

Jurnal Pengabdian Masyarakat Putri Hijau	Vol. 5 No. 1	Edition: Desember 2024 – Maret 2025
	http://ejournal.delihusada.ac.id/index.php/JPMPH	
Received : 14 Desember 2024	Revised: 18 Desember 2024	Accepted: 21 Desember 2024

PENYULUHAN TENTANG KEBERSIHAN LINGKUNGAN RUMAH MAKAN PADA DAERAH LUBUK PAKAM

Counseling On Restaurant Environmental Cleanliness In The Lubuk Pakam Area

Rahmadani Sitepu, Sofiani Sari, Siti Hardianti, Rudi Erwin Kurniawan, Rosyadi Aziz rahmat
Institut Kesehatan Medistra

Abstrak

Wirausaha kuliner mendominasi bisnis di Indonesia, terlihat dari banyaknya pilihan makanan di GoFood, GrabFood, dan ShopeeFood. Meskipun memberikan variasi makanan yang luas, persaingan ketat memaksa beberapa pelaku usaha mengurangi kualitas untuk menekan harga. Banyak rumah makan belum memenuhi standar hygiene sanitasi, yang penting untuk mencegah keracunan makanan. Data menunjukkan kasus keracunan makanan di Indonesia meningkat, dengan angka signifikan pada anak-anak akibat sanitasi buruk. Penyuluhan sanitasi di Lubuk Pakam bertujuan meningkatkan kesadaran pentingnya hygiene. Metode observasional digunakan untuk mengumpulkan data melalui observasi dan wawancara. Hasilnya, kesadaran pemilik usaha meningkat, mendukung kesehatan masyarakat. Penyuluhan ini efektif dan perlu dilanjutkan untuk meningkatkan kualitas hidup setempat.

Kata kunci : *Kuliner, Sanitasi, Keracunan*

Abstract

Culinary entrepreneurs dominate business in Indonesia, as can be seen from the large number of food choices on GoFood, GrabFood, and ShopeeFood. Despite providing a wide variety of food, fierce competition forces some business actors to reduce quality to keep prices down. Many restaurants have not met sanitary hygiene standards, which are important to prevent food poisoning. Data shows that food poisoning cases in Indonesia are increasing, with significant numbers in children due to poor sanitation. Sanitation counseling in Lubuk Pakam aims to increase awareness of the importance of hygiene. Observational methods are used to collect data through observation and interviews. As a result, the awareness of business owners increases, supporting public health. This counseling is effective and needs to be continued to improve the quality of life in the locality.

Keywords : *Culinary, Sanitation, Poisoning*

PENDAHULUAN

Maraknya ekspansi teknologi *food delivery* dari berbagai platform daring di Indonesia seperti shopeefood, grabfood, dan gofood memunculkan dampak positif dan negatif. Sisi positifnya ialah lebih variatifnya pola dan pilihan konsumsi masyarakat. Namun sisi negatifnya ialah munculnya persaingan bisnis di kalangan pengusaha kuliner, banyak dari pegiat kuliner rela menurunkan kualitas bahan produknya demi menaikkan omset penjualannya (Soegiantoro, Soegiantoro and Soegiantoro, 2022). Salah satu unit penyedia kegiatan yang berhubungan dengan wirausaha makanan dan minuman ialah rumah makan. Berdasarkan penelusuran riset ditemukan bahwa di Indonesia sebagian besar rumah makan belum memenuhi persyaratan hygiene dan sanitasi (Harahap *et al.*, 2021).

Indonesia dalam beberapa tahun terakhir mencatat beberapa kasus Kejadian Luar Biasa keracunan makanan. Kementerian Kesehatan melalui *Public Health Emergency Operation Center* (PHEOC) mencatat 163 kasus keracunan makanan di Indonesia selama tahun 2017. Melalui sumber lain dari Sentra Informasi Keracunan (SIKer), di tahun 2016 tercatat 1.608 kasus. Kabupaten Kendal di 2018 mengungkapkan melalui data profil kesehatan, dari 2.538 tempat pengolahan makanan (TPM) ada 63,40 persen yang memenuhi syarat kesehatan TPM. Juga didapatkan angka insidensi keracunan makanan ada 16 kasus kemudian meningkat di tahun 2019 menjadi 557 kasus dengan kelompok kasus tertinggi pada umur 15-19 tahun (Rahmawati and Siwiendrayanti).

