JURNAL ASTA
Abdi Masyarakat Kita
Vol. 04 No. 01, Januari 2024

EDUKASI HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN PADA PEDAGANG KAKI LIMA SEKITAR JALAN SUTOREJO SURABAYA

Ainutajriani[1*]
[1] Prodi STr Teknologi Laboratorium Medis
Universitas Muhammadiyah Surabaya
E-mail: ainutajriani@um-surabaya.ac.id

Dita Artanti[2]
[2] Prodi D3 Teknologi Laboratorium Medis
Universitas Muhammadiyah Surabaya
E-mail: ditaartanti2505@um-surabaya.ac.id

Mulya Fitrah Juniawan[3]
[3] Prodi S1 Pendidikan Biologi
Universitas Muhammadiyah Surabaya
E-mail: mulyafitrahjuniawan@um-surabaya.ac.id

Waras Budiman[4]
[4] Prodi STr Teknologi Laboratorium Medis
Universitas Muhammadiyah Surabaya
E-mail: warasbudiman@um-surabaya.ac.id

Yeti Eka Sispitasari[5]
[5] Prodi D3 Teknologi Laboratorium Medis
Universitas Muhammadiyah Surabaya
E-mail: yetyikas.s@um-surabaya.ac.id

Mujahidah Basarang[6]
[6] Prodi D3 Teknologi Laboratorium Medis
Politeknik Muhammadiyah Makassar
E-mail: mujahidahbasarang@yahoo.com

Article History:
Received: 2023-12-25
Revised: 2024-01-25
Accepted:2024-01-27

Abstrak : *Street food, also known as "street food", is food and drink prepared and sold by street vendors in streets and other public gathering places. These foods are directly eaten and consumed without any additional processing or preparation. Street vendors are essential for providing food in cities, but they often face hygiene and sanitation issues. The objective of this study was to educate the impact on hygiene and sanitation awareness and practices in street vendors around Jalan Sutorejo, Surabaya. The results showed that after this activity, street vendors have a better understanding of food sanitation and hygiene. This study shows that improving street vendors' food hygiene and sanitation awareness and practices is very important. The findings can*

be the basis for building a broader program to help street vendors around Jalan Sutorejo, Surabaya, maintain the hygiene and safety of their food products.

Keywords : *street vendors, food sanitation, health.*

Riwayat Artikel:
Diajukan : 25-12-2023
Diperbaiki: 25-01-2024
Diterima: 26-01-2024

Abstrak : Jajanan kaki lima yang disebut juga "street food" adalah makanan dan minuman yang disiapkan dan dijual oleh pedagang kaki lima di jalan-jalan dan tempat berkumpulnya masyarakat lainnya. Makanan tersebut langsung dimakan dan dikonsumsi tanpa adanya pengolahan atau persiapan tambahan. Pedagang kaki lima sangat penting dalam menyediakan makanan di perkotaan, namun mereka sering menghadapi masalah kebersihan dan sanitasi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengedukasi dampak terhadap kesadaran dan praktik kebersihan dan sanitasi pada pedagang kaki lima di sekitar Jalan Sutorejo, Surabaya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa setelah kegiatan ini, PKL mempunyai pemahaman yang lebih baik mengenai sanitasi dan higienitas makanan. Studi ini menunjukkan bahwa meningkatkan kesadaran dan praktik kebersihan dan sanitasi makanan pada pedagang kaki lima sangatlah penting. Temuan tersebut dapat menjadi dasar untuk membangun program yang lebih luas untuk membantu pedagang kaki lima di sekitar Jalan Sutorejo, Surabaya, menjaga kebersihan dan keamanan produk makanannya.

Kata Kunci : PKL, sanitasi makanan, kesehatan.

