

**EDUKASI KESEHATAN DALAM MENERAPKAN HIGIENE SANITASI DAN
KEAMANAN MAKANAN JAJANAN DI PASAR TRADISIONAL KOTA
PADANGSIDIMPUAN**

(Delfi Ramadhini¹, Nefonavratiлова Ritonga¹, Hera Soraya Wardani Siregar², Nova
Tiodora Manalu², Siti Aisyah Lubis²)

¹Dosen Universitas Aufa Royhan di Kota Padangsidempuan

²Mahasiswa Universitas Aufa Royhan di Kota Padangsidempuan
(delfiramadhini@gmail.com)

ABSTRAK

Konsumsi makanan dapat berbahaya bagi kesehatan, karena makanan dapat menjadi sumber penularan maupun penyebab masalah kesehatan. Sentra Informasi Keracunan (SIKer) Nasional Badan POM (2014) menunjukkan bahwa kejadian keracunan akibat pangan pada bulan Januari-Maret 2014 terdapat 29 insiden. Sebanyak 5 insiden keracunan akibat mengkonsumsi pangan jajanan. Makanan jajanan merupakan makanan yang dijual di kios kaki lima, pinggir jalan, di tempat umum, tempat pemukiman serta lokasi lain sejenis. Tujuan PKM ini adalah untuk memberikan edukasi kesehatan dalam menerapkan hygiene sanitasi dan keamanan makanan jajanan di pasar tradisional Kota Padangsidempuan. Kegiatan PKM dilakukan dengan metode penyuluhan kesehatan dengan menggunakan lembar *checklist* kepada pedagang makanan jajanan di Pasar Sagumpal bonang. Hasil dari kegiatan penyuluhan ini di lanjutkan dengan memberikan evaluasi kepada pedagang makanan jajanan di Pasar Sagumpal Bonang yaitu tanya-jawab seputar materi yang diberikan. Ada beberapa pertanyaan yang diberikan oleh penyuluh kepada pedagang makanan jajanan di Pasar Sagumpal Bonang. Berdasarkan jawaban yang diberikan menunjukkan bahwa pedagang makanan jajanan di Pasar Sagumpal Bonang paham dengan materi yang diberikan oleh penyuluh. Kegiatan PKM yang dilaksanakan berjalan dengan baik. Pedagang makanan jajanan di Pasar Sagumpal bonang yang mengikuti kegiatan terlihat antusias dalam mengikuti kegiatan penyuluhan. Hasil dari kegiatan ini adalah menambah pengetahuan masyarakat dan mengedukasi masyarakat tentang hygiene sanitasi dan keamanan makanan jajanan.

Kata kunci : hygiene, sanitasi, jajanan pasar

ABSTRACT

Consumption of food can be dangerous for health, because food can be a source of transmission or cause of health problems. The National Poisoning Information Center (SIKer) of the National Food and Drug Administration (2014) shows that there were 29 incidents of food poisoning in January-March 2014. A total of 5 incidents of poisoning due to consuming food snacks. Street food is food that is sold at street stalls, roadside, in public places, residential areas and other similar locations. The purpose of this PKM is to provide health education in implementing

sanitation hygiene and food safety in traditional markets in Padangsidimpuan City. PKM activities are carried out using the health education method by using a checklist sheet to snack food traders at Sagumpal Bonang Market. The results of this counseling activity were continued by providing an evaluation to the hawkers food vendors at Sagumpal Bonang Market, namely questions and answers about the material provided. There were a number of questions given by the extension worker to the hawkers food vendors at Sagumpal Bonang Market. Based on the answers given, it shows that the hawkers food vendors at Sagumpal Bonang Market understand the material provided by the extension workers. The PKM activities carried out went well. Snack food vendors at Sagumpal Bonang Market who took part in the activity seemed enthusiastic in participating in the counseling activity. The result of this activity is increasing public knowledge and educating the community about sanitation hygiene and food safety.

