

Pemberdayaan Pedagang Kaki Lima Dalam Meningkatkan Sanitasi Alat Makan Dan Personal Hygiene Di Sentra Wisata Jambangan Surabaya

Hadi Suryono, Narwati, Pratiwi Hermiyanti

Jurusan Kesehatan Lingkungn, Poltekkes Kemenkes Surabaya
Corresponding author: pratiwi@poltekkesdepkes-sby.ac.id

Abstract:

The Jambangan culinary tourism center consist of 20 booth selling snacks consisting of food and beverages managed by Dinas Koperasi Kota Surabaya. The presence of visitors from various walks of life requires hygienic management so that it does not have the potential to cause disease transmission caused by food/drinks eaten. Unhealthy food can be caused by the presence of microbes in food and the surrounding environment, unqualified personal hygiene of traders, unhealthy food processing, equipment used that does not meet health requirements. This service activity is one of the efforts made in minimizing microbial contamination on cutlery, one of which is by utilizing kaffir lime leaves as a natural disinfectant with a concentration of 100 mg/100 ml which can minimize the number of germs on cutlery by 79%. Another effort that supports solving the problem of the presence of E.coli contamination is by changing individual healthy behavior habits carried out by traders, namely personal hygiene.

Keywords: cutlery sanitation, personal hygiene, traders, culinary tourism

Abstrak:

Sentra wisata kuliner Jambangan terdiri dari 20 stan pedagang yang menjajakan panganan yang terdiri dari makanan dan minuman dikelola Dinas Koperasi Kota Surabaya. Kehadiran pengunjung dari berbagai lapisan masyarakat mengharuskan adanya pengelolaan yang higienis sehingga tidak berpotensi menimbulkan penularan penyakit yang disebabkan oleh makanan/ minuman yang dimakan. Makanan yang tidak sehat bisa disebabkan oleh adanya mikroba pada makanan dan lingkungan sekitarnya, personal hygiene pedagang yang tidak memenuhi syarat, pemrosesan makanan yang tidak sehat, peralatan yang digunakan kurang memenuhi syarat kesehatan. Kegiatan pengabdian ini merupakan salah satu upaya yang dilakukan dalam meminimasi cemaran mikroba pada alat makan satu diantaranya dengan memanfaatkan daun jeruk purut sebagai desinfektan alami dengan konsentrasi 100 mg/100 ml yang dapat meminimasi jumlah kuman pada alat makan sebesar 79%. Upaya lain yang mendukung pemecahan masalah Adanya kontaminasi bakteri E.Coli adalah dengan merubah kebiasaan berperilaku sehat secara individual yang dilakukan oleh pedagang yaitu personal hygiene.

Kata kunci: sanitasi alat makan, personal hygiene, pedagang kaki lima, sentra kuliner

I. LATAR BELAKANG

Sentra kuliner merupakan sebuah tempat yang menyediakan berbagai panganan berbagai macam dengan harga yang terjangkau. Para pedagang merupakan kelompok pedagang kaki lima yang dibina untuk melayani kebutuhan makan/ minum bagi masyarakat. Oleh karenanya tempat tersebut harus diupayakan dapat terhindar dari adanya kontaminasi kuman penyakit yang dapat menyebabkan timbulnya gangguan kesehatan bagi masyarakat pengunjungnya. Surabaya memiliki 44 sentra wisata kuliner (SWK). Salah satu sentra wisata kuliner di Surabaya terletak di Kelurahan Jambangan, Kecamatan Jambangan. Kecamatan Jambangan termasuk dalam wilayah Geografis Kota Surabaya yang merupakan bagian dari Wilayah Surabaya Selatan, dengan ketinggian ± 6 (enam) meter di atas permukaan laut. Kecamatan Jambangan memiliki 4 kelurahan diantaranya Kelurahan Jambangan, Kelurahan Kebonsari, Kelurahan Pagesangan, dan Kelurahan Karah. Kelurahan Jambangan memiliki luas wilayah 0,08 km²,

terdiri dari 7 RW dan 29 RT, jumlah penduduk sebanyak 10.191 jiwa dengan tingkat kepadatan 127.388 jiwa/km.