Pendahuluan

Makanan yang dijual oleh pedagang kaki lima memiliki kemungkinan yang lebih besar untuk terkena kontaminasi makanan (Hadi *et al*., 2021). Makanan yang dijual termasuk makanan tradisional, jajanan pasar, dan makanan di jalan yang sedang viral. Pengolahan jenis makanan ini agak sederhana dan kurang memperhatikan sanitasi dan higiene pengolahan makanan, yang merupakan faktor utama penyebab penyakit. Cara pengolahan dan pemasaran makanan juga memengaruhi pencemaran. Karena persepsi masyarakat tentang kebersihan dan sanitasi pada pasar tradisional sangat rendah (Permatasari *et al*., 2021).

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang hygiene merupakan serangkaian kegiatan yang dilakukan secara terpadu, terintregasi, dan berkesinambungan untuk memelihara dan meningkatkan kesehatan masyarakat dalam bentuk pencegahan penyakit, peningkatan kesehatan, pengobatan penyakit, dan pemulihan kesehatan oleh pemerintah dan atau masyarakat (Knechtges, 2015; Nasution, 2020; Rokayah & Widjaja, 2022).

Sanitasi makanan adalah usaha untuk mengamankan dan meyelamatkan makanan agar tetap bersih, sehat dan aman dikonsumsi. Keamanan pangan sering disebut juga sebagai sanitasi pangan. Sanitasi pangan merupakan suatu tindakan pencegahan yang dilakukan untuk mengurangi kemungkinan adanya mikroorganisme patogenik dan toksigenik melalui praktik sanitasi, baik sanitasi permukaan dan peralatan, pembuangan sampah, dan pengendalian hama atau vektor penyakit

Berdasarkan data Sentra Informasi Keracunan (SIKer) Nasional pada tahun 2016, Indonesia mengalami 1.068 kasus keracunan makanan, Pada bulan April - Juni tahun 2017, tercatat 102 orang meninggal dunia karena keracunan makanan jajanan/PKL, dan pada bulan Juli - September 2017, terdapat 88 orang meninggal dunia akibat keracunan makanan jajanan/PKL di Indonesia (Aji *et al*., 2023). Berdasarkan laporan dari BPOM pada tahun 2017, mencatat 5.293 kasus keracunan pangan, sebagian besar disebabkan oleh mikrobiologi. Jumlah penderita keracunan makanan berdasarkan kejadian luar biasa (KLB) di kota Medan pada tahun 2019 adalah 4,38% untuk wanita dan 6,09% untuk pria (Aji *et al*., 2023; Hadi *et al*., 2021).

Pedagang kaki lima (PKL) adalah istilah yang digunakan untuk menyebut seseorang (pedagang) yang berjualan makanan di emperan toko atau trotoar dengan menggunakan alat dagang lapak atau gerobak beroda (Sabariah *et al*., 2022). Pedagang kaki lima ini biasanya tidak memiliki latar belakang pendidikan yang cukup, terutama tentang higiene dan sanitasi pengolahan makanan. Pengetahuan pedagang makanan kaki lima tentang sanitasi dan higiene pengolahan makanan sangat memengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada masyarakat dan konsumen (Satriya *et al*., 2023).

PKL secara langsung terlibat dalam proses persiapan, memasak, mengolah, mengangkut, dan menyajikan makanan, penjamah makanan bertanggung jawab atas kemungkinan kontaminasi makanan. Penjamah makanan harus belajar berperilaku sehat, seperti menjaga kebersihan tangan. Ini karena tangan yang kotor atau tidak bersih merupakan jalur penularan penyakit kulit, infeksi, dan bakteri karena kadar air tinggi (Kurniadi et al., 2013).

Pengetahuan dan sikap penjaja makanan dapat memengaruhi perilaku PKL. Pengalaman kerja penjaja makanan memengaruhi pengetahuan mereka, sedangkan pelatihan yang diikuti oleh penjaja makanan memengaruhi praktik mereka, yang menghasilkan sikap positif saat menangani makanan (Arifin & Wijayanti, 2019; Nee & Sani, 2011).

