

Pembinaan Pedagang Makanan Kaki Lima untuk Meningkatkan Higiene dan Sanitasi Pengolahan dan Penyediaan Makanan di desa Penatih, Denpasar Timur

I Nengah Sujaya, Ni Made Utami Dwipayanti, Ni Ketut Sutiari, L.P Lila Wulandari
Ni Kadek Tresna Adhi
(PS.IKM Universitas Udayana)

Abstract

Generally street vendor has little knowledge on hygiene and sanitation of food handling. Usually they trade in a night market or on street sides. There are two markets in Penatih Village that operate night market. Both markets located in a strategic location thus they have many visitors every day. In these two markets there are some vendors that need to be counseled and assisted in order to improve their knowledge on hygiene and sanitation of food handling.

The counseling and assistance was conducted every week from 25 September to 10 October 2009, with 10 vendors as target participants. The venues were located in Penatih Market and Agung Market, Penatih Village, East Denpasar. The activities were conducted in the form of counseling and assisting during trading hours towards the participants in regards of hygiene and sanitation of food handling. In order to evaluate and measure the knowledge improvement of the participants, pre test and post test were carried out.

The result shows that, most of participants have less knowledge on food additives in terms of usage, types and risk of usage. The participants have good knowledge on usage of clean water for utensil and food washing as well as knowledge on personal hygiene.

It is recommended to conduct a continuous and regular counseling to street vendors with the involvement of local primary health care (puskesmas).

Keywords: hygiene, sanitation, food handling, street vendor knowledge

ANALISA SITUASI

Jumlah pedagang kaki lima di kota Denpasar semakin meningkat seiring dengan pertumbuhan jumlah penduduk dan perkembangan ekonomi. Banyak pedagang yang memilih metode tersebut karena dianggap lebih hemat dari segi biaya sewa dibandingkan dengan toko permanen. Jumlah pedagang kaki lima ini umumnya lebih banyak pada malam hari dari pada siang hari. Hal ini khususnya terjadi pada waktu pasar senggol (pasar malam) dibuka.

Para pedagang kaki lima yang menjajakan makanan umumnya tidak memiliki latar belakang pendidikan yang cukup, khususnya dalam hal hygiene dan sanitasi

pengolahan makanan. Pengetahuan pedagang makanan kaki lima tentang hygiene dan sanitasi pengolahan makanan akan sangat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada masyarakat konsumen.

Beberapa penelitian yang dilakukan oleh Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat dan BPOM Bali, masih menunjukkan bahwa pada beberapa jenis makanan olahan tradisional yang dijual oleh pedagang kaki lima di Denpasar ditemukan kandungan bakteri golongan coliform dan E.Coli dalam jumlah yang melebihi baku mutu yang ditetapkan. Keberadaan bakteri coliform ini menunjukkan bahwa terdapat *cross contamination* dari sumber pencemar yang terjadi selama proses pengolahan makanan. Walaupun masyarakat Denpasar mungkin memiliki toleransi yang cukup besar terhadap bakteri golongan coliform, namun jalur kontaminasi tersebut yang harus dihentikan. Jika *cross contamination* terus berlangsung, maka pada suatu saat ketika sumber pencemar mengandung bakteri pathogen lain yang dapat berakibat lebih fatal, terdapat kemungkinan lebih besar untuk terjadi kejadian sakit akibat pathogen tersebut.

Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah dengan memberikan pengetahuan kepada pedagang makanan kaki lima mengenai hygiene dan sanitasi pengolahan makanan serta pembinaan dan pendampingan untuk menumbuhkan kesadaran dan melakukan pemantauan terhadap praktek hygiene dan sanitasi pengolahan makanan. Di desa Penatih terdapat dua pasar yang juga mengoperasikan pasar malam. Pengunjung pasar tersebut relative cukup banyak , terutama dari daerah Denpasar Timur dan Utara yang berjarak cukup jauh dari pasar Kreneng dan pasar Badung di pusat kota. Pada pasar tersebut terdapat beberapa pedagang makanan kaki lima yang perlu mendapat pembinaan dan pendampingan sehingga dapat meningkatkan kualitas makanan yang diujakan.

Rendahnya tingkat pengetahuan pedagang makanan kaki lima mengenai hygiene dan sanitasi pengolahan makanan serta masih ditemukannya bakteri golongan coliform pada beberapa jenis makanan olahan dari pedagang kaki lima di Denpasar adalah beberapa masalah yang bisa diangkat dalam pengabdian ini. Adapun tujuan pengabdian adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan kesadaran pedagang makanan kaki lima mengenai sanitasi dan hygiene pengolahan makanan.