Keywords: hygiene, sanitation, market snacks

1. PENDAHULUAN

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Kegiatan makan seringkali dianggap sebagai kegiatan pemenuhan kebutuhan dasar semata, padahal dari sudut kajian antropologi budaya, kegiatan makan merupakan suatu bagian dari tujuh unsur kebudayaan. Setiap kebudayaan memiliki kekhasan tersendiri dalam kegiatan makan, mulai dari menyiapkan bahan makanan, proses memasak, mengemas, hingga proses memakannya. Berdasarkan definisi dari WHO Makanan adalah semua substansi yang dibutuhkan oleh tubuh tidak termasuk air, obat-obatan, dan substansi-substansi lainnya yang digunakan untuk pengobatan (Budiman Chandra, 2005: 85).

Indonesia merupakan Negara kepulauan yang memiliki beraneka ragam jenis makanan, salah satunya adalah jajanan pasar. Jajanan pasar merupakan makanan

yang banyak disukai oleh masyarakat disamping rasanya enak jajanan pasar juga mempunyai nilai tersendiri karena merupakan salah satu ciri khas dari suatu daerah dan makanan yang asli dari tanah Nusantara ini. Jajanan pasar pada umumnya memiliki kelemahan dalam hal keamanannya terhadap bahaya biologi atau mikrobiologi, kimia atau fisik. Menurut Marwati (2000: 112), bahwa makanan tradisional mempunyai pengertian suatu makanan rakyat sehari-hari, baik yang berupa makanan pokok, makanan selingan, atau sajian khusus yang sudah turun-temurun dari zaman nenek moyang. Pendapat lain dari Lilyana (2004 : 4), macam-macam jajanan pasar juga dapat dilihat dari rasanya yaitu manis legit, dan asin gurih. Rasa manis diperoleh dengan mencampurkan gula pasir atau gula jawa kedalam adonan, begitu juga rasa asin didapat karena adonan dicampur dengan garam.

Tahapan terakhir dalam penyelenggaraan makanan adalah penyajian ma-

kanan. Hal ini perlu diperhatikan pada waktu penyajian makanan yaitu harus menyatakan kebersihan dan keamanan baik pada alat-alat yang digunakan maupun hidangan itu sendiri. Alat hidang yang berhubungan langsung dengan makanan hendaknya terhindar dari segala pencemaran sehingga makanan yang dihidangkan terjaga kebersihannya dan keamanannya. Makanan yang dihidangkan sebaiknya harus higienis supaya tidak menyebabkan penyakit untuk manusia. Kata hygiene berarti kesehatan atau ilmu tentang kesehatan. Dalam buku "The Theory Catering" oleh Kiton dan Caserani (Dalam Suwantini dan Purwiyatun, 2004: 2), disebutkan bahwa "Hygiene is the study of health and the prevention of the disease" hal ini berarti bahwa hygiene adalah ilmu tentang kesehatan dan pencegahan penyakit. Menurut Ahmad Said (2007: 2) Sanitasi adalah usaha pencegahan penyakit dengan cara menghilangkan atau mengatur faktor-faktor lingkungan yang berkaitan dengan rantai perpindahan penyakit tersebut. Secara luas, ilmu sanitasi merupakan penerapan dari prinsip-prinsip yang akan membantu memperbaiki, mempertahankan, atau mengembalikan kesehatan yang baik pada manusia.

Kotagede merupakan salah satu daerah yang khas dengan budaya tradisional, di tempat terdapat beraneka ragam masakan, jajanan, dan minuman tradisional yang dijual. Dengan kondisi masyarakat tersebut tidak sedikit pedagang yang melakukan kecurangan dalam mengolah makanan yang mereka jual demi mendapatkan keuntungan yang banyak, bahkan kemungkinan untuk

menambahkan bahan-bahan berbahaya dalam makanan mereka sangat ada, sehingga jajanan pasar yang ditawarkan juga sudah mempunyai rasa yang berbeda karena bahan yang digunakan pun sudah banyak yang dimanipulasi dengan penambahan bahan kimia seperti pengawet, pemanis buatan, pewarna sintesis, dan lain-lain.

