

PEMBINAAN KANTIN KAMPUS MELALUI HIGIENE PENJAMAH MAKANAN

COACHING FOR CAMPUS CANTEEN THROUGH HYGIENE PERSONAL

Laras Sitoayu, Putri Ronitawati, Vitria Melani, Nazhif Gifari
Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan, Universitas Esa Unggul
Jln. Arjuna Utara Tol Tomang, Kebun Jeruk, Jakarta 11510
Email: laras@esaunggul.ac.id

ABSTRACT

The Canteen is a facility that is often visited by many people, therefore the canteen cleanliness and health need attention. Especially The canteen in places such as education providers. Whatever is served by canteen will be consumed by campus residents and become a daily habit to consume it. Contamination that occurs in the canteen will endanger campus residents, and if consumed by many people will cause many victims. This will certainly endanger the health of campus residents, especially students and employees. Food handler's personal hygiene and completeness of APD are closely related to food contamination. For this reason, it is necessary to develop a healthy canteen, one of which is by providing education about personal hygiene and the importance of using APD when food is personalized. This activity is a community service of the Nutrition Study Program Faculty of Health Sciences (FIKES) Esa Unggul University. The purpose of this activity is to create a healthy and pollution free canteen Esa Unggul University. All food handlers canteen attended and participated in this activity well. Activities like this are important to carry out to cultivate a healthy canteen in an educational environment such as a campus.

Keyword: *coaching of healthy canteen, canteen, campus canteen*

PENDAHULUAN

Kesehatan civitas akademik, tidak jarang tergantung pada makanan apa yang disajikan di lingkungan akademik atau pendidikan. Salah satunya makanan yang dijual di kantin. Kemdiknas mengatakan bahwa kantin adalah salah satu tempat jajan yang menyediakan makanan sebagai pengganti makan pagi dan makan siang di rumah serta camilan dan minuman yang sehat, aman, dan bergizi (Jenkins *et al.*, 2015).

Kantin tidak hanya harus bersih namun juga harus memenuhi kantin yang sehat, serta bebas dari bahaya cemaran. Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang pedoman persyaratan bersih sanitasi makanan jajanan menyatakan bahwa semua bahan yang diolah menjadi makanan jajanan harus dalam keadaan baik mutunya, segar dan tidak busuk (Kemenkes RI, 2003).

Bahan makanan selain sebagai sumber gizi bagi manusia, juga merupakan sumber makanan bagi mikroorganisme. Pertumbuhan mikroorganisme dalam bahan pangan dapat menyebabkan perubahan yang menguntungkan maupun perubahan fisik/kimia yang tidak diinginkan. Perubahan bahan pangan yang menguntungkan seperti gizi, daya simpannya, ataupun perbaikan bahan pangan secara daya cerna. Sedangkan perubahan fisik/kimia yang tidak diinginkan seperti terjadinya pembusukan pada bahan pangan sehingga bahan pangan tersebut menjadi tidak layak dikonsumsi. Bahan pangan dapat bertindak sebagai substrat atau perantara untuk pertumbuhan organisme lain penyebab penyakit maupun

mikroorganisme patogen Penyakit menular yang cukup berbahaya yang mudah tersebar melalui bahan makanan seperti disentri, tbc, tifus, atau kolera (Siagian, 2002).

Bakteri yang sering dijadikan indikator terjadinya keracunan makanan salah satunya adalah bakteri *Escherichia coli* atau yang lebih dikenal dengan E.coli. Timbulnya penyakit seperti diare ringan sampai berat atau keracunan disebabkan oleh keberadaan E. coli dalam air atau makanan yang dianggap memiliki korelasi tinggi ditemukannya patogen pada pangan. Diare merupakan penyakit yang menjadikan seseorang buang air besar dengan tekstur lunak bahkan berupa air saja dalam jangka waktu sedikit namun terjadi lebih dari 3 kali (Kemenkes RI, 2011).

