

PENYULUHAN SANITASI HYGIENE PADA PEDAGANG KAKI LIMA DI JAKARTA

HYGIENE SANITATION COACHING TO STREET VENDORS IN JAKARTA

Nada Fatin^{1,a)}, Nasya Fitria Jaya^{1,b)}, Nur Afia Fitriyani^{1,c)}, Salsadillah Febriani^{1,d)}, dan Hurriyyatun Kabbaro^{1,e)}

Email : a)nadafatin72@gmail.com, b)jayafitrianasya@gmail.com,
c)afiafitri12@gmail.com, d)salsadillahfebriani29@gmail.com,
e)hurriyyatun.kabbaro@unj.ac.id

¹Program Studi S1 Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik,
Universitas Negeri Jakarta, Jalan Rawamangun Muka, Jakarta Timur, 13220,
Indonesia

Abstract

Food hygiene is very important, especially in public places which are closely related to serving many people. The World Health Organization (WHO) concluded that around 30% reported food poisoning in the European Region. Around 70% of food poisoning cases are caused by ready-to-eat food, namely food that has been processed by catering businesses, restaurants, canteens, restaurants and street vendors. Of all sources of food contamination, food handlers are the source of the greatest influence of contamination. A food handler is someone who is involved in a series of food processing processes. This outreach aims to educate groups of traders about personal sanitation and food hygiene. The methods we use in this counseling are observation methods and face-to-face communication methods. This research was carried out in October 2023 at Sumur Batu Market, Central Jakarta. The results of this counseling were the knowledge of 20 traders who were given education about food sanitation and increased traders' implementation of the things that had been conveyed by the instructors. The hope of traders is to maintain cleanliness so that food quality is also maintained.

Keywords : Food Hygiene, Handlers, Food, Counseling, Sanitation

Abstrak

Keamanan pangan merupakan hal yang sangat penting terutama di tempat-tempat umum yang erat kaitannya dengan melayani orang banyak. Organisasi Kesehatan dunia (WHO) menyimpulkan bahwa sekitar 30% dilaporkan keracunan makanan untuk Kawasan Eropa. Sekitar 70% kasus keracunan makanan disebabkan oleh makanan siap santap yaitu makanan yang telah diolah oleh usaha

catering, rumah makan, kantin, restoran maupun pedagang kaki lima. Dari seluruh sumber kontaminasi makanan, penjamah makanan adalah sumber paling besar pengaruh kontaminasinya. Penjamah makanan adalah seorang yang terlibat dalam suatu rangkaian proses pengolahan makanan. Penyuluhan ini bertujuan untuk mengedukasi pelaksana pedagang tentang sanitasi diri dan kebersihan makanan. Metode yang kami gunakan dalam penyuluhan ini adalah metode observasi dan metode face to face communication. Penelitian ini dilaksanakan pada Oktober 2023 di Pasar Sumur Batu, Jakarta Pusat. Hasil penyuluhan ini yaitu pengetahuan 20 pedagang yang diberi edukasi tentang sanitasi makanan meningkat dan pedagang melakukan hal-hal yang telah disampaikan oleh penyuluh. Diharapkan para pedagang tetap menjaga kebersihan seterusnya agar kualitas makanan juga tetap terjaga.

Kata Kunci : Keamanan Pangan, Makanan, Penjamah, Penyuluhan, Sanitasi

PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia untuk menunjang kehidupan. Makanan yang diperlukan harus sehat dalam arti mempunyai nilai gizi yang optimal, seperti vitamin, mineral, karbohidrat, lemak, dan lain-lain. Makanan dengan nilai gizi optimal dijadikan sebagai investasi untuk mewujudkan peningkatan derajat kesehatan masyarakat dengan tujuan pembangunan sumber daya manusia yang produktif secara sosial dan ekonomis. Makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat harus bersih dan sehat, misalnya bebas dari kotoran dan higienis. Jika salah satu faktor tersebut terganggu maka makanan yang dihasilkan akan menyebabkan gangguan kesehatan dan penyakit bahkan keracunan makanan. Sanitasi *Hygiene* merupakan hal yang sangat penting terutama di tempat-tempat umum yang erat kaitannya dengan melayani orang banyak.

