



Edukasi Penyehatan Makanan Bagi Pengelola dan Penjamah Makanan pada Rumah Makan di Kelurahan Babau Kecamatan Kupang Timur Kabupaten Kupang

Byantarsih Widyaningrum^{1#}, Erika Maria Resi², Ferry WF Waangsir³

¹⁻³Poltekkes Kemenkes Kupang

*e-mail: bwidyandun@gmail.com¹, ermarescho@gmail.com², ferrykpg@gmail.com³

DOI : 10.62354/healthcare.v3i4.168

Received : September 9th 2025 Revised : September 14th 2025 Accepted : December 1st 2025

Abstrak

Penanganan makanan pada rumah makan harus memperhatikan syarat-syarat keselamatan, kesehatan, dan standar mutu yang telah ditetapkan guna mendapatkan produk makanan yang berkualitas dan meminimalkan kontaminasi bakteri patogen pada makanan yang dapat menimbulkan penyakit bersumber dari makanan (*foodborne diseases*). Sasaran primer kegiatan ini adalah pengelola dan penjamah makanan pada rumah makan di Kelurahan Babau Kabupaten Kupang. Metode pengabdian adalah melakukan survei lokasi, pendekatan dan ijin lokasi kepada Pemerintah Kelurahan Babau, sosialisasi kegiatan, penyuluhan, praktik penerapan Alat Pelindung Diri, pemberian Alat Pelindung Diri, serta monitoring dan evaluasi kegiatan. Hasil kegiatan ini adalah peningkatan pengetahuan pengelola dan penjamah makanan melalui informasi tentang hygiene perorangan, sanitasi peralatan, sanitasi dapur, higiene sanitasi bahan makanan dan makanan terolah kepada pengelola dan penjamah makanan, dan peserta dapat mempraktikkan penerapan pemakaian alat pelindung diri dengan benar.

Kata kunci: penyehatan makanan, pengelola rumah makan, penjamah makanan

Abstract

Food handling in restaurants must pay attention to the safety, health, and quality standards that have been set in order to obtain quality food products and minimize contamination of pathogenic bacteria in food that can cause foodborne diseases. The primary target of this activity is food managers and handlers at restaurants in Babau Village, Kupang Regency. The service method is to conduct location surveys, approaches and location permits to the Babau Village Government, socialization of activities, counseling, practices of implementing Personal Protective Equipment, provision of Personal Protective Equipment, as well as monitoring and evaluation of activities. The result of this activity is an increase in the knowledge of food managers and handlers through information about individual hygiene, equipment sanitation, kitchen sanitation, hygiene, sanitation of food and processed food to food managers and handlers, and participants can practice the correct application of personal protective equipment use.

Keywords: *food hygiene, restaurant manager, food handler*

A. PENDAHULUAN

Rumah makan merupakan salah satu Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) yang menyediakan kebutuhan makanan bagi manusia sebagai konsumennya. Penanganan makanan pada rumah makan harus memperhatikan syarat-syarat keselamatan, kesehatan, dan standar mutu yang telah ditetapkan, guna mendapatkan produk makanan yang berkualitas dan meminimalkan kontaminasi bakteri patogen pada makanan yang dapat menimbulkan penyakit bersumber dari makanan (*foodborne*

diseases [1], [2]. *Foodborne disease* pada umumnya menyebabkan keracunan berupa gangguan pada saluran pencernaan, dengan rasa nyeri di bagian perut, mencret dan kadang-kadang disertai dengan muntah (Sudian, 2008). Hingga saat ini *foodborne disease* masih terus menjadi masalah kesehatan masyarakat yang utama, baik di negara maju maupun negara berkembang [3].

Pola hidup seseorang yang sering makan atau jajan di warung atau di pinggir jalan berisiko 2.204 kali lebih besar terkena demam tifoid, dibandingkan dengan yang tidak pernah makan atau jajan di warung. Demam tifoid ini merupakan salah satu penyakit infeksi saluran pencernaan yang bisa disebabkan oleh makanan. Oleh karena itu penerapan higiene sanitasi makanan yang baik merupakan upaya dari penyehatan makanan yang dapat mengurangi risiko penularan penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*) [4], [5]

