

Jurnal Pemberdayaan: Publikasi Hasil Pengabdian kepada Masyarakat

Vol. 3, No. 3, Desember 2019, Hal. 401-406

ISSN: 2580-2569; e-ISSN: 2656-0542

DOI: <https://doi.org/10.12928/jp.v3i3.1117>

Edukasi mengenai *hygiene* dan sanitasi makanan di Pasar Kaki Langit Dusun Mangunan Dlingo Bantul

Septian Emma Dwi Jatmika, Annisa Intan Fadila

Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta, Kampus III, Jl. Prof. Dr. Supomo, Janturan, Yogyakarta

Email Korespondensi: septianemma@ikm.uad.ac.id

ABSTRAK

Di Indonesia masalah hygiene dan sanitasi makanan merupakan masalah yang sudah lama dan terus berulang terjadi dan mengancam jutaan orang. Delapan warga di Sulawesi Selatan tewas keracunan makanan saat buka puasa, 130 buruh pabrik keracunan ketika makan bersama di Bekasi, 64 buruh pabrik sepatu keracunan makanan di Semarang, serta 55 warga Jember keracunan setelah menyantap hidangan resepsi pernikahan. Berdasarkan permasalahan tersebut, maka diperlukan penyuluhan kesehatan mengenai hygiene dan sanitasi makanan bagi para penjual makanan di Pasar Kaki Langit Dusun Mangunan yang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan mengenai hygiene dan sanitasi makanan yang berdampak pada perilaku penjual dalam melakukan hygiene makanan dan sanitasi lingkungan. Kegiatan dilakukan berupa penyuluhan 3-4 Februari 2019. Untuk mengukur pengetahuan peserta dilakukan *pre test* dan *post test*. Hasilnya menunjukkan bahwa terdapat peningkatan pengetahuan penjual makanan di Pasar Kaki Langit mengenai hygiene dan sanitasi makanan sebelum penyuluhan yaitu 50% dan menjadi 100% setelah dilakukan penyuluhan mengenai hygiene dan sanitasi makanan yang berupa pengertian hygiene dan sanitasi, penyimpanan, pengolahan dan penyajian makanan yang baik dan benar.

Kata Kunci : Hygiene dan Sanitasi, Kaki langit Mangunan, Penyuluhan

ABSTRACT

In Indonesia, the problem of food hygiene and sanitation is a long-standing problem and continues to occur and threatens millions of people. Eight residents in South Sulawesi died of food poisoning when breaking fast, 130 factory workers poisoning when eating together in Bekasi, 64 food poisoning shoe factory workers in Semarang, 55 residents of Jember were poisoned after eating a wedding reception. Based on these problems, it is necessary to provide health education on food hygiene and sanitation for food sellers at the Kaki Langit Dusun Mangunan Market which aims to increase knowledge about food hygiene and sanitation which has an impact on seller behavior in carrying out food hygiene and environmental sanitation. Activities carried out counseling. To measure participants' knowledge, pre-test and post-test were conducted. The results showed that there was an increase in the knowledge of food sellers in the Kaki Langit Market regarding food hygiene and sanitation before counseling, which was 50% and 100% after counseling on food hygiene and sanitation in the form of hygiene and sanitation, storage, processing and presentation of good food and right.

Keywords: Hygiene and Sanitation, Mangunan Skyline, Extension

PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia untuk melanjutkan kehidupan. Makanan yang dibutuhkan harus sehat dalam arti memiliki nilai gizi yang optimal seperti : vitamin, mineral, hidrat arang, lemak dan lainnya. Makanan harus murni dan utuh dalam arti tidak mengandung bahan pencemar serta harus hygiene. Bila salah satu faktor tersebut terganggu makanan yang dihasilkan akan menimbulkan gangguan kesehatan dan penyakit bahkan keracunan makanan (Farida, Yayuk dkk, 2004).

Dusun Mangunan sendiri memiliki wisata yang berada di bidang kuliner, wisata ini disebut Pasar Kaki Langit, pasar ini banyak dikunjungi oleh wisatawan dari luar kota maupun mancanegara, di pasar ini dijual makanan-makanan tradisional khas Jawa seperti tiwul, gudeg, dan makanan tradisional lainnya. Akan tetapi para penjual yang ada di Pasar Kaki Langit masih banyak yang tidak memperhatikan hygiene dan sanitasi makanan, misalnya dilihat dari segi penyimpanan makanan masih banyak yang dibiarkan terbuka.

