



Terbit online pada laman web jurnal : <http://wartaandalas.lppm.unand.ac.id/>

Warta Pengabdian Andalas

Jurnal Ilmiah Pengembangan dan Penerapan Ipteks

ISSN (Print) 0854-655X | ISSN (Online) 2797-1600

Edukasi Penerapan Higiene dan Sanitasi pada Pelaku Usaha Makanan

Fea Firdani*, Diva Khusnul Chotimah, Dwina Aulia Putri, Intan Sahara Kusuma, Muhammad Farhan Mantovani, dan Putri Aulia Azzahra

Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Andala, Kampus Limau Manis, Padang, 25163. Indonesia

*Corresponding author. E-mail address: feafirdani@ph.unand.ac.id

Keywords:

education, food handling, hygiene, sanitation

ABSTRACT

Along with the times, the human need for food served outside the home is increasing. So that individuals or companies provide more and more food products or businesses. Food safety is a significant thing to note. The behaviour of food handlers in processing and serving food has an essential role in protecting the food from contamination that can affect the health of the people who consume processed food products. This community service activity aims to provide education regarding hygiene and sanitation to food business actors. The training was conducted in October - November 2022 at 40 food businesses in Mata Air Village, South Padang District, Padang City. The implementation method started with field observations, which aim to determine the condition of the hygiene implementation of business actors, followed by providing education to business actors using poster media that contains the application of hygiene and sanitation in handling food and providing personal protective equipment for business actors that can be used to support the implementation of food handling hygiene in the place of business. The results of community service activities found that 97.5% of business premises did not meet hygiene and sanitation requirements. This inspection was seen from personal hygiene and sanitation in the place of business. Education on the application of personal hygiene and sanitation to business actors was carried out door to door to every restaurant business place by using posters containing information regarding the application of food handling hygiene and pasted on every food business place in the village to increase the knowledge of food handlers. Educational media and personal protective equipment are expected to increase restaurant business workers' knowledge and compliance in implementing personal hygiene in processing and serving food.

Kata Kunci:

edukasi, higiene, penanganan makanan, sanitasi

ABSTRAK

Seiring perkembangan zaman kebutuhan manusia terhadap makanan yang telah disajikan di luar rumah semakin tinggi. Sehingga semakin banyak pula produk atau usaha makanan yang disediakan oleh perorangan atau perusahaan. Keamanan makanan merupakan hal yang sangat penting untuk diperhatikan. Perilaku penjamah makanan dalam mengolah hingga menyajikan makanan memiliki peranan penting dalam melindungi makanan yang akan dikonsumsi dari kontaminasi yang dapat mempengaruhi kesehatan masyarakat yang mengkonsumsi hasil olahan makanan tersebut. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberikan edukasi mengenai penerapan higiene dan sanitasi pada pelaku usaha makanan. Kegiatan dilaksanakan pada bulan Oktober–November 2022 pada 40 tempat usaha makanan di Kelurahan Mata Air, Kecamatan Padang Selatan, Kota Padang. Metode pelaksanaan dimulai dari observasi lapangan yang bertujuan untuk mengetahui kondisi penerapan higiene pelaku usaha, dilanjutkan dengan memberikan

edukasi kepada pelaku usaha menggunakan media poster yang memuat mengenai penerapan higiene dan sanitasi dalam menjamah makanan, dan memberikan alat pelindung diri bagi pelaku usaha yang bisa digunakan dalam menunjang terlaksananya *hygiene food handling* di tempat usaha. Hasil kegiatan pengabdian didapatkan bahwa 97,5% tempat usaha belum memenuhi syarat *hygiene* dan sanitasi. Inspeksi ini dilihat dari kondisi *hygiene* personal dan sanitasi tempat usaha tersebut. Edukasi penerapan personal higiene dan juga sanitasi pada pelaku usaha dilakukan *door to door* ke setiap tempat usaha rumah makan dengan menggunakan poster yang berisi informasi mengenai penerapan *hygiene food handling* dan ditempel pada setiap tempat usaha makanan yang ada dikelurahan tersebut untuk meningkatkan pengetahuan dari penjamah makanan. Dengan adanya media edukasi dan pemberian perlengkapan alat pelindung diri, diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan kepatuhan pekerja usaha rumah makan dalam menerapkan personal higiene dalam mengolah dan menyajikan makanan.

PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan primer seluruh manusia setiap saat dan harus melewati pengelolaan yang baik dan benar untuk mendukung kesehatan manusia. Seiring berkembangnya zaman, kebutuhan manusia terhadap makanan yang telah disajikan di dalam rumah maupun di luar rumah semakin tinggi. Hal itu, berbanding lurus atau semakin tinggi pula dengan produk atau usaha makanan yang disediakan oleh perorangan atau perusahaan. Tujuan mengonsumsi makanan bukan lagi sekedar mengatasi rasa lapar, tetapi juga semakin kompleks. Manusia semakin sadar bahwa makanan adalah sumber utama pemenuhan kebutuhan zat-zat gizi, seperti protein, karbohidrat, vitamin, dan mineral (Meikawati, 2022). Selain memiliki gizi yang baik, konsumen juga perlu memperhatikan pengawasan terhadap makanan, mulai dari: pemilihan bahan makanan, pengolahan, penyajian, dan penyimpanan bahan makanan (Annas *et al.*, 2021).

Pengolahan makanan merupakan proses yang dimulai dari penerimaan bahan mentah, pembuatan, pengubahan bentuk, pengemasan, pewadahan, pengangkutan, dan yang terakhir proses penyajian (Meikawati, 2022). Dari pengertian tersebut, makanan harus dalam keadaan utuh dan tidak cacat yang berarti tidak terkontaminasi dan harus higiene. Tempat Pengolahan Makanan (TPM) atau usaha makanan, terdiri dari: rumah makan dan restoran, kantin, jasa boga, dan jajanan pinggir jalan. Dari TPM tersebut, rumah makan dan restoran adalah tempat yang sering dikunjungi masyarakat. Oleh karena itu, rumah makan dan restoran harus terjamin dari segi kebersihan dan kesehatannya (Wahyuni, 2021).

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 1098/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran, rumah makan adalah setiap tempat usaha yang kegiatannya menyediakan makanan dan minuman pada tempat usahanya. Sedangkan yang dimaksud dengan restoran adalah salah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan proses pengelolaan makanan bagi tempat usahanya (Kementrian Kesehatan RI, 2003).

Keamanan makanan sangat penting untuk diperhatikan karena makanan yang aman adalah makanan yang dapat mencegah terjadinya penyakit yang merugikan. Keamanan makanan memiliki hubungan yang sangat erat dengan higiene dan sanitasi. Higiene sanitasi makanan merupakan upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat, dan perlengkapannya yang dapat, atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Kementrian Kesehatan RI, 2003). Untuk menerapkan higiene sanitasi makanan

dibutuhkan pengetahuan, sikap, dan perilaku seseorang dalam menangani proses pengolahan makanan. Penjamah makanan memiliki peranan penting dalam melindungi makanan yang akan dikonsumsi dari kontaminasi makanan yang disebabkan oleh perilaku penjamah makanan yang tidak baik (Meikawati, 2022).

Salah satu masalah merugikan yang ditimbulkan oleh degradasi kualitas makanan adalah penyakit *stunting*. *Stunting* terjadi apabila kondisi tinggi badan seseorang lebih pendek dibanding tinggi badan orang lain pada umumnya, yang disebabkan oleh faktor penyakit dan asupan gizi. Kedua faktor ini berhubungan dengan faktor pola asuh, akses terhadap makanan, akses terhadap layanan kesehatan, dan sanitasi lingkungan. Berdasarkan data dari Dinas Kesehatan Kota Padang tahun 2022, bahwa telah dilakukan audit kasus *stunting* yang bertujuan untuk menindaklanjuti Peraturan Presiden No. 72 Tahun 2021 tentang Percepatan Penurunan *Stunting* dan Perban No. 12 Tahun 2021 tentang Rencana Aksi Nasional Percepatan Penurunan Angka *Stunting* Indonesia Tahun 2021-2024. Adapun hasil Survei Status Gizi Balita pada 22 lokus *stunting* di Kota Padang, ditemukan 16 kasus tertinggi berada di Kelurahan Mata Air, Kecamatan Padang Selatan (Dinas Kesehatan Kota Padang, 2022).

