

Pemberdayaan Pedagang Melalui Penerapan Standarisasi Higiene Dan Sanitasi Makanan

**Nisrina¹, Cahaya Cellomita Sembiring², Dinda Tiara Anisha Putri³, Hagia Sofiah Siregar⁴,
Nasywa Nathania Haqiqi⁵, Nurul Indah Nasution⁶, Riani Asyakra⁷, Salwa Aina Nauli⁸**

^{1,2,3,4,5,6,7,8}Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, Medan

e-mail: ¹nisrina846005@gmail.com, ²cahayacellomita@gmail.com,

³dindatiara2018@gmail.com, ⁴hagiasfh02@gmail.com, ⁵nnathania1205@gmail.com,

⁶dindatiara2018@gmail.com, ⁷rianiasyakra0@gmail.com, ⁸amaliasalwa1628@gmail.com

Corresponding author: nnathania1205@gmail.com

ABSTRAK

Informasi Artikel:

Terima: 26-12-2023

Revisi: 27-12-2023

Disetujui: 28-12-2023

Makanan dan minuman yang dijual oleh pedagang yang terletak di jalan-jalan atau tempat umum yang ramai seringkali langsung dinikmati tanpa perlu tahu bagaimana proses pengolahannya. Higiene dan sanitasi adalah upaya menjaga kebersihan dan keamanan makanan melibatkan pengendalian berbagai faktor dari makanan itu sendiri, penjamah makanan, kondisi lingkungan, serta peralatan yang digunakan yang dapat mempengaruhi kesehatan. Jajanan yang dijual oleh pedagang makanan harus memperhatikan bukan hanya nilai nutrisinya, tetapi juga harus memperhatikan kebersihan dan sanitasi. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif yang melibatkan penggunaan teknik observasi dan wawancara sebagai alat untuk mengumpulkan data. Penelitian ini bertujuan untuk memperluas pemahaman dan ketrampilan penjamah makanan mengenai higiene dan sanitasi melalui pemberdayaan masyarakat di salah satu warung miso yang terletak di Jl. Lapangan Golf, Kp. Tengah, Kecamatan Pancur Batu, Kabupaten Deli Serdang, Sumatra Utara. Penjamah makanan sebaiknya memperhatikan kebersihan pribadi, seluruh tahapan produksi makanan mulai dari pemilihan bahan hingga penyajian, dan menjaga kebersihan lingkungan sekitar tempat pengolahan makanan demi meningkatkan kebersihan serta kualitas makanan yang dihasilkan.

Kata Kunci : *Higiene, Penjamah Makanan, Sanitasi, Pemberdayaan*

ABSTRACT

Food and drinks sold by vendors located on crowded streets or public places are often enjoyed immediately without the need to know how the process is processed. Hygiene and sanitation is an effort to maintain food hygiene and safety involving the control of various factors from the food itself, food handlers, environmental conditions, and equipment used that can affect health. Snacks sold by food vendors must pay attention not only to their nutritional value, but also to pay attention to hygiene and sanitation. This study used descriptive qualitative methods that involved the use of observation and interview techniques as tools to collect data. This study aims to expand the understanding and skills of food handlers regarding hygiene and sanitation through community empowerment at one of the miso stalls located on Jl. Golf Course, Kp. Tengah, Pancur Batu District, Deli Serdang Regency, North Sumatra. Food handlers should pay attention to personal hygiene, all stages of food production from selection of ingredients to serving, and maintain the cleanliness of the environment around the

food processing site in order to improve the cleanliness and quality of the food produced.

Keywords : *Hygiene, Food Handlers, Sanitation, Empowerment*

PENDAHULUAN

Manusia memerlukan makanan sebagai kebutuhan pokok untuk menjaga kelangsungan hidup. Salah satu hal yang sangat penting bagi manusia adalah untuk memastikan kelangsungan hidup mereka. Pemenuhan kebutuhan akan makanan merupakan hal yang sangat penting bagi kelangsungan hidup manusia, bersama dengan kebutuhan akan pakaian dan tempat tinggal. Dalam menjalankan bisnisnya, warung makan perlu menjaga hygiene dan sanitasi dengan baik. Makanan tidak hanya bermanfaat sebagai sumber gizi, tetapi juga menjadi tempat yang ideal untuk pertumbuhan mikroorganisme atau bakteri yang dapat menyebabkan masalah kesehatan bagi orang yang mengkonsumsinya.

Salah satu lokasi di mana proses pengolahan makanan harus diawasi dengan cermat adalah di warung makan. Hal ini disebabkan oleh fakta bahwa warung makan berfungsi sebagai tempat untuk memproses, menyajikan, dan menghidangkan makanan kepada masyarakat umum, dan memiliki kemungkinan untuk menyebabkan timbulnya penyakit jika tidak dijalankan dengan cermat (Sari & Makomulaimin, 2021).

Penjualan makanan dan minuman yang diselenggarakan oleh warung makan merupakan salah satu bentuk usaha kecil dan menengah yang dilakukan dengan segala keterbatasan yang ada, terlihat dari sumber daya seperti barang, tenaga kerja, keahlian, modal dan ruangan yang digunakan untuk memenuhi kebutuhan sekitar masyarakat. Seringkali, warung makan tidak memperhatikan kebersihan dan sanitasi makanan saat mereka menjual dagangan mereka. Mereka sering meninggalkan makanan tanpa tutup, berjualan di pinggir jalan, dekat selokan, tidak menjaga kebersihan kuku, dan menggunakan perhiasan untuk memasak. Mereka juga sering tidak menutup tempat sampah dan melakukan hal-hal tidak sehat lainnya.