Pedagang kaki lima atau yang disingkat PKL merupakan istilah yang digunakan untuk menyebut penjajahan dagangan yang menggunakan gerobak. Jumlah pedagang kaki lima di kota Jakarta Pusat semakin bertambah seiring dengan pertumbuhan jumlah penduduk dan perekonomian. Jumlah pedagang kaki lima ini biasanya lebih banyak saat malam hari dari pada siang hari. Pedagang kaki lima yang berjualan makanan umumnya tidak memiliki latar belakang pendidikan yang cukup, khususnya dalam hal hygiene dan sanitasi pengolahan makanan. Rendahnya tingkat pengetahuan pedagang makanan kaki lima mengenai hygiene dan sanitasi pengolahan makanan serta masih ditemukannya bakteri pada beberapa jenis makanan olahan pedagang kaki lima adalah beberapa masalah yang dapat diangkat dalam penyuluhan ini.

Housing Resource Center (2015) menjelaskan indikator kondisi lingkungan dalam menciptakan lingkungan yang bersih dan sehat yaitu dapat dilihat dari pemeliharaan tempat umum dan pengolahan makanan (TUPM). Keamanan makanan perlu dijaga agar terhindar dari penyakit yang muncul akibat makanan (*food borne disease*). Keamanan pangan dan sanitasi *hygiene* memiliki hubungan yang saling berkaitan sebab dengan adanya hal tersebut terciptanya sebuah sanitasi makanan dan bertujuan untuk meningkatkan kualitas makanan yang sehat dan melindungi konsumen dari penularan penyakit. Edward Scott Hopkins (1983), menyebutkan sanitasi adalah tindakan untuk mengawasi faktor lingkungan yang berpengaruh buruk terhadap kesehatan. Sedangkan Azrul Azwar MPH menyebutkan bila sanitasi adalah proses pengawasan faktor lingkungan yang bisa mengganggu kesehatan manusia dan Richard Sihite menyebutkan bila sanitasi adalah usaha pencegahan terhadap berbagai macam masalah kesehatan dengan melakukan tindakan tertentu. Sanitasi pada penjual makanan dapat memberikan keamanan terhadap makanan yang dijual meliputi kebersihan peralatan, pengolahan makanan, personal *hygiene* dan kebersihan lingkungan rumah makan.

Hygiene sendiri merupakan usaha kesehatan masyarakat yang mempelajari pengaruh kondisi lingkungan terhadap kesehatan manusia sehingga timbul upaya penyakit akibat pengaruh lingkungan kesehatan yang buruk dan membuat kondisi lingkungan yang baik agar terjamin pemeliharaan kesehatannya. Dengan kata lain *hygiene* adalah usaha kesehatan pribadi hidup manusia (Tina, 2019). *Hygiene* merupakan upaya kesehatan dengan cara memeriksa dan melindungi kebersihan subjeknya (Depkes RI, 2004). *Hygiene* erat hubungannya dengan perorangan, salah satunya makanan dan minuman karena merupakan syarat untuk mencapai derajat kesehatan. Sedangkan sanitasi menurut WHO merupakan suatu usaha untuk mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia, terutama terhadap hal-hal yang mempunyai efek merusak perkembangan fisik, kesehatan dan kelangsungan hidup (Tina, 2019).

Hygiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Kepmenkes RI No. 1098, 2003). Saat proses pengolahan makanan harus menerapkan prinsip *hygiene* sanitasi makanan. Penerapan *hygiene* sanitasi makanan merupakan upaya pencegahan munculnya masalah makanan seperti diare, gastroenteritis, dan keracunan makan. WHO menyebutkan sebanyak 500.000.000 orang sakit dan 125.000 kematian tiap tahun disebabkan oleh diare (World Health Organization, 2017)

Syarat makanan yang baik dan aman adalah berada dalam tingkat kematangan yang sesuai, terbebas dari segala pencemaran atau kotoran di setiap tahap pengolahan hingga penyajian. makanan juga terbebas dari aktivitas mikroba, serangga, perubahan fisik dan kimia yang tidak sesuai dan kerusakan karena adanya tekanan. Keracunan makanan dapat

disebabkan melalui makanan yang terkontaminasi bakteri, makanan dapat terkontaminasi dari tempat atau lingkungan, peralatan maupun penjamah makanan. Hal lain yang menyebabkan makanan terkontaminasi adalah kebersihan lingkungan, cara pengolahan makanan, dan peralatan yang digunakan dalam proses penyelenggaraan makanan (Thaheer, 2005). Sumber kontaminasi makanan yang paling utama berasal dari penjamah, peralatan, sampah, serangga, tikus, dan faktor lingkungan seperti udara dan air. Dari seluruh sumber kontaminasi makanan tersebut penjamah makanan adalah sumber paling besar pengaruh kontaminasinya.