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, masih menunjukkan bahwa pada beberapa jenis makanan olahan tradisional yang dijual oleh pedagang di pasar tradisional 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. 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 pasar kaki langit mengenai hygiene dan sanitasi pengolahan makanan serta pembinaan dan pendampingan untuk menumbuhkan kesadaran dan melakukan pemantauan terhadap praktek hygiene dan sanitasi pengolahan makanan.

Berdasarkan permasalahan tersebut, maka diperlukan penyuluhan mengenai hygiene dan sanitasi makanan bagi warga Dusun Mangunan khususya yang berjualan di Pasar Kaki Langit Mangunan yang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan kesadaran pedagang makanan kaki lima mengenai sanitasi dan hygiene pengolahan makanan.

METODE

Penyuluhan edukasi hygiene dan sanitasi makanan di pasar Kaki Langit Dusun Mangunan dilakukan di Dusun Mangunan, Desa Mangunan, Kecamatan Dlingo, Bantul, Yogyakarta pada tanggal 3-4 Februari 2019 pukul 14.00 WIB. Pelaksanaan intervensi ini dilakukan dengan metode penyuluhan dengan tema “Hygeine dan sanitasi makanan” menggunakan kuesioner yang berisi pertanyaan mengenai hygiene dan sanitasi makanan. Penyuluhan dilakukan dengan melakukan *pre test* and *post test* terlebih dahulu dengan memberikan kuesioner kepada sasaran sebelum dilakukan penyuluhan dan setelah dilakukan penyuluhan untuk mengetahui tingkat pengetahuan sasaran tentang hygiene dan sanitasi makanan. Materi penyuluhan yang diberikan antara lain adalah pengertian hygiene dan sanitasi, penyajian dan penyimpanan makanan yang baik, serta dampak dari hygiene dan sanitasi makanan yang buruk. Sasaran pelaksanaan kegiatan edukasi hygiene dan sanitasi makanan ini adalah seluruh ibu-ibu PKK yang terdapat di Dusun Mangunan yang sekaligus penjual di Pasar Semi Kaki Langit sebanyak 10 orang.

HASIL, PEMBAHASAN DAN DAMPAK

Kegiatan edukasi ini dilakukan di rumah warga dengan materi mengenai hygiene dan sanitasi makanan. Warga yang mengikuti kegiatan ini diketahui berusia mulai dari 37-44 tahun terdapat 40 %, kemudian warga pada rentang umur 45-51 tahun terdapat 40 % serta pada rentang umur 52-55 tahun terdapat 20 %. Penyampaian materi ini penting dilakukan agar masyarakat dapat memahami informasi mengenai hygiene dan sanitasi makanan. Untuk mengetahui tingkat pengetahuan masyarakat tentang hygiene dan sanitasi makanan sebelum dilakukan penyuluhan warga diberi kuesioner berupa beberapa pertanyaan untuk dijawab.

Sebelum menerapkan hygiene dan sanitasi pada makanan, pengetahuan mengenai hal tersebut sangat diperlukan untuk setiap orang yang berprofesi sebagai penjual makanan. Namun pada kenyataannya belum semua penjual mengetahui dan mengerti pentingnya hygiene dan sanitasi pada makanan. Hal ini ditunjukkan oleh hasil dari kuesioner yang telah diberikan yaitu hanya 50 % warga masyarakat yang memiliki pengetahuan baik tentang hygiene dan sanitasi makanan.