Upaya meningkatkan hygiene dan sanitasi pengolahan makanan pada pedagang kaki lima diharapkan dapat meningkatkan kualitas makanan yang dihidangkan kepada masyarakat konsumen

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Sasaran dalam kegiatan ini adalah para pedagang makanan kaki lima (10 orang) yang menjual makanan hasil olahan di daerah Penatih. Pengabdian dilakukan setiap minggu mulai tanggal 25 September sampai dengan 10 Oktober 2009. Minggu pertama dilakukan pre test, minggu kedua dilakukan pengabdian dan minggu ketiga dilakukan post test.

Kegiatan pengabdian dilakukan dengan bentuk pembinaan dan pendampingan kepada pedagang makanan kaki lima tentang hygiene dan sanitasi pengolahan makanan. Pada awal dan akhir pembinaan dan pendampingan, dilakukan semacam pre test dan post test untuk mengukur tingkat pengetahuan pedagang kaki lima tentang hygiene sanitasi makanan.

HASIL KEGIATAN DAN PEMBAHASAN

Pedagang makanan kaki lima adalah pedagang makanan yang menempati satu tempat tanpa bangunan yang permanen. Pedagang makanan kaki lima menggunakan segala peralatan untuk menyimpan atau menyajikan dan membuat makanan untuk dijual kepada konsumennya. Makanan yang dijual oleh pedagang makanan kaki lima dapat menimbulkan risiko untuk menularkan penyakit karena makanan, keracunan makanan, dan gangguan kesehatan lainnya. Pedagang makanan kaki lima yang memenuhi syarat kesehatan jika ditunjang dengan higiene perorangan, sanitasi fasilitas, dan sanitasi makanan yang baik.

Pengabdian kali ini dilakukan terhadap pedagang makanan kaki lima. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan pada dua lokasi yaitu pasar Agung Penatih dan Senggol di Desa Penatih. Pelaksanaan pengabdian diawali dengan dilakukannya semacam pendekatan terhadap beberapa pedagang kaki lima yang berdagang di dua lokasi di atas. Dari pendekatan yang dilaksanakan tersebut akhirnya mendapatkan 10 pedagang yang

bersedia menjadi responden pengabdian ini. Pengabdian dilakukan tiga kali kunjungan yaitu kunjungan pertama (25 September 2009), kunjungan kedua (2 Oktober 2009) dan kunjungan ketiga (10 Oktober 2009).

Kegiatan pada kunjungan pertama, yang dilakukan adalah pemberian kuesioner tingkat pengetahuan pedangan kaki lima (pre test) dan observasi awal mengenai sanitasi dan hygiene makanan yang diujikan oleh pedagang kaki lima. Pre test yang diberikan berupa pertanyaan-pertanyaan dalam hal: kebersihan tangan, cara mengolah dan memilih bahan makanan, air bersih dan cara mencuci, penyebab kontaminasi makanan, bahan tambahan makanan. Sedangkan observasi (awal dan akhir), yang dilakukan adalah observasi mulai dari persiapan, pengolahan, penyajian makanan, dan food handler.

Kunjungan kedua dilakukan pembinaan kepada 10 pedagang kaki lima yang menjadi responden. Pembinaan yang diberikan tersebut berupa personal hygiene, sanitasi lingkungan pengolahan dan sekitar tempat berdagang serta penggunaan Bahan Tambahan Makanan (BTM: yang berbahaya dan tidak berbahaya) dan bahaya penggunaan BTM yang dilarang atau terbatas digunakan. Dan pada kunjungan ketiga dilakukan post test dengan kuesioner yang sama dengan pre test.

Hasil Pre test menunjukkan bahwa hampir semua responden (80%) sudah memahami mengenai kebersihan diri (cara mencuci tangan), cara mengolah dan memilih bahan makanan. Responden juga telah memahami penggunaan air bersih (air untuk cucian dan air minum) dan mengetahui penyebab kontaminasi pada makanan. Akan tetapi di sisi lain mereka belum memahami mengenai penggunaan BTM, dan risiko penggunaan BTM yang dilarang penggunaannya.

