

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI EDUKASI HYGIENE DAN SANITASI JAJANAN DI UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JAKARTA

COMMUNITY EMPOWERMENT THROUGH EDUCATION ON HYGIENE AND SANITATION OF SNACKS AT UNIVERSITY OF MUHAMMADIYAH JAKARTA

Ernyasih Ernyasih¹, Muhammad Aslam Effendy², Lingga Nur Afifah Taurusia³, Shifa Safira⁴
^{1,2,3,4}Program Studi Kesehatan Masyarakat, Universitas Muhammadiyah Jakarta
E-mail: ernyasih@umj.ac.id

ABSTRAK

Permasalahan akibat mengonsumsi jajanan sembarangan masih menjadi masalah Kesehatan di Indonesia, yaitu perilaku mengenai hygiene dan sanitasi yang masih belum diperhatikan. Salah satu solusi dari permasalahan tersebut adalah mendukung prinsip hygiene dan sanitasi terhadap jajanan agar mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan. Pengetahuan hygiene dan sanitasi terhadap jajanan merupakan hal yang berhubungan dengan sikap penjamah. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan hygiene dan sanitasi. Kegiatan ini menggunakan metode penyuluhan dan pemahaman tentang hygiene dan sanitasi terhadap jajanan yang sehat dengan indikator penilaian pre-test dan post-test untuk mengetahui tingkat pengetahuan mahasiswa dengan sampel 10 responden disekitar Universitas Muhammadiyah Jakarta. Hasil kegiatan ini menunjukkan sebelum dilakukannya penyuluhan, pengetahuan responden tentang hygiene dan sanitasi terhadap jajanan memiliki rata-rata skor pre-test sebesar 67%. Setelah penyuluhan dilakukan, Hasil post-test menunjukkan rata-rata skor post-test sebesar 80%. Kesimpulan dari kegiatan ini adalah penyuluhan mengenai hygiene dan sanitasi jajanan di lingkungan Universitas Muhammadiyah Jakarta dinilai efektif dalam meningkatkan pengetahuan tentang jajanan sehat dan perlu menyediakan fasilitas dan sarana yang memadai untuk mendukung penerapan hygiene dan sanitasi terhadap jajanan.

Kata Kunci: hygiene, sanitasi, jajanan, lingkungan, pengetahuan

ABSTRACT

Problems caused by eating snacks carelessly are still a health problem in Indonesia, namely behavior regarding hygiene and sanitation that is still not considered. One solution to these problems is to support the principles of hygiene and sanitation of snacks in order to prevent contamination of food. Knowledge of hygiene and sanitation of snacks is related to the attitude of the handlers This activity aims to explain that hygiene and sanitation are very important. This activity uses the method of counseling and understanding of hygiene and sanitation of healthy snacks with pre-test and post-test assessment indicators to determine the level of knowledge of students with a sample of 10 respondents around Muhammadiyah University Jakarta. The results of this activity show that before counseling, respondents' knowledge of hygiene and sanitation of snacks has an average pre-test score of 67%. After the counseling was conducted, the post-test results showed an average post-test score of 80%. The conclusion of this activity is that counseling on hygiene and sanitation of snacks in the environment of Universitas Muhammadiyah Jakarta is considered effective in increasing knowledge about healthy snacks and needs to provide adequate facilities and facilities to support the application of hygiene and sanitation to snacks.

Keywords: hygiene, sanitation, snacks, environment, knowledge

PENDAHULUAN

Di lingkungan sekitar kampus banyak sekali dijumpai jajanan baik yang disediakan oleh kantin kampus maupun pedagang kaki lima dan umumnya rutin dikonsumsi oleh anak-anak maupun remaja. Secara umum, makanan jajanan dikenal dengan istilah “*street food*” atau dalam bahasa Indonesia bermakna jenis makanan yang dijual di kaki lima, pinggir jalan, di stasiun, dipasar, di sekolah, tempat pemukiman serta tempat yang sejenisnya (Rahmi, 2018). Jajanan yang kurang terjaga kebersihannya sangat beresiko terhadap kesehatan, baik jangka pendek maupun jangka panjang (Nurbiyati & Wibowo, 2014). Hal ini perlu menjadi perhatian individu kita masing-masing untuk mencegah timbulnya suatu penyakit, ataupun keracunan yang timbul akibat hygiene dan sanitasi yang kurang baik.