Ada beberapa rumah makan yang terdapat di Kecamatan Padang Selatan tepatnya di Kelurahan Mata Air yang menjual berbagai jenis makanan, mulai dari makanan tradisional hingga makanan cepat saji. Salah satu rumah makan yang penulis kunjungi untuk observasi awal mengenai penerapan higiene dan sanitasi rumah makan adalah "Rumah Makan Bundo Minang". Nasi padang merupakan makanan yang digemari semua kalangan usia. Meskipun begitu, nasi padang mempunyai dampak buruk apabila pengolahan makanannya tidak bersih dan sehat. Kualitas nasi padang yang tidak baik dapat mengganggu kesehatan seseorang, seperti mengalami gangguan pencernaan. Selain itu, nasi padang juga dapat menjadi media penularan penyakit atau yang dikenal *food born disease*. Hal tersebut, disebabkan oleh aktifitas bakteri, jamur, dan mikroorganisme lain akibat kontaminasi (Alkatri, 2020).

Hasil observasi awal yang dilakukan pada salah satu rumah makan di kelurahan Mata Air, diketahui lokasi rumah makan ini sangat berdekatan dengan sumber pencemaran, yaitu berada dipinggir jalan. Hal tersebut, membuat makanan rentan terkontaminasi oleh bakteri dan virus yang dihasilkan oleh aktivitas pengguna jalan. Terdapat 3 orang penjamah makan terdiri dari 2 orang laki-laki dan 1 orang perempuan di rumah makan ini. Pada saat bekerja, semuanya tidak menggunakan celemek dan sarung tangan dan dua orang tidak menggunakan tutup kepala.

Dari kegiatan observasi awal tersebut, perlu dilakukan edukasi kepada penjamah makanan mengenai pentingnya menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) dan juga memperhatikan *personal hygiene* pada saat bekerja. Hal ini, sangat penting karena pekerjaan yang dilaksanakan adalah pengolahan bahan pangan. Jadi, higiene dan sanitasi perlu diperhatikan agar tidak terjadi kontaminasi terhadap bahan pangan yang diolah maupun hasil olahan.

Berdasarkan hasil diskusi dan wawancara pada salah satu usaha Rumah Makan (RM MB) di Kelurahan Mata Air, Kecamatan Padang Selatan, rumah makan masih belum memenuhi standar *hygiene food handling* pada penjamah makanan yang terdiri dari: pekerja rumah makan dan jajanan belum memahami pentingnya penggunaan alat pelindung diri dan penerapan *personal hygiene* selama proses pengolahan makanan. Kemudian penjamah makanan tidak menggunakan celemek saat mengolah dan mengemas makanan, tidak dipisahkannya antara letak kasir dengan pengemasan makanan, penjamah makanan tidak menggunakan penutup kepala, tidak adanya wastafel dan *handsanitizer* di rumah makan, terdapat air tergenang di tempat cuci peralatan masak, dan sarang laba-laba

di langit-langit rumah makan. Pengawasan dan penyuluhan terhadap *hygiene food handling* usaha rumah makan dan jajanan juga belum pernah dilaksanakan. Jadi kegiatan ini dilakukan untuk memberikan edukasi dan penyuluhan kepada rumah makan dan jajanan mengenai pentingnya penerapan higiene pada penjamah makanan pada saat mengolah dan mengemas makanan, memberikan pemahaman terhadap pemakaian alat pelindung diri pada saat mengolah, dan menyajikan makanan. Dan memberdayakan komunitas pedagang usaha rumah makan, jajanan, dan masyarakat.

