

Intervensi Higiene Dan Sanitasi Lingkungan Dengan Memberdayakan Pedagang Kaki Lima Untuk Mewujudkan Keamanan Pangan Yang Higienis Di Kelurahan Gunung, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan Tahun 2022

Sri Ani¹, Kusri Wulandari¹

¹Jurusan Kesehatan Lingkungan, Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Jakarta II, DKI Jakarta, Indonesia

Email: ¹sri_ani22@yahoo.com, ¹wulan_lpsdm@yahoo.com

Abstrak—Penyediaan makanan tidak hanya disediakan di lingkungan rumah tangga, namun karena kesibukan keluarga dalam menyediakan makanan pada umumnya memilih untuk membeli makanan jadi yang beraneka macam jenisnya yang dijual oleh pedagang makanan. Pedagang makanan akan menjadi sumber pencemar jika hygiene dan sanitasinya tidak diperhatikan. Berdasarkan Kepmenkes RI Nomor: 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan bahwa penjamah makanan dan sarana penjaja makanan harus memenuhi syarat hygiene dan sanitasi dan perlu pembinaan dan pengawasan yang dilakukan oleh Dinkes Kabupaten/Kota. Tidak harus menunggu adanya Kejadian Luar Biasa (KLB) karena makanan. Oleh sebab itu sebagai langkah preventif kami akan melakukan pengabdian masyarakat. Keberadaan pedagang kaki lima pada umumnya berdampak negatif terhadap keindahan kota, tetapi berdampak positif bagi perekonomian daerah. Tujuan pengabdian masyarakat ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pedagang kaki lima tentang hygiene dan sanitasi secara mandiri. Target capaian adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan dengan memberdayakan masyarakat dalam mewujudkan kemandirian yang diukur dengan menggunakan kuesioner melalui kegiatan *pre test* dan *post test*. Kegiatan ini dilakukan dengan berbagai metode pembelajaran dengan mengacu pada program kota sehat melalui pendekatan desa sehat dengan memberdayakan masyarakat pedagang kaki lima. Berdasarkan pengamatan terhadap pedagang kaki lima yang berada di pasar di wilayah Kelurahan Gunung, Jakarta Selatan dari 16 pedagang yang ada didapatkan cara mencuci alat makan 100% tidak memenuhi syarat, karena rata-rata hanya menggunakan satu buah ember pencuci. Tempat sampah 98% tidak memenuhi syarat, perilaku penjamah makanan 100% tidak higienis. Solusi yang dijalankan pengumpulan data terkait hygiene dan sanitasi makanan, penyuluhan dan pelatihan serta bermitra dengan masyarakat pedagang kaki lima dan pengawas dari puskesmas.

Kata Kunci: *Pretest* hygiene sanitasi makanan, Intervensi, *Posttest* hygiene sanitasi makanan

Abstract—Provision of food is not only provided in the household environment, but because of the busyness of the family in preparing food, they generally choose to buy prepared food of various types which are sold by food vendors. Food traders will become a source of pollution if hygiene and sanitation are not observed. Based on Kepmenkes RI Number: 942/Menkes/SK/VII/2003 concerning Guidelines for Snack Food Sanitation Hygiene Requirements that food handlers and food vendor facilities must meet hygiene and sanitation requirements and need guidance and supervision carried out by the District/City Health Office. there are extraordinary events (KLB) because of food. Therefore, as a preventive measure, we will carry out community service. The existence of street vendors generally has a negative impact on the beauty of the city, but has a positive impact on the regional economy. The purpose of this community service is to independently increase the knowledge and skills of street vendors regarding hygiene and sanitation. The achievement target is an increase in knowledge and skills by empowering the community in realizing self-reliance as measured by using a questionnaire through pre-test and post-test activities. This activity was carried out using various learning methods with reference to the healthy city program through a healthy village approach by empowering street vendors. Based on observations of street vendors who were in the market in the Gunung Kelurahan, South Jakarta, from 16 existing traders, it was found that the method of washing cutlery 100% did not meet the requirements, because on average they only used one washing bucket. Trash bins 98% do not meet the requirements, the behavior of food handlers is 100% unhygienic. The solution is to collect data related to food hygiene and sanitation, counseling and training as well as partnering with street vendors and supervisors from the health center.

1. PENDAHULUAN

Berdasarkan Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 72 tahun 2012 tentang Sistem

Kesehatan Nasional (SKN) disebutkan bahwa yang dimaksud dengan SKN adalah pengelolaan kesehatan yang diselenggarakan oleh semua komponen bangsa Indonesia secara terpadu dan saling mendukung guna menjamin tercapainya derajat kesehatan masyarakat yang setinggi-tingginya [1]. Untuk mencapai derajat yang setinggi-tingginya perlu pengelolaan kesehatan melalui pengelolaan administrasi, informasi kesehatan, sumber daya kesehatan, upaya kesehatan, pembiayaan kesehatan, peran serta dan pemberdayaan masyarakat, ilmu pengetahuan dan teknologi yang semuanya saling mendukung dan dalam pelaksanaannya ditekankan pada peningkatan perilaku dan kemandirian masyarakat melalui upaya promotif, preventif tanpa menyampingkan upaya kuratif. Dalam pelaksanaan Sistem Kesehatan Nasional (SKN) harus memperhatikan kebijakan kesehatan masyarakat untuk meningkatkan dan melindungi kesehatan masyarakat [1]. Masyarakat yang aktif akan menjadi daya ungkit besar terhadap kriteria sehat pada berbagai sektor dan bidang.