Berdasarkan pertimbangan Menteri Kesehatan Republik Indonesia menurut surat keputusan No. 715/MENKES/SK/V/2003, kebersihan sanitasi makanan merupakan usaha untuk mengontrol semua potensi risiko mulai dari bahan makanan, orang yang menangani makanan, lingkungan tempat penyimpanan, dan peralatan yang digunakan agar tidak menyebabkan masalah kesehatan atau penyebaran penyakit. Mempertahankan kebersihan dan sanitasi pada makanan sangat penting untuk menjamin keamanan makanan dari awal proses pembuatan hingga saat disantap. Makanan bisa tercecer oleh bahan kimia atau kotoran di setiap tahap prosesnya, yaitu dari pengambilan bahan mentah, proses produksi, penyimpanan, distribusi, pengangkutan, hingga saat disajikan. Kualitas makanan yang tidak higienis bisa mengakibatkan masalah kesehatan yang serius bahkan sampai berujung pada kematian.

Pemerintah Indonesia sangat memperhatikan upaya keamanan pangan untuk mencegah penyakit yang dapat ditularkan melalui makanan. Meningkatkan kesejahteraan masyarakat sangat tergantung pada keamanan pangan yang memadai. Berdasarkan hasil dan kesepakatan tersebut, peneliti ingin melakukan kajian mengenai praktik hygiene dan sanitasi di warung makan dengan menggunakan studi kasus. Studi ini dilakukan dengan tujuan untuk mengevaluasi standar hygiene dan sanitasi makanan yang diterapkan oleh warung makan tersebut, memberikan pelatihan mengenai hygiene sanitasi makanan kepada para penjamah makanan, mengeksplorasi pandangan

dan saran terkait higiene sanitasi makanan dari penjamah makanan, serta melaksanakan upaya penerapan higiene sanitasi makanan pada warung makan.

Survei awal yang dilakukan pada salah satu warung miso di Tuntungan, Jl. Lapangan Golf, Kp. Tengah, Kecamatan Pancur Batu, Kabupaten Deli Serdang, Sumatra Utara. Rupanya warung makan belum berusaha untuk memperhatikan dan menerapkan prinsip kebersihan sanitasi pada makanan. Kondisi dapur masih berantakan dan belum terjaga kebersihannya. Potensi ini dapat meningkatkan risiko terjadinya penyakit yang disebabkan oleh makanan dan kontaminasi makanan.

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Higiene dan Sanitasi

Ada beberapa definisi tentang higiene. Menurut Departemen Kesehatan RI, pada tahun 2004, higiene adalah upaya kesehatan yang bertujuan untuk memelihara dan melindungi kebersihan diri. Dalam hal ini, kesadaran kebersihan ditujukan kepada masyarakat. Menurut Brownell, kebersihan adalah cara seseorang menjaga dan melindungi kesehatannya. Menurut Prescott, kebersihan terdiri dari dua aspek, aspek pertama menyangkut "kebersihan pribadi" individu dan aspek kedua menyangkut "lingkungan". Menurut Shadily, higiene adalah ilmu yang mempelajari tentang kesehatan. Menurut WHO, sanitasi adalah upaya pengendalian faktor fisik lingkungan tertentu yang dapat mempengaruhi manusia, terutama yang berdampak negatif terhadap pembangunan fisik, kesehatan, dan lingkungan hidup. Sanitasi merupakan upaya pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada kegiatan yang bertujuan untuk meningkatkan kesehatan lingkungan manusia. Istilah bersih lebih mengacu pada lingkungan hidup. Menurut Hopkins, sanitasi adalah suatu cara untuk memantau faktor-faktor lingkungan yang berdampak pada lingkungan.

Prinsip dari sanitasi dan higiene pangan bertujuan untuk mengendalikan faktor-faktor seperti lokasi, peralatan, orang dan bahan makanan yang dapat atau mungkin menyebabkan gangguan kesehatan, penyakit atau keracunan makanan.

B. Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah orang yang menangani makanan mulai dari penyiapan, pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, dan penyajian makanan. Pengetahuan, sikap dan perilaku penanganan dapat mempengaruhi kualitas makanan. Pada setiap tahapan proses pengolahan pangan, penjamah pangan memegang peranan yang sangat penting karena berpotensi menularkan penyakit atau mengkontaminasi pangan. Oleh karena itu, penjamah makanan harus selalu sehat, bersih dan mampu menangani makanan. Perilaku penjamah makanan merupakan hasil sintesis antara tindakan dan pengetahuan penjamah makanan.

Persyaratan perilaku higiene bagi penjamah makanan khususnya di rumah makan dan restoran harus sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003, harus mengetahui:

- a. Semua pemrosesan dalam penyiapan makanan harus dilakukan dengan cara yang melindunginya dari kontak langsung dengan tubuh.
- b. Perlindungan dari kontak langsung terhadap makanan dapat dilakukan dengan cara menggunakan: sarung tangan plastik, penjepit makanan, sendok atau garpu, dll.
- c. Setiap pekerja pengolah pangan wajib mengenakan celemek dan menutup rambut selama bekerja untuk menjaga kebersihan pangan.
- d. Setiap orang yang menangani makanan di tempat kerja mesti berperilaku:
 1. Dilarang makan atau mengunyah makanan ringan/permen.

2. Jangan menggunakan perhiasan (cincin).
3. Tidak berbicara dengan teman (bercakap-cakap).
4. Mencuci tangan sebelum melakukan pekerjaan dan setelah keluar dari kamar mandi.
5. Tidak ada memanjangkan/mempunyai kuku.
6. Harus menggunakan pakaian yang bersih.

Pemilihan Bahan Makanan

Proses pemilihan bahan makanan biasanya akan dilakukan pada saat sebelum mengolah bahan makanan tersebut. Dalam memilih bahan pangan untuk diolah, pengolah makanan harus mengetahui secara pasti asal usul bahan pangan tersebut. Tujuan pemilihan bahan pangan adalah untuk mencegah terjadinya keracunan dan menjaga mutu bahan pangan. Kualitas bahan makanan mempunyai pengaruh yang sangat penting terhadap hasil makanan yang disajikan. Bahan pangan yang bermutu dapat dikenali dari ciri-cirinya seperti bentuk, warna, kesegaran dan bau.