Penjamah makanan menjadi kunci dalam pengolahan makanan yang bersih dan aman. Kesehatan dan kebersihan pengolah makanan mempunyai pengaruh yang cukup besar pada mutu produk yang dihasilkannya, sehingga perlu mendapatkan perhatian yang sungguh-sungguh (Agustina Titin, 2005). Ada beberapa faktor yang mempengaruhi terjadinya keracunan makanan, antara lain adalah *hygiene* perorangan yang buruk, cara penanganan makanan yang tidak sehat dan perlengkapan pengolahan makanan yang tidak bersih. Salah satunya penyebabnya adalah karena kurangnya pengetahuan dalam memperhatikan kesehatan diri dan lingkungannya dalam proses pengolahan makanan yang baik dan sehat (Zulaikah, 2012; Musfirah, 2014). Para penjual makanan yang menjajakan makanan umumnya tidak memiliki latar belakang pendidikan yang cukup, khususnya dalam hal *hygiene* dan sanitasi pengolahan makanan. Pengetahuan penjual makanan tentang *hygiene* dan sanitasi pengolahan makanan akan sangat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada masyarakat konsumen (I Nengah Sujaya dkk, 2009).

Menurut WHO (2004), penjamah makanan adalah seorang yang terlibat dalam suatu rangkaian proses pengolahan makanan mulai dari persiapan, pemasakan, pendinginan, penyimpanan, pemanasan kembali dan penyajian makanan. Faktor yang paling penting dalam menentukan prevalensi penyakit bawaan makanan adalah kurangnya pengetahuan di pihak penjamah makanan atau konsumen dan ketidakpedulian terhadap pengelolaan makanan yang aman. Kebersihan makanan dapat dicapai dalam diri penjamah makanan yang sadar akan pentingnya menjaga kesehatan dan kebersihan diri. Perilaku penjamah makanan yang tidak sehat berdampak pada kebersihan makanan, sebaliknya perilaku penjamah makanan yang sehat dapat mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan dan keracunan makanan. Proses pengolahan makanan membutuhkan penjamah makanan menerapkan personal *hygiene* yang baik sehingga tidak ada kontaminasi pada makanan yang diolah. Sebagian besar makanan terkontaminasi bukan dengan sengaja tetapi karena kelalaian penjamah makanan, proses pengolahan yang tidak menerapkan personal *hygiene* saat menyajikan makanan. Selain itu, karena minimnya pengetahuan yang dimiliki penjamah makanan dalam masalah keamanan pangan.

Dengan memperhatikan masalah-masalah yang ada, maka untuk menghindari adanya risiko keamanan pangan dengan menjaga potensi kemungkinan adanya kontaminasi mikrobiologi, kimia, dan fisik. Berdasarkan permasalahan di atas penyuluhan ini bertujuan untuk:

1. Memberikan pemahaman tentang menjaga kebersihan dalam menjual makanan
2. Menyampaikan manfaat yang akan didapat ketika menjaga kebersihan dalam menjual makanan
3. Membantu Pemerintah dalam Integrasi Keamanan Pangan yang merupakan tanggung jawab Masyarakat, Pemerintah, dan Wirausaha

METODOLOGI KEGIATAN

Jenis metode yang digunakan dalam penyuluhan ini adalah kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Oktober 2023 di Pasar Sumur Batu, Jakarta Pusat. Waktu yang akan digunakan sebagai proses untuk penyuluhan ini akan dibagi menjadi Dua kali untuk melihat dampak atau hasil apa yang nantinya dapat diketahui sebagai hasil dari penyuluhan ini. Pada waktu penyuluhan pertama, yaitu mendatangi pelaksana pedagang dengan memberikan edukasi dengan metode face to face communication mengenai sanitasi dan hygiene. Metode face to face menurut Mardikanto digunakan pada waktu penyuluhan berhadapan muka dengan sasarannya sehingga memperoleh respon dari sasarannya dalam waktu yang relatif singkat. Metode ini harus berhadapan langsung dengan para pedagang dan menjelaskan langsung kepada mereka mengenai hygiene. Edukasi yang diberikan terkait cara menjaga kebersihan, khususnya dalam menjual makanan. Metode face-to-face merupakan salah satu metode individual dimana terjadi komunikasi person-to-person atau orang-ke-orang. Komunikasi ini memberikan peluang maksimal bagi aliran ide, pengetahuan dan informasi secara dua arah.