Berdasarkan Kepmenkes tahun 2003 disebutkan adanya kewajiban rumah makan untuk memastikan bahwa tempat usahanya telah memenuhi persyaratan kesehatan terutama dari hygiene dan sanitasi. Keterjaminan hygiene dan sanitasi diharapkan dapat mencegah pencemaran bahan makanan mulai dari pengolahan sampai pada penyajian makanan (Harahap *et al.*, 2021). Pembangunan Berkelanjutan (SDGs) juga memiliki tujuan yang berkaitan dengan keterjaminan hygiene dan sanitasi lingkungan. Sanitasi yang buruk akan memunculkan berbagai masalah kesehatan dan mengancam kesejahteraan manusia. Data UNICEF (2012) menyebutkan mayoritas penyebab kematian anak akibat diare diawali oleh sanitasi air yang buruk. Indonesia sendiri di tahun 2007 mencatat angka diare anak sebesar 66 persen dan diakibatkan oleh perilaku buang air besar sembarangan (BABS). Oleh karena itu personal hygiene dan sanitasi lingkungan menjadi hak yang penting dalam mendorong kesejahteraan hidup masyarakat (Nugraheni and Rasha, 2021).

Berdasarkan pemaparan di atas maka dilakukan kegiatan penyuluhan dan pelatihan sanitasi dan hygiene pada rumah makan di daerah Lubuk Pakam.

II. PETUNJUK UMUM

Penyuluhan kebersihan lingkungan rumah makan di daerah Lubuk Pakam bertujuan untuk meningkatkan kesadaran dan pemahaman pemilik serta pekerja rumah makan mengenai pentingnya menjaga kebersihan demi kesehatan masyarakat. Penyuluhan ini akan menyoroti aspek-aspek penting seperti hygiene personal, sanitasi alat dan peralatan, pengelolaan bahan makanan, serta lingkungan dapur dan ruang makan. Dengan meningkatkan standar kebersihan, diharapkan rumah makan di Lubuk Pakam dapat memberikan layanan yang aman dan higienis, sehingga mendukung kesehatan masyarakat dan mencegah penyakit yang ditularkan melalui makanan. Oleh karena itu, penyuluhan kebersihan lingkungan rumah makan di Lubuk Pakam diharapkan dapat menciptakan lingkungan yang lebih sehat dan meningkatkan kualitas hidup masyarakat setempat.

III. METODE

Penelitian ini merupakan riset observasional dengan tujuan deskriptif. Pengumpulan data dilakukan dengan metode observasi di Tempat Pengolahan Makanan (TPM) dan wawancara dengan pengunjung rumah makan sebanyak 1 orang. Variabel yang akan diukur adalah lokasi bangunan, fasilitas sanitasi.



IV. HASIL

Pada saat kegiatan berlangsung, partisipasi pemilik usaha rumah makan sangat kecil karena adanya persepsi bahwa penyuluhan merupakan kegiatan membosankan dan terkesan menggurui. Juga didorong dengan persepsi bahwa hygiene dan sanitasi bukan hal penting untuk dijaga dalam kegiatan usaha rumah makan. Pasca kegiatan penyuluhan didapatkan respon baik dari para pebisnis rumah makan yang menyadari pentingnya hygiene dan sanitasi. Begitu juga tumbuh kesadaran bahwa hygiene dan sanitasi yang terjamin dari makanan akan lebih menjamin keberlangsungan usaha rumah makan mereka.

V. PEMBAHASAN

Kegiatan edukasi penyuluhan tentang sanitasi pengolahan makanan memberikan manfaat bagi owner bisnis, manajemen, konsumen, dan masyarakat luas. Hasil kegiatan tidak dapat diukur secara konkret dikarenakan kualitas sanitasi dan higienitas tidak dapat dilihat dengan jelas. Kebersihan makanan mulai dari bahan makanan sampai kepada tahap penyajian kepada konsumen harus selalu terjaga, mengingat makanan berpotensi menjadi wadah tular penyakit kepada manusia. Kebersihan tempat makan dan fasilitas rumah sakit juga akan lebih menjamin keberlangsungan bisnis rumah makan dikarenakan dapat memunculkan kesan positif konsumen.