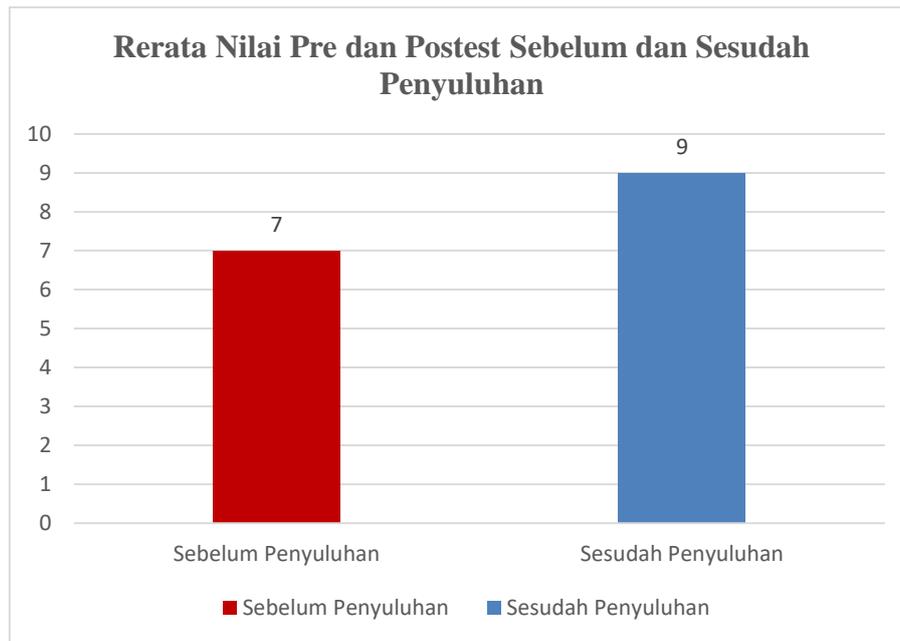
Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu subyeknya. Misalnya mencuci tangan untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring. Membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan. Untuk mencegah kontaminasi makanan dengan zat-zat yang dapat mengakibatkan gangguan kesehatan diperlukan penerapan sanitasi lingkungan. Sanitasi merupakan sebuah ciptaan dan pemeliharaan untuk kebersihan dan kondisi yang sehat. Hal ini berguna untuk mencegah terjadinya pencemaran makanan dan racun yang disebabkan oleh zat aditif. Pelaksanaan sanitasi ini sangat penting untuk menjaga keamanan makanan

Sanitasi makanan adalah merupakan salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi oleh masyarakat atau konsumen. Dimana sanitasi ini bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, mengurangi kerusakan atau pemborosan makanan. Rerata nilai *pre* dan *posttest* sebelum dan sesudah penyuluhan terlihat pada gambar 1.

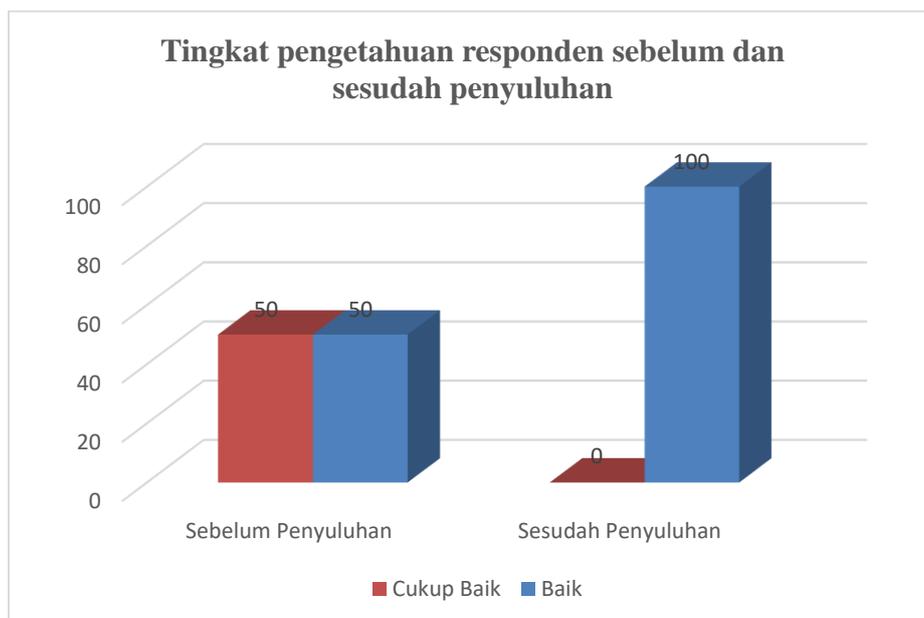
Berdasarkan gambar 1 dapat diketahui bahwa terjadi perbedaan rata-rata nilai sebelum dan sesudah intervensi dengan besar perbedaan nilai mengalami kenaikan sebesar 2. Tingkat pengetahuan responden sebelum dan sesudah penyuluhan terlihat pada gambar 2.