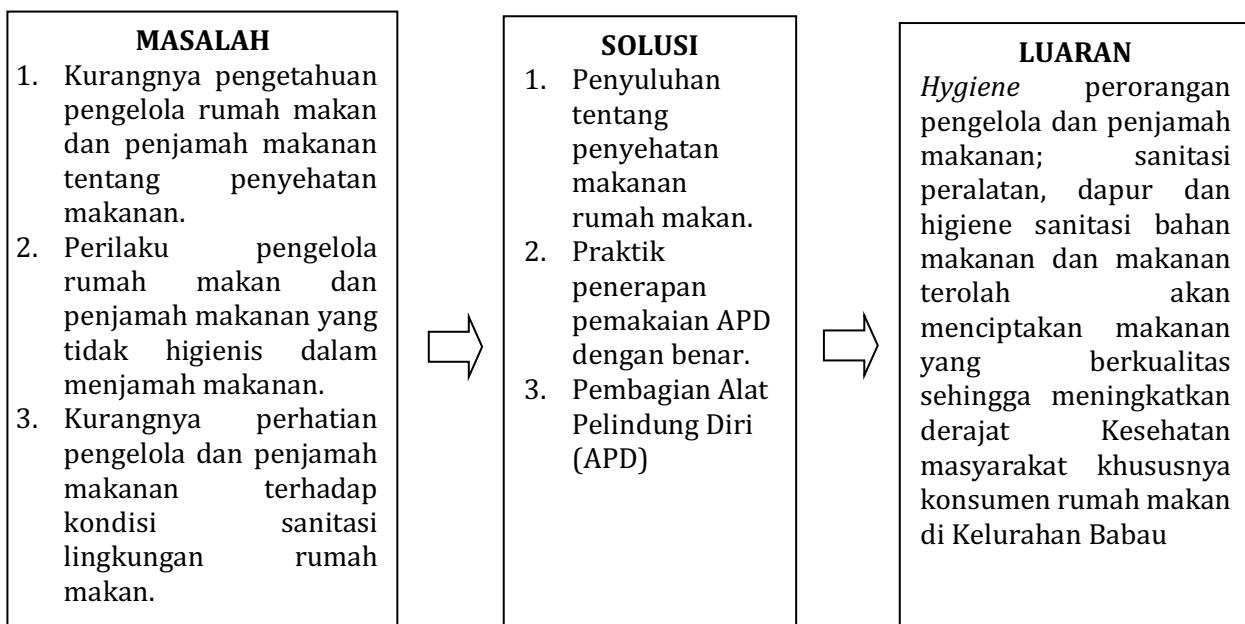
Penyehatan makanan memiliki 4 (empat) aspek pokok yang wajib dipenuhi yaitu bahan makanan, penjamah makanan, tempat pengolahan makanan dan peralatan yang digunakan. Praktik higiene dari penjamah makanan dan kondisi sanitasi yang buruk pada tempat pengelolaan pangan memberikan kontribusi terhadap wabah *foodborne disease* [6], [7]. Status dan tingkat kesehatan dari penjamah makanan pada suatu perusahaan atau tempat pengelolaan pangan yang tidak memuaskan terutama diakibatkan oleh kebersihan diri yang tidak terawat secara baik. Oleh karena itu, higiene perorangan yang baik harus dimiliki oleh penjamah makanan maupun staf kebersihan dan pencucian untuk mengurangi tingkat risiko kontaminasi terhadap makanan [5].

Kabupaten Kupang mempunyai rumah makan sebanyak 35 rumah makan dan di Kelurahan Babau terdapat 13 rumah makan. Menurut data Puskesmas Oesao tahun 2022, dari 13 rumah makan yang ada di Kelurahan Babau, baru 2 rumah makan yang sudah memiliki sertifikat Layak Sehat, sedangkan 11 rumah makan lainnya belum memiliki sertifikat Layak Sehat. Rumah makan yang belum memiliki sertifikat Layak Sehat menggambarkan bahwa kondisi rumah makan tersebut masih belum memenuhi syarat jika ditinjau dari aspek higiene dan sanitasinya.

B. METODE

Jenis pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan adalah Program Kemitraan Masyarakat (PKM) berupa *pre-test* dan *post-test* untuk menilai pengetahuan pengelola dan penjamah makanan, penyuluhan dan praktik penggunaan APD dengan benar serta pemberian paket APD bagi pengelola dan penjamah makanan pada rumah makan di Kelurahan Babau Kecamatan Kupang Timur Kabupaten Kupang, sebagai upaya peningkatan higiene pengelola dan penjamah makanan serta sanitasi rumah makan di Kelurahan Babau Kecamatan Kupang Timur Kabupaten Kupang.