Dari hasil penelitian-penelitian masih banyak ditemukan bakteri E. coli, begitu juga dengan adanya kasus keracunan makanan dan penyakit diare serta adanya kasus kematian akibat keracunan makanan, hal ini merupakan indikator kurang baiknya sistem pengelolaan makanan jajanan. Salah satu tempat diperolehnya makanan di Universitas Esa Unggul adalah di kantin. Kantin kampus mempunyai peranan penting untuk memenuhi kebutuhan makanan seluruh warga kampus selama di kampus. Pada umumnya makanan yang dijual di kantin mempunyai variasi yang sangat beragam, dengan harga relatif murah dan mudah dijangkau oleh warga kampus. Menurut penelitian yang dilakukan Yunaenah pada kantin SD di wilayah Jakarta Pusat, kontaminasi E. coli positif pada makanan sebesar 37 (56,92%), pada minuman sebesar 40 (61,54%), pada makanan dan minuman sebesar 49 (75,4%) sedangkan pada kualitas air bersih 27 (41,5%) yang tidak memenuhi persyaratan. Pada penelitian yang dilakukan Palupi (2011) pada minuman jus buah yang dijual di jalan Margonda Depok, kontaminasi E. coli sebesar 19 (51,4%) sedangkan kontaminasi E.coli pada makanan di kantin kampus X di Depok sebesar 52,8% (Susanna and Hartono, 2003). Cemaran bakteri terjadi sangat erat pula berkaitan dengan hygiene personal penjamah makanan, karena langsung bersinggungan dengan makanan.

Menurut keputusan kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi jasaboga, penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. Kondisi sanitasi dan hygiene yang masih rendah pada penjamah makanan (hygiene personal), dan adanya kandungan cemaran mikroba akan sangat membahayakan kesehatan orang yang mengonsumsi makanan tersebut atau pembeli yang dalam hal ini warga kampus (Kemenkes RI, 2003a). Hasil penelitian yang dilakukan oleh Masria tahun 2016 menyatakan bahwa ada hubungan pengetahuan dan perilaku personal hygiene penjamah dengan *Escherichia coli* pada sambal pecel ayam di kantin Universitas Esa Unggul dengan hasil yaitu salah satu sampel sambal mengandung E. coli sebesar 9,2/100gr. Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis tertarik untuk melakukan pembinaan terhadap kantin Universitas Esa Unggul melalui pengabdian masyarakat.

Kurang higienisnya kantin yang dapat berdampak pada kesehatan warga kampus khususnya pembeli di kantin Universitas Esa Unggul membutuhkan pembinaan atau edukasi mengenai hygiene personal atau perorangan ada penjamah makanan. Pembinaan itu berdasarkan Undang-Undang Nomor 36 tahun 2009 tentang Kesehatan dan Kepmenkes RI Nomor 942 Tahun 2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan. Serta berpedoman pada Kepmenkes RI Nomor 1098 Tahun 2003

Tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Juga berpedoman pada Permenkes RI Nomor 33 tahun 2012 tentang Tambahan Pangan(Kemenkes RI, 2003).

Adapun program pembinaan atau edukasi pada penjamah makanan di kantin Universitas Esa Unggul adalah dengan melakukan *pre test* terkait higiene personal meliputi kelengkapan penggunaan APD saat menyiapkan, mengolah dan mendistribusikan makanan, kemudian kebersihan diri penjamah makanan mulai dari memperhatikan rambut, kuku, kumis dan jenggot, cemaran rokok, hingga penyakit infeksi yang diderita. Pembinaan dilakukan secara bertahap selama 1 bulan. Setelah dilakukan intervensi pembinaan kemudian dilakukan evaluasi dengan melakukan *post test* mengenai higiene personal.

Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini, sebagai bentuk pembinaan kantin sehat kampus Universitas Esa Unggul sekaligus sebagai persiapan Lomba Kantin Sehat antar Perguruan Tinggi Nasional, yang diadakan oleh Kementerian Kesehatan. Pembinaan kantin ini akan rutin dilakukan agar lingkungan kantin yang sehat dan bersih menjadi budaya warga kampus. Pembinaan kantin ini, dibagi menjadi beberapa bagian, khusus pada kegiatan pengabdian masyarakat ini fokus pada kelengkapan APD dan higiene personal penjamah makanan.

