

Edukasi Menjaga Higienitas Makanan sebagai Upaya Pencegahan Penularan Penyakit

(Education on Maintaining Food Hygiene as an Effort to Prevent Disease Transmission)

Yanabila Annisatity¹ Dwi Warna Aju Fatmawati² Benni Benyamin³ Agustin Wulan Suci Dharmayanti³

¹ *Social Welfare Science, Faculty of Social and Political Sciences, Universitas Jember, Indonesia*

² *Department of Dental Conservative, Faculty of Dentistry, Universitas Jember, Indonesia*

³ *Faculty of Dentistry, Universitas Sultan Agung, Semarang, Indonesia*

⁴ *Department of Biomedical Science and Oral Maxillofacial Pathology Faculty of Dentistry, Universitas Jember Indonesia*

Corresponding author: Agustin Wulan Suci Dharmayanti

Email: agustinwulan.fkg@unej.ac.id

Received: written by editor; Revised: written by editor; Accepted: written by editor
(date of submission, 10pt)

ABSTRACT

Foodborne disease is caused by various biological contaminants from food contamination caused by worms, parasites, bacteria, fungi and viruses. The spread of various diseases is often known to be related to food hygiene and sanitation, thus triggering poisoning, allergies, diarrhoea, hepatitis A and even COVID-19. Community service activities aim to accompany community behaviour and food hygiene in the midst of the new normal era at BUMDES Griya Kuliner Pacet. Community service activities were carried out for 30 days at Griya Culinary, Pacet Village, Mojokerto, East Java. The method used in this activity is the assistance of the head of the Culinary House management and several traders. In order to maximize the mentoring process, the community service team conducted surveys up to the evaluation stage. Before the service team provided this, respondents' knowledge and methods of hygienic food processing still needed to be improved. However, after education regarding hygienic food processing was carried out, respondents' knowledge increased. Results were achieved through Community Service activities regarding safe, clean and healthy food processing and serving methods, as well as the availability of health promotion media in the form of leaflets.

Keyword : community empowerment; education; foodborne; food hygiene

Introduction
(Pendahuluan)

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia untuk melangsungkan kehidupan. Jika ditinjau dari segi kesehatan, makanan selain berfungsi sebagai sumber energi, zat pembangun dan zat pengatur juga mempunyai peran dalam penyebaran penyakit. Pemenuhan kebutuhan makanan tidak

hanya jumlah, akan tetapi pemenuhan makanan yang mempunyai nilai gizi optimal seperti vitamin, mineral, hidrat arang, lemak dan lainnya. Selain itu, makanan dan minuman harus murni, utuh dan bersih, dalam arti tidak mengandung bahan pencemar. Apabila salah satu syarat tersebut tidak terpenuhi, maka pemenuhan kebutuhan makan akan memicu gangguan kesehatan dan penyakit bahkan keracunan makanan [1], [2].

Tidak hanya dari kualitas dan kuantitas makanan dan minuman, sanitasi makanan juga sangat penting terutama pengolahan dan penyajian makanan di tempat-tempat umum yang erat kaitannya dengan pelayanan orang banyak, seperti rumah sakit, pondok pesantren, restoran, rumah makan, industri rumah tangga, pedagang kaki lima, kantin, dan pedagang keliling. Pengolahan makanan yang kurang baik dan tidak memenuhi syarat hygiene sanitasi makanan akan menimbulkan penyakit akibat makanan, atau *Foodborne Disease* [3].

Foodborne disease disebabkan oleh berbagai cemaran biologis dari adanya kontaminasi pangan yang disebabkan cacing, parasit, bakteri, jamur dan virus. Penyebaran berbagai penyakit sering diketahui berhubungan dengan higienis dan sanitasi makanan. Makanan yang tidak dikelola dengan baik dan benar oleh pengolah makanan dapat menimbulkan dampak negatif, seperti keracunan, alergi, diare, hepatitis A dan bahkan COVID-19 [4], [5].

