



PEMBINAAN SANITASI DAN ALAT PELINDUNG DIRI (APD) BAGI PENJAMAH MAKANAN DI KALURAHAN SINDUMARTANI, KECAMATAN NGEMPLAK, KABUPATEN SLEMAN DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

Oleh

Sri Haryanti¹, Narto², Haryono³, Wittin Khairani⁴

^{1,2}Prodi Sanitasi Lingkungan Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

³Prodi Diploma Tiga Sanitasi Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

⁴Prodi Diploma Tiga Keperawatan Jurusan Keperawatan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Email: ¹sri.haryanti@poltekkesjogja.ac.id

Article History:

Received: 27-01-2024

Revised: 06-02-2024

Accepted: 25-02-2024

Keywords:

Development,
Sanitation, PPE, Food
Traders

Abstract: Good snack food production is beneficial for small and large scale food industries to produce quality food, suitable for consumption and safe for health. This cannot be separated from the role of traders in serving buyers who are hygienic and comply with food sanitation rules. In Sindumartani District, there are still many food traders who do not implement food sanitation and use Personal Protective Equipment (PPE) for traders so that they can contaminate food and cause disease. The problem found in the field is that food traders in serving buyers pay little attention to sanitation and do not use Personal Protective Equipment (PPE). These include things that are not clean enough, not properly arranged, for example a trash bin under the table, using water to wash cutlery many times, not using an apron, not using a hair cap, not being disciplined in using a mask and not using food tongs when taking food. Efforts made to overcome this are through sanitation development and the use of Personal Protective Equipment (PPE) with education methods for food traders. Providing education on the use of PPE has increased the knowledge of MSME Food Handlers in the food sector regarding the importance of processing food hygienically

PENDAHULUAN

Hygiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor resiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi (Permenkes 1096, 2011). Sanitasi yang buruk dapat menyebabkan antara lain yaitu 1 anak meninggal karena sanitasi yang buruk setiap 20 detik, 3000 bayi meninggal sebelum usia 2 tahun karena diare setiap hari, 750 ribu balita meninggal karena diare pertahunnya, 1,5 juta anak dapat diselamatkan dengan akses air dan sanitasi yang baik pertahunnya, sanitasi yang buruk penyebab tingginya prevalensi kekerdilan anak di Indonesia yang mencapai 36% (Rakersda DIY, 2019). Hygiene dan sanitasi merupakan dua hal yang sangat penting untuk menentukan kualitas makanan



terutama adanya *Escherichia coli* sebagai salah satu indikator terjadinya pencemaran makanan yang dapat menimbulkan penyakit akibat makanan (*food borne diseases*).

Produksi makanan jajanan yang baik ini sangat bermanfaat bagi industri pangan berskala kecil dan besar untuk menghasilkan pangan yang bermutu, layak dikonsumsi dan aman bagi kesehatan. Hal ini tidak lepas dari peran pedagang dalam melayani pembeli yang Hygienes dan memenuhi kaidah sanitasi makanan. Keamanan pangan yang diterapkan pada pedagang makanan merupakan kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan fisik yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia khususnya pembeli.

Permasalahan yang di temukan di lapangan bahwa para pedagang makanan dalam melayani pembeli kurang memperhatikan sanitasi dan tidak menggunakan Alat Pelindung Diri (APD). Sanitasi dimaksud seperti tempat kurang bersih penataan peralatan kurang tepat misalnya tempat sampah cuma di bawah meja atau gerobak dan penggunaan air cuci alat makan yang berkali kali kelihatan kotor. Sedangkan penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) yang di maksud adalah tidak menggunakan celemek, tidak menggunakan tutup rambut, tidak disiplin menggunakan masker dan tidak menggunakan sarung tangan plastic (penjepit makanan) ketika mengambil makanan. Hal ini di pandang kurang menarik bagi pembeli wisatawan yang akan membeli makanan minumannya.