Sebagaimana dalam hadist Al-Bukhari “Bersihkanlah segala semampu kamu, sesungguhnya Allah Ta’ala membangun islam itu atas dasar kebersihan dan tidak akan masuk surga kecuali setiap yang bersih”. Penting bagi kita menjaga kebersihan sebagai penjamah terhadap makanan yang kita makan.

Kontaminan pada makanan berupa virus, bakteri, jamur, parasit, dan bahan kimia berbahaya (Andayani, 2020). Makanan tak aman menimbulkan berbagai jenis penyakit, mulai dari diare hingga kanker. Sebagai gambaran, berdasarkan *Foodborne Disease Burden Epidemiology Reference Group* (FERG) dari WHO, diperkirakan 582 juta kasus muncul dari 22 penyakit yang menyebar melalui makanan (*Foodborne Disease*). Dan sebanyak 351.000 diantaranya berujung kematian (Trigunarso 2020).

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki beban kesehatan sangat tinggi karena penyakit yang ditularkan melalui pangan. Sebanyak 10 juta hingga 22 juta orang di Indonesia mengalami diare karena pangan dan air yang terkontaminasi. KLB keracunan pangan di Indonesia pada 2021 sebesar 50 kasus yang diproyeksikan menjadi 5.000 kasus dengan jumlah yang terpapar 256.900 orang. Sebanyak 178.300 orang mengalami sakit dan 1.000 orang meninggal (Rokom, 2018).

Banyaknya aktivitas yang dilakukan anak-anak dan remaja membuatnya sering melupakan waktu makan dan cenderung memilih mengonsumsi makanan jajanan di kantin atau warung di sekitarnya (Ratnawati et al. 2015) Sehingga hal ini berkesinambungan dengan Konsep pengetahuan personal hygiene dalam kehidupan sehari-hari supaya anak-anak ataupun remaja tidak salah dalam memilih jajanan.

Kebersihan makanan diperlukan untuk memastikan keamanan makanan mulai produksi hingga dikonsumsi. Makanan dapat terkontaminasi di titik mana pun selama persiapan bahan baku, pengolahan, penyimpanan, distribusi, transportasi, dan penyajian. Upaya *hygiene* sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Rahmayani & Simatupang 2019).

Hygiene adalah usaha kesehatan yang mempelajari pengaruh kondisi lingkungan terhadap kesehatan manusia, ataupun mencegah timbulnya penyakit karena pengaruh kondisi lingkungan

(Najiyah & Nurlaela 2019). Sedangkan sanitasi adalah serangkaian praktik dan upaya yang berfokus pada menjaga kebersihan lingkungan sekitar, misalnya menyediakan tempat sampah supaya tidak ada yang buang sampah sembarangan, menyediakan fasilitas tempat cuci tangan dengan air yang bersih.

Hygiene dan sanitasi makanan tidak jauh dari sikap manusia atau penjamah itu sendiri, salah satu faktor terpenting yaitu pengetahuan penjamah terkait hygiene dan sanitasi terhadap makanan yang di makan (Fauziah, 2022). Pengetahuan keamanan pangan berhubungan dengan sikap penjamah makanan, sedangkan sikap akan menentukan praktik keamanan pangan penjamah makanan. Sebagian besar penjamah makanan bersikap tidak mendukung mengenai higiene dan sanitasi (Miranti & Adi, 2016).

Oleh karena itu kedua hal tersebut yaitu pengetahuan dan sikap saling berhubungan. Terdapat hubungan antara pengetahuan dengan sikap hygiene dan sanitasi penjamah makanan serta ada hubungan pula antara pengetahuan dengan praktek hygiene penjamah makanan (Miranti & Adi, 2016). Hal tersebut dikarenakan faktor yang paling penting menentukan prevalensi penyakit bawaan makanan adalah kurangnya pengetahuan pada pihak penjamah atau konsumen makanan dan ketidak pedulian terhadap pengelolaan makanan yang aman (Rahmayani, 2018).