Upaya pengendalian dan pencegahan kontaminasi makanan sangat diperlukan untuk memutus mata rantai penularan penyakit dan gangguan kesehatan. Prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi adalah penyelenggaraan makanan yang menerapkan higienitas dan sanitasi sesuai ketentuan dari departemen kesehatan Indonesia. Salah satu prinsip higienis dan sanitasi pengolah makanan adalah faktor kebersihan pengolah makanan dan higienis perorangan. Higienis perorangan merupakan perilaku bersih, aman dan sehat pengolah makanan untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan mulai dari persiapan bahan makanan sampai penyajian makanan [1].

Badan Usaha Milik Desa (BUMDES) milik Desa Pacet dengan nama Griya Kuliner Pacet (GKP) yang konsen pada bidang usaha rumah makan/ restoran. Sebagai pedagang yang membutuhkan konsumen, mereka harus mampu memberikan pelayan terbaik, tidak hanya cara pelayanan, tetapi juga kualitas makanan.

Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah mendampingi bentuk perilaku masyarakat dan higienitas makanan di tengah era new normal pada BUMDES Griya Kuliner Pacet.

Methods **(Metode Pengabdian)**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan selama 30 hari di Griya Kuliner Desa Pacet, Mojokerto, Jawa Timur. Metode yang

digunakan dalam kegiatan ini yaitu pendampingan ketua pengelolah Griya kuliner dan beberapa pedagan. Guna memaksimalkan proses pendampingan tim pengabdian kepada masyarakat melakukan survei sampai dengan tahap evaluasi.

A. Survei



Gambar 1. Kondisi Griya Kuliner Pacet pada saat Observasi Lapangan

Tahap survei dilakukan dengan melakukan observasi untuk memotret situasi proses jual beli makanan di Griya Kuliner dan menggali keluhan kesah pedagang terkait penyajian bahan makanan.

Adapun pertanyaan yang digunakan yaitu:

1. Jelaskan protokol kesehatan terkait menjaga penyebaran penyakit?
2. Apa saja yang harus dilakukan untuk menjaga higienitas makanan?
3. Apa saja perilaku pengunjung yang menyebabkan penyebaran penyakit?
4. Apa saja perilaku penjual yang menyebabkan penyebaran penyakit?
5. Apa yang harus diperhatikan pengelolah griya kuliner untuk mencegah penyebaran penyakit?

B. Studi Pustaka

Tahap studi pustaka ini ialah mencari berbagai referensi yang dapat diambil dan dapat digunakan dalam menambah pengetahuan dan dapat menambah wawasan yang dapat disampaikan kepada masyarakat, serta memberikan solusi terbaik terhadap permasalahan masyarakat.

C. Perencanaan

Tahap perencanaan dilakukan untuk mendesain dan menyusun program kerja sesuai dengan impian dan keinginan masyarakat, dalam hal ini pengelolah dan pedagang di Griya Kuliner. Selain itu, perencanaan untuk menentukan metode pendampingan yang dilakukan selama 30 hari.

D. Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan diawali dengan mengukur tingkat pengetahuan pengelola dan pedagang Griya Kuliner. Kemudian dilakukan pendampingan tentang cara mencuci tangan, pengolahan makanan yang bersih dan higienis, cara penyajian dan cara membersihkan alat makan serta penggunaan air bersih.

E. Evaluasi

Tahap evaluasi dengan mengukur tingkat pengetahuan pengelola dan pedagang. Kemudian dilanjutkan di minggu ke empat tentang penerapan edukasi terkait pengolahan makanan bersih dan higienis.

Results and Discussion (Hasil dan Pembahasan)

Tabel 1. Profil Responden

Inisial	Jenis kelamin	Umur (tahun)	Status
R1	Perempuan	30	Menikah
R2	Laki-laki	20	Single
R3	Laki-laki	42	Menikah
R4	Laki-laki	43	Menikah
R5	Perempuan	32	Menikah

Hasil survey dan observasi lapang mendapatkan informasi terkait perilaku masyarakat dalam menjaga higienitas makanan. Semua responden mampu menyebutkan dan menjelaskan pertanyaan-pertanyaan yang diajukan oleh tim pengabdian kepada masyarakat. Akan tetapi, mereka jawaban mereka masih belum sempurna. Belum semua pengunjung paham dan menerapkan protokol kesehatan, apalagi mengingat pengunjung griya kuliner ini juga ramai dan hanya beberapa pengunjung yang menerapkan protocol kesehatan, jadi sangat rentan untuk penularan.