Bidang kesehatan mempunyai program Kota Sehat yang merupakan program unggulan Kemenkes yang mengakomodasi, mengkoordinasi berbagai program di tingkat kabupaten dan kota. Penyelenggaraan kabupaten/kota bertujuan untuk mendorong terwujudnya kondisi kabupaten/kota yang bersih, aman, nyaman dan sehat untuk dihuni. Kabupaten/kota sehat juga sebagai tempat bekerja bagi warga dengan cara terlaksananya berbagai program-program kesehatan dan sektor lain sehingga dapat meningkatkan sarana, produktivitas, dan perekonomian masyarakat [2]. Untuk mewujudkan hal tersebut perlu mengintegrasikan berbagai aspek dengan wilayah desa menjadi wilayah Desa Sehat. Desa sehat adalah suatu upaya untuk menyehatkan kondisi pedesaan yang bersih, nyaman, aman dan sehat untuk dihuni warganya dengan mengoptimalkan potensi masyarakat, melalui pemberdayaan kelompok kerja masyarakat, difasilitasi oleh sektor terkait dan sinkron dengan perencanaan wilayah [3]. Masyarakat di desa juga mempunyai hak untuk mendapatkan informasi kesehatan agar seseorang, keluarga atau masyarakat mampu menolong dirinya sendiri atau mandiri di bidang kesehatan dan berperan aktif dalam pembangunan kesehatan di Desa. salah satu indikator keberhasilan pembangunan kesehatan di desa adalah meningkatnya perilaku hidup bersih dan sehat yang merupakan bentuk pemecahan masalah kesehatan [4].

Kebutuhan dasar manusia yang mendasar adalah kebutuhan untuk kelangsungan hidup manusia yaitu makan dan minum, oleh karena itu diperlukan makanan yang sehat bernilai gizi dan bebas dari kontaminasi baik fisik, kimia maupun biologi. Penyediaan makanan tidak hanya disediakan di lingkungan rumah tangga, namun karena kesibukan keluarga dalam menyediakan makanan pada umumnya memilih untuk membeli makanan jadi yang beraneka macam jenisnya yang dijual oleh pedagang makanan. Pedagang makanan tersebut akan menjadi sumber pencemar jika hygiene dan sanitasinya tidak diperhatikan. Penjamah makanan dan sarana penjaja makanan harus memenuhi syarat hygiene dan sanitasi dan perlu pembinaan dan pengawasan yang dilakukan oleh Dinkes Kabupaten/Kota [5]. Tidak harus menunggu adanya Kejadian Luar Biasa (KLB) karena makanan. Oleh sebab itu sebagai langkah preventif kami akan melakukan pengabdian masyarakat. Keberadaan pedagang kaki lima pada umumnya berdampak negatif terhadap keindahan kota, tetapi berdampak positif bagi perekonomian daerah. Berdasarkan pengamatan terhadap pedagang kaki lima yang berada di pasar di wilayah Kelurahan Gunung dari 16 pedagang yang ada didapatkan cara mencuci alat makanan 100% tidak memenuhi syarat karena rata-rata hanya menggunakan satu buah ember pencuci. Tempat sampah 98% tidak memenuhi syarat, perilaku penjamah makanan 100% tidak higienis.

Untuk itu perlu dilakukan pembinaan, penyuluhan dan pemberdayaan terprogram agar keberadaan pedagang kaki lima mampu mendukung program pembangunan kota sehat yang diawali melalui desa sehat yang dilakukan oleh pemerintah kota cq Dinas Pengelola pedagang kaki lima, Dinas Kesehatan, Puskesmas dan Kepala Desa sebagai pengampu wilayah tingkat desa. Dalam upaya mencapai desa sehat tersebut maka perlu kerjasama Poltekkes Jakarta II dengan Kelurahan Gunung melalui kegiatan pengabdian masyarakat dengan topik Intervensi Hygiene dan Sanitasi Lingkungan dengan Memberdayakan Pedagang Kaki Lima di Pasar Untuk Mewujudkan Keamanan Pangan yang Higienis di Kelurahan Gunung Kebayoran Baru Jakarta Selatan untuk mendukung tercapainya program desa sehat dari segi keamanan pangan.

Berdasarkan analisa situasi, maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan sebagai berikut:

- 1) Bagaimana membudayakan perilaku pedagang yang higienis dan sanitasi dalam berdagang, 2)

Bagaimana menjaga kualitas pangan dari segi sanitasi, 3) Bagaimana proses pencucian alat makan yang saniter, 4) Bagaimana cara mengelola sampah yang benar, 5) Bagaimana cara mengendalikan vektor dan binatang pengganggu.

Tujuan umum melakukan pengabdian masyarakat tersebut adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan pedagang untuk berperilaku higienis dan memperhatikan faktor sanitasi dalam berdagang. Tujuan khusus adalah: 1) Meningkatkan perilaku pedagang yang higienis dan saniter dalam berdagang, 2) Meningkatkan pengetahuan dan kemampuan pedagang tentang sanitasilingkungan, 3) Meningkatkan pengetahuan pedagang dalam menjaga kualitas pangan dari segi sanitasi, 4) Meningkatkan pengetahuan pedagang tentang proses pencucian alat makan yang saniter, 5) Meningkatkan pengetahuan pedagang tentang cara mengelola sampah yang benar, 6) Meningkatkan pengetahuan pedagang tentang mengendalikan vector dan binatang pengganggu, 7) Terlaksananya keamanan pangan melalui pendekatan pedagang kaki lima di pasar.