METODE

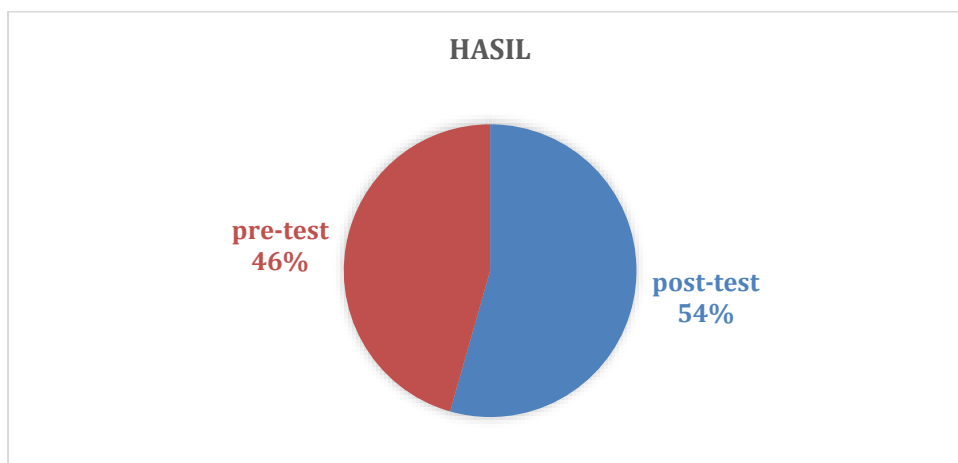
Metode yang digunakan dalam pemberdayaan masyarakat ini adalah metode penyuluhan dengan indikator penilaian pre-test dan post-test. Metode ini dilakukan dengan cara memberikan pretest terlebih dahulu untuk mengetahui tingkat pengetahuan mahasiswa tentang hygiene dan sanitasi terhadap jajanan di lingkungan Universitas Muhammadiyah Jakarta, kemudian memberikan penyuluhan dan pemahaman tentang hygiene dan sanitasi terhadap jajanan yang sehat, dan terakhir memberikan post-test untuk mengetahui tingkat pengetahuan mahasiswa setelah mendapatkan penyuluhan.

Media penyuluhan perorangan yang dilakukan adalah dengan poster yang sudah dibuat sesuai dengan petunjuk Kementerian Kesehatan RI mengenai jajanan sehat dan cara menjaga hygiene sanitasi makanan. Tujuan penyuluhan perorangan di lingkungan Universitas Muhammadiyah Jakarta adalah untuk mengetahui peningkatan masyarakat dengan memberikan edukasi mengenai pentingnya jajanan yang sehat serta cara menjaga hygiene sanitasi makanan yang baik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui edukasi hygiene dan sanitasi terhadap jajanan di lingkungan Universitas Muhammadiyah Jakarta dengan metode *pre-test* dan *post-test* dilakukan dengan tujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman mahasiswa tentang pentingnya hygiene dan sanitasi terhadap jajanan. Kegiatan ini melibatkan 10 orang responden yang berada di lingkungan Universitas Muhammadiyah Jakarta.

Sebelum diberikan penjelasan materi, responden diminta untuk mengisi *pre-test* terlebih dahulu dengan *scan barcode* melalui *google form* untuk mengetahui hasil tingkat pengetahuan terkait hygiene dan sanitasi terhadap jajanan. Selanjutnya menjelaskan materi secara singkat mengenai jajanan sehat dan cara menjaga hygiene sanitasi makanan dengan baik yang sesuai dengan poster yang telah dibuat dengan referensi dari Kemenkes RI.