Lalu pada waktu penyuluhan kedua, yaitu mendatangi kembali untuk melihat hasil dari penyuluhan yang kita berikan apakah ada pengaruh yang signifikan atau tidak. Pengumpulan data dengan menggunakan observasi atau pengamatan secara langsung untuk mengetahui perilaku pedagang dan kelayakan sanitasi yang diterapkan pedagang serta pengumpulan data dilakukan dengan mengisi kuesioner Pre Test dan Post Test. Penyuluhan ini bertujuan untuk mengedukasi para pedagang supaya lebih mengutamakan kebersihan dalam usahanya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Persiapan Kegiatan

Langkah awal yang dilakukan dalam pelaksanaan kegiatan ini adalah koordinasi pembagian tugas individu pada kelompok pelaksana untuk mendukung keberhasilan kegiatan penyuluhan. Persiapan kegiatan diawali dengan pembuatan poster mengenai keuntungan menjaga kebersihan dalam menjual makanan sebagai media penyuluhan seperti berikut.



Gambar 1. Poster Penyuluhan

Dalam poster ini berisikan beberapa manfaat atau keuntungan jika pedagang makanan menjaga kebersihan dalam menjual dagangannya, salah satunya dengan memakai sarung tangan plastik agar makanan tidak terkontaminasi oleh pedagang secara langsung. Beberapa manfaatnya yaitu menarik perhatian pelanggan, kualitas produk terjamin, kesehatan pelanggan terjaga, tempat penjualan terlihat bersih, dan penjualan semakin ramai. Poster ini juga berfungsi sebagai salah satu media edukasi yang diberikan oleh pelaksana kepada para pedagang. Poster yang dibuat juga menggunakan kata-kata yang mudah dipahami agar memudahkan para pedagang dalam menerima edukasi.

Selain poster, pelaksana juga membuat stiker sebagai tanda bahwa pedagang sudah menerapkan kebersihan dalam menjual makanan seperti berikut.



Gambar 2. Stiker Penyuluhan

Kegiatan terakhir dalam tahap persiapan kegiatan penyuluhan ini adalah membuat instrumen yang berkaitan dengan kebersihan dalam menjual makanan. Instrumen variabel pengukuran perilaku pedagang terdiri dari sepuluh butir pernyataan yang terdiri dari : Menggunakan sarung tangan ketika mengambil bahan makanan, Mencuci tangan sebelum menyiapkan makanan, Menyediakan tempat pencucian piring dengan layak (contoh: air mengalir, tidak langsung dicelup kedalam ember), Bersihnya kuku pedagang, Bersihnya peralatan untuk makan, Bersihnya tempat jualan, Memegang, mengambil, memindahkan dan mencicipi makanan langsung dengan tangan, Merokok saat menyajikan makanan, Mengurangi percakapan saat penyajian, Melakukan hal-hal diluar penyajian (contoh: mengupil, merapikan rambut). Instrumen dalam penyuluhan ini terdapat dua skala pilihan, yaitu ya dan tidak. Instrumen tersebut kami jadikan pretest dan posttest untuk mengukur perilaku pedagang sebelum mendapatkan edukasi dan perbedaan pada perilaku pedagang setelah diberikan materi penyuluhan.

Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan penyuluhan kepada pedagang kaki lima dilakukan pada tanggal 25 Oktober 2023 yang dimulai pukul 17.00 WIB, karena para pedagang banyak yang berjualan dari sore hingga malam. Dalam memberikan edukasi ada beberapa pedagang yang tidak menyambut pelaksana dalam arti mereka tidak mau diberikan penyuluhan, namun 20 responden kami sangat menyambut kami dalam memberikan penyuluhan. Sebelum melakukan penyuluhan, pelaksana mengamati perilaku pedagang saat beraktivitas baik melayani pembeli atau saat proses menyajikan makanan untuk pembeli. Pelaksana mengamati dengan memperhatikan perilaku pedagang yang kurang memperhatikan kebersihan makanan untuk dijual. Lalu kegiatan penyuluhan dilanjutkan dengan mendatangi setiap pedagang dan membuka percakapan dengan perkenalan diri. Selanjutnya, pelaksana menyampaikan tujuan pelaksana untuk mendatangi pedagang. Kemudian pelaksana melanjutkan dengan penyampaian materi mulai dari pengertian sanitasi *hygiene*, manfaat sanitasi *hygiene*, dampak yang terjadi apabila tidak menjaga kebersihan, serta menyampaikan saran tentang standar sanitasi *hygiene* yang harus dipatuhi oleh para pedagang. Dari 20 responden ada beberapa yang ternyata sudah memakai sarung tangan plastik dan menjaga kebersihan dirinya saat berjualan sebelum kami beri penyuluhan. Namun, ada juga pedagang yang belum memakai sarung tangan dan menjaga kebersihan dirinya, bahkan ada beberapa pedagang yang merokok saat membuat makanan.



