

Program Peningkatan *Hygiene* dan Sanitasi Pada Warung Makan Nasi Ayam Betutu di Banjar Cengkok, Desa Baha, Kecamatan Mengwi Kabupaten Badung Bali

^{1*}Ni Luh Utari Sumadewi, dan ²Dylla Hanggaeni Dyah Puspaningrum

^{1,2}Fakultas Ilmu Kesehatan Sains dan Teknologi, Universitas Dhyana Pura

*Email: utarisumadewi@undhirabali.ac.id

ABSTRAK

Pengabdian ini dilatarbelakangi oleh permasalahan pada mitra belum memiliki pengetahuan yang cukup tentang *hygiene* penjamah makanan dan pentingnya sanitasi lingkungan disekitar warung makan serta kurangnya fasilitas sanitasi yang mereka miliki. Berdasarkan hasil pengabdian yang dilakukan dengan penyuluhan dan pendampingan tentang pentingnya *hygiene* penjamah makanan dan sanitasi lingkungan sekitar warung, pengetahuan mitra semakin bertambah dengan persentase sebesar 89,6% dan sanitasi pada lingkungan sekitar warung setelah dilengkapi fasilitas sanitasinya dengan persentase sebesar 74,3%.

Kata kunci : sanitasi penjamah makanan, sanitasi lingkungan.

ABSTRACT

The background of this devotion is partner does not have any knowledge about the importance of personal hygiene and environmental sanitation around food stalls and lack of sanitary facilities that they have. Based on the results of devotion done Based on the results of the service is done with guidance and mentoring on the importance of personal hygiene and environmental sanitation around the stall, knowledge partners increased with the percentage of 89.6% and sanitation on the environment around the stall after equipped facilities with the percentage of 74.3%.

Keywords : *personal hygiene, environmental sanitation*

PENDAHULUAN

Banjar Cengkok termasuk ke dalam Desa Adat Baha, Kecamatan Mengwi Kabupaten Badung Bali. Salah satu mata pencaharian masyarakat di desa ini adalah sebagai pedagang.

Mitra dalam kegiatan ini adalah Bapak I Nyoman Pastika yang memiliki usaha warung makan nasi ayam betutu. Bapak I Nyoman Pastika bertempat tinggal di Jalan Teleng Banjar Cengkok, Desa Baha, Kecamatan Mengwi, Badung Bali. Warung milik mitra terletak tak jauh dari rumah mereka, yakni di jalan Rampai Banjar Cengkok, Desa Baha, Mengwi Badung. Mitra menjual ayam betutu utuh dan nasi campur ayam betutu yang pengolahan makanannya dilakukan di rumah mereka, sedangkan di warungnya hanya untuk penyajiannya saja.

Betutu adalah lauk yang terbuat dari ayam atau bebek yang utuh yang berisi

bumbu, kemudian dipanggang dalam api sekam. Betutu digunakan sebagai sajian pada upacara keagamaan dan upacara adat serta sebagai hidangan dan dijual. Konsumennya tidak hanya masyarakat Bali tetapi juga tamu mancanegara yang datang ke Bali, khususnya pada tempat-tempat tertentu seperti di hotel dan rumah makan atau restoran.

Usaha kuliner milik mitra ini ternyata masih belum memenuhi kriteria *hygiene* dan sanitasi yang ditetapkan oleh Kemenkes RI. Hal ini dapat menyebabkan tingginya resiko yang ditimbulkan akibat hasil produksinya, seperti keracunan. Program pembinaan dan pemberdayaan ini ditujukan kepada pemilik usaha kuliner ini terutama untuk meningkatkan kebersihan dalam manajemen penyediaan pangan sebagai upaya pencegahan terjadinya keracunan makanan.

Pengetahuan pedagang makanan tentang *hygiene* dan sanitasi pengolahan

makanan akan sangat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada masyarakat konsumen.

Menurut Depkes RI (2004) *hygiene* adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu, misalnya mencuci tangan untuk kebersihan tangan, mencuci piring untuk kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan. Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi oleh konsumen.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak I Nyoman Pastika, bahwa mereka belum memiliki pengetahuan yang cukup tentang *hygiene* dan sanitasi untuk penjamah makanan dan sanitasi lingkungan warung makan. Pengetahuan tentang *hygiene* dan sanitasi penjamah makanan dan sanitasi lingkungan warung makan sangat penting untuk kesehatan oleh sebab itu perlu dilakukan pelatihan dan pendampingan untuk pengelola warung makan nasi ayam betutu tersebut.

SOLUSI DAN TARGET LUARAN

Solusi

Sehubungan dengan permasalahan yang dihadapi oleh mitra tersebut, maka berdasarkan analisis tim pengusul serta hasil wawancara dengan kedua mitra akan diberikan solusi dengan rencana kegiatan sebagai berikut :

Penyuluhan dan Pelatihan tentang *Hygiene* dan Sanitasi Penjamah Makanan:

penyuluhan dan pelatihan dilaksanakan pada tanggal 14 Oktober 2017. Peserta diberikan penyuluhan dan pelatihan tentang pentingnya *hygiene* dan sanitasi penjamah makanan oleh tim program PKM dengan kepakaran ilmu masing-masing. Kemudian dilakukan dokumentasi dengan tujuan sebagai bahan pemasyarakatan hasil.