METODE PENGABDIAN

Pelaksanaan program pengabdian masyarakat dengan melakukan pembinaan pada kantin Universitas Esa Unggul, khususnya pada penjamah makanan. Kegiatan ini dilakukan dengan menggunakan *pre test* dan *post test* terhadap penjamah makanan. Adapun kegiatan yang dilakukan antara lain melakukan persiapan kegiatan berupa pembuatan media edukasi yang digunakan meliputi poster perlengkapan APD dan stiker sehat yang dapat digunakan sebagai media bukti kepatuhan penggunaan APD dan Higiene Personal. Melakukan *pre test* pengetahuan mengenai kelengkapan APD dan higiene personal. Kemudian melakukan intervensi berupa pembinaan dan edukasi kepada penjamah makanan selama 1 minggu. Melakukan *post test* pengetahuan mengenai kelengkapan APD dan higiene personal, dan melakukan pemantauan/monitoring serta evaluasi khususnya mengenai higiene personal kantin selama 3 minggu. Kegiatan ini dilakukan di kantin Universitas Esa Unggul, dengan mengumpulkan penjamah makanan sesuai dengan jadwal kegiatan yang telah disepakati. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada 15 September 2019 hingga 15 Oktober 2019.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat Kantin Sehat dilaksanakan bertepatan dengan lomba kantin sehat yang diikuti oleh Universitas Esa Unggul. Kegiatan ini bekerja sama dengan Suku Dinas Kesehatan Masyarakat Jakarta Barat dan Puskesmas setempat. Dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini, tim pengabdian dibantu oleh Kepala SDM Universitas Esa Unggul, Biro Sarana dan Prasarana, Biro Kemahasiswaan dan PT. Indonusa.

Kegiatan diawali dengan melakukan sosialisasi dan persiapan pembinaan kantin sehat, dalam persiapan tersebut dilakukan koordinasi dengan pihak terkait agar pembinaan dapat berjalan dengan lancar dan tercipta kantin sehat dengan optimal. Untuk menciptakan kantin yang sehat, maka harus ada

kerja sama dari berbagai pihak bukan hanya tim pengabdian masyarakat saja, namun juga berbagai biro di lingkungan Universitas Esa Unggul, Civitas Akademika dan juga mahasiswa. Pada saat persiapan dan koordinasi ini, terbentuk satu kesepakatan untuk membina dan mengubah kantin Universitas Esa Unggul menjadi Kantin Sehat dan diikuti sertakan dalam lomba antar perguruan tinggi. Selain itu pihak Kampus juga mengundang Suku Dinas Kesehatan dan Puskesmas Duri Kepa untuk membantu membina Kantin Sehat.

Pembinaan kantin tidak hanya dilakukan pada penjamah makanannya saja namun juga dari segi fasilitas dan Kesehatan Keselamatan Kerja (K3). Sehingga tim abdimas melakukan kerja sama dengan baik dengan pihak terkait, seperti renovasi bangunan kantin, penyediaan alat pemadam kebakaran, penambahan wastafel dan toilet, pembuatan pintu disetiap kantin hingga pembuatan papan nama masing-masing kantin.



