil penelitian dari 10 responden, jumlah responden dengan umur terbanyak yaitu 7 responden (70%) berumur 25-38 tahun.

b. Pendidikan

Tabel 5.2

Distribusi Responden Berdasarkan Pendidikan Pada Penjual Di Pasar Cidu Kota Makassar 2024

Pendidikan	n	%
SD	2	20
SMP	3	30
SMA	5	50
Total	10	100

Sumber: Data Primer 2024

Berdasarkan tabel 5.2 diketahui bahwa hasil penelitian, responden terbanyak dengan pendidikan terakhir SMA yaitu 5 responden (50%) dan paling sedikit yaitu SD sebanyak 2 responden (20%).

c. Lama Kerja

Tabel 5.3

Distribusi Responden Berdasarkan Masa Kerja Sebagai Penjual Bakso Bakar Di Pasar Cidu Kota Makassar 2024

Masa Kerja	n	%
2 Tahun	2	20
3 Tahun	3	30
4 Tahun	3	30
5 Tahun	1	10
6 Tahun	1	10
Total	10	100

Sumber: Data Primer 2024

Berdasarkan tabel 5.3 diketahui bahwa hasil penelitian dari 10 responden, jumlah responden dengan masa kerja terlama yaitu 2 responden (20%) dengan masa kerja 5-6 tahun dan adapun yang masa kerjanya baru ada 2 responden (20%) dengan masa kerja 2 tahun, yang masa kerjanya 3 tahun ada 3 orang (30%), dan yang masa kerjanya 4 tahun ada 3 orang (30%).

Tabel 5.4

Distribusi Berdasarkan Observasi Penjual Bakso Bakar yang Berada Di Pasar Cidu Kota Makassar 2024

NO	Pernyataan	Menjawab "YA"		Menjawab "Tidak"	
		n	%	n	%
1.	Pedagang mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan	0	0	10	100
2.	Pedagang menggunakan celemek yang bersih	0	0	10	100
3.	Rambut pedagang dalam keadaan rapi	0	0	10	100
4.	Pedagang menggunakan tutup kepala	7	70	3	30
5.	Pedagang menggunakan sarung tangan	0	0	10	100
6.	Pedagang yang sedang menangani atau kontak dengan makanan menggunakan masker	0	0	10	100
7.	Pedagang mencuci tangan dengan sabun	0	0	10	100

Sumber: Data Primer 2024

Berdasarkan tabel 5.4 menunjukkan bahwa dari hasil pengamatan peneliti pada lembar observasi hygiene penjual bakso bakar yang dijual di pasar cidu, peneliti melihat beberapa penjual di pasar cidu rata-rata belum memenuhi syarat hygiene yang dimana hal tersebut tentu berhubungan dengan jajanan bakso bakar yang dijual yang mengakibatkan bakso bakar yang dijualnya dapat terpapar bakteri salah satunya bakteri salmonella.

Tabel 5.5

Distribusi Berdasarkan Kuisisioner Penjual Bakso Bakar yang Berada Di Pasar Cidu Kota Makassar 2024

No	Pertanyaan	Menjawab “YA”		Menjawab “Tidak”	
		n	%	n	%
1.	Apakah seseorang yang bekerja sebagai pengolah makanan harus menggunakan pakaian kerja yang bersih dan sopan ?	10	100	0	0
2.	Apakah penjamah makanan boleh menggunakan kuku panjang saat mengolah makanan?	0	0	10	100
3.	Apakah seorang pengolah makanan harus menggunakan celemek pada saat bekerja ?	7	70	3	30
4.	Apakah seseorang yang bekerja sebagai pengolah makanan harus menggunakan tutup kepala ?	7	70	3	30
5.	Apakah tutup kepala yang digunakan oleh pengolah makanan berfungsi untuk mencegah kebiasaan mengusap dan menggaruk kepala ?	10	100	0	0
6.	Apakah mencuci tangan sebelum bekerja mencegah terjadinya kontaminasi bakteri dengan makanan ?	10	100	0	0
7.	Apakah pada saat bekerja pengolah makanan tidak boleh merokok ?	10	100	0	0

Sumber: Data Primer 2024

Berdasarkan tabel 5.5 menunjukkan bahwa hasil dari kuisisioner tentang pengetahuan penjual bakso bakar mengenai hygiene dapat

disimpulkan bahwa rata-rata penjual bakso bakar yang berada di pasar cidu telah memahami hygiene sanitasi dari berjualan.