Berdasarkan gambar 2 dapat dikatakan bahwa terdapat peningkatan pengetahuan warga masyarakat sesudah dilakukannya penyuluhan mengenai hygiene dan sanitasi makanan. Hasil persentasi menunjukkan bahwa sebelum dilakukan penyuluhan, hanya terdapat 50 % warga yang memiliki pengetahuan yang baik mengenai hygiene dan sanitasi makanan, sedangkan setelah dilakukan penyuluhan meningkat menjadi 100 %. Adapun tingkat pengetahuan warga yang baik meningkat menjadi 100 %, sedangkan tingkat pengetahuan cukup baik menjadi 0% setelah dilakukan penyuluhan.

Berdasarkan hasil uji didapatkan bahwa tidak ada responden yang menunjukkan tingkat pengetahuan yang menurun sebagian besar responden yaitu sebanyak 8 orang (80 %) menunjukkan peningkatan skor pengetahuan setelah dilakukan penyuluhan, kemudian terdapat 2 orang (20%) menunjukkan hasil yang sama atau tidak ada peningkatan skor pengetahuan setelah dilakukannya penyuluhan. Hasil program ini sejalan dengan hasil penelitian Mahawati (2012) tentang efektivitas penyuluhan terhadap sanitasi warung makan di sekitar Universitas Dian Nuswantoro Semarang dan Satyawanti dkk (2015) tentang Higiene dan Sanitasi Jajan Pasar Di Pasar Kotagede.



Gambar 1. Rerata nilai pre dan posttest sebelum dan sesudah penyuluhan



Gambar 2. Tingkat pengetahuan responden sebelum dan sesudah penyuluhan

Penyuluhan merupakan metode yang efektif untuk meningkatkan pengetahuan dan kesadaran akan pentingnya hygiene dan sanitasi makanan yang baik bagi para pedagang dan kemudian dijual kepada konsumennya. Dengan meningkatnya pengetahuan warga diharapkan dapat mengaplikasikannya langsung terutama dalam mengelola dan menyimpan makanan agar menjadi makanan yang sehat dan tidak terkontaminasi penyakit. Tidak semua bahan makanan yang tersedia langsung dikonsumsi oleh masyarakat. Mengingat sifat bahan makanan yang berbeda – beda dan dapat membusuk, sehingga kualitasnya dapat terjaga. Tempat penyimpanan bahan makanan harus dalam keadaan bersih, tertutup, dan tidak menjadi tempat bersarang serangga dan tikus (Depkes, 2003).

Tujuan penyimpanan bahan makanan adalah agar bahan makanan tidak mudah rusak dan kehilangan nilai gizinya. Semua bahan makanan dibersihkan terlebih dahulu sebelum

disimpan, yang dapat dilakukan dengan cara mencuci. Setelah dikeringkan kemudian dibungkus dengan pembungkus yang bersih dan disimpan dalam ruangan yang bersuhu rendah.

Penyimpanan makanan jadi bertujuan untuk mencegah pertumbuhan dan perkembangan bakteri pada makanan, mengawetkan makanan dan mencegah pembusukan makanan, dan mencegah timbulnya sarang hama dalam makanan. Hal – hal yang perlu diperhatikan dalam penyimpanan makanan menurut Depkes RI 2004 adalah :

1. Makanan yang disimpan harus diberi tutup.
2. Tersedia tempat khusus untuk menyimpan makanan.
3. Makanan tidak boleh disimpan dekat dengan saluran air.
4. Apabila disimpan di ruangan terbuka hendaknya tidak lebih dari 6 jam dan ditutup agar terhindar dari serangga dan binatang lainnya.
5. Lemari penyimpanan sebaiknya tertutup.

Agar bahan makanan tidak sampai tercemar, maka penjamah makanan harus terpelihara hygiene dan sanitasinya. Syarat yang ditetapkan pada penjamah makanan menurut Depkes RI (2003) antara lain :