Gambar 1. Penilaian Kantin Sehat

Menurut persyaratan kantin sehat, hal yang perlu diperhatikan pada hygiene personal penjamah makanan adalah mulai dari penampilan fisik penjamah harus bersih dan sehat. Faktor kebersihan penjamah atau pengelola makanan merupakan prosedur menjaga kebersihan dalam pengelolaan makanan yang aman dan sehat (Fatmawati, Rosidi and Handarsari, 2013). Selain itu, kelengkapan APD harus diperhatikan seperti pakaian bersih, menggunakan celemek bersih, pakai alas kaki, rambut tertutup rapi menggunakan tutup kepala, tidak menggunakan perhiasan di tangan. Praktik hygiene penjamah makanan perlu diperhatikan untuk menjaga kualitas makanan yang disediakan (Khairina, A.D., Palupi, I.R., & Prawiningdyah, 2019). Syarat lainnya adalah penjamah harus selalu mencuci bersih tangannya sebelum menyentuh makanan dan setelah beraktivitas yang lain, kuku harus pendek dan bersih tidak menggunakan cat kuku, berperilaku higienis dalam menyiapkan makanan seperti tidak merokok, meludah, mengupil, menggaruk, tidak berbicara pada saat mengolah makanan (boleh jika menggunakan masker), tidak kontak langsung dengan uang dan mengambil makanan menggunakan alat bantu atau sarung tangan. Untuk memenuhi syarat tersebut perlu dilakukan edukasi mengenai hygiene personal penjamah makanan dan kelengkapan APD yang harus digunakan.

Edukasi dilakukan selama 7 hari, diawali dengan *pre test* di hari pertama dan diakhir kegiatan edukasi diberikan *post test*. Tujuannya untuk melakukan evaluasi terhadap materi yang disampaikan selama edukasi. Peserta yang hadir, diwajibkan minimal 1 orang dari masing-masing gerai

kantin. Sehingga diharapkan seluruh gerai kantin kompak untuk melakukan perubahan dan mau menciptakan kantin sehat.



Gambar 2. Observasi awal dan *Pre test*

Selama pembinaan kantin sehat ini pula dicanangkan bahwa Universitas Esa Unggul, khususnya kantin harus bebas dari cemaran asap rokok, tidak ada lagi orang yang merokok di Kantin dan tidak ada lagi penjual rokok di Kantin. Hal ini mendapat dukungan dan antusias dari seluruh warga kampus.

Edukasi mengenai Higienepersonal biasanya dilakukan pada sore hari setelah penjamah makanan selesai berjualan atau diwaktu mereka yang luang, dan dilakukan di ruang kelas. Peningkatan pengetahuan pada penjamah makanan penting dilakukan agar mereka paham dan memiliki kesadaran untuk dapat menyiapkan bahan makanan dengan baik, bersih dan aman. Pengetahuan penjamah makanan mengenai perlengkapan kerja masih sangat kurang, hal ini menyebabkan perilaku penjamah makanan khususnya dalam hal menggunakan perlengkapan kerja menjadi rendah. Perilaku penjamah makanan yang kurang disebabkan oleh rendahnya pengetahuan dan persyaratan hygiene personal (Handayani *et al.*, 2015). Adapun persiapan kegiatan penyuluhan berupa pembuatan media edukasi yang digunakan meliputi poster dan stiker sehat yang dapat digunakan sebagai simbol akan kepatuhan penggunaan APD dan hygiene Personal. Selain itu, bekerja sama dengan Puskesmas Duri Kepa dan Suku Dinas Kesehatan Jakarta Barat membuat stiker sehat yang diberikan kepada kantin dengan penjamah makanan yang sudah memenuhi syarat kantin sehat, sekaligus dapat berfungsi sebagai QR Code untuk dapat mengecek nilai zat gizi makanan yang terdapat pada setiap gerai kantin.



Gambar 3. Edukasi Higienepersonal dan APD

Pre test yang dilakukan bukan hanya mengenai pengetahuan, sikap dan perilaku penjamah makanan dalam hal hygiene personal namun tim abdimas juga melakukan *pre test* terhadap cemaran mikroba dalam hal ini berupa cemaran E coli. Selain cemaran mikroba, *pre test* juga dilakukan terhadap cemaran bahan kimia seperti boraks, pewarna dan pengawet makanan yang ilegal.

Dari hasil *pre test* hygiene personal banyak penjamah makanan yang tidak memahami akan pentingnya menggunakan APD serta risiko yang ditimbulkan jika tidak menggunakannya. Namun setelah dilakukan edukasi, penjamah makanan satu persatu yang berada dimasing-masing gerai kantin mulai mengenakan APD lengkap dan pada saat *post test* dapat menjawab pertanyaan serta memahami mengenai hygiene personal. Hal ini dibuktikan dari hasil *post test*, jawaban yang salah lebih sedikit dibandingkan saat *pre test*, bahkan banyak juga yang mampu menjawab benar semua.