Dengan dasar banyaknya pedagang makanan di Kalurahan Sindumartani yang belum menerapkan hygiene sanitasi, maka pembinaan sanitasi dan alat pelindung diri (APD) dengan melibatkan pedagang makanan sangat di harapkan agar diterapkannya hygiene sanitasi oleh tiap pedagang. Pembinaan sanitasi ini baik untuk mengatasi kurangnya hygiene sanitasi pedagang mkanan di Kalurahan Sindumartani, Ngemplak, Sleman. Pembinaan Sanitasi sebagai bentuk pemberdayaan masyarakat agar saling mempunyai tanggung jawab untuk penyehatan lingkungan masing masing. Dari pengabdian kepada masyarakat ini dapat di kembangkan pembinaan sanitasi yang dapat diterapkan oleh pedagang makanan.

METODE

Pembinaan sanitasi dilakukan dalam bentuk memberikan penyuluhan dan pemberian Alat Pelindung Diri (APD) kepada pedagang makanan di Kalurahan Sindumartani, Ngemplak, Sleman. Pembinaan sanitasi dapat meningkatkan kesehatan lingkungan di masyarakat Kalurahan Sindumartani, Ngemplak, Sleman. Metode atau strategi pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah:

- 2.1 Mengurus perijinan dengan Pemerintah setempat di Kalurahan Sindumartani, Ngemplak, Sleman, Yogyakarta
- 2.2 Melaksanakan koordinasi dengan Puskesmas Ngemplak 1
- 2.3 Menyusun jadwal kegiatan
- 2.4 Mempersiapkan materi pengabdian kepada masyarakat
- 2.5 Mempersiapkan alat dan bahan pengabdian kepada masyarakat
- 2.6 Melakukan penyuluhan pengelolaan Sanitasi Makanan dan Alat Pelindung Diri (APD) pada pedagang makanan
- 2.7 Melakukan monitoring dan evaluasi penerapan sanitasi makanan dan penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) di lingkungan Kalurahan Sindumartani, Ngemplak, Sleman
- 2.8 Menyusun laporan pengabdian kepada masyarakat.



Waktu pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yaitu pada bulan Juli 2023. Lokasi atau tempat pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Kalurahan Sindumartani, Kecamatan Ngemplak, Kabupaten Sleman- Yogyakarta. Sarana dan alat yang dipergunakan untuk melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah Pemberdayaan dengan alat bahan penyuluhan dan sarana alat pelindung diri pedagang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabmas berupa pembinaan terhadap pemilik industri kecil dan menengah (UMKM) dilaksanakan pada hari Senin tanggal 3 Juli 2023. Kegiatan ini dilaksanakan di dusun Ngasem, Sindumartani, Ngemplak, Sleman. Adapun tahapan yang dilaksanakan diantaranya adalah :

Survey Industri di Wilayah Padukuhan Ngasem, Kalurahan Sindumartani.

Untuk indsutri pangan ada 4 industri yaitu industri tahu 3 dan pabrik penggilingan padi 1, sedangkan untuk UMKM snack panganan ada 2. Untuk industri tahu pekerjaanya hanya memiliki rata-rata 1 pekerja saja yaitu hanya dilakukan oleh pemilik industri sedangkan untuk pabrik penggiling padi ada 2 orang pekerja. Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang kami lakukan bahwapemilik dan pekerja belum pernah mendapat pelatihan tentang higiene sanitasi industri/higiene sanitasi makanan maupun tentang K3 lingkungan kerja baik dari puskesmas ataupun dari pihak swasta. Industri pangan sebagian besar merupakan industri berskala rumah tangga. Industri rumah tangga pangan (IPRT) sangat membutuhkan binaan agar produk pangan yang dihasilkan baik dan aman bagi konsumennya dengan memenuhi persyaratan mutu dan keamanan (Chaerul, 2021). Menurut data Word Health Organization (WHO) Tahun 2015 di Amerika Serikat hampir di setiap tahun ada 78 juta kasus penyakit bawaan makanan menyebabkan kematian sebanyak 5.000 jiwa dan menjalani rawat inap sebanyak 325 jiwa. Afrika dan Asia Tenggara merupakan wilayah dengan insiden dengan tingkat kematian tinggi, yang disebabkan oleh industri yang kurang menerapkan higiene pada pengolahan makanan dan juga para pekerja yang kurang memperhatikan kebersihan saat melakukan pekerjaan (Chaerul, 2021).