METODE

Kegiatan diawali dengan tahap persiapan, dengan mengajukan izin kepada pihak Kelurahan Mata Air dan RT/RW setempat, serta pelaksanaan observasi untuk mengetahui jumlah tempat usaha makanan dan minuman, jenis usaha makanan dan minuman, lingkungan di sekitar tempat usaha dan pelaku usahanya.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian membangun desa dilakukan dengan beberapa tahapan kegiatan, meliputi:

1. Melakukan wawancara dengan pelaku usaha yang berkaitan dengan higiene pada penjamah makanan ketika mengolah makanan dan bagaimana penerapan higiene pada penjamah yang sudah dilakukan oleh pelaku usaha dalam menjamah makanan.
2. Kegiatan dilanjutkan dengan pelaksanaan edukasi mengenai tips higienis dalam menjamah makanan secara *door to door* ke setiap rumah makan dengan dibantu media edukasi berupa poster, setelah disampaikan informasinya secara langsung kepada penjamah, kemudian poster ditempelkan di etalase atau dinding rumah makan.
3. Pemberian alat pelindung diri dan personal higiene, diberikan sebagai percontohan dan sarana yang bisa digunakan oleh pelaku usaha dalam menunjang terlaksananya penerapan higiene pada penjamah makanan di tempat usaha, meliputi celemek, sarung tangan, spons cuci piring, dan sabun cuci piring.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Edukasi diberikan kepada 40 pelaku usaha yang berada di wilayah di Kelurahan Mata Air, Kecamatan Padang Selatan, Kota Padang. Terdiri dari pelaku usaha rumah makan dan usaha jajanan pinggir jalan. Sebelum melakukan edukasi kepada para pelaku usaha kelompok melakukan observasi dan identifikasi permasalahan-permasalahan terkait dengan *personal hygiene* dan sanitasi pada pelaku usaha makanan tersebut.

Adapun langkah kegiatan yang dilaksanakan dimulai dari observasi awal usaha makanan yang ada di wilayah Kelurahan Mata Air, kemudian melakukan identifikasi masalah terkait dengan higiene dan sanitasi pelaku usaha makanan. Setelah itu, menetapkan 40 pelaku usaha makanan yang akan diberikan edukasi tentang penerapan *hygiene food handling*. Di mana kegiatan edukasi ini dimulai dengan memberikan kuisioner untuk mengetahui praktek penerapan higiene dan sanitasi pada pelaku usaha makanan. Setelah itu, dilakukan kegiatan edukasi kepada para pelaku usaha dengan menggunakan media poster dan kemudian diakhiri dengan penyerahan alat yang dibutuhkan untuk peningkatan penerapan higiene dan sanitasi para pelaku usaha yaitu celemek, spons, dan sabun cuci piring.

Apabila tidak dilakukan penerapan *personal hygiene* dan sanitasi tempat usaha maka dapat menyebabkan terjadinya kontaminasi terhadap makanan mulai dari tahap penyiapan

bahan makanan, pengolahan makanan sampai penyajian makanan, dan hal ini dapat menyebabkan kerugian dan terjadinya berbagai macam penyakit karena itu dibutuhkan penerapan *personal hygiene* dan sanitasi tempat usaha tersebut. Adapun hasil kegiatan yang dilaksanakan sebagai berikut:

A. Observasi Awal Tempat Usaha (Rumah Makan dan Jajanan)

Sebelum melakukan kegiatan edukasi, maka kelompok melakukan observasi awal tempat usaha yang ada di Kelurahan Mata Air tersebut untuk dapat mengidentifikasi gambaran umum permasalahan-permasalahan yang berhubungan dengan *hygiene food handling* dan juga sanitasi tempat usaha tersebut. Pada observasi awal ini terlihat bahwa banyak rumah makan dan jajanan yang berada di pinggir jalan raya dan jika dilihat dari lingkungan sekitar tempat usaha tersebut, terlihat bahwa banyak rumah makan dan jajanan yang hanya meletakkan sampah di depan tempat usaha tanpa menggunakan tempat yang tertutup dan kedap air kemudian juga sebagian besar rumah makan melakukan proses pengolahan makanan yang melalui proses pembakaran langsung di tepi jalan raya tersebut hal ini tentu akan dapat menimbulkan kontaminasi terhadap makanan tersebut.