Luaran dari kegiatan program kemitraan masyarakat ini adalah: 1) Pembuatan leaflet sebagai alat untuk menyampaikan informasi tentang Higiene dan Sanitasi Makanan, 2) Kegiatan pengabmas akan dipublikasikan di Buletin Sanitas. Target capaian adalah adanya peningkatan pengetahuan tentang Higiene dan Sanitasi Makanan yang diukur dengan menggunakan kuesioner melalui kegiatan *pre tes* dan *post tes*, dan keterampilan dengan memberdayakan masyarakat dalam mewujudkan kemandirian.

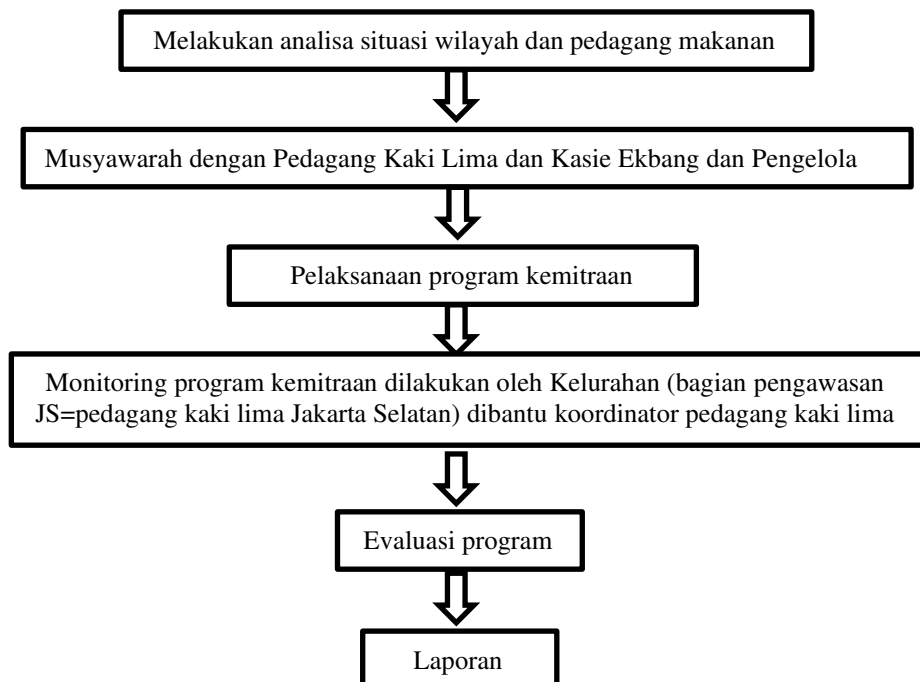
2. METODE PELAKSANAAN

2.1 Pelaksanaan Program

Jenis pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan adalah Program Kemitraan Masyarakat (PKM) berupa penyuluhan dan demonstrasi latihan pencucian peralatan makan yang saniter, cara pemberantasan vektor dan binatang pengganggu, penyajian makanan yang saniter.

2.2 Alur Kegiatan

Berikut alur kegiatan program kemitraan masyarakat:



Gambar 1. Alur Kegiatan Program Pengembangan Mitra Masyarakat

2.3 Pihak yang Terlibat

Pelaksanaan pengabdian masyarakat akan melibatkan berbagai pihak di antaranya:

- Dosen dari Jurusan Kesehatan Lingkungan berperan sebagai narasumber dan motivator dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat. Tendik dan mahasiswa berperan membantu pelaksanaan kegiatan dalam hal admintrasi surat menyurat, wawancara responden dan pengolahan data.
- Kepala Kelurahan sebagai kepala wilayah memberikan kebijakan perijinan melakukan kerja sama dalam peningkatan bidang kesehatan dengan pembuktian adanya MoU
- Petugas puskesmas atau tenaga Sanitasi Lingkungan puskesmas sebagai pelaksana program bidang higiene dan sanitasi makanan berperan sebagai narasumber, dan pengawas program.

2.4 Mitra

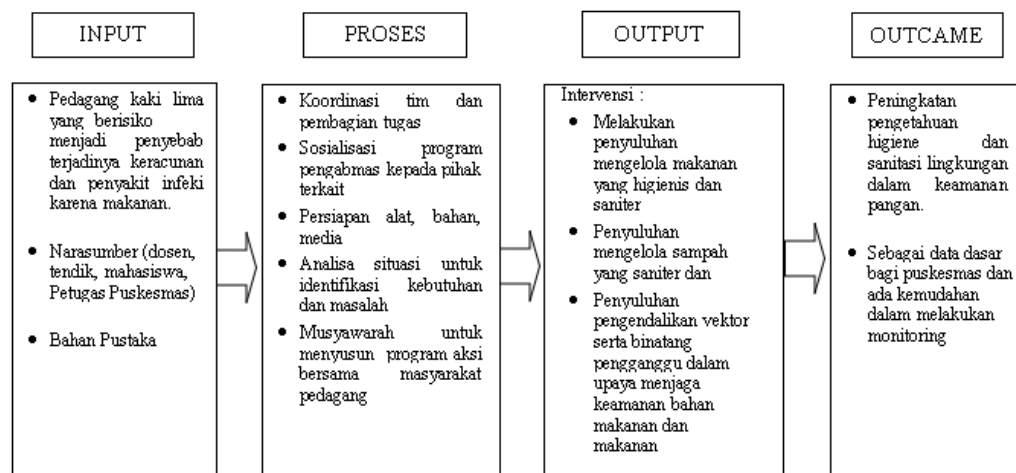
Mitra dalam kegiatan program kemitraan masyarakat ini adalah pedagang kaki lima dengan sasaran 30 pedagang dan petugas puskesmas di wilayah kerja Kelurahan Gunung.