Gambar 3. Kegiatan Penyuluhan

Setelah pelaksana sudah menyampaikan seluruh materi mengenai pentingnya menjaga kebersihan dalam menjual makanan, pelaksana membagikan *merchandise* yang berisikan sarung tangan plastik, *hand sanitizer* dan stiker sebagai bentuk ajakan pelaksana ke para pedagang untuk menjaga kebersihan makanan yang dijual oleh para pedagang. Tidak lupa pelaksana juga mendokumentasikan aksinya saat sedang memberikan materi penyuluhan.

Dalam pelaksanaannya tidak sedikit para pedagang yang menolak kami dalam pemberian penyuluhan dikarenakan mereka takut dan malu saat didokumentasikan, ada juga pedagang yang ternyata sudah memperhatikan kebersihannya saat menyajikan dan mengolah makanan saat berjualan dan melakukan hal-hal yang kami sampaikan seperti memakai sarung tangan plastik jadi saat kami berikan sarung tangan plastik pedagang tersebut menolak karena sudah memilikinya.

Hasil yang diperoleh dari kuesioner terhadap para pedagang kaki lima merupakan gambaran kondisi yang sebenarnya dan disajikan dalam bentuk persentase sebagai berikut.

Tabel 1. Hasil Penyuluhan

No	Instrumen	Jawaban <i>Pre Test</i>				Jawaban <i>Post Test</i>			
		Ya		Tidak		Ya		Tidak	
		N	%	N	%	N	%	N	%
1	Menggunakan sarung tangan ketika mengambil bahan makanan	9	45%	11	55%	20	100%	0	0%
2	Mencuci tangan sebelum menyiapkan makanan Menyediakan tempat pencucian piring dengan layak (contoh: air mengalir, tidak langsung dicelup kedalam ember)	0	0%	20	100%	9	45%	11	55%
3	Bersihnya kuku pedagang	13	65%	7	35%	19	95%	1	5%
4	Bersihnya peralatan untuk makan	20	100%	0	0%	20	100%	0	0%
5	Bersihnya tempat jualan	16	80%	4	20%	20	100%	0	0%
6	Memegang, mengambil, memindahkan dan	2	10%	18	90%	20	100%	0	0%

No	Instrumen	Jawaban <i>Pre Test</i>				Jawaban <i>Post Test</i>			
		Ya		Tidak		Ya		Tidak	
		N	%	N	%	N	%	N	%
8	mencicipi makanan langsung dengan tangan Merokok saat menyajikan makanan	1	5%	19	95%	19	95%	1	5%
9	Mengurangi percakapan saat penyajian	20	100%	0	0%	20	100%	0	0%
10	Melakukan hal-hal diluar penyajian (contoh: mengupil, merapikan rambut)	0	0%	20	100%	0	0%	20	100%

Dari data yang diperoleh dari kuesioner terhadap para pedagang dapat dianalisis bahwa pedagang yang tidak menggunakan sarung tangan saat mengambil makanan (dibuktikan pada hasil respon poin 1 sebelum mendapat edukasi sebesar 45% setelah 100%). Sebelum diberikan edukasi pedagang menganggap memakai sarung tangan saat menyiapkan makanan adalah suatu hal yang merepotkan karena harus lepas pasang saat menyiapkan makanan untuk pelanggan dan saat tidak ada pelanggan. Namun, saat setelah diberikan edukasi pedagang menjadi tahu bahwa manfaat memakai sarung tangan sebanding dengan usaha untuk memakai sarung tangan.



Gambar 2. Hasil Penyuluhan

Pada poin ke 2 yaitu pedagang yang mencuci tangan sebelum menyiapkan makanan mengalami peningkatan setelah diberikan edukasi sebesar 45%, sebelum diadakan edukasi para pedagang tidak ada yang mencuci tangan sebelum menjual makanan. Edukasi ini sangat penting dalam kegiatan menjual makanan karena kuman/bakteri yang terdapat di tangan tidak dapat dilihat menggunakan mata sehingga dibutuhkan perlakuan untuk mengurangi bahkan menghilangkan kuman di tangan, salah satunya mencuci tangan.