Gambar 4. Sampel Makanan

Diharapkan dengan adanya edukasi yang terintegrasi tidak hanya dapat meningkatkan pengetahuan para penjamah makanan, namun juga merubah sikap dan perilaku para penjamah makanan. Yang lebih terpenting lagi, menjadikan budaya memiliki kantin sehat selamanya di Universitas Esa Unggul. Hal ini terus dipantau hingga edukasi selesai dilakukan, terutama dengan membiasakan penjamah makanan lengkap menggunakan APD saat menangani makanan.



Gambar 5. Perubahan Perilaku Penjamah Makanan

Berdasarkan hasil keputusan juri, Universitas Esa Unggul berhasil menjadi kantin sehat dan dinobatkan menjadi Juara 3 Kantin Sehat antar Perguruan Tinggi tingkat nasional oleh Kementerian Kesehatan. Mudah-mudahan, dapat dipertahankan dan menjadi lebih baik lagi dimasa yang akan datang.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kantin sehat merupakan salah satu syarat yang harus dimiliki setiap Universitas, kesehatan kantin termasuk juga penjamah makanan didalamnya menjadi salah satu tolak ukur pencapaian derajat kesehatan pada warga kampus khususnya di Universitas Esa Unggul. Dengan terciptanya Kantin yang sehat maka akan membentuk suatu budaya yang baik dalam Kampus dan dapat dijadikan cerminan oleh warga sekitar.

Saran

Sebaiknya Kantin Sehat di Universitas Esa Unggul tetap dijaga secara berkesinambungan, dengan bantuan dan dukungan semua pihak di Universitas Esa Unggul.

DAFTAR PUSTAKA

- Fatmawati, S., Rosidi, A. and Handarsari, E. 2013. 'Perilaku Higiene Pengolah Makanan Berdasarkan Olahraga Pelajar Jawa Tengah', *Pangan dan Gizi*, 04(08), pp. 45–52.
- Handayani, N. M. A. *et al.* 2015. 'Faktor yang Mempengaruhi Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Cara Pengolahan Pangan yang Baik pada Industri Rumah Tangga Pangan di Kabupaten Karangasem Factors Associated with the Behavior of Food Handlers in the Application of Good Manufacturing Pr', *Public Health and Preventive Medicine Archive*, 3(2), pp. 194–202.
- Jenkins, K. T. *et al.* 2015. 'A cross-sectional observational study of the nutritional intake of UK primary school children from deprived and non-deprived backgrounds: implications for school breakfast schemes', *International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity*. *International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity*, 12(1), pp. 1–10. doi: 10.1186/s12966-015-0238-9.
- Kemkes RI. 2003. *Keputusan Kesehatan RI No. 715/Menkes/SK/V/2003*.
- Kemkes RI. 2003a. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*. Jakarta.
- Kemkes RI. 2011. 'Buku Saku Petugas Kesehatan Lintas Diare', *Departemen Kesehatan RI, Direktorat Jendral Pengendalian Penyakit dan Penyehatan Lingkungan*, pp. 1–40.
- Khairina, A.D., Palupi, I.R., & Prawiningdyah, Y. 2019. 'Pengaruh Media Visual Higiene Sanitasi Makanan Terhadap Praktik Higiene Penjamah Makanan Di Kantin Kampus', *Journal of Health Education*, 3(2), pp. 65–74.
- Siagian, A. 2002. *Mikroba Patogen pada Makanan dan Sumber Pencemarannya*. Universitas Sumatera Utara.
- Susanna, D. and Hartono, B. 2003. 'Pemantauan Kualitas Makanan Ketoprak Dan Gado-gado Di Lingkungan Kampus UI Depok, Melalui Pemeriksaan Bakteriologis', *MAKARA journal*, 7(1), pp. 21–28.