Penyimpanan Bahan Makanan

Bahan makanan yang digunakan dalam proses produksi harus disimpan dengan baik karena kesalahan pada saat penyimpanan dapat mengakibatkan berkurangnya mutu dan keamanan pangan. Pengawetan bahan makanan dilakukan sedemikian rupa agar bahan pangan tersebut tidak mudah rusak dan kehilangan nilai gizinya. Proses pengawetan makanan juga memerlukan perhatian terhadap cara mengawetkan bahan makanan dengan baik, waktu, suhu penyimpanan dan kondisi penyimpanan yang tepat. Kerusakan bahan pangan dapat terjadi karena :

1. Kontaminasi bakteri karena pengolahan manusia atau sebab alami.
2. Terdapat enzim dalam makanan diperlukan untuk pematangan, seperti buah-buahan.
3. Kerusakan mekanis, seperti gesekan, tekanan, benturan dan lain-lain.

Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah proses mengubah bahan mentah menjadi makanan matang. Prinsip penyiapan makanan yang benar merupakan faktor umum yang harus diperhatikan selama produksi pangan untuk menjamin kualitas dan keamanan pangan. Semua operasi pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara yang menghindari kontak langsung antara pekerja dan makanan. Perlindungan dari kontak langsung dengan makanan yang dimasak disediakan oleh penjepit, sarung tangan, sendok, garpu, dll. Semua penjamah makanan harus memakai celemek, penutup rambut dan sepatu dapur saat bekerja dan tidak boleh merokok, makan atau mengunyah.

Pengangkutan Makanan

Ada beberapa hal yang perlu diperhatikan saat mengangkut makanan:

a. Pengangkutan bahan makanan

- 1) Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3).
- 2) Peralatan pengangkutan higienis khusus digunakan untuk pengangkutan makanan.
- 3) Bahan makanan diperlakukan dengan baik.
- 4) Bahan makanan seperti daging, susu cair, dll. Harus selalu dijaga dalam keadaan dingin selama pengangkutan dan diangkut dalam tempat yang lebih dingin agar bahan makanan tidak rusak.

b. Pengangkutan makanan jadi/sudah matang

- 1) Tidak bersatu dengan bahan berbahaya dan beracun (B3).
- 2) Selama pengangkutan, peralatan khusus digunakan untuk mengangkut makanan jadi/siap saji dan harus selalu higienis.
- 3) Terdapat wadah dan tutup terpisah untuk setiap jenis makanan siap saji.
- 4) Wadah harus utuh, stabil, bebas karat, dan berukuran sesuai dengan jumlah makanan.

- 5) Untuk menghindari larutnya uap makanan (kondensasi), jangan mengisi wadah terlalu penuh.

Penyajian Makanan

Menyajikan makanan adalah bagian terakhir dari perjalanan makanan. Ada beberapa pertimbangan dalam menyajikan makanan, antara lain:

- a. Setiap jenis makanan disimpan dalam wadahnya masing-masing dan disegel. Hal ini untuk mencegah makanan terkontaminasi silang. Jika satu makanan terkontaminasi, makanan lain akan diawetkan, sehingga memperpanjang umur simpan makanan tersebut.
- b. Tempatkan makanan dengan kandungan air tinggi (misalnya sup, saus, kecap, cabai) dan aduk sebelum disajikan. Hal ini untuk menghindari makanan yang mudah tengik.
- c. Setiap bahan yang ditampilkan dalam presentasi adalah makanan yang dapat dimakan. Hindari penggunaan bahan yang berpotensi membahayakan seperti tusuk gigi atau bunga plastik. Bahan-bahan yang tidak dimaksudkan untuk dikonsumsi harus segera dikeluarkan dari tempat penyajian. Hal ini dimaksudkan untuk menghindari kecelakaan atau masalah akibat gizi buruk.

C. Sanitasi Lingkungan

Sanitasi lebih mengacu pada kebersihan, artinya bebas dari debu dan kotoran. Oleh karena itu, barang yang terkesan bersih belum tentu steril dan aman bagi kesehatan Anda. Sanitasi juga diartikan sebagai kesehatan lingkungan. Adapun hasil keputusan dari Menteri Kesehatan RI No. 519/MENKES/SK/VII/2008 tentang Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat, yaitu sebagai berikut:

- a. Terdapat tempat untuk mencuci tangan yang telah dilengkapi dengan adanya sabun dan air yang mengalir.
- b. Tersedia tempat untuk mencuci peralatan yang terbuat dari bahan-bahan yang kokoh, aman, bebas karat dan cepat dibersihkan.
- c. Adanya tempat sampah untuk sampah kering dan sampah basah yang terbuat dari bahan tahan air, tertutup rapat dan sangat mudah diangkut.
- d. Lokasi penjualan terhindar dari vektor penyakit dan tempat untuk berkembangbiak seperti lalat, kecoa, tikus, dan nyamuk.
- e. Sampah diangkut minimal 1x24 jam.

D. Upaya pemberdayaan untuk meningkatkan perilaku hygiene sanitasi pada warung makan

Pemberdayaan

Pemberdayaan masyarakat merupakan upaya untuk menciptakan/memperkuat kapasitas masyarakat, baik individu maupun kelompok, untuk mengatasi berbagai permasalahan yang berkaitan dengan upaya meningkatkan kualitas hidup, kemandirian dan kebahagiaannya. Pemberdayaan masyarakat memerlukan keterlibatan yang lebih besar dari pejabat pemerintah daerah dan berbagai pemangku kepentingan untuk menciptakan peluang dan menjamin keberlanjutan berbagai hasil yang akan dicapai. Pemberdayaan masyarakat atau partisipatif penuh adalah pilihan yang paling menguntungkan di masa depan.

