

Intervensi Higiene Sanitasi pada Pedagang Kaki Lima untuk Mewujudkan Keamanan Pangan di Kebayoran Baru, Jakarta

Interventions of Hygiene Sanitary in Street Vendors to Realize Food Safety Kebayoran Baru, Jakarta

Kusrini Wulandari¹, Syarifah Miftahul¹, Sri Ani¹, Muntikah², Moesijanti Y.E. Soekatri^{2*}

¹Jurusan Kesehatan Lingkungan, Poltekkes Kemenkes Jakarta II

²Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Jakarta II

Jl. Hang Jebat III Blok F/3, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan, 12120

*Penulis Korespondensi: E-mail: moesijanti@yahoo.com

Abstrak: Makanan jajanan (*street food*) adalah makanan dan minuman yang dipersiapkan dan dijual oleh pedagang kaki lima di jalanan dan di tempat-tempat keramaian umum lain yang langsung dimakan atau dikonsumsi tanpa pengolahan atau persiapan lebih lanjut (BPOM, 2014). Berbagai pola penyiapan makanan jajanan yang dijual oleh pedagang, 65% tanpa pemrosesan, 82% diproses di lokasi penjualan dan 97% pangan siap saji (WHO, 1996). Penjamah makanan yang sakit/ pembawa penyakit (*carrier*) dan berperilaku tidak sehat dapat menjadi sumber kontaminasi terhadap makanan yang dikelolanya. Sentra Pedagang Kaki Lima Blok S Jakarta Selatan, merupakan tempat penjualan makanan jajanan. Hasil identifikasi masalah masih ditemukan pada kualitas tenaga penjamah yang rendah, 93,3% kelengkapan APD yang tidak memenuhi syarat, 60% *personal hygiene* tidak memenuhi syarat, sedangkan dari pemeriksaan kualitas bakteriologis (usap tangan, usap alat dan sampel makanan) tidak memenuhi syarat 36,6%. Hasil pemeriksaan kualitas air yang digunakan 100% tidak memenuhi syarat. Faktor yang menyebabkan makanan tidak higienis dipengaruhi oleh Sanitasi Lingkungan yang tidak saniter maka diperlukan intervensi higiene dan sanitasi lingkungan agar makanan yang dijual oleh pedagang kaki lima di wilayah tersebut aman.

Kata kunci: Higiene, makanan jajanan, sanitasi lingkungan

Abstract: *Street food is food and beverages that are prepared and sold by street vendors in public places, that are directly eaten or consumed without further processing or preparation (BPOM, 2014). Various patterns of preparation of snack food sold by merchants, 65% without processing, 82% processed at sale locations, and 97% ready-to-eat food (WHO, 1996). Unhealthy food handlers and their inappropriate practices can be a source of contaminants in the food they managed. The Center for Street Vendors at Blok S, South Jakarta, is a place for selling snack food where identification and intervention are applied. The results of identifying problems showed that the quality of the handlers was low, 93.3% of PPE completeness is not eligible, 60% of personal hygiene is not qualified, while from bacteriological quality checks (hand swabs, tool swabs, and food samples) all of these tests did not meet the requirements of 36.6%. Therefore, intervention in food sold by street vendors is needed to meet food safety. Water used for cooking and washing was 100% and did not match the criteria of clean water. Factors that cause unhygienic food are influenced by non-sanitary Environmental Sanitation so it is necessary to intervene in environmental hygiene and sanitation so that the food sold by street vendors in the area is safe.*