Dari data yang diperoleh dari hasil kuesioner terhadap para pedagang yang menyediakan tempat pencucian piring dengan layak (dibuktikan pada hasil respon poin 3 sebelum mendapat edukasi sebesar 10% setelah 15%), sebelum diberikan edukasi pedagang menyediakan tempat pencucian piring dengan seadanya tanpa memperhatikan

kebersihannya, pedagang menyediakan tempat sabun dan tempat pencucian piring menggunakan wadah yang berisikan air tanpa mengganti air tersebut saat setelah digunakan.

Pada poin 4 yaitu bersihnya kuku pedagang, masih banyak pedagang yang tidak memelihara kukunya dengan baik dan bersih sebelum diberikan edukasi seperti kuku yang panjang, kuku yang kotor bahkan kuku sampai berwarna hitam-hitam dikarenakan mereka tidak mencuci tangan sampai ke sela-sela kuku (dibuktikan pada hasil respon poin 4 sebelum mendapat edukasi sebesar 65% setelah 95%). Namun, setelah pemberian edukasi pedagang menjadi paham bahwa kuku yang kotor dapat menimbulkan bakteri dan penyakit bukan hanya untuk pelanggan namun bisa juga terkena pada dirinya sendiri.

Pada poin 5 yaitu bersihnya peralatan untuk makan (dibuktikan pada hasil respon poin 5 sebelum mendapat edukasi sebesar 100% setelah 100%). Seluruh pedagang sudah paham akan poin ini dimana peralatan makan untuk pelanggan harus bersih dan steril, mereka menyediakan air bersih dan sabun cuci piring untuk membersihkan seluruh peralatan makan bagi pelanggan. Namun, tidak hanya peralatan untuk makan bagi pelanggan saja, peralatan yang dipakai oleh pedagang untuk menyiapkan makanan juga dibersihkan saat sudah kotor.

Pada poin 6 yaitu kebersihan tempat jualan yang dibuktikan pada hasil respon sebelum mendapat edukasi sebesar 80% dan setelah mendapat edukasi hasil responnya meningkat menjadi 100%. Kebersihan tempat jualan juga sangat berpengaruh dalam menjual makanan karena selain menghindari penyakit, kebersihan tempat jualan juga masuk dalam faktor ramai atau tidaknya pembeli. Jika tempat tersebut kotor, pembeli akan enggan membeli makanan yang dijual oleh pedagang tersebut walaupun rasa dari makanan yang dijual terasa nikmat. Namun jika tempat berjualan yang digunakan bersih, pembeli akan tertarik membeli karena tempatnya walaupun baru pertama kali pembeli melihat produk yang dijual.



Gambar 3. Hasil Penyuluhan

Pada poin 7 yaitu mengukur perilaku pedagang yang memegang, mengambil, memindahkan dan mencicipi makanan langsung dengan menggunakan tangan tanpa bantuan alat sebelum mendapat edukasi sebesar 10% setelah 100%, perilaku pedagang yang tidak memperhatikan kebersihan dengan memegang atau mengambil bahan makanan saat

berjualan dapat mengakibatkan risiko penularan bakteri dan virus yang berasal dari tangan pedagang. Oleh karena itu, pedagang perlu memperhatikan perilaku dan kebersihan saat berjualan supaya konsumen mendapatkan makanan yang terjamin kebersihannya serta penjualan pedagang tersebut memiliki kualitas kebersihan yang baik.



Gambar 4. Hasil Penyuluhan

Pada poin 8 berdasarkan hasil pre-test menunjukkan banyak pedagang yang melakukan perilaku merokok saat menyajikan makanan, setelah pedagang mendapatkan edukasi mengenai perilaku merokok yang seharusnya dihindari saat menyajikan makanan dari pelaksana terdapat peningkatan pengetahuan dan perilaku pedagang saat berjualan (dibuktikan pada hasil respon poin 8 sebelum mendapat edukasi sebesar 5 % setelah 95%)

Pada poin 9 yaitu mengurangi percakapan saat penyajian (dibuktikan pada hasil respon poin 9 sebelum mendapat edukasi sebesar 100% setelah 100%). Saat menyajikan makanan seluruh pedagang lebih banyak diam dibanding berbicara, bahkan ada beberapa yang memakai masker saat berjualan. Mungkin ada beberapa pedagang yang kurang fit, namun di luar itu mereka memang sengaja memakai masker agar terhindar dari terkontaminasinya air liur dari pedagang.