Penyuluhan dan Pelatihan Sanitasi Lingkungan Warung Makan:

penyuluhan dan pelatihan dilaksanakan pada tanggal 15 Oktober 2017. Peserta diberikan pengetahuan tentang pentingnya sanitasi warung makan agar tercipta suasana yang bersih, nyaman dan sehat. Kemudian peserta diberi fasilitas sanitasi sederhana guna melengkapi fasilitas yang kurang dan untuk meningkatkan kenyamanan, kebersihan dan kesehatan dari warung makan tersebut.

Target Luaran

Metode penyuluhan dan pelatihan yang digunakan pada pemberdayaan usaha dagang ayam betutu ini luaran yang diharapkan dari mitra adalah:

1. Peningkatan pengetahuan mitra dalam hal *hygiene* dan sanitasi penjamah makanan.
2. Peningkatan pengetahuan mitra tentang pentingnya sanitasi warung makan.
3. Memiliki fasilitas *hygiene* dan sanitasi yang lengkap.

METODE PELAKSANAAN

Mitra dari kegiatan ini adalah kelompok pedagang nasi ayam betutu. Kelompok ini terdiri dari 5 orang. Untuk mengukur keberhasilan PKM pada mitra terdapat 2 indikator tujuan terukur jangka panjang yaitu mitra memiliki pengetahuan *hygiene* dan sanitasi penjamah makan dan pengetahuan pentingnya sanitasi di lingkungan warung makan.

1. Pengetahuan tentang *hygiene* dan sanitasi penjamah makanan

Mitra saat ini belum memiliki pengetahuan yang cukup tentang *hygiene* dan sanitasi penjamah makanan, sehingga saat melakukan pengolahan makanan dan menjual makanan ditemukan perilaku tidak *hygiene*. Untuk mengatasi masalah tersebut tim PKM melakukan upaya penyuluhan dan pelatihan tentang *hygiene* dan sanitasi seorang penjamah makanan. Pengetahuan tentang *hygiene* dan sanitasi penjamah makanan ini diharapkan bisa menjadi wawasan baru bagi kelompok mitra, sehingga kedepannya wawasan yang didapat tersebut dapat diterapkan saat melakukan pengolahan makanan maupun saat menjualnya.

2. Pengetahuan tentang pentingnya sanitasi lingkungan pada warung makan
Mitra saat ini belum memiliki pengetahuan yang cukup tentang pentingnya sanitasi lingkungan pada warungnya dan masih banyak fasilitas sanitasi yang tidak ada. Untuk mengatasi permasalahan tersebut bersama mitra dan tim PKM melakukan upaya meningkatkan pengetahuan mitra tentang pentingnya sanitasi lingkungan pada warung tersebut dan melengkapi fasilitas sanitasi yang masih kurang di miliki oleh mitra.

Rancangan Evaluasi

Komponen yang dievaluasi dalam kegiatan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan PKM di warung nasi ayam betutu Banjar Cengkok, Desa Baha, Mengwi, Badung adalah sebagai berikut :

Aspek pengetahuan :

1. Tingkat pemahaman mitra tentang *hygiene* dan sanitasi penjamah makanan
2. Tingkat pemahaman mitra tentang pentingnya sanitasi lingkungan pada warung makan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil yang sudah dicapai dalam Program Kemitraan Masyarakat ini adalah:

1. Kegiatan pertama yang dilakukan adalah koordinasi kepada ketua mitra tentang penyelenggaraan sosialisasi *hygiene* dan sanitasi penjamah makanan serta sanitasi lingkungan pada warung makan. Setelah dilakukan koordinasi maka ditentukan hari untuk dilaksanakannya sosialisasi selama 2 hari dan dilaksanakan di warung makan milik mitra.
2. Kegiatan ke dua yang kami lakukan adalah sosialisasi tentang *hygiene* dan sanitasi penjamah makanan pada hari Sabtu tanggal 14 Oktober 2017 di warung makan milik mitra di Banjar Cengkok, Desa Baha, Kecamatan Mengwi Kabupaten Badung Bali. Proses kegiatan sosialisai hari pertama dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Suasana Sosialisasi *Hygiene* dan Sanitasi Penjamah Makanan

3. Kegiatan ke tiga yang kami lakukan adalah sosialisasi tentang pentingnya sanitasi lingkungan pada warung makan dan menyerahkan fasilitas sanitasi yang kurang pada hari Minggu tanggal 15 Oktober 2017 di warung makan milik mitra di Banjar Cengkok, Desa Baha, Kecamatan Mengwi Kabupaten Badung Bali. Proses kegiatan sosialisasi hari ke tiga dan penyerahan fasilitas sanitasi kepada mitra dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Suasana Sosialisasi *Hygiene* dan Sanitasi Warung Makan serta Penyerahan Bantuan Fasilitas Sanitasi

SIMPULAN DAN IMPLIKASI

Simpulan dan implikasi dari kegiatan pengabdian ini adalah :

1. Berdasarkan hasil evaluasi dan monitoring dengan menggunakan post test yang diberikan kepada mitra, pengetahuan mitra tentang *hygiene* dan sanitasi penjamah makanan menjadi bertambah dengan persentase sebesar 89,6%.

2. Berdasarkan hasil evaluasi dan monitoring dengan menggunakan post test yang diberikan kepada mitra, pengetahuan mitra tentang pentingnya sanitasi lingkungan warung makan bertambah dengan persentase sebesar 74,3 % serta dilengkapinya fasilitas sanitasi

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas Dhyana Pura melalui LP2M Undhira atas pendanaan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

Departemen Kesehatan RI. (2004). *Persyaratan Hygiene dan Sanitasi Rumah Makan dan Restoran*. Jakarta: Ditjen. P2MPLP.