Pengertian pemberdayaan masyarakat adalah upaya untuk meningkatkan kapasitas dan potensi masyarakat agar masyarakat dapat memaksimalkan jati diri, harkat dan martabatnya agar dapat bertahan dan berkembang secara mandiri dalam berbagai bidang, baik ekonomi, sosial, dan bidang lainnya. Regulasi dan pemberdayaan dilakukan untuk memberikan pedoman dalam memenuhi persyaratan hygiene kesehatan sehingga dapat memotivasi penjamah makanan untuk berperilaku baik. Manajemen penjual ditingkatkan berkat aturan yang diterapkan.

Strategi pemberdayaan pedagang kini diperlukan dan dilaksanakan agar seluruh permasalahan dapat terselesaikan dengan baik untuk mencapai tujuan peningkatan kemandirian pedagang pangan. Beberapa langkah untuk memberdayakan pedagang pangan antara lain:

- a. mengarahkan pedagang kaki lima ke arah yang lebih maju melalui program stimulu.
- b. menyarankan tempat berjualan yang lebih strategis.

Penyuluhan dan Pelatihan Higiene Sanitasi

Pendidikan kesehatan atau penyuluhan kesehatan merupakan salah satu kegiatan pendidikan yang dilakukan melalui penyebaran pesan-pesan informasi, menimbulkan rasa percaya diri sehingga masyarakat sadar, mengetahui dan memahami namun mau dan mampu melaksanakan rekomendasi-rekomendasi yang berkaitan dengan kesehatan serta meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan kesehatan. kapasitas Sikap yang lebih baik. Tujuan dari penyuluhan ini adalah untuk memberikan informasi sehingga ketika pendidikan kesehatan dilaksanakan, pengetahuan masyarakat meningkat. Kontaminasi pangan dipengaruhi oleh higiene personal penjamah makanan dan pengetahuan serta praktik higiene pangan yang dilakukan oleh penjamah makanan. Oleh karena itu, penjamah makanan harus dilatih untuk mengembangkan pengetahuan yang benar tentang prosedur pengangkutan makanan.

METODE PENELITIAN

A. Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Jl. Lapangan Golf, Kp. Tengah, Kecamatan Pancur Batu, Kabupaten Deli Serdang, Sumatra Utara. Pemilihan tempat ini dikarenakan pedagang kaki lima ini adalah salah satu tempat yang mudah untuk dijangkau.

B. Waktu Penelitian

Penelitian tentang Pemberdayaan Masyarakat Melalui Penerapan Standarisasi Higiene dan Sanitasi Makanan Pada Warung Miso Di Tuntungan, dilaksanakan oleh peneliti pada tanggal 24-25 November 2023, Penelitian dilakukan mulai pukul 14:00 hingga selesai.

C. Jenis Penelitian

Pada penelitian ini, digunakan pendekatan kualitatif yang bersifat deskriptif. Peneliti memilih untuk menggunakan metode ini karena mereka tertarik untuk menguji keadaan tertentu, kerangka berpikir, atau kejadian yang terjadi pada saat ini. Maksudnya adalah untuk menciptakan penjelasan, visualisasi, atau gambaran yang teratur, berdasarkan fakta, dan tepat mengenai informasi, karakteristik, dan keterkaitan yang sedang diteliti. Menurut Creswell (2014), penelitian kualitatif adalah suatu pendekatan yang digunakan untuk mendalami dan memahami arti dari pengalaman individu atau kelompok yang menghadapi masalah sosial. Penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang tidak melibatkan penggunaan statistik atau pengukuran kuantitatif. Dalam penelitian kualitatif, fokusnya lebih kepada eksplorasi kehidupan individu, narasi, tingkah laku, serta peran organisasi, gerakan sosial, dan interaksi antar manusia.

Penelitian kualitatif digunakan untuk mendapatkan pemahaman yang lebih mendalam terhadap makna dari data yang telah terkumpul. Metode ini fokus pada interpretasi dan konteks dari informasi yang diperoleh. Banyak fenomena sosial yang sulit dimengerti hanya melalui kata-kata dan perilaku. Informasi yang diperlukan untuk memahami alasan di balik setiap tindakan hanya

dapat diperoleh melalui pendekatan kualitatif, yang melibatkan wawancara mendalam, observasi, dan dokumentasi.

Dalam penelitian deskriptif kualitatif ini, peneliti akan lebih fokus pada pendekatan studi kasus, yang tujuannya untuk mengkaji secara mendalam suatu fenomena nyata dalam konteks kehidupan sosial. Metode ini digunakan. Fokusnya adalah pada situasi berbagai kelompok dalam masyarakat, organisasi masyarakat dan individu dalam masyarakat.

D. Teknik Pengumpulan Data

Mengumpulkan data merupakan tahap yang sangat penting dalam pelaksanaan suatu penelitian, karena sasaran utama dari penelitian adalah untuk memperoleh informasi yang diperlukan. Jika peneliti tidak memiliki pengetahuan tentang metode pengumpulan data, maka mereka tidak akan dapat menghasilkan data sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Pengumpulan informasi bisa dilakukan dari berbagai sumber, metode, dan lingkungan.