Keywords: *Hygiene, street food, environmental sanitation*

PENDAHULUAN

Kehadiran pedagang kaki lima memberikan keuntungan untuk menekan jumlah pengangguran, serta penyediaan berbagai keperluan masyarakat dengan harga relatif terjangkau. Pada sisi lain pedagang kaki lima sering dikaitkan dengan dampak negatif bagi

lingkungan dengan munculnya kesan kemacetan dan tidak tertib. Makanan jajanan yang disajikan sudah menjadi bagian yang penting dalam kehidupan masyarakat, baik di perkotaan maupun di pedesaan. Makanan jajanan (*street food*) adalah makanan dan minuman yang dipersiapkan dan dijual oleh pedagang kaki lima di jalanan dan di tempat-

tempat keramaian umum lain yang langsung dimakan atau dikonsumsi tanpa pengolahan atau persiapan lebih lanjut (BPOM,2014). Berbagai pola penyiapan makanan jajanan yang dijual oleh pedagang antara lain: 65% tanpa pemrosesan, 97% pangan siap saji dan 82% pangan jajanan diproses di lokasi penjualan (WHO, 1996).

Dampak permasalahan pada kondisi *hygiene* dan sanitasi makanan tersebut akan menimbulkan kasus terjadinya keracunan makanan atau *foodborne disease*. Direktorat Kesehatan Lingkungan dan *Public Health Emergency Operation Center* (PHEOC) Kementerian Kesehatan (Kemenkes) mencatat KLB keracunan pangan berjumlah 163 kejadian, 7132 kasus dengan *Case Fatality Rate* (CFR) 0,1% (Kemenkes, 2018). Kasus keracunan juga terjadi di Bogor pada 22 Maret 2019, 25 anak SDN Bantar kuning mengalami mual, pusing dan lemas akibat mengkonsumsi jajanan jenis mie campur telur pada PKL di depan sekolah (Tempo.co, 2019).

Secara garis besar ada 3 (tiga) kelompok bahaya pada pangan yakni, bahaya biologi, bahaya kimia, dan bahaya fisik. Makanan yang terlihat menarik, nilai gizinya sudah tercukupi, namun jika dalam pengelolaannya terjadi pencemaran baik fisik, biologi ataupun kimia maka makanan yang enak dan nikmat pun menjadi tidak aman bahkan tidak layak dikonsumsi (Kemenkes, 2018).

Salah satu sentra makanan Jajanan dapat ditemukan di Kawasan Blok S, Kebayoran Baru Jakarta Selatan, pada tahun 2021 para pedagang telah mendapat Pelatihan Keamanan Pangan dan Praktek *Hygiene* dan Sanitasi, dan diharapkan telah terjadi perubahan perilaku dalam *hygiene* dan sanitasi dalam pengelolaan makanan dan menjaga mutu Gizi. Perilaku akan tidak berubah dan terjaga jika dorongan itu dilakukan oleh pribadi pedagang sendiri dan komunitas pedagang. Tetapi dari hasil identifikasi kondisi *hygiene* dan sanitasi penyelenggaraan makanan di Sentra Makanan Kaki Lima Blok S masih ditemukan 5,7% peralatan tidak saniter, 60 % tidak memenuhi syarat, hasil pemeriksaan laboratorium kualitas, alat makan, serbet, penjamah makanan dan kualitas air bersih tidak memenuhi syarat maka diperlukan suatu usaha pemberdayaan dari

para pedagang untuk menjadikan pola hidup bersih menjadi sebuah kebutuhan dan membentuk sentra makanan jajanan yang sehat. Pola hidup bersih dan sehat dari para pedagang memerlukan sarana prasarana sanitasi yang memadai dengan menyediakan air bersih yang sehat, sarana pengelolaan limbah yang saniter, sarana pengelolaan sampah baik, mengendalikan vektor dan binatang pengganggu serta tersedianya tempat cuci tangan yang memadai untuk mewujudkan keamanan makanan jajanan yang sehat dan bergizi. Untuk itu pada pengabdian masyarakat tahun ini akan dilakukan intervensi pemberdayaan makanan dalam pengelolaan *hygiene* dan sanitasi makanan, intervensi Sanitasi Lingkungan dengan memberdayakan pedagang untuk memperbaiki instalasi air bersih dan saluran limbah serta mengelola sampah secara saniter.