Ini didukung oleh sebuah penelitian yang mengatakan bahwa belajar adalah proses memperoleh pengetahuan dan kebiasaan yang dapat digunakan dalam kehidupan nyata. Secara umum, perspektif berkaitan dengan perasaan sehat, yang memiliki arti dari prinsip-prinsip kesehatan. Data penelitian menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan seseorang dapat menentukan tingkat kebersihan mereka. Penelitian ini sejalan dengan temuan penelitian sebelumnya yang menemukan bahwa semakin banyak orang yang tahu tentang kesehatan dan kebersihan makanan akan semakin baik (Makanan *et al*., 2014; Sadia *et al*., 2020).

Metode

3.1 Tempat dan waktu pelaksanaan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan di sekitar jalan Sutorejo, Surabaya. Kegiatan ini berupa edukasi hygiene dan sanitasi makanan pada pedagang kaki lima di sekitar jalan

Sutorejo Surabaya. Kegiatan edukasi dan pemeriksaan dilaksanakan pada Bulan November 2023.

3.2 Masyarakat sasaran

Masyarakat sasaran kegiatan edukasi adalah pedagang kaki lima yang berada di sepanjang jalan Sutorejo, Surabaya sebanyak 20 orang. Adapun kriteria inklusi dalam kegiatan ini adalah pedagang keliling yang tidak menetap, sedangkan kriteria ekslusi adalah Pedagang yang memiliki tempat usaha tetap atau bangunan permanen.

3.3 Prosedur pelaksanaan

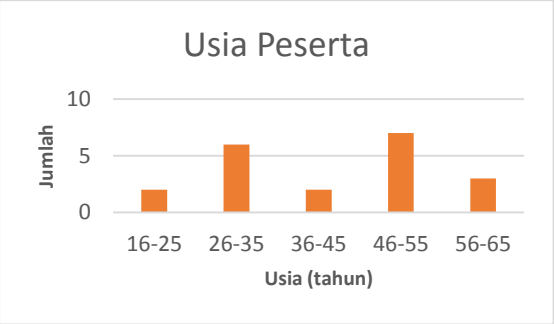
Adapun prosedur pelaksanaan kegiatan edukasi dilakukan dalam tiga tahapan, yaitu :

1. Tahap persiapan, meliputi pre-test, kegiatan observasi lapangan, penentuan tanggal pelaksanaan, persiapan alat dan bahan edukasi dan pelayanan.
2. Tahap pelaksanaan, meliputi kegiatan edukasi kreatif melalui poster terkait yang memberikan penjelasan kepada pedagang kaki lima tentang pentingnya menjaga kebersihan makanan dan konsekuensi dari tidak menjaga kebersihan serta penyakit yang dapat menular.
3. Tahap evaluasi dilakukan untuk menilai atau mengevaluasi kegiatan pengabdian masyarakat berupa edukasi dan post-test dengan memberikan kuisioner yang bertanya tentang pemahaman terkait pemahaman hygiene dan sanitasi makanan dan cara praktik kebersihan yang benar. Pertanyaan pre-test dan post-test yang digunakan dalam pengabdian ini sebagai berikut :
    1) Apa yang dimaksud dengan sanitasi makanan?
        a. Proses pengemasan makanan
        b. Praktik menjaga kebersihan dan keamanan makanan
        c. Penyajian makanan yang menarik secara visual
        d. Penggunaan bahan-bahan organik dalam makanan
    2) Mengapa penting untuk menjaga kebersihan saat mempersiapkan makanan?
        a. Agar makanan terlihat lebih menarik
        b. Untuk menghemat waktu dalam proses persiapan
        c. Mencegah kontaminasi dan penyebaran penyakit
        d. Agar rasa makanan menjadi lebih kuat