Walaupun, fasilitas untuk mendukung program higienitas makanan sudah sangat memadai, pedagang dan pengelola tidak menyediakan hand sanitizer, mengingat harganya terbilang mahal. Griya kuliner sudah pernah menghadapi situasi pandemi dan era new normal, sehingga upaya menyediakan sarana cuci tangan itu sudah tersedia sejak situasi tersebut.

Tim pengabdian kemudian melakukan pendampingan kepada responden untuk mengedukasi dan mengoptimalkan fasilitas yang ada. Tujuannya Griya Kuliner Pacet dapat menjadi sentra makanan yang higienis dan mencegah penyebaran penyakit menular. Responden juga akan menjadi role model bagi pedagang baru yang mengisi dan pengunjung Griya Kuliner Pacet.

Sebelum dan setelah pendampingan responden dievaluasi pengetahuan dan perilaku terkait cara mencuci tangan, pengolahan makanan yang bersih dan higienis, cara penyajian dan cara membersihkan alat makan serta penggunaan air bersih

Tabel 2. Rata-rata nilai pre dan post test

Variabel	Pre test	Post test
Cara Mencuci tangan	25	70
Higienitas Makanan	26	51
Pengolahan makanan yang bersih dan higienis	23	62
Cara penyajian makanan yang higienis	25	59
Cara membersihkan alat makan	24	60



Gambar 2. Pelaksanaan edukasi terkait sanitasi dan kebersihan pada pengelola dan pedagang Griya Kuliner Pacet

Sebelum tim pengabdian memberikan, pengetahuan dan cara pengolahan makanan yang higienis oleh responden masih kurang. Akan tetapi, setelah dilaksanakan edukasi terkait pengolahan makanan yang higienis, pengetahuan responden mengalami peningkatan (table 2).

Pengolahan dan pengelolaan makanan yang higienis merupakan upaya untuk mengendalikan faktor risiko insidensi penyakit yang dimediasi oleh makanan. Selain itu, upaya ini bermanfaat untuk mencegah penyebaran dan penularan penyakit yang dimediasi oleh makanan dan peralatan makan/minum. Upaya ini tidak hanya berasal dari komposisi makanan, akan tetapi sejak persiapan dan pengolahan bahan mentah, penyimpanan, pengangkutan, produksi sampai dengan penyajian ke pelanggan [6], [7].

Responden perlu mengetahui upaya pembersihan atau pencucian bahan mentah dan peralatan masak dan penyajian secara mendasar. Dengan menggunakan air dan peralatan yang bersih, akan memperoleh makanan yang higienis, bersih dan sehat. *Food borne disease* (penyakit akibat makanan) dapat dipengaruhi oleh beberapa

faktor yaitu kebiasaan mengolah, penyimpanan, dan penyajian yang tidak bersih dan tidak memenuhi persyaratan sanitasi makanan. Kebiasaan ini akan meningkatkan perkembangan mikroorganisme patogen dan menimbulkan gangguan pada manusia [4], [8].

Makan merupakan kebutuhan dasar manusia menurut teori kebutuhan Maslow, sehingga dalam pemenuhan kebutuhan tersebut harus memperhatikan unsur-unsur penting dalam makanan/ minuman. Tidak hanya terkait kecukupan gizi, tetapi juga higienis dan kebersihan makanan. Gizi dan higienis makanan berfungsi untuk menjaga homeostasis tubuh. Apabila terdapat kegagalan akan memicu gangguan sistem tubuh, dan menularkan penyakit ke individu lain, seperti diare dan hepatitis A [9], [10].

Pengolah makanan dalam melakukan kegiatan pelayanan harus memenuhi persyaratan antara lain [5], [11], [12] :

- 1) tidak menderita penyakit mudah menular misal : batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya;
- 2) menutup luka (pada luka terbuka/ bisul tau luka lainnya);
- 3) menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian;
- 4) memakai celemek, dan tutup kepala;
- 5) mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan

Conclusion (Simpulan)

Hasil yang dicapai melalui kegiatan Pengabdian Masyarakat tentang cara pengolahan dan penyajian makanan yang aman, bersih dan sehat, serta tersedia media promosi kesehatan berupa materi dalam bentuk leaflet.