Gambar 5. Hasil Penyuluhan

Berdasarkan data hasil pre-test pada poin 10 tidak terdapat pedagang yang melakukan hal-hal diluar penyajian (contoh: mengupil, merapikan rambut) dan setelah mendapatkan edukasi dari pelaksana, tetap tidak terdapat pedagang yang melakukan hal-hal diluar

penyajian (dibuktikan pada hasil respon poin 10 sebelum mendapat edukasi sebesar 0% setelah 0%). Hal ini perlu dipertahankan karena aktivitas yang dilakukan diluar penyajian bisa mengkontaminasi makanan melalui penjamah makanan, sehingga makanan tersebut menjadi tidak higienis lagi. Walaupun pada pedagang di tempat penelitian ini tidak ada yang melakukan hal-hal diluar penyajian, namun pastinya masih ada juga pedagang yang menyepelekan hal tersebut pada tempat lain dengan alasan “kebiasaan”, padahal kebiasaan negatif itu bisa dihilangkan demi menjaga kepercayaan pembeli.



Gambar 6. Hasil Penyuluhan

KESIMPULAN

Makanan yang diperlukan harus sehat dalam arti mempunyai nilai gizi yang optimal, seperti vitamin, mineral, karbohidrat, lemak, dan lain-lain. Jika salah satu faktor tersebut terganggu maka makanan yang dihasilkan akan menyebabkan gangguan kesehatan dan penyakit bahkan keracunan makanan. Hygiene Sanitasi Makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Saat proses pengolahan makanan harus menerapkan prinsip hygiene sanitasi makanan. Penerapan hygiene sanitasi makanan merupakan upaya pencegahan munculnya masalah makanan seperti diare, gastroenteritis, dan keracunan makan. Hal lain yang menyebabkan makanan terkontaminasi adalah kebersihan lingkungan, cara pengolahan makanan, dan peralatan yang digunakan dalam proses penyelenggaraan makanan. Sumber kontaminasi makanan yang paling utama berasal dari penjamah, peralatan, sampah, serangga, tikus, dan faktor lingkungan seperti udara dan air. Dari seluruh sumber kontaminasi makanan tersebut penjamah makanan adalah sumber paling besar pengaruh kontaminasinya. Penjamah makanan menjadi kunci dalam pengolahan makanan yang bersih dan aman. Kesehatan dan kebersihan pengolah makanan mempunyai pengaruh yang cukup besar pada mutu produk yang dihasilkannya. Tujuan kegiatan penyuluhan ini dilakukan untuk mengedukasi pedagang kaki lima sebagai Upaya meningkatkan kesadaran dan wawasan pedagang kaki lima mengenai kebersihan

makanan dalam menjual makanan dan diharapkan pedagang kaki lima dapat lebih mengutamakan kebersihan dalam usahanya.

Pemahaman keamanan sebuah pangan yang dilakukan tetapi belum maksimal, dapat dilakukan sebuah sosialisasi agar dapat dioptimalkan dengan aktif dan lebih proaktif dalam melakukan sosialisasi tentang keamanan pangan bagi masyarakat. Dilakukan dengan cara mengkomunikasikan pesan keamanan pangan dan kebersihan dalam menjual makanan dan mengukur tingkat keberhasilan kegiatan sosialisasi yang dilakukan. Untuk itu perlu adanya bahan evaluasi dan strategi agar kegiatan sosialisasi yang disampaikan bisa dipahami oleh masyarakat dengan cara :

1. Memastikan bahwa penerima pesan memahami isi pesan yang diterimanya
2. Memantapkan penerimaan pesan dari dalam diri sasaran
3. Memotivasi kegiatan-kegiatan yang berkaitan dengan kepentingan pesan