Gambar 1. Hasil pretest dan posttest

Hasil *pre-test* menunjukkan bahwa pengetahuan responden tentang hygiene dan sanitasi terhadap jajanan masih kurang. Hal ini terlihat dari rata-rata skor pretest sebesar 67% dari total skor 100%. Responden masih belum memahami dengan baik tentang pengertian hygiene dan sanitasi, pentingnya hygiene dan sanitasi terhadap jajanan, serta cara-cara menerapkan hygiene dan sanitasi terhadap jajanan. Setelah responden melakukan *pre-test*, selanjutnya menjelaskan secara detail mengenai ciri-ciri jajanan yang sehat dan tidak sehat serta bagaimana cara menjaga hygiene sanitasi terhadap makanan. Jajanan yang sehat adalah jajanan yang bersih, baik dari segi tempat, lingkungan sekitar, maupun kemasan jajanan tersebut. Jajanan yang tidak sehat adalah jajanan yang kotor ataupun tidak tertutup serta menggunakan bahan-bahan yang berbahaya bagi tubuh. Adapun cara menjaga hygiene dan sanitasi makanan adalah dengan membiasakan cuci tangan sebelum makan, tidak memakan makanan yang terjatuh, serta mewaspadaai terhadap cemaran pada makanan yang meliputi; bahaya biologis, dan bahaya zat kimia.

Setelah penyampaian materi mengenai jajanan yang sehat serta hygiene sanitasi terhadap makanan responden diminta untuk melaksanakan *post-test* dengan cara *scan barcode* melalui *google form*. Hasil *post-test* menunjukkan bahwa pengetahuan responden tentang hygiene dan sanitasi terhadap jajanan mengalami peningkatan yang lebih baik dari nilai *pre-test*. Hal ini terlihat dari rata-rata skor *post-test* sebesar 80% dari total skor 100%. Berdasarkan hasil *pre-test* dan *post-test* maka dapat disimpulkan bahwa pengetahuan responden tentang *hygiene* dan *sanitasi* terhadap jajanan meningkat

sebesar 13%. Meskipun belum terjadi peningkatan 100% tetapi dengan adanya peningkatan pemahaman responden yang sudah lebih baik, artinya penyuluhan kesehatan mengenai pengetahuan hygiene dan sanitasi terhadap jajanan ini sesuai dengan harapan, yaitu terjadinya peningkatan pemahaman.

Sanitasi makanan adalah suatu usaha pencegahan yang menitikberatkan pada kegiatan dan tindakan yang diperlukan untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, hingga pada saat makanan dan minuman siap dikonsumsi oleh masyarakat atau konsumen. Dimana sanitasi ini bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, menghindarkan konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, mengurangi kerusakan atau pemborosan makanan. (Jatmika & Fadila 2019)

Makanan yang bersih dan aman akan berkontribusi pada pengembangan sumber daya manusia yang berkualitas. Hal ini sesuai dengan hasil penelitian (Silvia et al. 2023) bahwa kurangnya pengetahuan terkait penerapan hygiene dan sanitasi makanan dari seorang penjamah makanan dapat dipengaruhi oleh faktor usia, tingkat pendidikan, dan lain-lain. Kemampuan berpikir seseorang akan lebih matang sehingga dapat menerima informasi dipengaruhi oleh usia yang lebih tua. Namun, faktor usia tidak serta merta menjadi patokan karena orang yang lebih tua belum tentu memiliki pengetahuan yang baik terkait hygiene dan sanitasi makanan. Pengetahuan seseorang juga dipengaruhi oleh faktor pendidikan. Orang yang memiliki tingkat pendidikan yang tinggi cenderung memiliki pengetahuan yang lebih tinggi dan sebaliknya.

Berdasarkan dari hasil penelitian (Titahena et al. 2019) Faktor lain yang juga dapat mempengaruhi sikap seseorang dalam menyikapi pelaksanaan praktik hygiene mereka adalah faktor orang lain, dimana seseorang cenderung memiliki sikap yang disesuaikan atau sejalan dengan sikap yang dimiliki oleh orang-orang yang dianggap berpengaruh bagi individu tersebut, seperti teman dekat atau keluarga. Beberapa responden yang mengatakan bahwa mereka melakukan praktik hygiene dengan baik karena mengikuti kebiasaan praktik hygiene dalam keluarga saat memegang makanan, seperti mencuci tangan sebelum menyentuh makanan, menggunakan penjepit makanan dan melakukan personal hygiene atau kebersihan diri lainnya.