2.5 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan

- Lokasi
Lokasi kegiatan program pengembangan mitra masyarakat dilaksanakan di wilayah Kelurahan Gunung
- Waktu pelaksanaan
Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan selama 8 bulan mulai perencanaan bulan Maret s.d Oktober 2022.

2.6 Diagram Proses

Berikut diagram proses program kemitraan masyarakat:



Gambar 2. Diagram Proses Program Kemitraan

2.7 Rancangan Evaluasi

Kegiatan evaluasi dilakukan dengan kegiatan sbb :

- Untuk mengukur tercapainya tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat, evaluasi dilakukan dengan cara wawancara menggunakan kuesioner dengan responden pedagang kaki lima sebelum kegiatan dimulai dan sesudah kegiatan selesai dilaksanakan dengan cara diketahui nilai rata-ratanya
- Untuk mengetahui besarnya peran serta masyarakat pedagang kaki lima menggunakan

indikator kehadiran 75% dari jumlah sasaran yaitu 30 pedagang.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Kegiatan yang dilaksanakan

- a. Ibu Sri Ani, SKM., MKM (jilbab ungu) didampingi oleh Kasie Pembinaan Pedagang Kaki Lima Kelurahan Gunung (Bapak Choir) berkoordinasi dengan Ibu Imas selaku Koordinator Pedagang Kaki Lima JS 23, Jalan Martimbang, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan.



Gambar 3. Berkoordinasi dengan Koordinator Pedagang Kaki Lima JS 23

- b. Ibu Sri Ani, SKM., MKM (jilbab ungu) didampingi oleh Kasie Pembinaan Pedagang Kaki Lima Kelurahan Gunung (Bapak Choir) berkoordinasi dengan Bapak Bambang selaku Koordinator Pedagang Kaki Lima JS 20, Jalan Hang Lekir 1, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan.



Gambar 4. Berkoordinasi dengan Koordinator Pedagang Kaki Lima JS 20

- c. Intervensi kegiatan penyuluhan di JS 20 Jalan Martimbang, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan.

**Gambar 5. Kegiatan Penyuluhan di JS 20**

- d. Ibu Sri Ani, SKM., MKM (batik merah) dan Ibu Kusrini Wulandari, SKM., M.Kes (batik biru) melakukan foto bersama dengan pedagang kaki lima di JS 23 Jalan Martimbang, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan, didampingi oleh petugas kelurahan (Bapak Sumarli (kopyah hitam)) dan Sanitarian Puskesmas Kelurahan Gunung (Ibu Saufa (rompi putih)).

**Gambar 6. Foto Bersama dengan Pedagang Kaki Lima di JS 23**

3.2 Perilaku Pedagang yang Higienis dan Saniter dalam Berdagang

Tabel 1. Perilaku Higienis dan Saniter dalam Berdagang pada Pedagang Kaki Lima di Kelurahan Gunung Kebayoran Baru Jakarta Selatan Tahun 2022

No	Kegiatan	Jawaban Benar	
		Sebelum Jumlah (%)	Sesudah Jumlah (%)
1	Cuci tangan pakai sabun	13	82,14
2	Kebersihan lingkungan	20	57,14
3	Rambut tertutup	87	96,43
4	Kuku tdk Panjang	53	96,43
5	Tidak bicara di depan makanan	40	17,86
Rata- rata		42,6	70

Berdasarkan tabel 1 didapatkan hasil bahwa gambaran perilaku pedagang kaki lima JS 20 dan JS 23 di Kelurahan Gunung Jakarta Selatan menunjukkan hasil yang baik karena ada peningkatan hasil dari sebelum intervensi nilainya rata rata 42,6% dan setelah dilakukan intervensi edukasi berupa penyuluhan nilainya naik rata-rata menjadi 70%, ada kenaikan sebesar 27,4%. Dengan adanya

kenaikan pengetahuan setelah adanya intervensi hal ini menggambarkan bahwa pada saat dilakukan intervensi para pedagang sangat tertarik untuk memperhatikan karena pada saat intervensi kami sampaikan bahwa higiene dan sanitasi lingkungan adalah merupakan masalah penting yang harus diperhatikan oleh para pedagang karena makanan dapat menimbulkan penyakit, keracunan makanan bahkan bisa menyebabkan terjadinya KLB dan selain tersebut bahwadengan memperhatikan faktor higiene dan sanitasi lingkungan akan menjaga kelangsungan berdagang bagi pedagang kaki lima.

Higiene dan sanitasi lingkungan merupakan dua faktor yang tidak bisa dipisahkan dan harus selalu diperhatikan dalam melaksanakan berdagang. Hal tersebut merupakan faktor utama bagi para pedagang untuk diperhatikan karena jika penjamah tidak sehat, tidak berperilaku bersih seperti selalu cuci tangan pakai sabun sebelum melakukan pelayanan, tidak selalu menjaga kebersihan lingkungannya, berkuku panjang dan sering berbicara di depan makanan, maka hal tersebut akan memberikan dampak tercemarnya makanan dan akan menimbulkan penyakit pada masyarakat.