DAFTAR PUSTAKA

- Aras, D., et.al. (2019). MONITORING DAN EDUKASI STATUS GIZI DAN IMUNISASI DENGAN METODE FACE-TO-FACE UNTUK MEWUJUDKAN GENERASI BEBAS STUNTING. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Medika*.
- Arifin, M. H., Wijayanti, Y. 2019. Higiene dan Sanitasi Makanan di Kantin Sekolah Dasar dan Madrasah Ibtidaiyah. *Higeia Journal of Public Health Research and Development*. 3 (3). E-Journal. Semarang : Universitas Negeri Semarang.
- Darmapala, Lalu. 2019. Higiene Sanitasi Makanan Pada Pedagang Kaki Lima di Dusun Darmaji Desa Darmaji Kecamatan Kopang Kabupaten Lombok Tengah Tahun 2019. Diploma thesis, Poltekkes Kemenkes Kupang.
- Enni R, & Weni, M. O. (2022). Gambaran Sanitasi Pedagang Kaki Lima dan Kandungan Bakteri Escherechia Coli Pada Es Batu serta Olahhan Kelapa Muda di Kelurahan Kelapa Lima. *The Journal of Environmental Health Research*, 5(1), 36–40.
- Hermanto, D., Vivit Nurdin, B., & Wirawan, B. (2012). Gerakan Sosial Pedagang Kaki Lima (studi Tentang Hegemoni Pada pedagang kaki lima di pasar Bambu Kuning Kota Bandar Lampung). *Humanus*, 10(1), 46. <https://doi.org/10.24036/jh.v10i1.485>
- Mardikanto, T. 2006. *Penyuluhan Pembangunan Pertanian*. Surakarta: Sebelas Maret University Press.
- Musfiroh.M dkk. 2014. Penyuluhan Terhadap Sikap Ibu Dalam Memberikan Toilet Training Pada Anak. *Kemas*, 9 (2): 157-166.
- Ningsih, Riyan. 2014. Penyuluhan Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman, Serta Kualitas Makanan yang Dijajakan Pedagang di Lingkungan SDN Kota Samarinda. Volume 10 (1). *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. Samarinda.
- Nurati, D. E. (2016). Komunikasi Kebijakan publik Dalam Pengelolaan Pedagang Kaki Lima Berbasis Pada Kearifan Lokal (Kajian pengelolaan Pedagang Kaki lima di Kota Surakarta). *JPAP: Jurnal Penelitian Administrasi Publik*, 2(01).
- Nurheri, D., Iskarni, P., & Frananda, H. (2018). Partisipasi pedagang Kaki Lima Dalam Pengelolaan Kebersihan Lingkungan di Kota Solok (Studi Kasus di Beberapa Ruas Jalan Utama Kota Solok). *JURNAL BUANA*, 2(5), 360.
- Permatasari, Indah dkk (2021). Faktor Perilaku Higiene Sanitasi Makanan Pada Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima. *Jurnal Tata Boga*, 10 (2) : 223-233
- Rejeki, Sri. 2015. *Sanitasi, Hygiene dan Kesehatan & Keselamatan Kerja (K3)*. Bandung : Rekayasa Sains.

- Sadia, N. I., Sakung, J., dan Rismawati, N., 2019. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Penjual Jajanan dengan Higiene Sanitasi Makanan yang Dijajakan di Sekolah Dasar di Palu Barat. *Jurnal Kolaboratif Sains*, Vol. 1, No 1. E-Journal. Sulawesi Tengah : Universitas Muhammadiyah Palu.
- Satyaningsih, A., Munandar, S., 2017. Gambaran Higiene Sanitasi dan Keberadaan Escherichia Coli dalam Jajanan Kue Basah di Pasar Kota Kendari Tahun 2016. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat* 2, 1-10.
- Siregar, M. R., & Ridwan, M. (2022). Efektivitas Peran Dinas Perindustrian Dan Perdagangan Dalam Pelaksanaan Penataan Pedagang Kaki Lima Di Kota Medan. *SIBATIK JOURNAL: Jurnal Ilmiah Bidang Sosial, Ekonomi, Budaya, Teknologi, Dan Pendidikan*, 1(5), 653-662.
- Trigunarso, S. I., 2020. Hygiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan dengan Angka Kuman pada Makanan Jajanan di Lingkungan Sekolah. *Jurnal Kesehatan*, Volume 11, Nomor 1. E-Journal. Bandar Lampung : Politeknik Kesehatan Tanjung Karang.
- Widhajati, E., & Rahmawati, D. (2023). Sosialisasi Keamanan Pangan bagi Pelaku Usaha di Desa Wates, Kecamatan Sumbergempol, Kabupaten Tulungagung. *JANITA: JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT*, 3(2), 1-9
- World Health Organization. (2017, May). Diarrhoeal disease. *Diarrhoeal Disease*.