Kelompok melakukan observasi awal dengan mendatangi salah satu rumah makan untuk melihat gambaran umum *personal hygiene* dan sanitasi tempat usaha tersebut. Di mana terlihat bahwa pekerja tidak menggunakan celemek, sarung tangan, penutup kepala, dan masker, etelase tidak menggunakan tirai yang mana itu dapat membuat lalat menghampiri makanan, tidak disediakan wastafel untuk mencuci tangan dan tidak ada *handsanitizer* di meja makan, serta hanya disediakan air kobokan untuk mencuci tangan para konsumen, ada sarang laba-laba di loteng ruangan makan, pembuatan ikan bakar dan ayam bakar dekat dengan jalan raya sehingga meningkatkan potensi untuk terkontaminasinya makanan tersebut, kantong sampah di tumpuk di depan Rumah Makan tersebut, serta mencuci dan membilas piring dan peralatan lainnya menggunakan air dan wadah yang sama.

Dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan higiene sanitasi rumah makan dan restoran dijelaskan bahwa selama berhubungan dengan makanan, seorang tenaga penjamah makanan haruslah memakai pakaian khusus kerja untuk mengolah makanan, selalu melindungi makanan dari kontak langsung terhadap tubuh, menggunakan celemek, sarung tangan, penutup kepala, serta alat pelindung diri lainnya. Seorang tenaga penjamah makanan harus selalu memiliki kuku yang terpotong pendek dan dijaga kebersihannya. Selain itu, seorang tenaga penjamah makanan tidak dibenarkan mengobrol selama mengolah makanan, mengunyah makanan, menggaruk anggota tubuh, dan merokok. Makanan jadi yang telah dimasak harus dijaga penyimpanannya dalam kondisi tertutup. Penyimpanan bahan makanan dan meletakkan makanan jadi pada tempat yang bersih dan tertutup bertujuan untuk menghindari kontaminasi pada makanan. Makanan jadi harus di tempatkan pada wadah yang tertutup, terlindung dari debu dan serangga. Makanan dan bahan makanan yang dibiarkan dalam kondisi terbuka dapat menyebabkan makanan mudah terkontaminasi (Kementrian Kesehatan RI, 2003).

Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan higiene sanitasi rumah makan dan restoran, rumah makan harus dilengkapi dengan fasilitas sanitasi dalam penerapan higiene sanitasi makanan. Rumah makan harus memiliki peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus agar peralatan dan bahan makanan jadi terlindung dari kontaminasi hama, dan lainnya. Tempat sampah harus terbuat dari bahan yang kedap air, tertutup dan tersedia pada setiap tempat kegiatan yang memproduksi sampah, agar tidak berserakan, dan menjaga tempat pengolahan

makanan selalu dalam kondisi bersih, dan terhindar dari pencemaran. Sistem pembuangan air limbah harus tertutup dan terbuat dari bahan yang kedap air serta tidak menjadi sumber pencemaran (Kementrian Kesehatan RI, 2003).

Fasilitas cuci tangan ditempatkan pada tempat yang mudah dicapai oleh pelanggan dan karyawan, dilengkapi dengan air mengalir, sabun atau deterjen, bak penampungan yang permukaannya halus, mudah dibersihkan, dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup. Untuk tempat mencuci peralatan harus terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat, dan mudah dibersihkan. Bak pencucian sedikitnya terdiri dari 3 bilik atau bak pencuci, yaitu untuk menguyur, menyabun, dan membilas (Kementrian Kesehatan RI, 2003).

Kualitas makanan yang disajikan oleh rumah makan atau restoran juga dipengaruhi oleh fasilitas sanitasi yang disediakan. Penerapan higiene sanitasi makanan dapat dilakukan dengan baik apabila didukung oleh fasilitas sanitasi yang memadai. Dengan adanya ketersediaan fasilitas sanitasi yang memadai, makanan yang diproduksi akan lebih berkualitas, terhindar dari kontaminasi, serta memenuhi persyaratan kesehatan (Suhaimi, 2019).

