

Edukasi *Laik Hygiene* Sanitasi Penjamah Makanan Bersama D'Akeul *Catering* Kota Bekasi

Dahlia Nurdini¹, Prima Nanda Fauziah², Atikah Pustikasari³

¹Prgram Studi Gizi, Fakultas Kesehatan, Universitas Mohammad Husni Thamrin, Jakarta, Indonesia

²Program Studi Teknologi Laboratorium Medis, Fakultas Kesehatan, Universitas Mohammad Husni Thamrin, Jakarta, Indonesia

³Program Studi Keperawatan, Fakultas Kesehatan, Universitas Mohammad Husni Thamrin, Jakarta, Indonesia

Correspondence author : Dahlia Nurdini, dahlianurdini@gmail.com

DOI: <https://doi.org/10.37012/jpkmht.v6i1.2220>

Abstrak

Keamanan pada suatu makanan menjadi hal yang paling utama menjadi perhatian konsumen terkhususnya di D'Akeul *Catering* Bekasi. Makanan yang tidak aman akan menimbulkan *foodborne disease* akibat adanya kontaminasi bakteri. Dalam rangka mendapatkan *laik hygiene* di D'Akeul *Catering* Bekasi maka diperlukan penerapan *Hygiene* dan Sanitasi. Tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah mengedukasi *laik hygiene* sanitasi penjamah makanan bersama D'Akeul *Catering* Bekasi dengan kriteria yang tercantum pada Permenkes No. 14 tahun 2021. Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dilakukan pada tanggal 12 Mei 2024 dan dihadiri oleh 21 orang peserta yang terdiri dari pemilik usaha, koki, staf dapur dan staf *catering* lainnya. Kegiatan ini diawali dengan *pre test* dan diakhiri dengan *post test* serta pengisian kuisioner kepuasan. Hasil menunjukkan terjadi peningkatan pengetahuan pada seluruh peserta (100%) setelah pemberian materi. Tidak ada peserta yang tidak mengalami peningkatan (0%). Simpulan, berdasarkan hasil *pre test*, *post test* dan antusias peserta yang mengikuti seminar edukasi ini, maka kegiatan ini dapat menambah pengetahuan staf dan pemilik usaha terkait *laik hygiene* sanitasi, *foodborne disease* dan keamanan pangan.

Kata kunci: *Catering, laik hygiene, foodborne disease, keamanan pangan*

Abstract

Food safety is the most important concern for consumers and food buissnesman, especially at D'Akeul Catering Bekasi City. Unsafe food will cause foodborne disease due to bacterial contamination. In order to obtain proper hygiene at D'Akeul Catering Bekasi, it is necessary to implement Hygiene and Sanitation. The aim of this community service activity is to educate food handlers about proper hygiene and sanitation with D'Akeul Catering Bekasi with the criteria stated in Minister of Health Regulation No. 14 of 2021. This community service activity was carried out on May 12 2024 and was attended by 21 participants consisting of business owners, chefs, kitchen staff and other catering staff. Improvement was seen as all of participant's score escalated after the presentation (100%). In conclusion, based on the results of the pre-test, post-test and the enthusiasm of the participants who attended this educational seminar, this activity can increase the knowledge of staffs regarding food hygiene, foodborne disease and safety food..

Key words: *Catering, hygiene, food safety, foodborne disease*

PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan yang paling utama bagi sumber daya manusia, tanpa makanan manusia tidak dapat bertahan hidup dan salah satu cara agar manusia dapat bertahan hidup yaitu dengan mengkonsumsi makanan yang aman dan bergizi dengan memastikan keamanan makanan agar tidak terkontaminasi oleh bakteri dan tidak menimbulkan penyakit infeksi. Salah satu cara pemenuhan makanan adalah dengan menggunakan jasa catering yang dipilih karena konsumen tidak memiliki banyak waktu untuk memasak. Perubahan gaya hidup khususnya terkait pola makanan sehat semakin dinamis dari tahun ke tahun. Hal ini pun dikarenakan meningkatnya jam kerja, perubahan demografi, dan perubahan ekonomi (Marsanti, 2018; Tjarono, 2018; Nabila dkk., 2022).

Jasa Boga atau *catering* yang melayani masyarakat umum dengan pemesanan tidak lebih dari 750 porsi berbagai macam makanan dan minuman, melibatkan perlengkapan untuk kebutuhan pesta maupun instansi yang disiapkan pada waktu dan tempat yang ditentukan. Persyaratan kesehatan pangan pada Jasa Boga A menurut PerMenkes No.14 tahun 2021 yaitu kriteria dan ketentuan teknis Kesehatan pada media pangan yang mengatur tentang persyaratan- persyaratan standar sanitasi dan hygiene yang harus dipenuhi untuk menjamin sanitasi pangan (Avida, 2022; Nabila dkk., 2022).