2. Hasil Penelitian

Tabel 5.6

**Distribusi Berdasarkan Hasil Pemeriksaan Laboratorium
Bakteri Salmonella Pada Penjual Di Pasar Cidu Kota
Makassar 2024**

Hasil	n	%
POSITIF	3	30
NEGATIF	7	70
Total	10	100

Sumber: Data Primer 2024

Berdasarkan tabel persentase dari data hasil identifikasi bakteri *Salmonella* pada sampel bakso bakar yang dijual di Pasar Cidu Kota Makassar yang telah dilakukan pemeriksaan laboratorium maka didapatkan hasil yang positif mengandung bakteri *Salmonella* sebanyak 3 sampel atau 30%, sedangkan sampel yang tidak mengandung bakteri *Salmonella* adalah sebanyak 7 sampel atau sebanyak 70%.

Tabel 5.7

Uji Statistik Bakteri Salmonella

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		Hasil Pemeriksaan Bakteri Salmonella
N		10
Normal	Mean	1.70
Parameters ^{a,b}	Std. Deviation	.483
Most Extreme	Absolute	.433
Differences	Positive	.267
	Negative	-.433
Kolmogorov-Smirnov Z		.433
Asymp. Sig. (2-tailed)		.000 ^c

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.

c. Lilliefors Significance Correction.

Berdasarkan data yang didapatkan dari hasil penelitian, yang dapat digunakan untuk mengetahui hasil dari penelitian Analisa bakteri salmonella pada bakso bakar yang dijual di Pasar Cidu Kota Makassar, maka dilakukan uji statistik dengan menggunakan metode One-Sample Kolmogorov-Smirnov.

Maka berdasarkan hasil uji statistik metode One-Sampel Kolmogorov-Smirnov Test diperoleh nilai N = 10 (Jumlah sampel bakso bakar). Di dapatkan nilai mean adalah 1.70, untuk standar deviasi = 0.483, nilai Kolmogorov-Smirnov Z = 433 dan untuk nilai signifikan yakni 0,000 atau 0%.

Dapat disimpulkan bahwa dari tabel tersebut didapatkan nilai signifikan (asyp. Sig.(2. tailed) = 0,000 atau 0% dengan margin error 0,05 maka nilai signifikan 0,000 < 0,05.

3. Pembahasan

1. Analisa Karakteristik Responden

Berdasarkan hasil uji statistic menunjukkan bahwa rata-rata usia penjual yang berada di pasar cidu yaitu usia 25-38 tahun dengan jumlah 7 responden (70%), yang berusia 18-24 tahun dengan jumlah 1 responden (10%), dan yang berusia 39-43 tahun dengan jumlah 2 responden (20%).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Ervin Suprapti (2022), menyatakan terdapat pengaruh positif umur terhadap pendapatan pedagang perempuan pasar Barongan Bantul. besarnya pengaruh dapat dilihat melalui nilai koefisien determinasi (R^2) sebesar 0,856 yang berarti bahwa variasi variabel bebas dapat menjelaskan variabel terikat sebesar 85,60% sedangkan sisanya 14,40% dijelaskan oleh variabel lain. (Suprapti, 2022)

Pendidikan memberikan pengetahuan tentang pentingnya menjaga kebersihan untuk kesehatan dan keselamatan pelanggan. Penjual yang teredukasi memahami bahwa kebersihan yang baik dapat mencegah penyakit dan menjaga kesehatan pelanggan, yang sangat penting terutama dalam bisnis makanan dan minuman.

Berdasarkan hasil uji statistik yang telah dilakukan menunjukkan hasil Pendidikan terakhir penjual di pasar cidu yang paling banyak yaitu SMA dengan total 5 responden (50%), SMP 3

responden (30%), dan paling sedikit yaitu SD sebanyak 2 responden (20%).