Berdasarkan pengamatan awal yang dilakukan peneliti, dipasar Kotagede Yogyakarta, beberapa pedagang makanan jajanan tradisional cukup mudah ditemui di hampir sekeliling pasar. Pedagang tersebut sering kali menunjukkan perilaku yang tidak sehat dalam menjamah makanan, misalnya menjajakan makanan dalam keadaan terbuka padahal letaknya di pinggir jalan yang banyak dilalui oleh kendaraan bermotor.

2. METODE PELAKSANAAN

Penyuluhan ini menggunakan metode ceramah, edukasi kesehatan dalam menerapkan hygiene sanitasi dan keamanan makanan jajanan di pasar tradisional Kota Padangsidempuan. Penyuluhan dilaksanakan di Pasar Sagumpal Bonang, Padangsidempuan Utara, Sumatera Utara, Indonesia. Kelompok sasaran yaitu pedagang makanan jajanan pasar tradisional. Materi penyuluhan yang disampaikan oleh pemateri media yang berupa lembar ceklis. Pedagang dan pemateri terjadi interaksi yang berkaitan dengan tema yang disampaikan

Dalam kegiatan penyuluhan ini

diberikan edukasi kepada pedagang jananan pasar mengenai bagaimana menerapkan hygiene sanitasi makanan jananan di pasar.

Kemudian dilanjutkan dengan mempraktekkan penerapan hygiene sanitasi yang sesuai dengan syarat. Kegiatan dilakukan bersama sambil meminta pedagang untuk mencoba mempraktikanya. Kegiatan ini dilakukan untuk mengetahui tingkat kephahaman pedagang tentang cara penerapan hygiene sanitasi yang sesuai dengan syarat serta pedagang bisa menerapkannya dalam setiap hari.

3 HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan pedagang tentang penerapan hygiene sanitasi yang sesuai dengan syarat. Berikut ini lembar ceklist hasil kegiatan edukasi kesehatan dalam menerapkan hygiene sanitasi dan keamanan makanan jajanan di pasar tradisional Kota Padangsidimpuan:

1. Penilaian Distribusi terhadap Kondisi Penjamah

Tabel 1. Penilaian Distribusi terhadap Kondisi Penjamah

No	Uraian	Ya	Tidak
1	Penjamah makanan bebas dari (ISPA)		✓
2	Memakai celemek dan tutup kepala		✓
3	Tidak batuk/bersin di hadapan makanan	✓	
4	Menggunakan pakaian yang bersih	✓	
5	Terdapat tissue atau lap keringat		✓
6	Mencuci tangan sebelum dan sesudah menjamah makanan		✓
Jumlah		2	4

2. Distribusi Kondisi Tempat Berjualan

Tabel 2. Distribusi Kondisi Tempat Berjualan

No	Uraian	Ya	Tidak
1	Menggunakan peralatan yang baik dan utuh		✓
2	Peralatan makanan tidak bersudut tajam	✓	
3	Permukaan wadah halus	✓	
4	Peralatan sekali pakai		✓
5	Peralatan tidak berbau	✓	
6	Peralatan tidak terpakai disimpan di tempat yang bersih dan bebas kontaminasi	✓	
7	Kondisi tempat penjualan bebas cemaran mikrobiologis		✓
Jumlah		4	3

3. Distribusi Penyajian Makanan

Tabel 3. Distribusi Penyajian Makanan

No	Uraian	Ya	Tidak
1	Makanan disajikan dalam kondisi tertutup		✓
2	Makanan yang terbungkus dalam kondisi baik	✓	
3	Tidak terdapat bahan mentah lain selain makanan jajanan	✓	
4	Terdapat sekat antar makanan jajanan	✓	
5	Terdapat alat pembasmi serangga		✓
Jumlah		3	2