Laik Hygiene adalah upaya kesehatan untuk memelihara dan melindungi kebersihan lingkungannya seperti mencuci tangan dengan menggunakan sabun dan air bersih yang mengalir, mencuci piring untuk kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan. Sedangkan sanitasi adalah upaya untuk menciptakan dan mempertahankan kondisi pangan yang sehat dan higienis yang bebas dari bahaya cemaran biologis, kimia, dan benda lain (Tjarono, 2018; Avida, 2022).

Kasus keracunan makanan dilaporkan di Indonesia, terkait KLB Keracunan Pangan pada 2021 mencapai 259 orang terpapar, 178,300 orang sakit, dan 1000 orang meninggal karena keracunan pangan. Kejadian Luar Biasa (KLB) yang terjadi di kota Jakarta Timur, sebanyak 163 siswa SMP Negeri 184 mengalami keracunan makanan usai mengonsumsi nasi kotak yang disediakan *catering* dengan lauk telur dan tahu di Bumi Perkemahan dan Graha Wisata (BUPERTA) Cibubur, Jakarta Timur (Tjarono, 2018).

Faktor- faktor yang dapat memengaruhi KLB keracunan makanan yaitu keracunan makanan yang mengandung zat- zat kimia beracun atau toksin yang dihasilkan oleh organisme mikro

patogen, keracunan makanan karena bakteri, virus atau infeksi parasitik, dan keracunan makanan karena toksin yang dihasilkan oleh spesies alga yang berbahaya. Gejala-gejala yang dapat ditimbulkan dari keracunan makanan seperti diare dengan atau tanpa darah, mual, muntah, demam, lemas, nyeri kepala, dan nyeri otot, bahkan apabila tidak ditangani dengan tidak tepat dan segera dapat menyebabkan dehidrasi bahkan mengancam jiwa tersebut (Marsanti, 2018).

Penelitian terdahulu di Kota Palangkaraya Provinsi Kalimantan Tengah pada tahun 2016 melaporkan hasil pemeriksaan kelaikan katering seluruhnya tidak laik fisik dan masih belum memenuhi kelaikan fisik dalam penerapan hygiene dan sanitasi jasa boga perini. Adapun hasil penelitian lain, yaitu Shelviana Mathofani (2022) gambaran hygiene sanitasi di Jasa Boga *Catering* “ K” Kabupaten Banyuwangi menunjukkan tidak memenuhi syarat laik hygiene sanitasi karena mendapatkan skor 72,68% atau < 74% dengan menggunakan analisis deskriptif dan dengan penyusunan instrument penelitian sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan No. 1096 Tahun 2011. Undang – Undang NO.18 Tahun 2021 Tentang Pangan, Maka dapat dilihat dari pengertian masing masing dari hygiene dan sanitasi disimpulkan, bahwa hygiene dan sanitasi makanan tidak dapat dipisahkan satu dengan lain serta tidak hanya memperhatikan makanan tetapi yang paling penting ada pada penjamah makanan selama proses pengolahan dan proses produksi (Lestari dkk., 2022)

Berbagai masalah dalam pelaksanaan hygiene dan sanitasi makanan dalam bidang jasa boga serta banyaknya dampak yang ditimbulkan dikaitkan dengan data Kejadian Luar Biasa (KLB) yang diperoleh Dinas Kesehatan Kota Jakarta Timur sebagaimana telah dijelaskan sebelumnya, maka kami tertarik untuk melakukan edukasi *laik hygiene* sanitasi penjamah makanan bersama D'Akeul *Catering*. Dengan demikian diharapkan makanan yang dihasilkan untuk Masyarakat umum terjamin keamanan dan kebersihannya, serta dapat terhindar dari terjadinya keracunan makanan akibat kontaminasi bakteri.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan secara luring melalui kegiatan ceramah interaktif di D'Akeul *Catering* Bekasi. Kegiatan ini berlangsung selama 1 hari pada tanggal 12 Mei 2024. Kegiatan yang dilaksanakan meliputi penjelasan mengenai *laik hygiene*, sanitasi, *foodborne diseases*, kontaminasi makanan oleh bakteri dan pencegahan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini merupakan edukasi perkembangan pengetahuan

mengenai laik hygiene sanitasi penjamah makanan pada pemilik dan staf D'Akeul *Catering*. Di awal kegiatan edukasi dilakuka *pre test*, kemudian diakhir kegiatan dilakukan *post test* dan survei kepuasan. Peserta kegiatan edukasi ini sebanyak 21 peserta yang meliputi pemilik usaha, koki, staf dapur dan staf *catering* lainnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan secara luring melalui kegiatan ceramah interaktif di D'Akeul *Catering* Bekasi. Kegiatan ini berlangsung selama 1 hari pada tanggal 12 Mei 2024. Kegiatan yang dilaksanakan meliputi penjelasan mengenai laik hygiene, sanitasi, *foodborne diseases*, kontaminasi makanan oleh bakteri dan pencegahan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini merupakan edukasi perkembangan pengetahuan mengenai laik hygiene sanitasi penjamah makanan pada pemilik dan staf D'Akeul *Catering*.