Hal-hal di atas sangat perlu diketahui oleh pedagang kaki lima. Test awal yang diberikan kepada pedagang bertujuan untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan pemahaman mereka mengenai kesehatan makanan dan minuman. Kesehatan makanan dan minuman sangat penting untuk menghindari terjadinya kontaminasi makanan dan penyakit yang diakibatkan oleh makanan yang tidak sehat. Selain memberikan kuesioner untuk mengukur tingkat pengetahuan pedagang kaki lima, pengabdian ini juga melakukan observasi. Observasi dilakukan sebanyak dua kali yaitu pada awal berbarengan dengan pemberian pre tes dan pada akhir pengabdian bersamaan dengan pemberian post tes.

Observasi awal dan akhir pembinaan menunjukkan sebagian besar responden (80%) telah mengikuti proses pengolahan yang baik (*Good Manufacturing Product*). Hal ini dapat dilihat berdasarkan pengamatan mengenai persiapan bahan makanan, responden sudah melakukan penyortiran terhadap bahan makanan yang memang bagus dan layak untuk diolah dengan memperhatikan aspek fisik (pasir, kerikil, batu, atau kotoran lainnya) dan biologis (kutu, dan hewan lainnya) bahan. Di sisi lain, semua responden telah memperhatikan tanggal kadaluarsa bahan, penggunaan bahan tambahan makanan (BTM), proses pengolahan dan penyajian makanan. Dua responden dari 10 responden belum menyiapkan tempat sampah dan menyediakan lap lebih dari satu serta tempat penampungan air pada tempat jualan. Hal ini disebabkan oleh karena perilaku responden tentang hygiene dan sanitasi terkait dengan kesehatan makanan dan minuman yang kurang. Perilaku ini bukan terkait dengan pengetahuan responden yang kurang, akan tetapi lebih banyak dipengaruhi oleh “habit” atau kebiasaan. Kebiasaan inilah yang lebih susah untuk diubah. Oleh karena itu perlu dilakukan semacam pembinaan kepada pedagang kaki lima tersebut. Pembinaan tersebut diharapkan bisa meningkatkan pengetahuan dan pada akhirnya mengubah perilaku.

Manajer TPM dan juga penjual makanan kaki lima sering kali merupakan orang yang tidak memiliki pengetahuan khusus tentang keamanan makanan. Mereka menyiapkan makanan berdasarkan pengetahuan yang diperolehnya ketika menyiapkan makanan di rumah dan tidak menyadari bahwa aturan dalam penyiapan makanan yang aman dengan jumlah besar ternyata berbeda dengan aturan dalam penyiapan makanan untuk keluarga sendiri. Sebagai contoh makanan dalam jumlah besar memerlukan waktu yang lebih lama untuk didinginkan sampai mencapai suhu yang aman, kecuali jika makanan tersebut secara hati-hati dibagi menjadi beberapa bagian yang lebih kecil atau jika dapurnya dilengkapi lemari es dengan sistem sirkulasi udara (konveksi) yang dapat meningkatkan kecepatan pemindahan panas. Guna menghindari kontaminasi makanan dan menciptakan keamanan makanan, pendidikan dan pelatihan terhadap orang-orang yang terkait dengan pengolahan sangat diperlukan.

Pendidikan kepada masyarakat dan penjamah makanan baik yang domestic ataupun professional mengenai cara-cara menyiapkan makanan yang aman adalah penting untuk menjamin: 1). agar makanan tidak terkontaminasi oleh mereka sendiri, 2).

kontaminan yang mungkin ada dalam bahan pangan dapat dihilangkan atau dikurangi sampai ke tingkat yang aman, 3). pertumbuhan mikroorganisme sampai mencapai tingkat yang menimbulkan penyakit, ataupun menghasilkan toksin, dapat dicegah, 4). makanan terkontaminasi yang tidak bisa dianggap aman dapat dihindari.

Sebagian besar penanganan dan pengolahan makanan dilakukan di rumah, catering atau pun di tempat penjual makanan kaki lima. Siapa pun yang melakukan penanganan dan pengolahan makanan tersebut, tindakan suatu inspeksi dan kontrol terhadap keamanan produk olahan adalah penting. Hal ini sebaiknya dilakukan oleh pihak yang berwenang di bidang kesehatan, misalnya oleh pihak puskesmas khususnya tenaga kesehatan yang bergerak dalam bidang kesehatan lingkungan Pembinaan yang dilakukan terhadap pedagang kaki lima pada pangaabdian ini pernah mereka peroleh sebelumnya dari pihak tenaga puskesmas yang membawahi wilayah desa penatih. Pedagang kaki lima di pasar agung desa penatih pernah mendapatkan binaan dari pihak puskesmas dan bahkan mereka pernah diminta melakukan tes swab pada anus. Hal ini bertujuan untuk mengetahui derajat kesehatan pedagang selaku penjamah makanan (food handler).