Berdasarkan kegiatan penyuluhan dengan pedagang dan lembar ceklis pada tabel di atas, maka didapatkan hasil tentang hygiene sanitasi pada jajan pasar yang dijual di Pasar Sagumpal Bonang meliputi :

1. Gambaran Hygiene dan Sanitasi pedagang

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. Pengetahuan mengenai hygiene dan sanitasi makanan dapat digambarkan melalui 3 bagian utama, yakni pengertian hygiene makanan, pengertian sanitasi makanan, dan hal-hal yang perlu diperhatikan pada makanan sehat. Ketika ditanyakan mengenai pengertian hygiene makanan disetiap tempat penjualan, hampir seluruh penjual menjawab tidak tahu. Hal berbeda terjadi ketika ditanyakan mengenai pengertian sanitasi makanan, hampir seluruh penjual tidak mengetahui bahkan ada penjual yang belum pernah mendengar istilah sanitasi makanan, hanya saja mereka mengetahui dan menyadari pentingnya menjaga kebersihan lingkungan sekitar.

2. Penerapan Hygiene dan Sanitasi Pada Penjualan Jajan Pasar di Pasar Tradisional Kota Padangsidimpuan.

Penerapan hygiene sanitasi pada penjual makanan tradisionl di pasar Sagumpal Bonang dapat digambarkan melalui beberapa aspek yaitu, cara menghindari pencemaran dan mempertahankan makanan yang akan dijual supaya makanan itu tetap bersih, personal hygiene sebagai penjual makanan, serta cara memperlakukan sampah yang ada disekitar tempat penjualan.

Ketika ditanyakan mengenai bagaimana cara menghindari pencemaran makanan yang dijual, seluruh penjual menyam- paikan penjelasan yang sama, yakni semua makanan ditutup menggunakan plastik supaya tidak langsung terkena debu. Pada saat ditanyakan mengenai cara

mempertahankan makanan supaya tetap bersih, hampir semua penjual juga memiliki jawaban yang sama yaitu dengan cara mengusir lalat. Jika makanan sudah dipilih pembeli, penjual segera meng-ambil makanan dengan menggunakan alat atau menggunakan sarung tangan jadi makanan tidak langsung terkena oleh tangan.

Aspek personal hygiene digam- barkan dalam 3 pertanyaan sederhana yang mencakup kebiasaan batuk pada saat penjual sedang sakit, kebiasaan cuci tangan, dan kebersihan diri/ ruang lingkup personal hygiene. Ketika ditanyakan mengenai kebiasaan batuk hampir semua penjual mempunyai jawaban yang sama yaitu, menghindar dari makanan dan menurut observasi yang dilakukan oleh peneliti belum ada informan yang menggunakan masker pelindung untuk menjaga sterilisasi. Begitu pula ketika ditanyakan mengenai kebersihan diri, penjual Jajan pasar yang ada di pasar Tradisional Kota Padangsidimpuan mempunyai jawaban yang hampir sama yaitu mereka rajin mandi dua kali sehari, kemudian sikat gigi secara teratur. Keberadaan dan pengelolaan sampah penting diperhatikan untuk menjaga higienitas lingkungan pasar. Para pedagang berusaha menjaga kebersihan agar tetap bersih dan rapi. Hal tersebut tampak dari cara penjual memperlakukan sampah yang ada di sekitar tempat penjualan. Mereka mempunyai jawaban yang sama, pada intinya selalu memunggut sampah yang sekiranya berserakan, terlebih di lingkungan Pasar ada petugas kebersihan yang senantiasa siap bekerja

4 kali sehari untuk mem- bersihkan area penjualan.