Setelah melakukan observasi awal, kelompok mempersiapkan untuk melakukan edukasi terkait penerapan *hygiene food handling* pada pelaku usaha. Di mana edukasi ini akan dilakukan dengan cara mengunjungi tempat usaha secara *door to door*. Metode ini dipilih dengan pertimbangan karena apabila dilakukan edukasi dengan metode mengumpulkan disuatu tempat dirasa tidak memungkinkan karena pelaku usaha akan sulit untuk meninggalkan tempat usahanya untuk menghadiri kegiatan edukasi tersebut.

B. Inspeksi Personal Higiene dan Sanitasi Tempat Usaha

Setelah melakukan observasi awal kemudian melakukan kegiatan inspeksi ke tempat-tempat usaha di mana inspeksi ini menggunakan tabel ceklis yang sudah dipersiapkan. Adapun yang dinilai dilihat dari segi lokasi, halaman, dan fasilitas tempat usaha, pencahayaan, ruang pengolahan makanan, fasilitas sanitasi, seperti air bersih, air kotor, fasilitas cuci tangan, toilet dan tempat pembuangan sampah, peralatan yang digunakan untuk masak dan makan, kondisi kesehatan karyawan atau penjamah makanan, serta perlindungan terhadap makanan.

Kelompok melakukan inspeksi pada 40 tempat usaha. Inspeksi ini dilakukan dengan menggunakan kuisioner, tempat usaha yang memenuhi syarat apabila skor 83 atau lebih dan tempat usaha dikatakan tidak memenuhi syarat apabila skornya berada di bawah 83. Berdasarkan inspeksi yang telah lakukan terhadap 40 tempat usaha, 97,5% diantaranya tidak memenuhi syarat dengan skor di bawah 83 dan hanya 2,5% yang memenuhi syarat dengan skor 83. Inspeksi ini dilihat dari kondisi hygiene personal dan sanitasi tempat usaha tersebut. Banyaknya tempat usaha makanan ini yang belum memenuhi syarat setelah dilakukan inspeksi terlihat dari lokasi dan lingkungan yang tidak bersih, banyak debu dan sarang laba-laba, mencuci peralatan masak dan makan hanya dengan menggunakan satu wadah saja dan tidak menggunakan air yang mengalir, belum tersedianya tempat sampah yang tertutup dan kedap air, serta perlindungan terhadap makanan juga masih belum terlaksana seperti makanan yang dibiarkan terbuka begitu saja hal ini akan menyebabkan makanan tersebut diinggapi oleh vector, seperti lalat, kecoa, serta tikus.

Syarat lokasi rumah makan sesuai Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VI/2003, tidak tidak berada pada jarak < 100 meter dari sumber pencemaran debu, asap, bau, dan cemaran lainnya, bangunan terpisah dengan tempat tinggal, kokoh, permanen, lantai

bersih, kedap air, tidak licin, rata, dan kering. Untuk kondisi bangunan dengan dinding kedap air, rata, bersih, dan ventilasi tersedia berfungsi dengan baik, menghilangkan bau tak enak dan cukup menjamin rasa aman, pencahayaan/penerangan, tersebar merata di setiap ruangan, dan tidak menyilaukan. Pembagian ruangan terdiri dari ruang dapur dan ruang makan, ada toilet, ada gudang bahan makanan, ada ruang karyawan, ada ruang administrasi, dan ada gudang peralatan (Kementrian Kesehatan RI, 2003).

Untuk kebutuhan akan air bersih jumlahnya harus cukup memadai untuk seluruh kegiatan dan tersedia pada setiap tempat kegiatan. Air bersih yang tercemar akan mempengaruhi kegiatan masak memasak dan pada akhirnya akan menimbulkan penyakit yang berbahaya misalnya diare. Lalu, Sistem pembuangan air limbah harus baik, saluran terbuat dari bahan kedap air, tidak merupakan sumber pencemaran, misalnya memakai saluran tertutup, *septic tank* dan riol. Saluran air limbah dari dapur harus dilengkapi perangkat lemak (Prasetya, 2012).