Sentra wisata kuliner di Kelurahan Jambangan bernama Sentra PKL Jambangan berada di Jalan Jambangan Kebon Agung No 71 A, Jambangan, memiliki 20 pedagang yang menjual beragam jenis makanan dengan harga yang terjangkau. Jumlah pengunjung mengalami peningkatan terutama di hari libur karena kawasan ini merupakan salah satu destinasi bagi masyarakat dalam mengisi waktu libur bersama keluarga.

Mengingat kawasan wisata kuliner Jambangan ini menjadi salah satu tempat tujuan berwisata di Surabaya, Pemerintah Kota Surabaya berupaya untuk terus membenahi tatanan agar dapat dijadikan destinasi wisata yang memberikan kenyamanan bagi masyarakat. Upaya yang dilakukan satu diantaranya bekerja sama dengan Dinas Kesehatan Kota dalam membina pedagang kaki lima di wilayah tersebut dalam memenuhi kualitas keamanan pangan. Pelaksanaan kegiatan di bawah pembinaan Dinas Koperasi Kota Surabaya.

Meskipun pembinaan keamanan pangan telah dilakukan, keberadaan 20 pedagang kaki lima di sentra wisata Jambangan belum sepenuhnya memiliki tingkat kedisiplinan dalam menerapkan hygiene sanitasi penjamah. Diketahui diantara 20 pedagang yang berjumlah, 5 (25%) pedagang masih menempatkan peralatan makan di tempat terbuka, mencuci alat makanan dalam 1 bak yang tidak dipisahkan dengan bak cuci tangan. Sabun yang digunakan untuk mencuci piring hanya ditampung dalam sebuah wadah serta digunakan untuk jangka waktu beberapa hari tanpa dilakukan pembersihan. Selain faktor pencucian alat makan, faktor lain yang mempengaruhi kualitas alat makan adalah kualitas air yang digunakan dan personal hygiene pedagang sebagai penjamah makanan. Air yang digunakan di sentra wisata Jambangan menggunakan aliran air PDAM dan terdistribusi ke seluruh stan. Penjamah makanan dalam setiap melakukan transaksi pembayaran, tanpa melakukan cuci tangan sebelum melanjutkan pekerjaan mereka dalam melayani pembeli lain, mengingat kawasan wisata kuliner Jambangan ini belum menerapkan sistem single cashier yang merupakan program Pemerintah Kota Surabaya dalam memberikan kenyamanan bagi warganya. Faktor-faktor inilah yang menyebabkan kualitas alat makan menjadi tidak memenuhi persyaratan seperti yang tertera dalam Permenkes No. 1096 tahun 2011, bahwa jumlah kuman alat makan yang dipersyaratkan adalah 0 koloni/cm² [1].

Ketidakterpenuhinya persyaratan kualitas alat makan dan personal hygiene penjamah makanan inilah akan berpotensi menimbulkan risiko dalam keamanan pangan, khususnya bagi konsumen. Alat makan dan pedagang sebagai penjamah makanan merupakan sumber kontaminasi pada makanan yang dapat mempengaruhi kesehatan konsumen. Menilik dari hal tersebut, perlunya dilakukan upaya pengendalian dalam meminimasi cemaran peralatan makanan, baik ditinjau dari metode pencucian alat makan maupun personal hygiene pedagang selaku penjamah makanan melalui kegiatan pengabdian masyarakat.

Upaya dalam meminimasi cemaran alat makan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini merupakan implementasi dari hasil penelitian Islamiar, dkk yang memanfaatkan daun jeruk purut dalam meminimalisir jumlah kuman pada peralatan makan sebagai bahan alami yang aman untuk lingkungan [2]. Adapun penempatan lokasi kegiatan pengabdian masyarakat didasarkan pada permasalahan yang diperoleh dari hasil penelitian lain yakni penelitian Pratiwi, EL, dkk dengan judul kualitas bakteriologis peralatan makan dan perilaku pedagang kaki lima di Sentra Wisata Jambangan Surabaya. Penelitian ini menggambarkan kualitas alat makan yang masih mengandung kuman E coli serta perilaku pedagang yang masih belum sepenuhnya melaksanakan persyaratan dalam personal hygiene [3].