Pada proses pendidikan (pembinaan) terhadap pedagang, sangatlah sulit dan membutuhkan banyak waktu, karena mereka sibuk berjualan sehingga pembinaan diberikan ketika mereka sedang tidak ada pembeli. Setelah proses pembinaan, selanjutnya dilaksanakan post tes dengan memberikan kuesioner seperti pada pre tes sebelumnya. Materi pembinaan adalah hal-hal yang diberikan pada kuesioner dan observasi, yang intinya bagaimana mengolah bahan makanan yang baik untuk menghindari kontaminasi makanan dan menciptakan keamanan makanan.

Hasil post tes menunjukkan bahwa semua responden mulai paham mengenai proses menciptakan hygiene dan sanitasi. Hal ini dipengaruhi oleh pemberian pendidikan (pembinaan) yaitu seminggu setelah pre tes dan meski pun pembinaan tersebut diberikan singkat. Pengetahuan yang cukup yang dimiliki oleh responden kemungkinan dipengaruhi oleh beberapa factor antara lain tingkat pendidikan, informasi tentang hygiene dan sanitasi yang diperoleh dari berbagai media, dan pendidikan atau pembinaan dari pihak puskesmas. Pada hasil post tes juga didapatkan bahwa semua responden masih belum mengetahui dengan baik mengenai BTM baik dalam hal penggunaannya, jenis dan risiko jika menggunakan. Informasi tentang BTM ini perlu diberikan secara khusus dan

tidak bisa diberikan dengan singkat apalagi dalam keadaan yang dibina sibuk berjualan. Pembinaan sebaiknya diberikan kepada pedagang kaki lima dalam waktu beberapa hari dan pada tempat pelatihan bukan pada tempat jualan pedagang,

Penelitian Agustin tentang Studi pada pedagang makanan kaki lima di Karangmenjangan Surabaya menunjukkan E Coli pada nasi tempe penyet adalah negative. Hal ini disebabkan oleh higiene sanitasi pedagang makanan kaki lima memenuhi syarat kesehatan (75%), sanitasi fasilitas memenuhi syarat kesehatan (67%), dan sanitasi makanan yang memenuhi syarat kesehatan (58%).

SIMPULAN DAN SARAN

Hasil test menunjukkan ada peningkatan pengetahuan pada semua responden (10 pedagang kaki lima) di pasar agung dan pasar penatih di desa penatih. Peningkatan tersebut dalam hal penggunaan air bersih, pemilihan bahan makanan segar dan penyebab kontaminasi makanan. Setelah pembinaan dilakukan, hal –hal mengenai BTM (penggunaan dan jenis BTM) belum diketahui dengan baik oleh pedagang. Hasil observasi setelah masa pembinaan menunjukkan tidak ada perubahan yaitu masih ada dua pedagang dari 10 pedagang (responden) yang belum menyiapkan tempat sampah di tempat jualan dan masih menyiapkan lap bersih terbatas (1 buah).

Saran yang dapat diberikan adalah pembinaan perlu diberikan beberapa waktu atau hari dan tidak bisa diberikan singkat (1 kali). Dan pembinaan yang selama ini sudah pernah diberikan oleh pihak puskesmas adalah sangat baik dan bisa dilakukan kerja sama antara pihak akademisi dengan tenaga kesehatan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih kami ucapkan kepada:

- 1). Rektor Universitas Udayana yang telah menyetujui pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang kami laksanakan.
- 2). Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Udayana yang telah mendanai pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang kami laksanakan.
- 3). Ketua PS. Ilmu Kesehatan Masyarakat, Universitas Udayana yang telah menyetujui pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang kami rencanakan.
- 4). Bapak Kepala Pasar Agung dan Pasar Penatih

yang telah banyak membantu dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini.

5). Para pedagang makanan kaki lima yang telah bersedia mengikuti kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

Agustin, T. E, 2008. Higiene Sanitasi dan E. Coli pada Nasi Tempe Penyet: Suatu Studi pada Pedagang Kaki Lima di Karangmenjangan Surabaya, Surabaya, Undergraduate Theses Airlangga University.

Hartono, A. 2002. Penyakit Bawaan Makanan: Fokus Pendidikan Kesehatan (Foodborne Disease: a focus for health education), Jakarta. Penerbit Buku Kedokteran EGC.

Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi, Jakarta. Penerbit Gramedia Pustaka Utama.