Sosialisasi PAAS (Pangan Aman Sehat) dengan pendekatan Higiene Sanitasi Makanan bagi pemilik usaha industri kecil dan UMKM di Padukuhan Ngasem, Kalurahan Sindumartani.

Kasus keracunan makanan masih menjadi ancaman kesehatan masyarakat di Indonesia, sehingga penting untuk menjaga keamanan pangan. Hingga tahun 2011, tercatat ada lebih dari 600 kasus keracunan makanan di Indonesia. Keamanan pangan adalah kondisidimana makanan aman dikonsumsi oleh masyarakat dengan persyaratan yaitu bebas dari cemaran fisik, kimia dan biologis (Suryani,2019).

Berdasarkan hasil diatas tim pengabmas dari Jurusan Kesehatan Lingkungan tertarik memberikan sosialisasi untuk meningkatkan pengetahuan dan edukasi dengan inovasi yang diberikan yaitu PAAS (Pangan Aman dan Sehat) dengan pendekatan higiene sanitasi makanan bagi pemilik usaha industri kecil dan UMKM yang ada di padukuhan Ngasem.

Kegiatan sosialisasi ini dilakukan pada Hari Senin, 3 Juli 2023 di Rumah Bapak Dukuh Ngasem, kegiatan dimulai pukul 13.00 WIB. kegiatan di hadiri oleh ibu-ibu masyarakat padukuhan Ngasem dan pemilik usaha industri kecil dan UMKM yang ada di padukuhan Ngasem.

Pemberian APD kepada pemilik usaha industri kecil dan UMKM diPadukuhan



Ngasem, Kalurahan Sindumartani. Kurangnya penerapan Personal Higiene Sanitasi terutama penggunaan APD (Alat Pelindung Diri) yang digunakan oleh para pekerja industri yang ada di wilayah padukuhan Ngasem. Apabila penggunaan bahan pangan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan hingga penyajian makanan tidak dilakukan dengan baik dan tepat makan akan berpotensi menimbulkan dampak negative terhadap konsumen. Pada saat bekerja sebaiknya menggunakan pakaian kerja sesuai standard operasional prosedur seperti : celemek/apron, penutup kepala (hair net), masker, sarung tangan dan sepatu kedap air. Apabila kontak langsung dengan makanan maka harus menggunakan sarung tangan plastic sekali pakai (disposal), penjepit makanan, sendok atau garpu untuk memilih atau mengambil makanan sehingga tangan tidak langsung bersentuhan dengan makanan. Adapun kegiatan yang kami lakukan untuk mencegah terjadinya kontaminasi antara produk yang dihasilkan dengan penjamah makanan yaitu pemberian APD (Alat Pelindung Diri) yaitu celemek. Adapun data penerima APD sebagai berikut:

Tabel 1 Daftar Nama Penerima APD di Wilayah Padukuhan Ngasem Kalurahan Sindumartani

No	Nama Pemilik	Jenis Usaha Industri/UMKM
1	SL	Kerupuk Lempeng/Gendar
2	M	Industri Tahu
3	EF	Street Food Takoyaki
4	SS	Kerupuk Peyek
5	Z	Jus Buah Kemasan
6	SW	Warung Pecel Lele
7	HS	Jajanan Pasar
8	W	Jajanan Pasar
9	EH	Es Dawet
10	Ar	Kerupuk Peyek
11	EA	Kerupuk Peyek
12	M	Masakan Lauk Pauk
13	WA	Industri Tahu
14	SS	Sayur Matang
15	Um	Warung Nasi
16	Ba	Industri Tahu
17	Ma	Jajanan Pasar
18	Su	Lesehan
19	Ju	Telur Asin
20	Sa	Jajanan Pasar



Gambar 1 : Pemberian APD kepada UMKM



Gambar 2 Pemberian APD kepada pemilik industri



Gambar 3 Sosialisasi Pangan aman dan sehat



Gambar 4. Kegiatan Sosialisasi Pangan aman dan sehat

Kegiatan pemberian APD (Alat Pelindung Diri) yaitu celemek diberikan kepada pemilik usaha industri kecil dan UMKM yang ada dipadukuhan dusun Ngasem. Dengan diberikannya APD kepada UMKM Industri diharapkan para pelaku usaha dapat menerapkan untuk pengelolaan Makanan yang dijalankan.