Pembinaan pedagang kaki lima dilakukan oleh Dinas Perdagangan dan Perindustrian dan UMKM DKI Jakarta yang salah satu tugas pokoknya adalah membina pedagang kaki lima termasuk di wilayah kecamatan Kebayoran Baru, dalam upaya tindak lanjut kerjasama Poltekkes Kemenkes Jakarta II dengan Dinas Perdagangan dan Perindustrian dan UMKM maka Pengabdian Masyarakat ini melanjutkan dengan melakukan intervensi Sanitasi Lingkungan bagi Pedagang Kaki Lima dalam mewujudkan Keamanan Pangan Yang Higienis di Sentra Pedagang Kaki Lima Blok-S Kebayoran Baru.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Penanggulangan masalah dilakukan menggunakan metode *partisipatory*, pemberdayaan dan penyuluhan, simulasi, penilaian. Lokasi pengabdian masyarakat tempat Kawasan kuliner Blok-S. Pelaksanaan September–Oktober 2022. Kegiatan ada yang berupa pemberdayaan pelatihan, penyuluhan, pendampingan, dan simulasi serta monitoring keberlanjutan program kepada para pedagang kaki lima.

Tahap monitoring dilakukan agar proses peningkatan kondisi Sanitasi Lingkungan dan Perilaku Pedagang dalam mengelola Lingkungan bisa lebih Saniter serta perilaku higienis dan saniter tentunya masih membutuhkan pembimbingan dalam

proses pelaksanaan program. Dengan demikian tujuan dari tahap monitoring adalah sebagai berikut:

- Melihat perkembangan program yang telah dilaksanakan,
- Mengetahui kendala yang ada dalam proses pelaksanaan program,
- Mencari solusi terhadap masalah yang ada, sehingga program peningkatan perilaku higienis dan saniter yang dilaksanakan benar-benar efektif dan maksimal serta bersinergis. Evaluasi Program bersama Tim UMKM dan Puskesmas.

Tahap Evaluasi dilakukan untuk mengetahui kekurangan dalam pelaksanaan program. Melalui proses evaluasi, kekurangan yang terjadi dalam pelaksanaan program dapat diperbaiki menjadi lebih baik. Tahap ini dilakukan oleh Tim PKM (Mahasiswa dan Dosen). Lingkup observasi meliputi:

- Kondisi sanitasi peralatan masak
- Kondisi Sanitasi lingkungan
- Kondisi Tempat sampah
- Kondisi Air Bersih
- Kondisi Higiene penjamah

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari kegiatan identifikasi masalah Sanitasi Lingkungan yang diobservasi sejumlah 35 kios dan hasil identifikasi bakteri.

Lingkup observasi

Kondisi sanitasi peralatan makanan yang diobservasi pada 35 kios diperoleh hasil yang terlihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Kondisi Sanitasi Peralatan Makan

No.	Variabel	Hasil Pengamatan	
		MS	TMS
1	Bahan	35	0
2	Desain	33	2

Keterangan:

MS: Memenuhi syarat

TMS: Tidak memenuhi syarat

Peralatan makan yang tersedia pada kios mayoritas terbuat dari *stainless steel*, kaca dan melamin, selanjutnya beberapa kios masih terdapat bahan yang masih meninggalkan bau pada piring dan ditemui karat pada pisau. Tabel 1 menunjukkan bahwa ada 2 (dua) kios yang tidak memenuhi syarat dengan persentase 5,7%, dimana masih ditemui

peralatan yang memiliki permukaan tidak rata dan terdapat lekukan.