3.3 Pengetahuan dan Kemampuan Pedagang tentang Sanitasi Lingkungan

Tabel 2. Pengetahuan dan Kemampuan Pedagang Kaki Lima Tentang Sanitasi Lingkungan dalam Berdagang di Kelurahan Gunung Kebayoran Baru Jakarta Selatan Tahun 2022

No	Kegiatan	Skor (%)									
		Sebelum					Sesudah				
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
1	Dapur memiliki sirkulasi udara baik	0	0	0	7	93	0	0	0	10,71	89,29
2	Ada tempat sampah khusus di dapur	0	0	0	7	93	0	0	0	7,14	92,86
3	Air untuk masak air bersih	0	0	0	0	100	0	0	0	0	100
4	Ada saluran limbah	0	0	0	13	87	7,1	3,6	3,6	3,6	82,1
5	Dapur bebas dari cemaran debu	0	0	7	13	80	0	0	17,86	7,14	75
Rata-rata		0	0	1,4	8	90,6	1,42	0,72	4,3	5,71	87,85

Keterangan Skor:

1= Tidak 2= Jarang 3= Pernah 4= Cukup 5= Sangat sering/selalu

Sanitasi lingkungan harus mendapatkan perhatian yang utama, faktor tersebut di antaranya kondisi tempat memasak makanan atau dapur merupakan persyaratan utama yang harus diperhatikan. Untuk sirkulasi udara dapur sebelum intervensi yang menjawab cukup 7% dan yang menjawab baik 93%. Setelah dilakukan intervensi yang menjawab cukup 11% dan yang menjawab baik 89%. Berdasarkan data tersebut terjadi penurunan pilihan baik. Hal ini kemungkinan pedagang kaki lima masih kebingungan apa yang dimaksud dengan sirkulasi udara dapur. Jika dilihat secara fisik kondisi tempat penjaja makanan pedagang kaki lima keadaannya sama yaitu dalam bentuk petakan ukuran 3,5 m x 2,5 m untuk JS 20 Jalan Hang Lekir dan ukuran 4 m x 3 m untuk di JS 23 Jalan Martimbang dan dapur dalam keadaan terbuka. Perlu adanya pengertian sirkulasi udara tidak hanya di dapur saja tetapi di tempat makan. Hal ini akan kami sampaikan kepada Puskesmas khususnya bagian sanitarian untuk ditindaklanjuti pada pembinaan pedagang kaki lima kedepannya.

Keberadaan tempat sampah bagi para pedagang sebelum dan sesudah intervensi mempunyai nilai yang sama yaitu yang menyatakan cukup baik sebelum dan sesudah intervensi ada 7% dan yang menyatakan keberadaannya cukup memenuhi syarat 7% dan yang menyatakan keberadaan tempat sampahnya baik sebanyak 83%. Jika dilihat dari hasilsetelah intervensi nilai yang menyatakan baik kondisinya 83% berarti kepemilikan sudahbaik memenuhi persyaratan sesuai dengan yang kami sampaikan saat intervensi. Sebaliknya yang menyatakan kondisi cukup baik masih ada sebanyak 17%. Hal ini berarti pedagang sudah memahami persyaratan tempat sampah namum karena tempat sampah berkaitan dengan pengadaan yang membutuhkan biaya maka pedagang masih berat untuk mengganti tempat sampah yang tidak memenuhi persyaratan dengan tempat sampah yang sudah memenuhi persyaratan karena kondisi Covid-19 mempengaruhi penghasilan pedagang.

Penggunaan air untuk memasak menggunakan air bersih berdasarkan hasil wawancara

sebelum dilakukan intervensi semuanya 100% memilih sangat sering dan sesudah intervensi berubah yang menjawab cukup sebanyak 7% dan yang menjawab sangat sering sebanyak 93%. Dalam hal ini yang dimaksud bahwa penggunaan air bersih untuk keperluan pengelolaan makanan menggunakan air bersih yang bersumber dari air tanah yang dibuat disekitar lokasi berdagang dan dari segi kuantitasnya memenuhi kebutuhan semua pedagang di JS 20 dan JS 23.

Kepemilikan saluran air limbah sebelum dilakukan intervensi yang menjawab cukup sebanyak 13% dan yang menjawab baik sebanyak 87%. Setelah dilakukan intervensi didapatkan hasil yang terdistribusi dengan jawaban tidak ada saluran air limbah sebanyak 7%, yang menjawab jarang membuang air limbah sebanyak 3% menjawab tidak pernah 3% dan menjawab cukup 4% serta yang menjawab baik sebanyak 83%. Hal ini menggambarkan bahwa setelah dilakukan intervensi para pedagang memahami apa yang disampaikan pada saat edukasi. yang menjajikan makanan yang tidak melakukan pencucian alat makan seperti pedagang gorengan, pedagang rujak, siomay. Pedagang yang mempunyai saluran air limbah adalah sebanyak 83% hal ini karena memerlukan sarana untuk pencucian peralatan makan. Air limbah merupakan hal penting yang harus diperhatikan bagi pedagang kaki lima yang mengolah makanan dan atau melakukan pencucian alat makan di lokasi berdagang. Hal ini penting karena pembuangan air limbah yang tidak memenuhi syarat akan menimbulkan bau tidak sedap yang akan mempengaruhi konsumen atau pembeli untuk tidak jadi membeli makanan di lokasi tersebut, selain itu dampak negatifnya akan mendatangkan lalat sebagai vektor pembawa penyakit.