Penelitian ini sejalan dengan Rahayu (2019), berdasarkan Pengaruh tingkat pendidikan dalam keikutsertaan menjaga kebersihan menurut hasil penelitian menunjukkan adanya pengaruh karena kurangnya pengetahuan pedagang yang rata-rata hanya menempuh pendidikan jenjang dasar menyebabkan kurangnya rasa peduli terhadap kebersihan. Pendidikan formal berpengaruh dalam upaya menjaga kebersihan lingkungan akan tetapi pendidikan non formal juga berpengaruh. Pendidikan non formal yang dilakukan oleh Pemerintah memberikan dampak positif dengan bertambahnya wawasan dan ilmu pengetahuan yang tidak di dapatnya di pendidikan formal khususnya tentang kebersihan. (Rahayu, 2019)

2. Analisa Bakteri Salmonella Pada Bakso Bakar

Berdasarkan sampel dari Pasar Cidu Kota Makassar Tahun 2024 menunjukkan bahwa ada 10 sampel bakso bakar yang dilakukan pengujiannya di laboratorium menggunakan media *Selenit Broth* dan media *Salmonella Shigella Agar (SSA)* lalu ditemukan 3 sampel bakso bakar yang positif mengandung bakteri salmonella yang artinya hal tersebut tidak memenuhi Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Jenis dan Batasan Maksimum Cemar Mikroba Dalam Makanan Yaitu Negatif /25 g.

Berdasarkan sampel dari Pasar Cidu Kota Makassar Tahun 2024 menunjukkan bahwa ada 10 sampel yang telah dilakukan pengujiannya di laboratorium menggunakan media Selenit Broth dan Salmonella Shigella Agar (SSA) di temukan 7 sampel yang negative tidak mengandung bakteri salmonella yang berarti hal tersebut memenuhi Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Jenis dan Batasan Maksimum Cemar Mikroba Dalam Makanan Yaitu Negatif 25/g.

Hasil positif pada bakso bakar yang dijual dipasar cidu Kota Makaasar terjadi karena sanitasi dan higiene yang kurang diperhatikan oleh pedagang. Waktu pengambilan sampel dilakukan malam hari karena mayoritas pedagang bakso bakar berdagang pada malam hari. Pada waktu malam hari peluang kontaminasi tinggi karena pada malam hari banyak terdapat polusi dan debu yang melekat pada makanan.

Hal ini sesuai dengan pendapat (Hartono dkk.,2021), bahwa kontaminasi makanan pedagang kaki lima dapat bersumber dari lingkungan diantaranya yaitu suhu, oksigen, kelembaban dan debu kotor yang berterbangan disekitar lokasi berdagang, serta kontaminasi terjadi karena kandungan nutrisi yang tinggi yang terkandung dalam produk bakso.(Hartono dkk., 2021)

Lingkungan tempat para pedagang berjualan dipasar cidu Kota Makassar berbanding lurus dengan hasil positif yang didapatkan

dikarenakan para pedagang berjualan di dekat selokan dan di pinggir jalan dengan lingkungan yang terbuka. Selain faktor lingkungan, kontaminasi juga didukung oleh faktor lain seperti wadah penyimpanan bakso bakar yang kurang bersih yang dimana peralatan yang digunakan saat berjualan biasanya peralatan yang sering terpakai yang mana hal ini merupakan sumber utama kontaminasi mikroorganisme. Seperti yang diketahui bakteri merupakan salah satu mikroorganisme yang dapat mengkontaminasi makanan dikarenakan proses penjualan yang tidak memperhatikan sanitasi.

Penyebab adanya kontaminasi bakteri Salmonella pada bakso bakar tersebut dikarenakan kecerobohan pembawa (carrier) seperti penjual bakso bakar tersebut yang memegang makanan tanpa mencuci tangan dengan bersih, kemudian akibat dari penanganan makanan yang tidak sempurna, sehubungan dengan tempat penjualan, tempat penjualan dari salah satu pedagang tersebut lokasinya dekat dengan kotoran hewan yang memungkinkan bakteri akan terbawa bersama debu dan angin yang mengandung bermacam-macam penyakit tergantung dengan apa yang terdapat disekitar tempat tersebut. Pada proses pemanggangan atau pembakaran, suhu produk makanan tidak mencapai suhu yang sesuai, kondisi seperti ini tidak dapat menghancurkan mikroorganisme penyebab keracunan makanan. Kondisi lingkungan tempat atau

wadah yang digunakan untuk penyimpanan makanan berpengaruh terhadap pertumbuhan mikroba, pada saat pengemasan bakso bakar salah satu pedagang bakso bakar tidak menggunakan tempat pengemasan yang sesuai. Kemudian, tidak semua produk bakso terjual habis terkadang bakso yang tersisa akan dijual keesokan harinya. Sehingga, mikroba seperti Salmonella tidak sengaja tertelan dan dapat menginfeksi tubuh manusia.(Usdiyanto, 2018).