Kondisi sanitasi lingkungan yang diobservasi pada 35 kios diperoleh hasil yang terlihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Kondisi Sanitasi Lingkungan

No.	Variabel	Hasil Pengamatan	
		MS	TMS
1	Tempat pencucian peralatan	35	0
2	Tempat penyimpanan peralatan	34	1
3	Sarana air bersih	35	0
4	Tempat sampah	14	21

Keterangan:

MS: Memenuhi syarat

TMS: Tidak memenuhi syarat

Tabel 2 menunjukkan bahwa tempat pencucian telah memiliki sabun pencuci dan terdapat kran air pada setiap kios, namun masih ditemui kios dengan konstruksi tempat pencucian yang kurang layak seperti pipa saluran airnya bocor sehingga air dari sisa pencucian berceceran dan hanya ditutupi menggunakan plastik, kemudian belum tersedia 3 (tiga) bak pencucian peralatan pada setiap kios (gambar 1 dan 2).



Gambar 1. Tempat Cuci Piring



Gambar 2. Tempat Air

Kondisi pengolahan tempat sampah yang diobservasi pada 35 kios diperoleh hasil yang terlihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Kondisi Pengolahan Tempat Sampah

No.	Variabel	Hasil Pengamatan	
		MS	TMS
1	Tempat Sampah	14	21

Keterangan:

MS: Memenuhi syarat

TMS: Tidak memenuhi syarat

Berdasarkan tabel 3, ada 15 dari 35 pedagang hanya menggunakan plastik sebagai wadah sampahnya dan menjadi tempat berkembangbiaknya vektor dan binatang pengganggu (gambar 3). Terdapat 3 (tiga) pedagang menggunakan tempat sampah, dilapisi plastik namun tidak tertutup. Pedagang menggunakan tempat sampah yang tidak dilapisi plastik dan tidak berpenutup. Dan telah dilakukan pemilahan sampah organik dan anorganik pada sebagian besar pedagang.



Gambar 3. Kondisi Tempat Sampah

Kondisi sarana air bersih yang diobservasi pada 35 kios diperoleh hasil bahwa telah terdapat wastafel di setiap kios. Sumber air bersih bersumber dari air tanah yang disimpan dalam 2 (dua) tangki air dengan masing-masing berkapasitas 500 liter (total ada 1.000 liter), tangki terletak di sebelah barat dan timur dari kios pedagang dan dialirkan dengan bantuan mesin air jenis semi *jet pump* yang berjumlah 1 (satu) buah.

Pengelolaan makanan para pedagang menggunakan air galon dengan kapasitas 19 liter. Tempat pencuci tangan terdapat 6 (enam) buah yang dilengkapi dengan sabun pencuci tangan (di luar dari wastafel yang berada pada setiap kios) dan terdapat 1 (satu) kamar mandi untuk pekerja dan pengunjung.

Pemeriksaan laboratorium

Hasil pemeriksaan laboratorium ditunjukkan dengan nilai angka kuman dengan satuan (cfu/ cm²) dan satuan koloni/ mL. Pemeriksaan dilakukan

terhadap beberapa sampel peralatan masak seperti kain lap dan piring (tabel 4), penjamah (tabel 5) dan air (tabel 6).

Tabel 4. Hasil Pemeriksaan Angka Kuman pada Peralatan

Sampel	Angka Kuman (cfu/ cm ²)	Kriteria	
		MS	TMS
Kios 1			
Kain lap	1,5 x 10 ⁴	-	√
Piring	1,7 x 10 ⁴	-	√
Kios 2			
Kain lap	28	-	√
Piring	16	-	√

Keterangan:

MS: Memenuhi syarat

TMS: Tidak memenuhi syarat

Tabel 5. Hasil Pemeriksaan Angka Kuman pada Penjamah

Sampel	Angka Kuman (cfu/ cm ²)	Kriteria	
		MS	TMS
Penjamah 1	4	-	√
Penjamah 2	1	√	-

Keterangan:

MS: Memenuhi syarat

TMS: Tidak memenuhi syarat

Tabel 6. Hasil Pemeriksaan Angka Kuman pada Air

Sampel	Hasil (koloni/ mL)	Kriteria	
		MS	TMS
Sampel Air 1	1,6 x 10 ⁵	-	√
Sampel Air 2	1,7 x 10 ⁵	-	√