Keberadaan toilet tidak berhubungan langsung dengan dapur, ruang persiapan makanan, ruang tamu, dan gudang makanan. Toilet yang disediakan terpisah antara toilet untuk wanita dan toilet untuk pria. Luas lantai cukup untuk memelihara kebersihan. Lantai toilet dibuat kedap air, tidak licin, dan mudah dibersihkan. Di dalam kamar mandi harus tersedia bak dan air bersih dalam keadaan cukup dan peturasan harus dilengkapi dengan air yang mengalir. Air limbah dibuangkan ke *septic tank*, riol atau lubang peresapan yang tidak mencemari air tanah. Saluran pembuangan terbuat dari bahan kedap air. Sebaiknya toilet juga dilengkapi dengan *tissue* (Departemen Kesehatan RI, 2004).

Setiap rumah makan harus menyediakan tempat cuci tangan khusus untuk karyawan dengan kelengkapan tempat cuci tangan yang jumlahnya disesuaikan dengan jumlah karyawan, yaitu 1 buah untuk rumah makan yang memiliki pekerja 1 sampai 10 orang. Tempat sampah terbuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat, mempunyai tutup, dan memakai kantong plastik khusus untuk sisa-sisa bahan makanan dan makanan jadi yang cepat membusuk. Jumlah dan volume tempat sampah disesuaikan dengan produk sampah yang dihasilkan pada setiap tempat (Prasetya, 2012).

Untuk mencegah terjadinya pencemaran, terdapat syarat untuk penjamah makanan, yaitu menutup kepala, sedang tidak menderita penyakit menular, seperti flu, batuk, influenza, diare, menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian, mencuci tangan setiap kali akan menjamah makanan agar tidak tersentuh langsung dengan kulit, tidak merokok atau menggaruk anggota badan, dan tidak batuk maupun bersin di depan makanan tanpa penutupnya (Departemen Kesehatan RI, 2004).

Berdasarkan hasil inspeksi ini perlu dilakukan peningkatan pengawasan terhadap tempat usaha makanan oleh puskesmas setempat. Serta diperlukan peningkatan kesadaran pelaku usaha untuk menerapkan *personal hygiene* dan sanitasi di tempat usaha makanan.

Untuk meningkatkan penerapan higiene yang baik pada rumah makan maka perlu dilakukan tindakan dari dinas-dinas terkait serta pemilik rumah makan secara khusus memberikan bimbingan baik secara pribadi maupun penyuluhan bersama, memberikan sanksi atau peraturan khusus yang sesuai apabila ada pekerja yang tidak menerapkan higiene perorangan yang baik. Dinas terkait (Puskesmas) perlu melakukan pengawasan yang dilakukan setahun sekali berdasarkan peraturan dari Dinas Kesehatan Kota Padang, Pemilik usaha rumah makan juga dapat melakukan pengawasan secara internal. Dengan dilakukannya pengawasan pada penjamah, akan dapat memberikan dampak terhadap perilaku higiene penjamah yang tidak baik dapat dicegah dan dikendalikan.



Gambar 1. Kegiatan Inspeksi di Tempat Usaha Makanan

C. Memberikan Edukasi dengan Menggunakan Media Poster

Selanjutnya dilakukan kegiatan edukasi kepada para pelaku usaha, di mana kegiatan edukasi ini dengan menggunakan media poster. Setelah diberikan edukasi menggunakan poster tersebut, kemudian menempelkan poster pada tempat yang dapat dengan mudah dilihat oleh pelaku usaha ataupun konsumen yang berkunjung ke tempat usaha makanan tersebut.