3) Apa yang menjadi bagian dari praktik sanitasi makanan yang baik?
   a. Menyimpan bahan makanan di mana saja yang tersedia
   b. Menggunakan peralatan bekas
   c. Mencuci tangan sebelum mempersiapkan makanan
   d. Menjual makanan yang sudah kadaluarsa dengan harga diskon
4) Mengapa penting bagi pedagang kaki lima untuk memahami pentingnya sanitasi makanan?
   a. Untuk menarik lebih banyak pelanggan
   b. Demi mematuhi peraturan pemerintah
   c. Menjaga kesehatan konsumen dan reputasi usaha
   d. Agar mereka dapat menaikkan harga jual produk
5) Apa yang dapat dilakukan untuk meningkatkan praktik kebersihan dalam menjalankan usaha kuliner?
   a. Melakukan pembersihan alat masak sekali seminggu
   b. Menggunakan tangan tanpa mencuci sebagai alternatif penggunaan sarung tangan
   c. Mengikuti pelatihan dan edukasi terkait sanitasi makanan
   d. Menyimpan makanan di tempat yang lembab untuk menjaga kelembutan produk

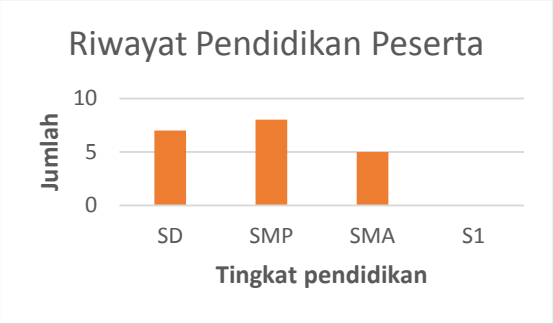
Hasil dan Diskusi

Para pedagang kaki lima yang berpartisipasi telah memberikan respons yang sangat positif terhadap kegiatan edukasi ini. Kegiatan ini berhasil menarik minat para penjual jajanan kaki lima di sekitar jalan Sutorejo, yang berjumlah 20 orang. Jalan Sutorejo berada di lokasi strategis yang padat oleh pedagang kaki lima, serta dikenal luas dan dapat diakses oleh masyarakat setempat. Peserta dalam kegiatan ini terdiri dari berbagai usia, mulai dari remaja hingga orang tua yang dapat dilihat pada Gambar 1.



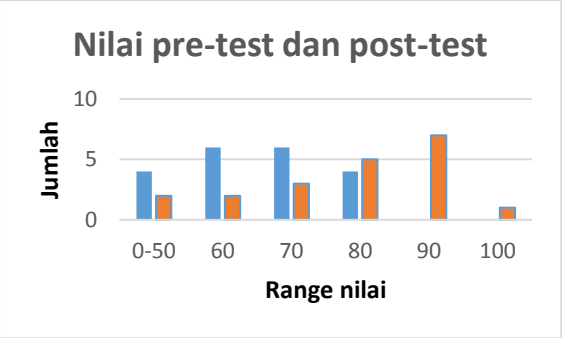
Gambar 1. Grafik Usia Peserta Kegiatan

Sedangkan riwayat pendidikan terakhir peserta kegiatan dapat dilihat pada Gambar 2. Pada kegiatan edukasi peserta diberikan materi terkait edukasi *hygiene* dan sanitasi makanan lewat media poster. Poster *hygiene* dan sanitasi makanan dapat dilihat pada Gambar 3.

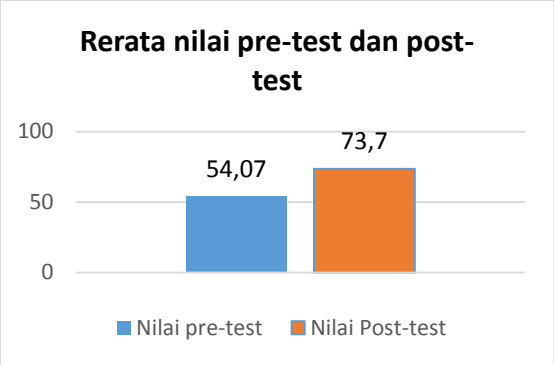


Gambar 2. Grafik Riwayat Pendidikan Peserta

Pada kegiatan edukasi peserta diminta mengerjakan pretest sebelum kegiatan edukasi dilakukan. Kemudian setelah edukasi diberikan peserta diminta mengerjakan soal post-test. Soal yang diujikan saat *pre test* dan *post-test* adalah soal yang sama.