Keterangan:

MS: Memenuhi syarat

TMS: Tidak memenuhi syarat

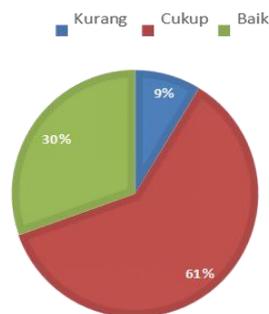
Luaran yang dihasilkan dari pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat tentang intervensi higiene dan sanitasi lingkungan dengan memberdayakan pedagang kaki lima untuk mewujudkan keamanan pangan yang higienis dan bergizi di Sentra Pedagang Kaki Lima Blok S Kebayoran Baru adalah sebagai berikut:

- a. Hasil pelatihan pedagang kaki lima Blok S diperoleh hasil bahwa pada waktu *pre-test*, pemahaman pedagang tentang higiene dan sanitasi makanan, sanitasi sarana prasarana serta kualitas gizi pangan yang memiliki kategori baik hanya sebesar 30% (gambar 4) dan

setelah pelatihan terjadi peningkatan dengan hasil *post-test* adalah 83% (gambar 5).

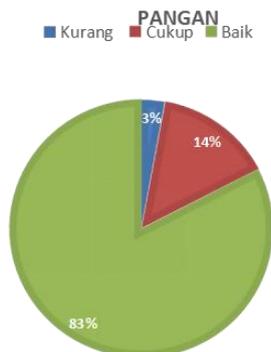
- b. Upaya yang dilakukan dalam memperbaiki sarana sanitasi lingkungan para pedagang adalah sebagai berikut:
1. Sudah mulai melakukan pemilahan sampah, dan menyediakan tempat sampah yang tertutup,
 2. Pedagang sudah mengelola sistem pembuangan air limbah dengan memasang *greas trap* untuk penangkap lemak,
 3. Pedagang sudah memperbaiki sistem perpipaan air bersih untuk menjaga kualitas air bersih yang digunakan oleh pedagang,
 4. Pedagang membuat kelompok kader yang akan meningkatkan upaya higiene dan sanitasi makanan dan akan melatih sentra Jajanan yang lain di sekitar blok S,
 5. Bahan modul pelatihan sudah mendapatkan HKI.

PRETEST PRAKTIK HIGIENE DAN SANITASI KEAMANAN PANGAN



Gambar 4. Proporsi Hasil *Pre-test* Praktik Higiene dan Sanitasi Keamanan Pangan

POST TEST PRAKTIK HIGIENE DAN SANITASI KEAMANAN PANGAN



Gambar 5. Proporsi Hasil *Post-test* Praktik Higiene dan Sanitasi Keamanan Pangan

SIMPULAN

Hasil kegiatan pelaksanaan pengabdian masyarakat hasil observasi dan pemeriksaan sampel ditemukan masih terdapat peralatan, penjamah, dan air masih belum memenuhi persyaratan, hasil observasi ada 2 (dua) kios yang tidak memenuhi syarat (TMS). Setelah dilakukan pelatihan maka keterampilan pedagang dalam melaksanakan higiene dan sanitasi makanan serta pemeliharaan sanitasi sarana prasarana di sentra makanan jajanan Blok S telah meningkat. Terpasangnya sarana penangkap lemak pada saluran pembuangan limbah, dan sudah ada perbaikan pengelolaan air bersih dengan pemasangan sistem perpipaan, serta pengaturan sarana pembuangan sampah di sentra Pedagang Kaki Lima Blok S, Kebayoran Baru, Jakarta.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada seluruh kios dan pedagang di sentra makanan Jajanan Kawasan Blok S, Kebayoran Baru Jakarta Selatan yang telah bersedia mendukung terlaksananya kegiatan ini, tak lupa ucapan terima kasih kepada Direktur dan jajaran Poltekkes Kemenkes Jakarta II sehingga kegiatan dapat terselenggara dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, F., Pambayun, R., Febry, F. 2009. Higiene dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Tradisional Di Lingkungan Sekolah Dasar di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang (Online). <http://Uppm.Fkm.Unsri.Ac.Id> (15 Juli 2012)
- Aminah, S., Hidayah, N., 2004. Pengetahuan Keamanan Pangan Penjual Makanan Jajanan Di Lingkungan Sekolah Kelurahan Wonodri Kecamatan Semarang Selatan. Jurnal Litbanguniversitas Muhammadiyah Semarang (Online)
- Badan POM, 2003, Higiene Dan Sanitasi. Direktorat SPKP Badan POM RI, 2014, Kiat Memilih Pangan Jajanan Anak Sekolah.
- Djaja, I Made. 2008, Kontaminasi E. coli Pada Makanan Dari Tiga Jenis Tempat