Berdasarkan hukum dan peraturan yang berlaku hygiene dan sanitasi makanan, Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang pedoman persyaratan hygiene dan sanitasi persyaratan hygiene dan sanitasi, penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan langsung dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan hingga penyajian. (Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2003). Hygiene dan sanitasi tidak dapat dipisahkan satu sama lain karena keduanya sangat berhubungan erat. Sebagai contoh, hygiene sudah baik karena mau mencuci tangan, tetapi sanitasinya tidak mendukung karena tidak cukup tersedia air bersih, maka mencuci tangan tidak sempurna. (Nildawati et al. 2020)

Penjamah makanan merupakan salah satu sumber kontaminasi terjadinya penyakit, oleh karena itu kebersihan penjamah sangat diperlukan untuk mencegah terjadinya kontaminasi dan menghasilkan jajanan yang sehat dan aman untuk dikonsumsi. Personal Hygiene adalah hal utama dalam masalah pencegahan penyakit bawaan makanan. Mencuci tangan secara baik akan membunuh lebih dari 80% kuman di tangan. Tangan perlu dicuci karena ribuan mikroorganisme, baik yang normal maupun yang terkontaminasi, menempel di tangan dan mudah berpindah ke makanan yang disentuhnya. (Ramadani, Nirmala G. & Mersatika H. 2017). Hal ini didukung dari hasil penelitian (Ismainar et al. 2022) Tangan yang tidak bersih dan terpapar dengan orang lain dapat menyebabkan perpindahan bakteri dan virus patogen dari tubuh, feses atau sumber lain ke makanan yang disajikan. Membiasakan diri untuk mencuci tangan dengan sabun, menggosok tangan, membilas dengan air mengalir dapat membersihkan kotoran yang mengandung kuman dan bakteri.