KESIMPULAN

1. Kegiatan Pengabmas di Dusun Sindumartani berjalan dengan lancar. Penjamah Makanan yang bergerak di bidang industry UMKM pangan antusias dalam mengikuti program pengabmas yang dilaksanakan oleh Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Pemberian Edukasi terhadap penggunaan APD telah meningkatkan wawasan pengetahuan Penjamah Makanan UMKM di bidang pangan akan pentingnya melakukan pengolahan pangan secara higienis



SARAN

1. Penjamah makanan pada industry UMKM di desa Sindumartani diharapkan memperhatikan dan menerapkan hygiene sanitasi makanan untuk menjaga mutu dan kualitas suatu produk atau makanan.
2. Dinas terkait untuk dapat melaksanakan sosialisasi rutin terhadap penjamah makanan agar sanitasi pengolahan makanan selalu terjaga.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Arif Sumantri (2010) *Kesehatan Lingkungan*. Keempat. Kencana.
- [2] Budiman. Chandra (2006) *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Kedokteran ECG.
- [3] Chantika, I, Sumardianto, D. and Sumaningrum, N.D. (no date) 'Higiene penjamah dan sanitasi pengelolaan makanan di instalasi gizi rumah sakit umum daerah gambiran kota kediri'.
- [4] Depkes RI (2003) 'Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajan', pp. 1-21.
- [5] Depkes RI (2004) *Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta: Dirjen PPM dan PLP.
- [6] Java, W., Susanna, D. and Indrawani, Y.M. (no date) 'Kontaminasi Bakteri Escherichia coli pada Makanan Pedagang Kaki Lima di Sepanjang Jalan Margonda Depok , Jawa Barat Escherichia coli Contamination in Street Vendor ' s Food at Jalan Margonda'.
- [7] Permadi, G. (2007) *Pedagang Kaki Lima : Riwayat Dulu, Nasibmu Kini!*
- [8] Pratiwi, L, R. (2014) 'Hubungan Antara Personal Hygiene dan Sanitasi Makanan Dengan Kandungan E. Coli Pada Sambal yang Disediakan Kantin Universitas Negeri Semarang Tahun 2012', *Unnes J. Public Heal*, 3(4), pp. 17-26.
- [9] Rahmadhani, D. and Sumarmi, S. (2017) 'Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten', *Amerta Nutrition*, 1(4), p. 291. Available at: <https://doi.org/10.20473/amnt.v1i4.7141>.
- [10] RI (2011) 'Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/ VI/2011 tangtang Higiene Sanitasi Jasaboga', *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), pp. 1689-1699.
- [11] Sutrisna. Three Oihuwal (2012) 'Gambaran Higiene dan Sanitasi Kantin Kampus di Lingkungan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar'.
- [12] WHO / World Health Organization (no date). Available at: <https://www.who.int/> (Accessed: 16 May 2021).
- [13] Yulia (2016) 'Higiene sanitasi makanan, minuman dan sarana sanitasi terhadap angka kuman peralatan makan dan minum pada kantin', *Vokasi Kesehatan*, pp. 55-61.
- [14] Yunus, S.P., Pinontoan, U.O. and Sc, M. (no date) 'Hubungan Personal Higiene dan Fasilitas Sanitasi dengan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Makanan di Rumah Makan Padang Kota Manado Dan Kota Bitung Relationship Personal Hygiene and Sanitation Facilities with Escherichia Coli Contamination Food in Padang', pp. 210-220.