References (Daftar Pustaka)

[1] D. N. Iswarawanti, E. Ermayani, A. Sudibya, S. Latifah, and S. Septiani, *Keamanan Pangan dan HACCP*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia, 2020.

[2] Djoko Windu P. Irawan, *PRINSIP-PRINSIP HYGIENE SANITASI MAKANAN MINUMAN*, no. 6. 2016.

[3] Luh Pitriyanti, “Edukasi Mengenai Hygiene Sanitasi Pada Pedagang Jamu di Kota Tanjungpinang,” *Genitri J. Pengabd. Masy. Bid. Kesehat.*, vol. 1, no. 1, pp. 80–

85, 2022, doi: 10.36049/genitri.v1i1.63.

[4] F. Muna and Khariri, “Bakteri Patogen Penyebab Foodborne Diseases,” *Pros. Semin. Nas. Biol. di Era Pandemi COVID-19*, no. September, pp. 74–79, 2020, [Online]. Available: <http://journal.uin-alauddin.ac.id/index.php/psb/>.

[5] A. W. S. Dharmayanti and D. A. Puspitaloka, “Women Empowerment through Training of Face Shield Making from Unused Materials as COVID-19 Prevention Effort,” *Ulum Islam.*, vol. 33, pp. 121–130, 2021, doi: 10.33102/uij.vol33no3.332.

[6] D. Damat, A. Tain, D. D. Siskawardani, and S. Winarsih, “Edukasi Pedagang Pangan Jajanan Anak Sekolah di Kabupaten Malang, Jawa Timur,” *J. Masy. Mandiri*, vol. 4, no. 5, pp. 785–796, 2020, [Online]. Available: <https://journal.ummat.ac.id/index.php/jmm/article/view/2969>.

[7] W. Febrina, N. Abdillah, S. Indrawan, E. Harfrida, and S. Srihandayani, “Edukasi Siswa Sekolah Dasar Mengenai Jajanan Sehat,” *J. Pengabd. Kompetitif*, vol. 1, no. 2, pp. 98–104, 2022.

[8] M. Safira, “Analisis Permasalahan Kesehatan Terkait Penularan Penyakit Melalui Makanan (foodborne disease),” *J. Acad.*, 2021.

[9] F. Diseases, “Modern food biotechnology, human health and development: an evidence-based study FOOD SAFETY DEPARTMENT* WORLD HEALTH ORGANIZATION Department of Food Safety, Zoonoses and Foodborne Diseases,” no. June, 2005, [Online]. Available: <http://www.who.int/foodsafety>.

[10] WHO and Unicef, “Air, Sanitasi dan Pengelolaan limbah yang Tepat Dalam Penanganan Wabah COVID-19,” *Pedoman Sementara WHO dan UNICEF 19 Maret 2020*, pp. 2–4, 2020, [Online]. Available: https://www.who.int/docs/default-source/searo/indonesia/covid19/who-unicef---air-sanitasi-higiene-dan-pengelolaan-limbah-yang-tepat-dalam-penanganan-wabah-covid-19.pdf?sfvrsn=bf12a730_2.

[11] Hairil Akbar, Sarman, and Muhammad Ichsan Hadiansyah, “Edukasi Tips Memilih, Mengolah, dan Menyajikan Makanan yang Aman pada Mahasiswa

STIKES Graha Medika Secara Daring
Menggunakan Aplikasi Zoom Cloud
Meetings,” *J. Pengabd. UntukMu NegeRI*,
vol. 5, no. 1, pp. 12–16, 2021, doi:
10.37859/jpumri.v5i1.2212.

- [12] Badrut Tamam, Suratiah, I. G. P. S.
Puryana, and I. G. A. A. Widarti, *Covid-19
dan pangan lokal*. Malang, Indonesia: Inara
Publisher, 2022.