Berdasarkan dari hasil penelitian (Gultom, Onibala & Bidjuni 2018) Konsumsi makanan jajanan dapat mempengaruhi kejadian diare. Hal ini disebabkan oleh maraknya penggunaan bahan tambahan makanan yang tidak diizinkan. Menurut (Nuraini 2007) bahan tambahan makanan adalah bahan yang ditambahkan ke dalam makanan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk produk makanan, seperti pemanis, pewarna, pengawet, dan penyedap yang dapat membahayakan kesehatan. Penggunaan zat berbahaya dapat menimbulkan penyakit seperti diare dan keracunan makanan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Pemberdayaan masyarakat melalui edukasi hygiene dan sanitasi terhadap jajanan merupakan upaya untuk meningkatkan kesadaran dan pemahaman masyarakat, khususnya mahasiswa di Universitas Muhammadiyah Jakarta, tentang pentingnya penerapan hygiene dan sanitasi terhadap makanan jajanan yang ada di lingkungan Universitas Muhammadiyah Jakarta. Hal ini penting untuk mencegah terjadinya keracunan makanan dan penyakit bawaan makanan yang dapat membahayakan kesehatan masyarakat. Diharapkan bahwa mahasiswa atau masyarakat umum Universitas perlu menyediakan fasilitas dan sarana yang memadai untuk mendukung penerapan hygiene dan sanitasi terhadap jajanan. Fasilitas dan sarana tersebut dapat berupa tempat cuci tangan, tempat sampah, dan peralatan masak dan makan yang bersih. Pedagang jajanan juga perlu dibina dan diawasi secara berkala oleh pemerintah dan universitas. Pembinaan dan pengawasan dapat dilakukan untuk memastikan bahwa pedagang jajanan menerapkan hygiene dan sanitasi yang baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Gultom, M.M.K., Onibala, F. & Bidjuni, H., 2018, 'Hubungan Konsumsi Makanan Jajanan Dengan Diare Pada Anak di SDN 3 Gogagoman Kecamatan Kotamobagu Barat KOTA Kotamobagu', *e-journal Keperawatan*, 6(1).
- Ismainar, H., Harnani, Y., Sari, N.P., Zaman, K., Hayana, H. & Hasmairi, H., 2022, 'Hygiene dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Murid Sekolah Dasar di Kota Pekanbaru, Riau', *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 21(1), 27–33.
- Jatmika, S.E.D. & Fadila, A.I., 2019, 'Edukasi Mengenai Hygiene dan Sanitasi Makanan di Pasar Kaki Langit Dusun Mangunan Dlingo Bantul', *Jurnal Pemberdayaan: Publikasi Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(3), 401–406.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia., 2003, *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003, Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.*
- Najiyah, S.Y. & Nurlaela, L., 2019, 'Hubungan Kondisi Higiene Sanitasi dan Sikap Konsumen Terhadap Pembelian Makanan Jajanan di Pasar Tradisional Pakis Surabaya', *e-Journal Tata Boga*, 8(2), 275–279.
- Nildawati, N., Ibrahim, H., Mallapiang, F., Afifah M, K. & Bujawati, E., 2020, 'Penerapan Personal Hygiene Pada Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Kecamatan Biring Kanaya Kota Makassar', *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(2), 68–75.
- Nuraini, H., 2007, *Memilih dan membuat jajanan anak yang sehat dan halal*, Qultum Media.
- Rahmayani, R.D. & Simatupang, M.M., 2019, 'Analisis Pengaruh Higiene Penjamah Dan Sanitasi Makanan Terhadap Kontaminasi E. Coli Pada Jajanan Sekolah', *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 3(2), 164–178.
- Ramadani, E.R., Nirmala G., F. & Mersatika H., A., 2017, 'Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan di Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Buke Kabupaten Konawe Selatan Tahun 2016', *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat* 2(6).
- Ratnawati, S., Arundina, A., Hadi, D.P. & Belakang, L., 2015, 'Hubungan antara Tingkat Pengetahuan tentang Higiene, Sanitasi Dan Nilai Gizi terhadap Sikap Konsumsi Makanan Jajanan Siswa SMP Negeri di Pontianak Barat', *Jurnal Cerebellum*, 1(3), 221–237.
- Silvia, M., Junias, M.S., Geghi, C.W.D. & Masyarakat, F.K., 2023, 'Analisis Penerapan Hygiene dan Sanitasi Makanan pada Penjamah Makanan Jajanan Salome di Sekitar Taman Nostalgia Kota Kupang', *SEHATMAS (Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat)*, 2(3), 617–624.
- Titahena, G., Souisa, G.V., Mamuly, W.F. & Jong, H. de, 2019, 'Perilaku Hygiene Pedagang Makanan Kaki Lima di Area Pertokoan Batu Merah Kelurahan Rijali Kota Ambon', *MOLLUCAS HEALTH JOURNAL*, 1(3).
- Trigunarso, S.I., 2020, 'Hygiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan dengan Angka Kuman pada Makanan Jajanan di Lingkungan Sekolah', *Jurnal Kesehatan*, 11(1), 115.
- Andayani, H. (2020). Hygiene Dan Sanitasi Makanan Jajanan. *Kedokteran Nanggroe Mededika*, 3(4), 27–28.

- Fauziah, R. (2022). *Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan* 4(1), 11–18.
- Miranti, E. A., & Adi, A. C. (2016). Hubungan Pengetahuan Dengan Sikap dan Higiene Perorangan (Personal Hygiene) Penjamah Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri. *Media Gizi Indonesia*, 11(2), 121.
- Nurbiyati, T., & Wibowo, A. H. (2014). Pentingnya Memilih Jajanan Sehat. *Jurnal Inovasi Dan Kewirausahaan*, 3(3), 192–196. <https://journal.uui.ac.id/ajie/article/view/7832>
- Rahmayani, R. (2018). Hubungan pengetahuan, sikap dan tindakan hygiene sanitasi pedagang makanan jajanan di pinggir jalan. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 3(2), 172. <https://doi.org/10.30867/action.v3i2.84>
- Rahmi, S. (2018). *Prosiding Seminar Nasional Hasil Pengabdian 2018 CARA*, 260–265.
- Rokom. (2018). *Lebih dari 200 penyakit di tularkan melalui makanan*. Kesmas Kemkes. <https://kesmas.kemkes.go.id/konten/133/0/092717-lebih-dari-200-penyakit-ditularkan-melalui-makanan>