Hasil wawancara terhadap kondisi dapur, dimana dapur bebas dari cemaran debu yang menyatakan sangat sering sebelum intervensi sebesar 80% dan sesudah intervensi turun menjadi 75%. Ketika wawancara saat *pre test* dilakukan para pedagang baru saja bangkit dari keterpurukannya karena wabah Covid-19 dimana semua pedagang tidak ada yang berdagang, hal ini memberikan kesan bahwa tempat berdagang dan khususnya dapur yang sudah lama tidak untuk berdagang sudah tentu kondisinya semua berdebu. Jika dibandingkan dengan hasil wawancara pada saat *post test*, keadaan cemaran debu di dapur menurun menjadi 75% tetapi ada kenaikan pada pilihan pernah tercemar dari 7% naik menjadi 18% setelah dilakukan intervensi. Dalam hal ini masyarakat sadar bawa pada masa lalu yaitu saat wabah kondisi tempat berdagang dan khususnya dapur pernah mengalami cemaran debu karena tidak berdagang selama Covid-19. Dapur merupakan tempat pengelolaan makanan yang harus diperhatikan kondisi higiene dan sanitasinya. Ada 3 hal yang harus diperhatikan pada saat dilakukan pengelolaan makanan di dapur yaitu orang atau tenaga penjamahnya, peralatan masaknya dan cara mengolahnya. Tenaga penjamahnya harus memenuhi persyaratan higienis dan peralatan masak serta cara mengolahnya harus memenuhi persyaratan sanitasi di antaranya alat masak tidak boleh gompel, harus bersih, terbuat dari bahan yang tidak bau dan pada saat mencicipi harus menggunakan sendok tersendiri. Dapur yang bersih yang terhindar dari debu akan mencegah terjadinya penularan penyakit akibat makanan. Tim pengabmas menyampaikan pesan kepada pedagang untuk membersihkan sarang laba-laba yang adadi dapur dan sekitarnya agar makanan terhindar dari cemaran akibat kotoran yang menempel pada sarang laba-laba yang ada.

3.4 Pengetahuan Pedagang dalam Menjaga Kualitas Pangan dari Segi Sanitasi

Tabel 3. Pengetahuan Pedagang Kaki Lima dalam Menjaga Kualitas Pangan dari Segi Sanitasi di Kelurahan Gunung Kebayoran Baru Jakarta Selatan Tahun 2022

No	Kegiatan	Skor (%)									
		Sebelum					Sesudah				
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
1	Memilih bahan makanan mutu bagus	7	0	0	13	80	0	0	0	21,43	78,57
2	Mencuci bahan makanan dengan air bersih	0	0	0	0	100	0	0	0	3,57	96,43
3	Wadah tempat bahan makanan sesudah dicuci dalam keadaan bersih dan tertutup	0	0	0	27	73	0	0	0	3,57	96,43

4	Bahan makanan kering disimpan pada wadah penyimpanan khusus	0	0	0	7	93	0	0	0	14,3	85,7
No	Kegiatan	Skor (%)									
		Sebelum					Sebelum				
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
5	Bahan makanan protein tinggi disimpan di freezer	7	0	13	0	80	7,1	0	0	3,6	82,3
6	Bumbu dapur disimpan di kulkas	27	7	0	20	45	21,43	10,71	46,44	10,71	10,71
7	Menyimpan sayur masak dalam wadah tertutup	0	0	0	7	93	0	0	0	0	100
8	Menyimpan lauk pauk dalam wadah tertutup	0	0	0	7	93	0	0	0	0	100
9	Ada almari khusus untuk menyimpan makanan	6	0	0	7	87	3,57	3,57	0	3,57	89,29
10	Menyajikan makanan terbuka	54	0	13	0	33	78,6	7,1	3,6	7,1	3,6
11	Menyajikan makanan tertutup	13	0	7	27	53	7,1	0	0	10,7	82,2
12	Meyimpan makanan masak di kulkas	34	13	13	7	33	14,29	0	3,57	14,29	67,85
13	Meyimpan makanan ikan, daging, dan ayam di freezer	13	0	13	7	67	10,7	0	0	3,6	85,7
Rata-rata		12,38	1,53	4,53	9,92	71,61	10,98	1,64	4,12	7,41	75,29

Keterangan Skor:

1= Tidak 2= Jarang 3= Pernah 4= Cukup 5= Sangat sering/selalu

Berdasarkan tabel 3 di atas didapatkan hasil bahwa Pengetahuan Pedagang Kali Lima dalam Menjaga Kualitas Pangan dari Segi Sanitasi mengalami penurunan nilai padaskor satu yaitu tidak pernah melakukan kegiatan dalam menjaga kualitas pangan dari 12,38% menurun menjadi 10,98% artinya tingkat pengetahuannya menjadi baik. Jawaban pada skor 5 artinya sangat sering melakukan ada peningkatan jumlah nilai yaitu dari 71,61% meningkat menjadi 75,29%.