Menurut (Denita dkk.,2022) Salmonella dapat ditemukan di berbagai tempat, termasuk tanah, air, udara, kotoran manusia dan hewan, dan makanan. Salmonella sp. merupakan bakteri yang mencemari makanan karena dapat berkembang biak dengan cepat dan tumbuh subur di lingkungan yang mendukung pertumbuhannya. Salmonella dapat menyebabkan salmonellosis, yang menyebabkan diare, mual, muntah, kram perut dan demam antara 8 dan 72 jam setelah menelan makanan yang terinfeksi. Kebersihan pengolahan merupakan ciri perilaku yang menjadi penyebab utama terjadinya diare. (Denita dkk., 2022).

3. Analisa Higiene Penjual Bakso Bakar

Pada penelitian ini secara umum responden dari pengolah dan pedagang tidak memenuhi syarat. Hasil penelitian mengenai distribusi responden penjual bakso bakar dapat dilihat pada tabel 5.4. Berdasarkan hasil observasi pada tabel 5.4 diketahui sebagian besar penjual sebanyak 10 pedagang (100%) yang tidak mencuci tangan

dengan benar setiap kali hendak menangani makanan, sebanyak 10 pedagang (100%) yang tidak menggunakan celemek yang bersih, sebanyak 3 pedagang (30%) yang tidak menggunakan penutup kepala, sebanyak 10 pedagang (100%) yang tidak menggunakan sarung tangan, dan sebanyak 10 pedagang (100%) yang tidak menggunakan masker ketika sedang menangani makanan.

Apabila kebiasaan seperti demikian tetap dipertahankan, kontaminasi terhadap pangan jajanan yang berasal dari hygiene pedagang yang buruk akan menjadi lebih besar, salah satu akibat yaitu dapat terjadinya cemaran biologi dalam pangan dapat didahului oleh sentuhan pada pangan oleh tangan yang tidak terjaga kebersihannya. Bakteri yang terdapat pada tangan dengan mudah berpindah tempat dan berkembang secara cepat dalam pangan. Nutrisi yang terdapat dalam pangan menjadi media pertumbuhan yang cepat bagi bakteri pathogen.

Penelitian ini sejalan dengan Islamyetal (2018) yang melakukan observasi hygiene keamanan pangan jajanan di Kota Malang menunjukkan sebanyak 17 pedagang (85%) tidak menggunakan celemek dan penutup kepala. Celemek dan penutup kepala merupakan alat pelindung diri yang sering kali diabaikan oleh penjamah pangan jajanan. Sering kali penjamah pangan jajanan lupa atau bahkan mereka menganggap tidak perlu menggunakan celemek dan penutup kepala. (Islamy dkk., 2019).

Higiene perorangan merupakan hal yang penting saat hendak menangani atau mengolah suatu makanan. Hal ini harus di anggap penting oleh penjual bakso bakar dipasar cidu Kota Makassar karena mampu menghentikan penyebaran bakteri dari pengolah makanan untuk mengolah hingga menyajikan suatu makanan. Setiap orang dapat membawa bakteri yang dapat merugikan tubuh yang terdapat pada: kulit rambut, mulut tenggorokan hidung, kuku yang kotor, pakaian juga dapat menjadi sumber kontaminan pada pangan.

Menurut salah satu penyebab terjadinya keracunan adalah kurangnya pengetahuan dalam memperhatikan kesehatan diri dan lingkungannya dalam proses pengolahan makanan yang baik dan sehat. Penjamah makanan harus memiliki pengetahuan tentang higiene sanitasi pengolahan makanan dan dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen. (Made dkk., 2020)