1. Memiliki temperamen yang baik
2. Memiliki pengetahuan dan hygiene perorangan yang baik seperti menjaga kebersihan panca indera (mulut, hidung, tenggorokan, telinga), kebersihan kulit, kebersihan tangan (potong kuku dan mencuci tangan), kebersihan rambut (pakai tutup kepala), dan kebersihan pakaian kerja.
3. Berbadan sehat dengan surat keterangan sehat yang menyatakan:
 - a. Bebas penyakit kulit
 - b. Bebas penyakit menular seperti influenza, dan diare
 - c. Bukan carrier dari suatu penyakit infeksi
 - d. Bebas TBC, pertusis, dan penyakit pernapasan berbahaya lainnya
 - e. Sudah mendapatkan imunisasi Chotypa (cholera, Thypus, dan Parathypus) Semua penjamah makanan harus selalu memelihara kebersihan pribadinya dan harus selalu berperilaku sehat ketika bekerja. Hal-hal yang harus diperhatikan dalam kebersihan pribadi (*personal hygiene*) adalah sebagai berikut :
 - 1) Mencuci tangan, kebersihan tangan penjamah makanan yang bekerja mengolah dan memproduksi pangan sangat penting sehingga perlu mendapatkan perhatian khusus. Penjamah harus selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan keluar dari kamar mandi. Selain itu, kuku juga harus dirawat dan dibersihkan serta dianjurkan supaya tidak memakai perhiasan seperti cincin sewaktu bekerja.
 - 2) Pakaian, hendaknya penjamah makanan memakai pakaian khusus dengan ukuran yang pas dan bersih, umumnya pakaian berwarna terang (putih) dan penggunaannya khusus waktu bekerja saja.
 - 3) Topi/penutup kepala, semua penjamah makanan hendaknya memakai topi atau penutup kepala untuk mencegah jatuhnya rambut ke dalam makanan atau kebiasaan menggaruk kepala.
 - 4) Sarung tangan / celemek, hendaknya penjamah makanan memakai sarung tangan dan celemek (apron) selama mengolah makanan dan sarung tangan ini harus dalam keadaan baik dan bersih.
 - 5) Tidak merokok, penjamah makanan sama sekali tidak di izinkan merokok selama pengolahan makanan.

Setelah dilakukannya penyuluhan tentu terdapat dampak bagi para penjual di Pasar Kaki Langit Mangunan, baik dampak jangka panjang maupun jangka pendek, misalnya dalam jangka pendek setelah dilakukan penyuluhan maka dilakukan observasi untuk mengetahui apakah penjual mengalami peningkatan sikap dan perilaku dalam melakukan hygiene dan

sanitasi, dan setelah dilakukan observasi terdapat peningkatan sikap penjual dalam melakukan hygiene dan sanitasi yaitu salah satunya dengan tidak membiarkan makanan terbuka, dalam melakukan penyajian makanan memperhatikan kebersihannya. Kemudian dampak jangka panjang yaitu dengan melihat praktik dan kualitas makanan yang dihasilkan walaupun setelah dilakukan observasi belum terlihat adanya peningkatan kualitas makanan dan praktik penjual dalam melakukan hygiene dan sanitasi, karena dalam praktiknya membutuhkan proses untuk dapat menghasilkan makanan yang berkualitas dengan memperhatikan hygiene dan sanitasi. Dengan dilakukannya penyuluhan dengan pengetahuan penjual yang meningkat diharapkan kebersihan dan hygiene makanan di Pasar Kaki Langit Mangunan dapat terjaga dengan baik serta mengurangi resiko terjadinya penularan penyakit yang bersumber dari makanan (*Food Borne Disease*) sehingga derajat kesehatan masyarakat pun meningkat.

SIMPULAN

Hasil tes menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan ibu-ibu penjual makanan di Pasar Kaki Langit Dusun Mangunan mengenai pengetahuan hygiene dan sanitasi makanan yang berupa pengertian hygiene dan sanitasi, pengelolaan, penyimpanan, penyajian makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Depkes RI. (2003), *Prinsip Prinsip Hygiene dan Sanitasi Makanan*. Jakarta.
- Departemen Kesehatan R.I., (2004), *Kumpulan Modul Kursus Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta.
- Mahawati, E., (2012), *Efektivitas Penyuluhan Terhadap Sanitasi Warung Makan di Sekitar Universitas Dian Nuswantoro Semarang*, Fakultas Kesehatan Universitas Dian Nuswantoro Semarang.
- Satyawanti, Okta, Sri Wahyu Andayani, (2015), Higiene dan Sanitasi Jajan Pasar Di Pasar Kotagede, *Jurnal KELUARGA Vol 1 No 2*. Yogyakarta.
- Yayuk, Farida, dkk. (2004). *Pengantar Pangan dan Gizi*. Penebar. Swadaya.