VI. KESIMPULAN

Kegiatan edukasi melalui promosi kesehatan berupa penyuluhan dengan topik higien dan sanitasi rumah makan di Lubuk Pakam telah terselenggara dengan baik. Tujuan kegiatan ini adalah bagaimana meningkatkan tingkat pengetahuan, memperbaiki persepsi dan perilaku masyarakat tentang kebersihan makanan dan tempat makan. Partisipasi warga terhadap kegiatan juga terlihat positif. Masyarakat dengan tertib mengikuti penyuluhan dan seksama menderngarkan paparan materi oleh narasumber. Diharapkan kedepannya lebih banyak lebih banyak kegiatan serupa yang dapat dilakukan dengan frekuensi yang lebih sering dan dengan topik yang lebih variatif dengan tujuan meningkatkan taraf kesehatan masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Syahrizal. (2022). Hygiene dan sanitasi pada beberapa rumah makan. Studi kasus di Kecamatan Darul Kamal, Aceh Besar. *Jurnal Sago (Gizi & Kesehatan)*
- Tifal Dakwani. (2019). HIGIENE SANITASI TEMPAT PENGELOLAAN MAKANAN (TPM) DI GUDANG 100 PADA PELABUHAN LAUT TANJUNG PERAK SURABAYA TAHUN 2018. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Universitas Airlangga*
- Alprida Harahap, dkk., 2021. PENYULUHAN KESEHATAN TENTANG HIGIENE SANITASI PENGELOLAAN RUMAH MAKAN DI KELURAHAN BATUNADUA JULU. *Jurnal Amaliah*.
- Didiek Hardiyanto Soegiantoro, dkk., 2022. PENYULUHAN HIGIENE DAN SANITASI DALAM PENGOLAHAN MAKANAN DI SEVENSKY LIPPO PLAZA YOGYAKARTA. *Jurnal Industri Pariwisata*.

- Kurnia Rahmawati, dkk., 2023. Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan di Tempat Wisata. *Jurnal Unnes*.
- Gede Agus Depantara, Dkk. (2019). TINJAUAN KEADAAN FASILITAS SANITASI OBYEK WISATA PURA TIRTA SUDAMALA KELURAHAN BEBALANG, KABUPATEN BANGLI TAHUN 2017. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*
- Achmad Muchaddam Fahham. (2019). Sanitasi dan dampaknya bagi kesehatan: Studi dari peSantren. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*.
- TERMINAL BRAWIJAYA BANYUWANGI MELALUI ASSESSMENT INDIKATOR SANITASI LINGKUNGAN TAHUN 2019. *Sanitasi: Jurnal Kesehatan Lingkungan*
- Fadlun Kandusu, Dkk., (2019). GAMBARAN KONDISI SANITASI LINGKUNGAN PADA KAWASAN KUMUH DI KELURAHAN UJUNA KECAMATAN PALU BARAT. *Jurnal Kolaboratif Sains*.
- L.M. Azhar Sa'ban, Dkk., (2021). Meningkatkan Pengetahuan Masyarakat Dalam Perbaikan Sanitasi Lingkungan. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*.
- Kevin Bagus Pamukti. (2021). valuasi Penerapan Prinsip- Prinsip Sanitasi Industri Dan Higiene Karyawan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*.
- Dika Marinda. (2019). Implementasi Penerapan Sanitasi Tempat-tempat Umum Pada Rekreasi Benteng Kuto Besak Kota Palembang. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*.
- Mhd. Dirga Riandi Ritonga, Dkk. (2022). MASALAH SANITASI DI WILAYAH PESISIR SUMATERA UTARA . *Jurnal Ilmiah Multi Disiplin Indonesia*.
- Ivan Wijaya, Dkk. (2019). PENGARUH KONDISI SANITASI LINGKUNGAN TERHADAP KEJADIAN DIARE PADA BALITA DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS BAROMBONG KOTA MAKASSAR. *JURNAL Promotif Preventif*.
- Inoy Trisnaini, Dkk. (2019). Kajian Sanitasi Lingkungan Pemukiman di Bantaran Sungai Musi Kota Palembang. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*.
- Septi Khotimatun Nisa, Dkk. 2021. Sanitasi Penyediaan Air Bersih dengan Kejadian Stunting pada Balita. *JURNAL PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN KESEHATAN MASYARAKAT INDONESIA*.
- Almas Ghassani Celesta, Dkk. (2019). GAMBARAN SANITASI DASAR DI DESA PAYAMAN, KABUPATEN BOJONEGORO TAHUN 2016. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*.
- Ria Satyarini, Dkk. 2020. HYGIENE SANITASI MAKANAN JAJANAN KANTIN SEBUAH PERGURUAN TINGGI SWASTA X DI BANDUNG UNTUK MENINGKATKAN KESEHATAN LINGKUNGAN. *Kumawula : Jurnal PKM*.
- Anita Widiastuti. (2019). PENGELOLAAN SANITASI LINGKUNGAN DALAM PEMBANGUNAN DAERAH DI KOTA SERANG . *Jurnal Untirta*
- SRI MULYATI, Dkk. (2021). TINJAUAN SANITASI SEKOLAH DASAR NEGERI DI WILAYAH KECAMATAN TELUK SEGARA KOTA BENGKULU TAHUN 2020. *JNPH*.