Dalam penelitian ini, metode yang digunakan untuk mengumpulkan data adalah sebagai berikut:

1. Teknik Pengumpulan Data Primer

a. Observasi

Teknik observasi merujuk pada suatu pendekatan yang digunakan untuk mengamati dan mencatat secara terstruktur atas peristiwa yang terjadi pada benda yang menjadi fokus dalam penelitian. Teknik pengamatan ini digunakan untuk mendapatkan informasi secara langsung mengenai upaya memperkuat para pedagang kaki lima melalui penerapan standar kebersihan dan sanitasi makanan. Metode observasi dapat ditemukan dalam Tabel 1 sebagai panduan:

Tabel 1. Pedoman Instruktur Observasi

No.	Aspek Pengamatan	Materi Pengamatan
1.	Pengenalan Makanan	<ul style="list-style-type: none">• Jenis-jenis makanan dan minuman yang dijual
2.	Higiene dan Sanitasi Personal	<ul style="list-style-type: none">• Kebersihan pakaian pedagang.• Kebiasaan mencuci tangan.• Performa dari penjual.• Perilaku kerja penjual dan karyawan.
3.	Higiene dan Sanitasi Makanan	<ul style="list-style-type: none">• Nilai dari bahan yang digunakan• Proses penyimpanan bahan-bahan pangan.• Proses pengolahan pangan.• Proses pengangkutan hidangan.• Cara penyimpanan makanan.• Cara penyajian makanan.
4.	Higiene dan Sanitasi Peralatan	<ul style="list-style-type: none">• Alat-alat yang digunakan.• Kondisi alat yang digunakan.• Proses pembersihkan peralatan.• Proses pengeringkan perlatan.• Proses penyimpan peralatan.
5.	Higiene dan Sanitasi Lingkungan	<ul style="list-style-type: none">• Ketersediaan tempat pembuangan sampah.• Kebersihan lingkungan tempat bekerja.

		<ul style="list-style-type: none"> • Kebersihan lingkungan tempat makan pembeli.
--	--	---

b. Wawancara

Wawancara adalah cara untuk melakukan penelitian dengan berkomunikasi antara dua orang atau lebih. Ini melibatkan orang yang ingin mendapatkan informasi dari orang lain dengan cara mengajukan pertanyaan yang sesuai dengan tujuan penelitian. Pertanyaan diformulasikan melalui dua jenis wawancara, yaitu wawancara tertutup dan wawancara terbuka. Wawancara tertutup melibatkan pertanyaan yang membatasi respon responden, sehingga mereka hanya dapat menjawab dengan "ya" dan atau "tidak". Proses wawancara secara terbuka melibatkan beberapa pertanyaan yang memungkinkan peserta untuk memberikan jawaban secara bebas. Dalam studi ini, peneliti melakukan wawancara dengan seorang penjaja kaki lima di Jl. Lapangan Golf, Kp. Tengah, Kecamatan Pancur Batu, Kabupaten Deli Serdang, Sumatra Utara. Pedoman untuk wawancara dapat ditemukan di Tabel 2.

Tabel 2. Penuntun Wawancara Terkait Higiene dan Sanitasi

No.	Indikator
A. Higiene dan Sanitasi Personal	
1.	Apakah anda memiliki riwayat penyakit menular?
2.	Apakah pakaian yang digunakan waktu melakukan pengolahan makanan dikategorikan bersih?
3.	Apakah saat melakukan pengolahan makanan anda sedang mengunyah/sedang makan?
4.	Apakah pada saat batuk dan bersin kamu menutup mulut dan hidung?
5.	Apakah kamu menggunakan sarung tangan atau alat agar menghindari kontak langsung terhadap makanan?
6.	Apakah pada saat melakukan pengolahan makanan Ibu menggunakan apron atau celemek?
7.	Apakah saat melakukan pengolahan atau pelayanan makanan Ibu menggunakan penutup rambut?
8.	Pada saat melakukan pengolahan makanan apakah kamu menggunakan perhiasan?
9.	Apakah Ibu selalu mencuci tangan dengan sabun setelah atau sebelum bekerja?
B. Higiene dan Sanitasi Makanan	
1.	Apakah kamu menggunakan bahan pangan yang bermutu baik?
2.	Bagaimana proses yang kamu perlakukan pada bahan makanan sebelum itu diolah?
3.	Bagaimana cara Ibu menyimpan bahan pangan yang kering dan basah ?
4.	Apakah makanan yang dijual tidak terdapat bahan berbahaya (pengawet borax, formalin, pewarna tekstil)?
5.	Bagaimana cara yang kamu lakukan saat menyajikan makanan yang sudah matang?
C. Higiene dan Sanitasi Peralatan	
1.	Apakah peralatan makanan yang kamu gunakan aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan?
2.	Apakah Ibu menggunakan peralatan sesuai dengan kegunaanya?
3.	Apakah ibu memakai peralatan yang utuh, tidak cacat, tidak retak dan mudah dibersihkan?
4.	Apakah kamu rutin mencuci peralatan jualan dengan air mengalir dan sabun?
5.	Bagaimana cara yang Ibu lakukan untuk penyimpanan peralatan yang digunakan dengan benar?

Alahyan Jurnal Pengabdian Masyarakat Multidisiplin (ECOS-PRENEURS)

Published by: PT Alahyan Publisher Sukabumi

e-ISSN: 3025-034X

Volume: 1 Nomor: 2 (Nopember: 2023) hal: 87-103

D. Higiene dan Sanitasi Lingkungan	
1.	Apakah kamu menggunakan air bersih untuk keperluan pengolahan makanan?
2.	Apakah terdapat tempat mencuci tangan yang terpisah dengan tempat mencuci alat-alat?
3.	Apakah ibu menyediakan tempat mencuci tangan dengan air mengalir yang dilengkapi dengan sabun?
4.	Bagaimana cara Ibu melakukan pengolahan terhadap sampah yang ada?
5.	Bagaimana kamu memilih tempat sampah yang layak untuk digunakan?
6.	Bagaimana Ibu menjaga sanitasi higiene terhadap dilingkungan kerja serta area makan?