Gambar 3. Nilai pre-test dan post-test



Gambar 4. Rerata nilai pre-test dan post-test

Berdasarkan Gambar 4 menunjukkan dengan jelas bahwa peserta kegiatan ini telah meningkatkan pemahaman mereka. Perbandingan nilai post-test yang jauh lebih tinggi daripada nilai pre-test mereka sebelum kegiatan mendukung bukti ini. Adapun rata - rata nilai pre-test sebesar 54,07 poin sedangkan rata - rata nilai post-test sebesar 73,70 poin. Hal ini menunjukkan bahwa meningkatkan pengetahuan peserta dan memperkuat aspek pembelajaran yang mereka terima.



Gambar 5. Poster edukasi hygiene dan sanitasi makanan



Gambar 6. Pelaksanaan Edukasi hygiene dan sanitasi makanan pada pedagang kaki lima

Pada kegiatan edukasi ini diberikan materi pentingnya menjaga hygiene dan sanitasi jajalan yang dijual dan efek jika tidak menjaga hygiene dan sanitasi tersebut dengan menggunakan media poster, dengan menunjukkan konsekuensi yang mungkin terjadi jika kebersihan dan sanitasi jajanan tidak dijaga dengan baik, meningkatkan pemahaman tentang pentingnya mengambil tindakan pencegahan untuk menjaga kesehatan konsumen dan konsekuensi negatif dari kelalaian dapat dilihat pada Gambar 5.

Kegiatan edukasi ini mampu menigkatkan pengetahuan masyarakat tentang mengedukasi pedagang kaki lima tentang pentingnya praktik kebersihan dan sanitasi dalam persiapan, penyimpanan, dan penjualan makanan untuk meningkatkan kesadaran mereka akan efeknya terhadap kesehatan konsumen. Gambar 6 menunjukkan dokumentasi kegiatan edukasi.

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilakukan di sepanjang jalan Sutorejo, Surabaya, berhasil meningkatkan pengetahuan pedagang kaki lima terkait hygiene dan sanitasi makanan. Rata-rata nilai pre-test dan post-test adalah 54,07 dan 73,70 poin. Dengan adanya peningkatan ini, diharapkan kegiatan edukasi dapat diteruskan agar pedagang kaki lima mampu secara berkelanjutan menerapkan langkah-langkah pencegahan infeksi penyakit yang dapat timbul dari makanan yang dijual.

Ucapan Terimakasih

Disampaikan terima kasih kepada berbagai pihak yang membantu kelancaran kegiatan pengabdian ini, yaitu kepada pedagang kaki lima di sepanjang jalan Sutorejo Surabaya atas antusiasnya mengikuti kegiatan ini.

Daftar Pustaka

Aji, M., Putra, S., Fadillah, Q., & Chiuman, L. (2023). *Deteksi Bakteri Salmonella Typhi Pada Sambal Terasi Di Rumah Makan Padang Di Jalan Ayahanda Medan*. *4*(2018), 4665–4669.

Arifin, M. H., & Wijayanti, Y. (2019). Higiene dan Sanitasi Makanan di Kantin Sekolah Dasar dan Madrasah Ibtidaiyah. *Jurnal HIGEIA*, *3*(3), 442–453.

Arya Persada, M., Fatmawati, R., & Rahayu, M. J. (2023). *Dampak Penataan Pedagang Kaki Lima (PKL) di Taman Pakujoyo terhadap Kondisi Sosial Ekonomi The Impact of Street-Vendor Arrangement at Pakujoyo Park on Socio-Economic Conditions*. *5*, 78–86.