Berikut alur kegiatan Program Kemitraan Masyarakat:



Gambar 1. Alur Kegiatan Program Pengembangan Mitra Masyarakat

Tahapan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah:

1. Melakukan penjajagan/survei lokasi kegiatan di Kelurahan Babau.
2. Melakukan pendekatan, ijin lokasi dan koordinasi dengan pemerintah Kelurahan Babau, Puskesmas Oesao dan pengelola rumah makan dalam mensosialisasikan upaya kesehatan yang berkualitas.
3. Sosialisasi kegiatan dan membuat rencana kerja serta jadwal kegiatan yang disepakati dan disesuaikan dengan kondisi dan situasi mitra.
4. Kegiatan penyuluhan kepada pengelola dan penjamah makanan pada rumah makan di Kelurahan Babau Kecamatan Kupang Timur Kabupaten Kupang tentang:
 - a. *Hygiene* perorangan penjamah makanan.
 - b. Sanitasi peralatan.
 - c. Sanitasi dapur.
 - d. *Hygiene* sanitasi bahan makanan dan makanan terolah.
5. Dilakukan *pre-test* dan *post-test* terhadap materi penyuluhan, untuk menilai pengetahuan pengelola dan penjamah makanan sebelum dan setelah dilakukan penyuluhan.
6. Praktik penerapan pemakaian APD dengan benar kepada pengelola dan penjamah makanan pada rumah makan di Kelurahan Babau Kecamatan Kupang Timur Kabupaten Kupang.
7. Pembagian Alat Pelindung Diri (APD) dan paket PHBS sebagai stimulan kepada pengelola dan penjamah makanan pada rumah makan di Kelurahan Babau Kecamatan Kupang Timur Kabupaten Kupang.
8. Monitoring dan evaluasi terhadap kegiatan yang dilakukan.

D. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) dilaksanakan di Kantor Kelurahan Babau. Target sasaran kegiatan PKM ini adalah seluruh pemilik atau pengelola rumah makan dan satu orang penjamah makanan untuk masing-masing rumah makan, namun saat pelaksanaan PKM hanya 50% yang hadir. Hasil kegiatan dapat digambarkan sebagai berikut:

1. Pemberian Edukasi

Pemberian edukasi dilaksanakan dalam bentuk penyuluhan terkait penerapan prinsip hygiene dan sanitasi makanan dan bagaimana penjamah makanan sebagai orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan, dari mulai tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian. Penanganan sanitasi dan hygiene yang kurang baik dapat menyebabkan terjadinya hal-hal yang merugikan manusia seperti keracunan (*food poisoning*) maupun penyakit yang disebabkan karena mengkonsumsi makanan dan minuman yang tercemar (*food borne disease*) [8][9]. Hygiene penjamah makanan Adalah kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang sehat dan aman. Perilaku higienis perorangan yang baik dapat dicapai apabila dalam diri penjamah makanan tertanam konseptentang pentingnya menjaga kebersihan diri dan kesehatan. Untuk mendapatkan kualitas makanan yang bagus dan memenuhi syarat kesehatan, maka perlu adanya pengawasan terhadap hygiene penjamah makanan karena mengingat bahwa makanan sebagai media yang potensial dalam penyebaran penyakit [10] [11].

Dalam kegiatan PKM ini Ibu Sekretaris Kelurahan Babau sangat menyambut baik dan mendukung kegiatan PKM yang dilaksanakan dan beliau berkenan memberikan sambutannya untuk memberikan motovasi bagi warganya khususnya para pemilik atau pengelola dan penjamah makanan pada rumah makan. Tim PKM terdiri dari Dosen Prodi Sanitasi dan dibantu oleh Mahasiswa Prodi Sanitasi. Materi penyuluhan adalah pemberian informasi tentang penyehatan makanan yang meliputi hygiene perorangan penjamah makanan, sanitasi peralatan, sanitasi dapur dan hygiene sanitasi bahan makanan dan makanan terolah. Penyuluhan tersebut bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan bagi pemilik atau pengelola dan penjamah makanan di rumah makan tentang penyehatan makanan di tempat usahanya. Untuk mengukur tingkat pengetahuan tersebut maka dilakukan Pre-test dan Pos-test terhadap materi penyuluhan, yaitu untuk menilai pengetahuan pengelola dan penjamah makanan sebelum dan setelah dilakukan penyuluhan.



Gambar 2. Kegiatan Penyuluhan Terkait *Hygiene* Penjamah Makanan

2. Praktik Penerapan Pemakaian Alat Pelindung Diri (APD)

Pemakaian alat pelindung diri (APD) merupakan salah satu bentuk aplikasi dari *hygiene* perorangan yang sangat penting diterapkan oleh para penjamah makanan. Pemakaian APD dengan benar pada saat menjamah makanan merupakan salah satu cara untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang dari penjamah makanan ke makanan yang sedang diolahnya.

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah dengan memberikan penyuluhan tentang higienen perorangan yang meliputi penerapan pemakaian APD pada saat menjamah makanan. Berikut ini adalah APD yang harus digunakan oleh penjamah makanan yaitu:

- a) Masker
- b) Penutup rambut
- c) Sarung tangan
- d) Celemek/apron/baju kerja
- e) Alas kaki

Selain penyuluhan, kegiatan ini juga memberikan demonstrasi dan simulasi untuk memberikan contoh praktik penerapan pemakaian APD dengan benar serta mengajak para peserta untuk melakukannya.