Tabel 3. Pedoman Wawancara Program Pemberdayaan Masyarakat

No.	Indikator
A. Informasi Umum	
1.	Sudah berapa lama Anda terlibat dalam program pemberdayaan masyarakat?
2.	Apa peran Anda dalam program ini?
3.	Partisipasi dalam Program Pemberdayaan
4.	Bagaimana Anda melihat peran masyarakat dalam program pemberdayaan ini?
5.	Apa yang menjadi motivasi Anda untuk berpartisipasi dalam program ini?
6.	Bisakah Anda menjelaskan peran atau kontribusi khusus yang Anda miliki dalam program pemberdayaan ini?
7.	Bagaimana Anda melihat dampak program pemberdayaan terhadap kehidupan Anda atau Warung Anda?
B. Dampak dan Manfaat Program	
1.	Apakah anda merasakan program pemberdayaan ini bermanfaat bagi anda? Apa manfaat yang anda rasakan?
2.	Apakah Anda merasa memiliki akses yang cukup ke informasi terkait program ini?
3.	Apakah Anda merasa memiliki kendali atau pengaruh dalam pengambilan keputusan terkait program?
4.	Apakah Anda merasa memiliki kendali atau pengaruh dalam pengambilan keputusan terkait program?
C. Hambatan	
1.	Apakah ada kesulitan atau tantangan yang Anda hadapi saat berpartisipasi dalam program ini?
2.	Apakah ada hambatan terkait dengan pengetahuan atau keterampilan yang diperlukan untuk terlibat dalam program?
3.	Apakah Anda merasa didengarkan dan didukung oleh pihak yang mengelola program ini?
D. Pendanaan	
1.	Apakah anda mengeluarkan biaya untuk mengikuti program ini?
2.	Apakah ada mendapatkan uang ketika mengikuti program ini?
E. Evaluasi dan Perbaikan	
1.	Apakah ada upaya untuk mengidentifikasi dan mengatasi hambatan-hambatan ini oleh penyelenggara program?
2.	Bagaimana Anda melihat masa depan partisipasi Anda dalam program pemberdayaan ini?
3.	Apakah ada solusi atau tindakan konkret yang Anda rekomendasikan untuk mengatasi hambatan-hambatan ini?
4.	Bagaimana Anda melihat peran pemerintah atau lembaga lain dalam mengatasi hambatan-hambatan ini?

2. Teknik Pengumpulan Data Skunder

Artinya data dikumpulkan untuk mendukung data primer. Data sekunder yang digunakan meliputi:

a. Studi Kepustakaan/Referensi

Penelitian sastra melibatkan pengumpulan data dengan cara meneliti, mengeksplorasi, dan mengutip teori dan konsep dari berbagai publikasi, termasuk buku, jurnal, majalah, surat kabar, atau karya lain yang berkaitan dengan sastra, yang berkaitan dengan topik penelitian.

b. Dokumentasi

Dokumentasi dapat berupa teks, gambaran-gambaran atau objek lain yang berkaitan dengan aspek yang diinginkan dalam penelitian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Temuan Umum

Profil Warung Miso

Nama Warung : Warung Miso Ibu Rita

Status Kepemilikan : Pribadi

Alamat Warung : Jl. Lapangan Golf, Desa Durian Jangak, Kecamatan Pancur Batu, Kabupaten Deli Serdang, Sumatera Utara.

B. Temuan Khusus

Dari hasil pengamatan kelompok, diperoleh data sebagai berikut:

Pelaksanaan Higiene dan Sanitasi Personal

Tabel 4. Hasil Pengamatan dan Observasi Higiene Sanitasi Personal pada Warung Miso Ibu Rita

Indikator	Hasil Temuan
Riwayat Penyakit	Penjual mengatakan (Ibu Rita) tidak mempunyai riwayat penyakit menular.
Kebersihan Tangan/Jari Tangan	Berdasarkan pengamatan peneliti nampaknya kebersihan tangan dan jari kurang diperhatikan. Hal ini terbukti ketika pemilik dan karyawan tidak menggunakan sarung tangan dan serbet yang diletakkan sembarangan.
Kebersihan dan Kesehatan pada Rambut	Masih sedikitnya perhatian yang diberikan terhadap kebersihan dan kesehatan rambut

Alahyan Jurnal Pengabdian Masyarakat Multidisiplin (ECOS-PRENEURS)

Published by: PT Alahyan Publisher Sukabumi

e-ISSN: 3025-034X

Volume: 1 Nomor: 2 (Nopember: 2023) hal: 87-103

	penjamah makanan. Meski rambut sudah dipotong dan diikat rapi, penjamah makanan tidak memakai jilbab untuk menjaga kebersihan, misalnya untuk mencegah rambut terjatuh ke dalam makanan. Namun, pelayan/karyawan makanan dilibatkan dalam menjaga kebersihan rambut, karena karyawan mengenakan penutup kepala untuk meminimalkan kerontokan rambut terkait makanan.
Pakaian Karyawan	Permasalahan kebersihan pakaian pegawai dan penjamah makanan masih kurang mendapat perhatian, terbukti karena pegawai dan penjamah makanan masih menggunakan kaos tanpa celemek.
Sepatu (Alas Kaki)	Penggunaan alas kaki masih mempunyai banyak kekurangan, hal ini terlihat dari para pengolah makanan dan karyawannya menggunakan alas kaki yang tidak nyaman, rawan kecelakaan akibat tumpahan air, minyak, dan lain-lain, serta tidak dapat menjaga kebersihan akibat kontak dengan debu. .

Higiene perorangan penjamah makanan sangat menentukan mutu makanan atau bahan yang dijual, sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1098/Menkes/SK/VII/2003 yang mengatur bahwa Semua Operasi penyiapan makanan harus dilakukan dengan cara yang terlindung dari kontak langsung dengan tubuh. Perlindungan dari kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan: sarung tangan plastik, penjepit makanan, peralatan makan, dll. Seluruh pekerja pengolah pangan wajib mengenakan celemek dan penutup rambut saat bekerja. Namun para pelayan makanan di Warung Miso Ibu Rita masih memakai perhiasan saat bekerja, tidak memakai celemek, tidak menjaga kebersihan kuku dan memakai sepatu yang tidak sesuai. Hasil penelitian *Personal Hygiene* (Penjamah Makanan) Warung Miso karya Ibu Rita ditemukan berada pada kategori kurang baik.