Dengan meningkatnya pengetahuan pedagang dalam menjaga kualitas pangan mulai dari pengadaan bahan makanannya, cara penyimpanan bahan mentah dan matang, cara penyajiannya yang memenuhi persyaratan sanitasi, maka dijamin kualitas makanannya akan bagus pula dan tidak mudah membusuk. Meningkatnya pengetahuan pedagang kaki lima tersebut berdasarkan informasi dari para pedagang jika diberitahu oleh para pelanggan tentang menjaga kebersihan, para pedagang tersebut mau menerima masukan masukannya dan diterapkan pada saat berdagang. Dengan bertambahnya pengetahuan ini akan berpengaruh terhadap pelanggan yang akan tetap berlangganan disitu dan menambah konsumen baru.

3.5 Meningkatkan Pengetahuan Pedagang Tentang Proses Pencucian Alat Makan yang Saniter

Tabel 4. Pengetahuan Pedagang Kaki Lima Tentang Pencucian Alat Makan secara Saniter di Kelurahan Gunung Kebayoran Baru Jakarta Selatan Tahun 2022

No	Kegiatan	Skor (%)									
		Sebelum					Sesudah				
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
1	Alat masak dicuci menggunakan sabun dan air mengalir	0	0	0	0	100	0	0	0	7,14	92,86
2	Pisau sesudah dipakai,	0	0	0	35	67	0	0	0	10,71	89,29

	dicuci dan disikat											
3	Piring dan sendok diserbet sebelum dipakai	0	0	0	20	80	0	0	0	0	100	
	Rata-rata	0	0	0	17,67	82,33	0	0	0	5,95	94,05	
Keterangan Skor:												
1= Tidak Pernah 2= Jarang 3= Cukup 4= Cukup Sering 5= Sangat sering/selalu												

Berdasarkan tabel 4 didapatkan hasil bahwa pengetahuan para pedagang kaki lima pada skor 4 terjadi penurunan persentasi dari 17,67% menjadi 5,95% yang artinya cenderung menjadi memahami dan beralih ke skor 5 dilakukan dengan baik. Selain tersebut di atas pedagang kaki lima yang menjawab pada skor 5 yaitu sangat sering meningkat dari 82,33% menjadi 94,05%.

Pada umumnya pedagang kaki lima mencuci peralatan makan maksimal hanya menggunakan dua buah bak pembilas, dan kadang kadang tanpa menggunakan sabun. Pencucian alat makan merupakan hal yang sangat penting sehingga perlu mendapatkan perhatian karena alat makan digunakan untuk makan secara bergantian oleh para konsumen yang memungkinkan bisa menularkan penyakit melalui alat makan. Hasil intervensi mendapatkan gambaran meningkatnya pengetahuan pedagang kaki lima tentang cara mencuci peralatan makan akan berdampak secara tidak langsung menghindari penularan penyakit melalui alat makan.

3.6 Meningkatkan Pengetahuan Pedagang Tentang Cara Mengelola Sampah yang Benar

Tabel 5. Pengetahuan Pedagang Kaki Lima Tentang Cara Mengelola Sampah yang Benar di Kelurahan Gunung Kebayoran Baru Jakarta Selatan Tahun 2022

No	Kegiatan	Jawaban Benar	
		Sebelum Jumlah (%)	Sesudah Jumlah (%)
1	Mempunyai tempat sampah	100	100
2	Syarat tempat sampah yang baik	87	90
	Rata- rata	93	95

Berdasarkan tabel 5 tentang cara mengelola sampah ada kenaikan pengetahuan sebesar 2% yaitu dari 93% sebelum dilakukan intervensi menjadi 95% setelah dilakukan intervensi. Dengan bertambahnya pengetahuan pedagang tentang pengelolaan sampah akan mengurangi keberadaan vektor baik berupa lalat, kecoa dan tikus di tempat berdagang. Kondisi lingkungan juga akan menjadi bertambah bersih dan menarik bagi pembeli. Persyaratan tempat sampah paling utama harus diperhatikan adalah mempunyai tutup, dengan tertutup rapi tidak bisa dijangkau oleh vektor pembawa penyakit.

Untuk kepemilikan tempat sampah yang belum baik atau belum ada tutup akan diganti jika masalah Covid-19 sudah tidak ada lagi, jualan sudah berjalan dengan normal. Berdasarkan wawancara langsung, untuk saat ini para pedagang belum mampu untuk membeli tempat sampah yang memenuhi persyaratan karena berjualan belum normal.

3.7 Meningkatkan Pengetahuan Pedagang Tentang Mengendalikan Vektor dan Binatang Pengganggu

Tabel 6. Pengetahuan Pedagang Kaki Lima Tentang Pengendalian Vektor dan Binatang Pengganggu di Kelurahan Gunung Kebayoran Baru Jakarta Selatan Tahun 2022

No	Kegiatan	Skor (%)									
		Sebelum					Sesudah				
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
1	Ada lalat, kecoa, tikus di dapur/tempat mengolah makanan	67	13	0	13	7	46,43	39,29	3,57	3,57	7,14
2	Ada almari khusus untuk menyimpan	6	0	0	7	87	3,57	3,57	0	3,57	89,29

makanan											
Rata-rata	36,5	6,5	0	10	47	25	21,43	1,785	3,57	48,21	

Keterangan Skor:

1= Tidak 2= Jarang 3= Pernah 4= Cukup 5= Sangat sering/selalu

Berdasarkan tabel 6 didapatkan hasil bahwa tingkat pengetahuan pedagang kaki lima tentang pemberantasan vektor meningkat sebesar 1,21% dari 47% menjadi 48,21%. Jika dilihat dari keberadaan vektor seperti lalat, kecoak dan tikus yang semula yang menyatakan cukup sering sebanyak 13% sebelum intervensi, dan sesudah intervensi menjadi 3,57% menurun artinya keberadaan vektor menurun berarti para pedagang melakukan apa yang sudah diberikan pada saat penyuluhan diterapkan pada saat berdagang.