Untuk mencapai tujuan dalam meminimasi jumlah kuman peralatan makan dan peningkatan pengetahuan pedagang terkait hygiene sanitasi makanan, maka dalam kegiatan pengabdian masyarakat yang akan dilakukan ini diwujudkan dalam beberapa metode yakni: 1) pemberian leaflet yang berisi cara

pencucian peralatan makan yang benar 2) penyuluhan tentang personal hygiene penjamah makanan dan sanitasi alat makan, 3) simulasi pembuatan ekstrak daun jeruk dan penerapannya sebagai bahan antibakteri alami dalam pencucian alat makan serta 4) pemberian sarana penyimpanan alat makan bertutup.

II. METODE

Metode yang digunakan dalam pengabdian masyarakat ini adalah pemberian leaflet tentang personal hygiene pedagang dan Langkah-langkah pencucian alat makan yang sehat, kegiatan penyuluhan untuk meningkatkan pengetahuan pedagang kaki lima, praktek simulasi pembuatan disinfektan dalam pencucian alat makan dengan bahan dari daun jeruk purut, serta pemberian sarana penyimpanan alat makan bertutup.

III. HASIL

- a) Penyuluhan
Penyuluhan sebagai salah satu metode pengabdian masyarakat yang dilakukan dihadiri oleh 20 pedagang yang menjadi anggota pedagang Sentra Wisata Kuliner Jambangan. Penyuluhan personal hygiene pedagang dan sanitasi alat makan dengan benar diikuti secara penuh oleh peserta. Antusiasme pedagang dalam kegiatan penyuluhan dibuktikan dengan adanya beberapa pertanyaan dan diskusi yang disampaikan pedagang kepada penyuluh, sehingga pedagang menerima materi yang disampaikan dengan baik.
- b) Demonstrasi
Demonstrasi pembuatan ekstrak jeruk purut menjelaskan cara membuat serbuk daun jeruk purut, membuat larutan dari ekstrak daun jeruk serta cara penggunaan larutan.
- c) Penyerahan bantuan sabun pencuci piring dan sarana penyimpanan alat makan bertutup.

Sarana penyimpanan alat makan bertutup diberikan secara simbolis kepada pengelola Sentra Wisata Kuliner Jambangan. Sarana penyimpanan alat makan bertutup yang disediakan tim pengabdian masyarakat dibagikan kepada pedagang oleh pengelola

IV. PEMBAHASAN

- a. Peralatan Makan
Peralatan makan adalah segala macam alat yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan. Adapun ketentuan peralatan makan yang digunakan yaitu:
 - 1) Cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan.
 - 2) Peralatan dalam keadaan baik dan utuh.
 - 3) Peralatan makan dan minum tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi nilai ambang batas yang ditentukan.
 - 4) Permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati dan halus.
 - 5) Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak mengandung zat beracun [4].
Kebersihan dan penyimpanan peralatan