Pelaksanaan Higiene dan Sanitasi Makanan

Tabel 5. Higiene dan Sanitasi Proses Pengolahan Makanan

Indikator	Hasil Temuan
Pemilihan Bahan Makanan	Pemilihan bahan makanan di Warung Miso Ibu Rita cukup baik, terbukti dengan penggunaan timun dan sayuran segar, serta pemilihan buah-buahan untuk minuman yang selalu segar.

Alahyan Jurnal Pengabdian Masyarakat Multidisiplin (ECOS-PRENEURS)

Published by: PT Alahyan Publisher Sukabumi

e-ISSN: 3025-034X

Volume: 1 Nomor: 2 (Nopember: 2023) hal: 87-103

Penyimpanan Bahan Makanan	Penyimpanan bahan makanan di Warung Miso Ibu Rita cukup baik namun tidak menjamin kebersihan makanan, hal ini terbukti ketika makanan disimpan pada tempatnya dengan menggunakan wadah khusus makanan namun penempatannya selalu ceroboh dengan atau tanpa penutup
Pengolahan Makanan	Aspek penyiapan makanan di Warung Miso Ibu Rita masih kurang baik. Hal ini disebabkan karena kebersihan dapur yang kurang baik (dekat tempat cuci piring) dan petugas yang kurang bersih (terkadang menggunakan celemek yang belum tentu bersih atau tidak digunakan, tidak menggunakan sarung tangan, tidak menggunakan pelindung rambut, merangkap sebagai kasir sehingga dapat terkontaminasi kuman (uang, pakai sandal tidak bisa menjaga kebersihan kaki dari debu).
Pengangkutan Makanan	Pengangkutan makanan dari tempat penyiapan ke meja layanan pelanggan di Warung Miso Ibu Rita kurang diperhatikan. Pelayan restoran tidak menggunakan nampan untuk menyajikan makanan dan tidak memperhatikan kebersihan tangan.
Penyimpanan Makanan	Kemampuan Ibu Rita dalam menyimpan makanan di Miso Warung cukup baik, terbukti dengan pengawetan makanan (tahu, bakso, ayam, telur, sate, dll) dalam wadah plastik tertutup.
Penyajian Makanan	Makanan yang disajikan di Warung Miso Ibu Rita cukup baik, namun masih ada beberapa hal yang kurang enak, seperti wadah sate atau sambal di meja yang terkadang tidak tertutup sehingga paparan udara yang buruk dapat mengkontaminasi makanan.

Pengolahan pangan adalah cara atau kegiatan yang dilakukan oleh tenaga pengolah untuk mengubah pangan agar dapat dikonsumsi oleh konsumen, mulai dari bahan mentah hingga penyajiannya. Hasil penelitian yang dilakukan menunjukkan bahwa Warung Miso Ibu Rita dapat tergolong cukup baik, namun terdapat proses pengolahan makanan yang tergolong kurang baik seperti pada pengolahan dan pengangkutan makanan.

Penerapan Higiene dan Sanitasi Peralatan

- a. Pemilik Warung Miso Ibu Rita, memanfaatkan peralatan seperti mangkuk, panci, alat kukus, penggorengan, dan spatula yang terbuat dari bahan stainless steel, aluminium, dan kayu.
- b. Peralatan masak dan makan yang digunakan termasuk dalam keadaan bersih.
- c. Pedagang menggenangi beberapa peralatan yang telah selesai dipergunakan.
- d. Pemilik mentiriskan peralatannya dengan cara menjemur dan meletakkannya di rak peralatan.
- e. Penjual menyajikan makanan dengan piring, mangkuk kaca, gelas kaca, cangkir plastik, sendok dan garpu.
- f. Pemilik Warung Miso Ibu Rita mencuci peralatannya menggunakan ait mengalir dari washtafel yang ditampung dalam ember.
- g. Sebelum digunakan, pedagang membersihkan alat dengan memakai kain khusus yang bersih.

Pembersihan peralatan adalah praktek menjaga kebersihan peralatan dapur atau perlengkapan yang digunakan dalam penyiapan makanan. Prinsip dasar suatu peralatan pengolahan dapat dikatakan aman apabila peralatan yang digunakan bersih, tidak rusak, tidak mudah berkarat, tidak mudah berubah warna, dan tidak berasa. Pengamatan terhadap higiene dan sanitasi peralatan yang dilakukan oleh pemilik Warung Miso Ibu Rita berada pada kategori baik.

Beberapa fasilitas sanitasi untuk kesehatan yang baik disediakan dan tersedia berdasarkan permintaan. Peralatan cuci biasanya menggunakan air bersih dengan tangki air cucian yang banyak. Pihak yang terlibat dalam pengolahan dan perdagangan makanan sebaiknya memprioritaskan kebersihan peralatan yang digunakan. Peralatan harus dicuci dengan air mengalir dan dibilas lebih dari dua kali. Selain itu, peralatan harus disimpan di tempat yang tertutup untuk mencegah terkontaminasinya makanan oleh parasit. Hal ini sangat penting agar kualitas makanan yang dijual tetap terjaga.

Penerapan Higiene dan Sanitasi Lingkungan

- a. Terdapat pencucian alat yaitu washtafel yang berfungsi untuk mencuci alat, bahan makanan dan mencuci tangan menjadi satu.
- b. Tidak terdapat tempat mencuci tangan.
- c. Pada area makan penjual terdapat tissue kotor yang berserakan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sanitasi lingkungan di Warung Miso Ibu Rita masih tergolong buruk. Karena masih ada tisu yang dibuang sembarangan, tulang ayam yang dibuang ke kolong meja, dan sebagainya.