Gambar 2. Memberikan Edukasi kepada Pelaku Usaha

Adapun tujuan dari pemasangan poster ini adalah untuk peningkatan pengetahuan dan penerapan higiene dan sanitasi tempat usaha makanan secara berkelanjutan, dan sebagai pengingat untuk selalu menerapkan higiene dan sanitasi tempat usaha makanan karena setelah dilakukan edukasi tersebut diharapkan pelaku usaha tetap dapat melihat dan membaca poster yang berisi penerapan higiene dan sanitasi di tempat usaha makanan tersebut.



Gambar 3. Pemasangan Poster Edukasi Penerapan Higiene dan Sanitasi

D. Penyerahan Alat Pelindung Diri yang Dapat Digunakan Untuk Peningkatan Penerapan *Hygiene Food Handling*

Setelah selesai melaksanakan kegiatan edukasi dan pemasangan poster. Kelompok memberikan salah satu alat penerapan *personal hygiene* dan juga peralatan cuci piring. Hal ini diharapkan dapat digunakan sebagai contoh bagi pelaku usaha untuk dapat menerapkan *personal hygiene* bagi para karyawan atau penjamah makanan dan penerapan sanitasi di tempat usaha, berupa celemek, spons, dan sabun cuci piring.

KESIMPULAN

Kegiatan edukasi penerapan terlaksana dengan baik. Namun, hasil dari inspeksi menunjukkan masih banyaknya pelaku usaha yang belum memenuhi standar *personal hygiene food handling* di tempat usahanya. Hal ini umumnya disebabkan karena rendahnya tingkat pengetahuan dan kesadaran pelaku usaha, serta minimnya sarana dan prasarana yang mendukung terlaksananya *personal hygiene food handling* di tempat usaha mereka. Dengan diberikannya edukasi dan prasarana yang bisa mendukung terlaksananya *personal hygiene food handling* di tempat usaha, diharapkan kedepannya tempat usaha dapat menerapkannya secara berkelanjutan. Diharapkan kepada pelaku usaha agar dapat mengaplikasikan secara berlanjut edukasi yang telah diberikan untuk meningkatkan pengetahuan mengenai penggunaan alat pelindung diri dan penerapan *personal hygiene*. Hal ini, sangat perlu diperhatikan untuk menjamin kualitas makanan yang dihasilkan demi menjaga keamanan makanan dan kesehatan konsumen. Tidak hanya itu, untuk para pemangku kebijakan, seperti pihak kelurahan, kecamatan, dan puskesmas untuk membuat agenda triwulan mengenai inspeksi sanitasi rumah makan di Kelurahan Mata Air.

DAFTAR PUSTAKA

- Alkatri, R. 2020. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Higiene Sanitasi Makanan di Rumah Makan Wilayah Kerja Puskesmas Padang Pasir Kota Padang Tahun 2020. Skripsi. Universitas Andalas. Padang.
- Annas, H. N., A., Fauziah, M., Ernyasih., & and Lusida, N. 2021. Gambaran Penerapan Higiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan di Rumah Makan Padang "X" Pamulang Tangerang Selatan Tahun 2020. *Environmental Occupational Health and Safety Journal*, 2(1), pp. 49–58.
- Departemen Kesehatan RI. 2004. Tentang Bakteri Pencemaran Makanan dan Penyakit Bawaan Makanan. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Dinas Kesehatan Kota Padang. 2022. Hasil Survei Status Gizi Balita.
- Kementerian Kesehatan RI. 2003. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.

- Meikawati, W. 2022. Sosialisasi Higiene dan Sanitasi pada Produsen Makanan Industri Rumah Tangga di Desa Wisata Wonolopo Kecamatan Mijen. *Jurnal Inovasi Dan Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 1(4), pp. 5–8.
- Prasetya E. 2012. Hygiene dan Fasilitas Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kota Gorontalo. *Jurnal Sainstek*, 6(5).
- Suhaimi. 2019. Gambaran Kondisi Higiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Kecamatan Minas Kabupaten Siak Tahun 2019. Tugas Akhir. Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang. Padang.
- Wahyuni, A.S. 2021. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Higiene Sanitasi Makanan pada Tahap Pengolahan di Rumah Makan Kecamatan Pada Utara Kota Padang 2020. Skripsi. Universitas Andalas. Padang.