- pengolahan makanan harus memenuhi persyaratan sanitasi, diantaranya:
- Sanitasi Alat
 - Pembersihan kotoran
- b. Kualitas Peralatan Makan
- Kebersihan dan cara penyimpanan peralatan pengolah makanan harus memenuhi persyaratan sanitasi [5].
- Kualitas Kimia Peralatan Makan**
Bahan peralatan makan tidak boleh melepaskan zat beracun pada makanan seperti Cadmium (Cd), Plumbum (Pb), Cuprum (Cu), Stibium (antimon), atau Arsenicum (As). Logam ini beracun yang dapat berakumulasi sebagai penyakit saluran kemih dan kanker. Ambang batas logam yang terlarut serta bahayanya adalah sebagai berikut :
 - Kualitas Fisik Peralatan Makan**
 - Bahan Peralatan Makan
 - Bahan untuk peralatan makanan haruslah terbuat dari bahan yang kuat dan bagian permukaan tempat makanan atau yang kontak dengan makanan haruslah:
 - Bahan peralatan tidak mudah larut dalam makanan
 - Tahan terhadap korosi, tidak menyerap air dan dengan mudah dapat dibersihkan serta tahan lama
 - Tidak mengandung bahan beracun (logam berat, cat dan sebagainya), serta bahan tidak mengandung logam berat seperti seng, timah, cadmium, dan logam berat lain baik sebagian maupun seluruhnya
 - Bahan dasar harus kuat sehingga tidak mudah retak, penyok, gompal, robek atau pecah
 - Peralatan tidak boleh menyebabkan perubahan bau, warna dan rasa pada makanan.
 - Peralatan sekali pakai harus terbuat dari bahan yang aman, bersih dan disanitasi
 - Kayu dapat digunakan sebagai peralatan sekali pakai misalnya chopsticks, pengaduk atau sendok es krim
 - Penggunaan kayu sebagai permukaan yang kontak dengan makanan untuk keperluan lain tidak diperkenankan.
 - Plastik yang aman atau karet yang aman yang tahan pada kondisi normal dapat digunakan untuk mengerok atau membersihkan sisa makanan
 - Kebersihan Peralatan Makan**
Kebersihan peralatan makanan dan minuman harus dijaga dengan baik. Indikasi kebersihan makanan secara fisik dapat diketahui dari :
 - Tidak ada kotoran atau noda
 - Tidak bau (amis, tengik, atau berbau makanan)
 - Keutuhan Peralatan Makan**
Peralatan makan tidak boleh patah, gompel, penyok tergores atau retak karena akan menjadi sarang kotoran atau bakteri. Peralatan yang tidak utuh tidak mungkin dapat dicuci sempurna sehingga dapat menjadi sumber kontaminasi.

- Desain Peralatan Makan**
 - Permukaan peralatan makan yang kontak langsung dengan makanan harus rata dan halus.
 - Permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati (conus).
 - Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak mengandung zat beracun.
- Pemakaian Peralatan**
 - Peralatan yang didesain untuk sekali pakai tidak diperkenankan untuk dipakai berulang
 - Peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan.

V. KESIMPULAN

Kesimpulan: Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat di Sentra Wisata Kuliner Jambangan Surabaya secara umum telah berlangsung sesuai rencana. Penyuluhan dan demonstrasi pembuatan ekstrak jeruk purut diikuti secara antusias oleh pedagang Sentra Wisata Kuliner Jambangan.

Saran: Pengelola Sentra Wisata Kuliner Jambangan dapat melakukan monitoring dan evaluasi penanganan makanan dan alat makan pada stand tiap pedagang untuk menjamin kebersihan alat makan. Selain itu juga dapat dilakukan monitoring hygiene perorangan pedagang

DAFTAR PUSTAKA

- Peraturan Menteri Kesehatan No. 1096 tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga
- Islamiar, A. N., Narwati, N. and Rahayu, U. (2017) Efektivitas Perasan Daun Jeruk Purut Terhadap Angka Kuman Pada Peralatan Makan Tahun 2017, *GEMA Kesehatan Lingkungan*, 15(3), pp. 50-55. Available at: <http://journal.poltekkesdepkes-sby.ac.id/index.php/KESLING/article/view/696/523>
 - Pratiwi, Emmy Laskar., Rahayu, Umi., and Winarko. (2016). Kualitas Bakteriologis Peralatan Makan dan Perilaku Pedagang Kaki Lima di Sentra Wisata Jambangan Surabaya Tahun 2016. *GEMA Kesehatan Lingkungan* 14(2), pp. 77-83. Available at: <http://journal.poltekkesdepkes-sby.ac.id/index.php/KESLING/article/view/244/209>
 - Tumelap, H. J. (2011) 'Kondisi Bakteriologi Peralatan Makan Di Rumah Makan Jombang Tikala Manado', *Jurnal esehatan Lingkungan*, 1(1), pp. 20–27. Available at: <https://media.neliti.com/media/publications/104954-ID-kondisi-bakteriologi-peralatan-makan-di.pdf>
 - Amaliyah, N. (2017) *Penyehatan Makanan Minuman*. 1st edn. Edited by A. T. Gunawan. Yogyakarta.