Gambar 1. Kegiatan Edukasi *Laik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Bersama* di D'Akeul *Catering*

Kegiatan edukasi ini dilakukan secara luring melalui tahapan sebagai berikut: (1) Koordinasi dengan Ketua LPPM Universitas Mohammad Thamrin untuk perizinan membuat surat tugas dan surat izin. (2) Koordinasi dengan pembicara, yaitu: 1) Dahlia Nurdini, AMG, SKM., M.Kes.; 2) Prima Nanda Fauziah, S.Si., M.Si; dan 3) Atikah Pustikasari, SKM., MKM. serta 2 mahasiswa. (3) Koordinasi dengan pemilik D'Akeul *Catering*. (4) *Pre-test* sebelum narasumber menyampaikan materi. (5) *Post test* bersamaan dengan absensi dan survei kepuasan di akhir setelah narasumber selesai menyampaikan materi (sebelum acara ditutup). (6) Pembagian sertifikat dan kenang-kenangan.

Hasil analisis *pre test* dan *post test* dari kegiatan ini menunjukkan terjadi peningkatan pengetahuan pada seluruh peserta (100%) setelah pemberian materi. Tidak ada peserta yang tidak mengalami peningkatan (0%). Berdasarkan hasil *pre test*, *post test* dan antusias peserta

yang mengikuti seminar edukasi ini, maka kegiatan ini dapat menambah pengetahuan staf dan pemilik usaha terkait laik hygiene sanitasi, foodborne disease dan keamanan pangan.

Dengan adanya program pengabdian masyarakat yang berupa edukasi mengenai laik hygiene sanitasi ini diharapkan dapat menambah pengetahuan pemilik dan staf catering sehingga terhindar dari kejadian kontaminasi makanan oleh bakteri. Lebih jauh, diharapkan kegiatan-kegiatan serupa dapat berdampak pada peningkatan kesadaran masyarakat Indonesia khususnya pada pengusaha jasa boga agar ikut aktif mencegah keracunan makanan. Universitas Mohammad Husni Thamrin, khususnya Prodi Gizi, TLM dan Keperawatan, Fakultas Kesehatan semakin dikenal sebagai institusi yang mempunyai kepedulian terhadap permasalahan kesehatan masyarakat khususnya generasi muda. Kegiatan serupa seharusnya dilaksanakan secara kontinyu untuk meningkatkan pengetahuan laik hygiene dan kewaspadaan *foodborne diseases* para pengusaha jasa boga.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini merupakan edukasi perkembangan pengetahuan mengenai laik hygiene sanitasi penjamah makanan pada pemilik dan staf D'Akeul *Catering*. Kegiatan ini dihadiri 21 peserta dan diperoleh antusias dari peserta dan peningkatan pengetahuan dari peserta sebanyak 100% berdasarkan hasil *pre test* dan *post test*.

REFERENSI

- Ahmad Nabilla, (2022). *Praktek Higiene sanitasi pada Penyelenggaraan Makanan Di Pondok Pesantren Modern Dan Pondok Pesantren Tradisional* (Skripsi, Fakultas Kesehatan, Universitas MH.Thamrin, Jakarta). Diakses dari repository Thamrin. Ac. Id
- Avicena Sakula Marsanti, S., Widiarini, R., & KM, S. (2018). *Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan*. Uwais Inspirasi Indonesia.
- Dita, P. D., Tjarono, S., & Idi, S. (2018). *Pengaruh Pemberian Konseling Tentang Higiene Sanitasi Terhadap Pengetahuan Dan Perilaku Tenaga Penjamah Makanan Jasa Boga Tipe A2 (Studi Kasus Di Az Dan Mn Catering)* (Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).

- Hikmah Nurul Avida, H. N. A. (2022). *Kajian Hygiene Sanitasi Warung Lesehan Di Jalan Malioboro Kota Yogyakarta Tahun 2021* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Julianti, E. (2017). Penerapan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Dalam Penyelenggaraan Makanan Siap Saji Di Kantin Kampus Universitas Islam Indonesia.
- Mathofani, S., Lestari, D. D., & Diyanah, K. C. (2022). Gambaran Higiene dan Sanitasi Jasa Boga di “K” Katering Kabupaten Banyuwangi Overview Higiene and Sanitation of Katering Service at “K” Catering in Banyuwangi Regency.