3. Peralatan yang digunakan dalam penjualan Jajan Pasar.

Peralatan yang digunakan untuk menjual makanan adalah salah satu hal yang harus diperhatikan dalam higiene sanitasi makanan, karena peralatan sangat berpengaruh pada kebersihan makanan. Ketika ditanyakan peralatan yang digunakan, mereka mempunyai jawaban yang sama yaitu tidak menyediakan peralatan yang banyak. Hal tersebut dikarenakan peralatan yang digunakan untuk meletakkan makanan hampir semua berasal dari penitip, hanya penjepit saja yang mereka sediakan. Sedangkan mengenai cara memperlakukan peralatan tersebut, pedagang memiliki jawaban yang berbeda.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan edukasi kesehatan dalam menerapkan higiene sanitasi dan keamanan makanan jajanan di pasar tradisional Kota Padangsidimpuan terlaksana dengan baik. Kegiatan penyuluhan ini sangat di respon baik oleh pedagang jajanan Padar Sagumpal Bonang. Hasil dari kegiatan ini adalah:

1. Seluruh penjual jajan pasar yang ada di Pasar tradisional kota padangsidimpuan tingkat pengetahuan mengenai higiene dan sanitasi masih kurang tidak mengetahui tentang kriteria makanan yang sehat dan aman, tentang pencemaran makanan, serta kurang memahami prinsip-prinsip sanitasi. Hal ini bisa dikarenakan sebagian besar dari mereka hanya tamatan Sekolah Dasar.
2. Secara umum seluruh penjual jajan

pasar yang ada di Pasar tradisional kota padangsidimpuan sudah menerapkan higiene dan sanitasi dalam penjualan makanan. Akan tetapi, masih terdapat ketidaksesuaian dengan teori atau penerapan yang ada.

- a. Belum terdapat ketentuan yang jelas mengenai penanganan pekerja yang mengalami gangguan kesehatan.
- b. Belum terdapat pakaian khusus bagi penjual atau penjamah makanan seperti penggunaan topi, sarung tangan, dan celemek saat bekerja.
- c. Belum ada kain khusus untuk membasuh keringat ataupun kain khusus untuk membersihkan tempat kerja.
- d. Tidak memiliki peralatan yang sesuai dengan teori ataupun standar yang seharusnya. Contoh, penyajian kue belum dikemas, hanya diletakkan di tempat terbuka, kemudian peralatan hanya menggunakan baki dan container saja.

Disarankan sebaiknya sebagai pengusaha dalam bidang makanan, penjual harus terlebih dahulu memahami bagaimana pentingnya higiene dan sanitasi terutama dalam bidang makanan. Selain itu, setiap penjual makanan seharusnya menggunakan pakaian khusus, topi atau penutup kepala, kain khusus untuk membasuh keringat, celemek, sarung tangan plastik sekali pakai, dan penjual makanan wajib menggunakannya selama bekerja.

5. REFERENSI

Ahmad Said . 2007. Sanitasi Higiene Makanan & Keselamatan Kerja. Jakarta: PT Sinar Wadja Lestari.

Budiman Chandra .2005. Pengantar Kesehatan Lingkungan. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran.

Lilyana. 2004. Kreasi Baru Jajan pasar. Jakarta: PT Gramedia Pustaka

Utama Marwati.2000. Pengolahan Makanan Indonesia. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. Moleong

Lexy J. 2002. Metodologi Penelitian Kualitatif. Bandung: Remaja Rosdakarya. Sugiyono. 2010.

Metode Penelitian Kualitatif Kuantitatif dan R& D Statistika untuk

Penelitian. Bandung: Alfabeta.

Suharsimi Arikunto. 2010. Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik. Jakarta: PT Rineka Cipta.

6. DOKUMENTASI KEGIATAN



Gambar 1. Kegiatan Berjualan Pedagang Pasar



Gambar 2. Jenis Jajanan Pasar yang Dijual Pedagang



Gambar 3. Foto Bersama