- Pengelolaan Makanan (TPM) Di Jakarta Selatan 2003. *Makara Kesehatan* 12 (1): 36-41.
- Dewi Susana, Budi Hartono. 2003. Pemantauan Kualitas Makanan Ketoprak Dan Gado-Gado Di Lingkungan Kampus UI Depok, Melalui Pemeriksaan Bakteriologis. *Jurnal Makara, Seri Kesehatan*, 7 (1): 56-64
- Gusman, 2007. Sikap Dan Perilaku Penanggung Jawab Jasa Boga Kaitannya Dengan Kondisi *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga Di Kota Yogyakarta. *Jurnal JIK*, 1 (4): 126-171
- Kahlasi H.B; Febriani H Dan Chasanah S.U, *Hygiene* Sanitasi Pedagang Dengan Perilaku Pedagang Makanan Jajanan Di Sekolah Dasar Kecamatan Banguntapan Bantul Yogyakarta, *Jurnal Medika Respati*, Vol 14 No. 3 Juli 2019. ISSN:1907-3887 (Print) 2685-1156 (Online)
- Keputusan Dirjen POM Nomor 03726/B/SK/VII/89 Tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Makanan.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1 098/Menke S/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran. <http://www.Indonesian-Publichealth.Com/Parameter-Kualitas-Bakteriologis-Makanan/>, diakses tanggal 27 Januari 2018
- Kementerian Kesehatan. Lebih Dari 200 Penyakit Dapat Menular Melalui Makanan, Keamanan pangan Harus Diperhatikan, 2018. <https://www.Kemkes.Go.Id/Article/View/18092700003/Lebih-Dari-200-Penyakit-Dapat-Menular-Melalui-Makanan-Kemampuan-Pangan-Harus-Diperhatikan.html>, Diakses 1 Agustus 2021.
- Northdevon.Gov.Uk. 2018. Food Hygiene and Safety. <http://www.Northdevon.Gov.Uk/Business/Food-Hygiene-And-Safety/Food-Safety-Tips/Personal-Hygiene/>, Diakses Tanggal 27 Januari 2018
- Pengolahan Pangan. Direktorat Surveilans dan Penuluhan Keamanan Pangan DeputiBidang Pengawasan Keamanan Pangan Dan Bahan Berbahaya Peraturan Menteri Kesehatan No.1096 Tahun 2011 Mengenai Higiene Sanitasi Jasa Boga Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 Tentang Keamanan, Mutu Dan Gizi Pangan
- Personal *Hygiene & Food Safety* By ROSE WELTON Last Updated: Juli 18, 2017
- Tempo.co. Diduga Keracunan Jajanan, 15 Siswa SD Dilarikan Ke Puskesmas, 22 Maret 2019. <https://Metro.Tempo.Co/Read/1188141/Diduga-Keracunan-Jajanan-15-Siswa-Sd-Dilarikan-Ke-Puskesmas/Full&View=Ok>. Diakses 1 Agustus 2021