Tempat dimana makanan diolah disebut sebagai lokasi pengolahan pangan, yang sering disebut sebagai ruang masak atau dapur. Proses pengolahan makanan sangat tergantung pada kebersihan dapur dan lingkungan sekitarnya. Oleh karena itu, sangat penting untuk selalu menjaga dan memperhatikan kebersihan dapur agar proses pengolahan makanan dapat berjalan dengan baik. Sebuah dapur yang berkualitas harus memenuhi standar kebersihan yang ditetapkan. Persyaratan untuk fasilitas pengolahan makanan adalah seperti berikut ini:

- 1) Tempat pembuangan sampah harus memiliki sistem kedap air, tertutup rapat, mudah untuk diangkut dan dibersihkan, serta pengangkutan sampah dilakukan setiap hari.
- 2) Pentingnya memiliki air bersih yang berkualitas, mencukupi dan sesuai dengan standar kesehatan tidak bisa diabaikan.
- 3) Lokasi untuk membuang air limbah harus memiliki saluran air limbah yang kuat dan rapat tanpa kebocoran, serta sistem drainase yang efisien.
- 4) Perlindungan dari serangga dan hewan pengganggu sangat penting dalam pengolahan area. Area pengolahan harus bebas dari serangga dan tikus, sehingga yang terbaik adalah untuk menghilangkan serangga dan hewan pengganggu tersebut.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di Warung Miso Ibu Rita di Tuntungan mengenai praktik higiene makanan, dapat disimpulkan bahwa proses pemilihan bahan makanan segar, penyiapan dan penyajian hidangan di Warung Miso Ibu Rita di Tuntungan belum memenuhi persyaratan keamanan pangan.

Upaya peningkatan perilaku higiene dan sanitasi di Warung Miso yang dipimpin oleh Ibu Rita antara lain melakukan pengawasan, pemberdayaan dan pemberian penyuluhan serta pelatihan mengenai keamanan pangan agar sumber daya manusia yang berkualitas tetap berada pada tingkat yang optimal dan lama kelamaan dapat menjadi manfaat positif dan bisa menjadi kebiasaan bagi para pedagang.

SARAN

1. Penelitian lebih lanjut dapat dikembangkan dengan melakukan survei yang mengurutkan sejumlah pedagang berdasarkan apa yang mereka jual (makanan dan minuman) dan di mana mereka menjual makanan tersebut.
2. Penelitian lebih lanjut dapat dilakukan dengan mengklasifikasikan beberapa pemerintah daerah yang belum terlibat atau terlibat dalam bidang higiene dan keamanan pangan, misalnya dengan melakukan pemantauan, dukungan, peningkatan kesadaran atau memberikan saran dan pelatihan mengenai masalah keamanan pangan kepada penjamah makanan

DOKUMENTASI



Gambar 1. Berkoordinasi dengan Ibu Rita (pemilik warung miso) dan melakukan kegiatan penyuluhan

Alahyan Jurnal Pengabdian Masyarakat Multidisiplin (ECOS-PRENEURS)

Published by: PT Alahyan Publisher Sukabumi

e-ISSN: 3025-034X

Volume: 1 Nomor: 2 (Nopember: 2023) hal: 87-103



Gambar 2. Tempat peletakan peralatan makanan dan bahan makanan yang sudah matang dan mentah



Gambar 4. Makanan dan minuman yang dijual di Warung Miso Ibu Rita



Gambar 5. Personal hygiene penjamah makanan yang dapat terdokumentasi

Alahyan Jurnal Pengabdian Masyarakat Multidisiplin (ECOS-PRENEURS)

Published by: PT Alahyan Publisher Sukabumi

e-ISSN: 3025-034X

Volume: 1 Nomor: 2 (Nopember: 2023) hal: 87-103



Gambar 6. Higiene dan sanitasi dapur di Warung Miso Ibu Rita



Gambar 7. Higiene dan sanitasi lingkungan Warung Miso Ibu Rita

DAFTAR PUSTAKA

- Darmapala, L. (2019). *Higiene Sanitasi Makanan Pada Pedagang Kaki Lima Di Dusun Darmaji Desa Darmaji Kecamatan Kopang Kabupaten Lombok Tengah Tahun 2019* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Kupang).
- Juhaina, E. (2020). *Keamanan makanan ditinjau dari aspek higiene dan sanitasi pada penjamah makanan di sekolah, warung makan dan rumah sakit*. *Electronic Journal Scientific of Environmental Health And Disease*, 1(1).
- Kertiyasa, K. N. K. (2018). *Gambaran Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan di Warung Makan Kawasan Pantai Kerobokan Kabupaten Buleleng Tahun 2018* (Doctoral dissertation, Jurusan Kesehatan Lingkungan).

Alahyan Jurnal Pengabdian Masyarakat Multidisiplin (ECOS-PRENEURS)

Published by: PT Alahyan Publisher Sukabumi

e-ISSN: 3025-034X

Volume: 1 Nomor: 2 (Nopember: 2023) hal: 87-103

- Kurniasih, R. P., & Nurjazuli, N. (2015). *Hubungan Higiene dan Sanitasi Makanan dengan Kontaminasi Bakteri Escherichia Coli dalam Makanan di Warung Makan Sekitar Terminal Borobudur, Magelang*. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 3(1), 549-558.
- 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.
- Purnawati, L. (2016). *EVALUASI PENATAAN DAN PEMBERDAYAAN PEDAGANG KAKI LIMA DARI TAMAN ALOON-ALOON KABUPATEN TULUNGAGUNG*. *Publiciana*, 9(1), 48-79.
- Rahmayani, R. D., & Simatupang, M. M. (2019). *Analisis Pengaruh Higiene Penjamah Dan Sanitasi Makanan Terhadap Kontaminasi E. Coli Pada Jajanan Sekolah*. *Jurnal Untuk Masyarakat Sehat (JUKMAS)*, 3(2), 164-178.
- Sari, N. P., & Makomulamin, M. (2021). *PENERAPAN PRINSIP HIGIENE SANITASI WARUNG MAKAN DI PASAR CIK PUAN PEKANBARU*. *PREPOTIF: JURNAL KESEHATAN MASYARAKAT*, 5(1), 158-167.