Gambar 2. Praktek Penerapan Penggunaan APD bagi Penjamah Makanan

3. Pemberian Paket Alat Pelindung Diri (APD)

Selain penyuluhan dan praktik penerapan alat pelindung diri (APD), maka tim PKM juga memberikan paket APD kepada seluruh peserta kegiatan PKM. Hal ini dilakukan untuk memberikan stimulan kepada peserta yang terdiri dari para pemilik atau pengelola dan penjamah makanan di rumah makan untuk mulai menerapkan hygiene perorangan sebagai bagian dari penyehatan makanan.

D. KESIMPULAN

Kegiatan pemberdayaan masyarakat terkait edukasi penyehatan makanan bagi pengelola dan penjamah makanan di Kelurahan Babau Kecamatan Kupang Timur Kabupaten Kupang, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Meningkatnya pengetahuan peserta tentang penyehatan makanan yang meliputi higiene perorangan penjamah makanan, sanitasi peralatan, sanitasi dapur dan higiene sanitasi bahan makanan dan makanan terolah;
2. Peserta dapat melakukan praktik penerapan pemakaian Alat Pelindung Diri (APD) dengan benar;
3. Memberikan paket Alat Pelindung Diri (APD) sebagai stimulant bagi seluruh peserta

DAFTAR PUSTAKA

- [1] WHO, *Food safety*. GENEVA: WHO, 2022.
- [2] J. M. Soon, H. Singh, and R. Baines, *Foodborne diseases in foodservice: A review*. *Food Control*. 2021.
- [3] H. A. H, "World Health Organization estimates of the global burden of foodborne diseases," *Lancet Infect. Dis.*, vol. 22, no. 3, pp. 159–171, 2022.
- [4] L. Juntra, U. Program, S. Gizi, P. Kemenkes, K. Jalan, and P. A. Tallo -Kupang, "Gaya Hidup Mayarakat Nusa Tenggara Timur Dalam Menghadapi Pandemi Corona Virus Disease 19 (Covid-19)," *J. Kesehat. Masy.*, vol. 7, no. 1, pp. 34–40, 2020, [Online]. Available: <https://ojs.uniska-bjm.ac.id/index.php/ANN/article/view/2994>
- [5] F. Akabanda, E. H. Hlortsi, and J. Owusu-Kwarteng, "Food safety knowledge, attitudes and practices of institutional food handlers in Ghana," *J. Food Saf.*, vol. 40, no. 1, 2020.
- [6] S. Syam and A. Asriani, "Penerapan Sanitasi Total Berbasis Masyarakat (Stbm) Pilar 1 Stop Buang Air Besar Sembarangan (Stop Babs) Dengan Kejadian Penyakit Diare Di Kelurahan Lakkang Kecamatan Tallo Kota Makassar," *Sulolipu Media Komun. Sivitas Akad. dan Masy.*, vol. 19, no. 1, p. 109, 2019, doi: 10.32382/sulolipu.v19i1.1035.
- [7] J. Prayitno and S. Widati, "Kajian Strategi Promosi Kesehatan Sanitasi Total Berbasis Masyarakat (STBM) di Kelurahan Kejawan Putih Tambak Kota Surabaya," *J. Kesehat. Lingkung.*, vol. 11, no. 3, pp. 267–274, 2018, [Online]. Available: <https://ejournal.unair.ac.id/JKL/article/download/6481/5774>

- [8] I. Sari Nurhayati, E. Endang Nikmawati, and T. Setiawati, "Penerapan Personal Higiene Penjamah Makanan Di Salah Satu Katering Di Kota Bandung," *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*, vol. 9, no. 2, pp. 35–43, 2020.
- [9] R. Fauziah and S. Suparmi, "Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Pengetahuan Penjamah Makanan," *Jambura Heal. Sport J.*, vol. 4, no. 1, pp. 11–18, 2022, doi: 10.37311/jhsj.v4i1.13469.
- [10] A. S. Nasution, "Hygiene Penjamah Makanan Menyebabkan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Jajanan Pasar Tradisional," *Promot. - J. Mhs. Kesehat. Masy.*, vol. 3, no. 1, pp. 1–6, 2020, doi: 10.32832/pro.v3i1.3119.
- [11] A. S. Assidiq, M. Darawati, A. Chandradewi, and N. L. Suranadi, "Pengetahuan, Sikap Dan Personal Hygiene Tenaga Penjamah Makanan Di Ruang Pengolahan Makanan," *J. Gizi Prima (Prime Nutr. Journal)*, vol. 4, no. 2, p. 81, 2019, doi: 10.32807/jgp.v4i2.135.