Dilihat dari kepemilikan almari khusus untuk menyimpan makanan sebelum intervensi yang menyatakan selalu disimpan pada almari khusus meningkat 2,29% dari sebelum intervensi nilainya 87% dan setelah intervensi menjadi 89,29%. Para pedagang setelah mendapatkan penjelasan tentang bahaya vektor baik kecoak, lalat maupun tikus yang bisa mengkontaminasi makanan dan dapat menimbulkan penyakit pada manusia telah merespon dengan baik.

3.8 Terlaksananya Keamanan Pangan Melalui Pendekatan Pedagang Kaki Lima

Tabel 7. Terlaksananya Keamanan Pangan Melalui Pendekatan Pedagang Kaki Lima di Kelurahan Gunung Kebayoran Baru Jakarta Selatan Tahun 2022

No	Kegiatan	Jawaban Benar	
		Sebelum Jumlah (%)	Sesudah Jumlah (%)
1	Yang harus dilakukan jika setelah buang air besar	87	75
2	Apa akibat memakan makanan yang tidak higienis	87	96,43
3	Pada penyajian makanan ada hal yang harus diperhatikan	73	92,86
4	Ketika akan melayani pembeli, apa yang harus dilakukan	87	96,43
5	Pada saat makanan akan disampaikan kepada pembeli, apa yang harus dilakukan	87	92,86
Rata-rata		84,20	90,71

Berdasarkan tabel 7 terlihat bahwa terlaksananya keamanan pangan pada pedagang kaki lima di Kelurahan Gunung ada peningkatan pengetahuan sebesar 6,51% dari sebelum intervensi sebesar 84,20% meningkat menjadi 90,71 %. Peningkatan pengetahuan ini karena berhubungan langsung dengan perilaku para pedagang khususnya dalam hal higiene pedagang yang berdampak terhadap makanan, maka para pedagang sangat memahaminya. Dengan adanya peningkatan pengetahuan keamanan pangan akan memberikan kemungkinan ada peningkatan terhadap perilaku para pedagang untuk lebih baik lagi dalam menjaga keamanan pangan dalam berdagang.

3.9 Luaran yang dicapai

Tabel 8. Target Luaran yang diharapkan Tercapai Setelah Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat

No	Nama Kegiatan	Luaran Yang Diharapkan Pada Mitra
1	Pemberdayaan Pedagang makanan kaki lima tentang higiene dan Sanitasi Lingkungan	Menambah Kemampuan Pedagang tentang Sanitasi Lingkungan dan meningkatkan perilaku pedagang dalam personal higiene
2	Melakukan pemberdayaan Masyarakat dalam pengelolaan makanan	Meningkatkan pengetahuan pedagang tentang pengelolaan makanan yang higienis dan saniter
3	Melakukan pemberdayaan Masyarakat dalam pengelolaan Sampah dan praktek mencuci peralatan makan	Meningkatkan kemampuan pedagang dalam pengelolaan sampah yang dihasilkan dan mampu melakukan pencucian alat makan dengan baik dan benar
4	Pemberdayaan Pedagang dalam	Pedagang mampu mengendalikan Vektor dan

4. KESIMPULAN

Berdasarkan uraian di atas dapat kami simpulkan ada kenaikan pengetahuan antara lain: 1) Higiene dan sanitasi dari 42,6% menjadi 70%, 2) Sanitasi lingkungan dari 1,4% menjadi 4,3%, 3) Menjaga kualitas pangan dari 71,61% menjadi 75,29%, 4) Proses pencucian alat makan dari 82,33% menjadi 94,05%, 5) Cara mengelola sampah dari 93% menjadi 95%, 6) Pemberantasan vektor dan binatang pengganggu dari 47% menjadi 48%.

Saran kepada Kelurahan Gunung lebih meningkatkan pembinaan terhadap pedagang kaki lima yang sudah mendapatkan penyuluhan tentang higiene dan sanitasi lingkungan yaitu JS 20 dan JS 23, dan Kepada Puskesmas khususnya bagian sanitarian selalu melakukan pembinaan dan pengawasan terhadap JS 20 dan JS 23 agar kondisi sanitasi lingkungan dan higiene perorangnya tetap terjaga dalam rangka mencegah terjadinya keracunan makanan atau kejadian luar biasa karena makanan.

REFERENCES

- Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 72 tahun 2012 tentang Sistem Kesehatan Nasional (SKN)
- Artikel Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. *Kemendes Beri 36 Kabupaten/Kota Penghargaan Sehat*. 17 November 2021. <https://www.kemkes.go.id/article/view/21111800001/kemendes-beri-36-kabupaten-kota-penghargaan-sehat.html>
- Artikel pemerintah kabupaten Bone. *Pengertian Kabupaten / Kota Sehat*. 12 Mei 2016. <https://bone.go.id/2016/05/12/pengertian-kabupaten-kota-sehat/>
- Artikel Desa Akah, Kec. Klungkung, Kab. Klungkung, Prov. Bali. *Profil Rumah Desa Sehat (RDS)*. 22 Juli 2020. <https://akah.desa.id/artikel/2020/7/22/rumah-desa-sehat>
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Perysaran Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.