Hadi, B. R. I., Asih, A. Y. P., & Syafiuddin, A. (2021). Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan pada Pedagang Kaki Lima. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, *20*(6), 451–462. https://doi.org/10.14710/mkmi.20.6.451-462

Knechtges, P. (2015). *Keamanan Pangan Teori dan Praktik*. Penerbit Buku Kedokteran EGC.

Kurniadi, Y., Saam, Z., & Afandi, D. (2013). Faktor Kontaminasi Bakteri E. coli Pada Makanan Jajanan Dilingkungan Kantin Sekolah Dasar Wilayah Kecamatan Bangkinang. *Program Studi Ilmu Lingkungan PPS Universitas Riau*, *7*(1), 29.

Lusida, N., Lubis, M. H., Andriyani, A., & Ernyasih, E. (2023). Pengetahuan Dan Perilaku Makanan Jajanan Terhadap Kejadian Diare Pada Siswa Sd Negeri Setu Kota Tangerang Selatan. *Environmental Occupational Health and Safety Journal*, *4*(1), 84. https://doi.org/10.24853/eohjs.4.1.84-90

Makanan, K., Dijajakan, Y., Di, P., Sdn, L., & Samarinda, K. (2014). *Penyuluhan Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman, Serta Kualitas Makanan yang Dijajakan Pedagang di Lingkungan SDN Kota Samarinda*. *10*(1), 64–72.

Nasution, A. S. (2020). Hygiene Penjamah Makanan Menyebabkan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Jajanan Pasar Tradisional. *Promotor*, *3*(1), 1–6. https://doi.org/10.32832/pro.v3i1.3119

Nee, S. O., & Sani, N. A. (2011). Assessment of Knowledge, Attitudes and Practices (KAP) Among food handlers at residential colleges and canteen regarding food safety. *Sains Malaysiana*, *40*(4), 403–410.

Permatasari, I., Handajani, S., Sulandjari, S., & Faidah, M. (2021). Faktor Perilaku Higiene Sanitasi Makanan pada Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima. *Jurnal Tata Boga*, *10*(2), 223–233.

Rusito, F. N. A., Suaib, H., & Hidaya, N. (2013). Pola Kehidupan Masyarakat Pedagang Kaki Lima Di Kota Sorong (Studi Pada Kehidupan Sosial Masyarakat Pedagang Kaki Lima di Keluaran Kampung Baru). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, 1–14.

Rokayah, S., & Widjaja, G. (2022). Hygiene dan Kesehatan Lingkungan. *Cross-Border*, *5*(1), 432–450.

Sabariah, S., Utami, S., Nirmala, S., & ... (2022). Edukasi Higiene Sanitasi Makanan Tradisional Sate Bulayak di Daerah Wisata Kota Mataram. *Jurnal Peduli …*, *4*, 57–62.

Sadia, N. I., Sakung, H. J., & Rismawati, N. (2020). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Penjual Jajanan dengan Higiene Sanitasi Makanan yang Dijajakan Disekolah Dasar di Palu Barat. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, *622*, 186–192.

Satriya, B., Editya, A. S., Satria, R., & Ilham, M. (2023). *Pengembangan Sistem Data Terpadu Pedagang Kaki Lima di Web sebagai Sarana Dokumentasi Data*. *1*(2), 101–105.

Sianipar, R., Maleachi, S., Bernedeta Sitorus, N., Perhotelan, P., Pariwisata, F., Pelita Harapan, U., Pariwisata, D., & Pariwisata Medan, P. (2023). Pelatihan Hygiene Dan Sanitasi Bagi Pelaku Usaha Kuliner Di Desa Wisata Huta Siallagan Samosir. *Communnity Development Journal*, *4*(2), 4904–4913.