



PENYULUHAN PENGOLAHAN PANGAN SEHAT DAN AMAN BAGI PEDAGANG KAKI LIMA DI ERA COVID 19

Ima Karimah*¹, Dina Setiawati², Naning Hadiningsih³

¹²³ Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya, Indonesia

*e-mail: dina.setiawati@dosen.poltekkestasikmalaya.ac.id

ABSTRACT

Food traders or sellers, especially those who produce food by processing themselves by the seller, must pay attention to safe processing, especially during this pandemic. Food hygiene and sanitation must be considered so as not to cause new health problems due to consumption of unsafe food. The results of the study show that the sanitation hygiene practices of traders, especially in the City of Tasikmalaya, are still low. This is the basis for the importance of community service which aims to provide counseling or socialize guidelines for healthy and safe food processing to street vendors during the covid 19 period. This community service activity is carried out in August-October 2022. It consists of two stages, namely Focus Group The discussion (FGD) included the preparation of guidelines for good food production by the service team, and outreach activities or socialization of guidelines for good food production methods to street vendors, starting with a pre test and ending with a post test. The results obtained after counseling or socialization of safe and good food guidelines were 57.1% increased knowledge of traders' nutrition, knowledge that remained as much as 38.1% and knowledge decreased 4.8%. Weaknesses and obstacles felt during the extension activities were that the extension was carried out at the trading location, so that the concentration of traders on the extension material delivered was not optimal. Furthermore, this counseling activity can be carried out regularly to traders so that they can implement healthy and safe food processing continuously.

Keywords: traders, food, safe, healthy, hygiene and sanitation, counseling

ABSTRAK

Para pedagang atau penjual makanan khususnya yang memproduksi makanan dengan cara diolah sendiri oleh penjual harus memperhatikan pengolahan yang aman, khususnya dalam masa pandemi ini. Higiene dan sanitasi makanan harus sangat diperhatikan agar tidak menimbulkan masalah kesehatan baru akibat konsumsi makanan yang tidak aman. Hasil studi menunjukkan masih rendahnya praktek higiene sanitasi para pedagang khususnya di Kota Tasikmalaya. Hal ini menjadi dasar pentingnya dilakukan pengabdian masyarakat yang bertujuan untuk memberikan penyuluhan atau mensosialisasikan pedoman pengolahan pangan yang sehat dan aman kepada para pedagang kaki lima di masa covid 19. Kegiatan pengabmas ini dilaksanakan pada bulan Agustus-Oktober 2022. Terdiri dari dua tahap yaitu Focus Group Discussion (FGD) termasuk penyusunan pedoman cara produksi pangan yang baik oleh tim pengabdi, dan kegiatan penyuluhan atau sosialisasi pedoman cara produksi pangan yang baik kepada para pedagang kaki lima yang diawali dengan pre test dan diakhiri dengan post tes. Hasil yang didapatkan setelah dilakukan penyuluhan atau sosialisasi pedoman pangan yang aman dan baik adalah sebesar 57.1%

pengetahuan gizi pedagang meningkat, pengetahuan yang tetap sebanyak 38.1% dan pengetahuan yang mengalami penurunan 4.8%. Kekurangan dan kendala yang dirasakan selama kegiatan penyuluhan adalah penyuluhan dilakukan di lokasi berdagang, sehingga konsentrasi pedagang terhadap materi penyuluhan yang disampaikan tidak optimal. Selanjutnya kegiatan penyuluhan ini bisa dilakukan secara rutin kepada pedagang agar bisa menerapkan pengolahan pangan yang sehat dan aman secara terus menerus.

Kata kunci: pedagang, pangan, aman, sehat, higien sanitasi, penyuluhan

PENDAHULUAN

Dewasa ini, Indonesia sedang menghadapi wabah akibat virus Covid-19. Sampai saat ini, jumlah kasus di Indonesia masih cukup tinggi. Pemerintah telah banyak melakukan kebijakan dalam menangani kasus ini. Langkah awal yang dilakukan pemerintah saat itu adalah kebijakan *Sosial Distancing*. Masyarakat harus menjaga jarak minimal 2 meter dalam berkomunikasi. Langkah ini dilakukan untuk memutus mata rantai penularan Covid-19 yang bisa menular lewat droplet saat orang berkomunikasi satu sama lain. Selain itu juga pemerintah memperketat perilaku hidup bersih dan sehat (PHBS) (Tuwu, 2022).

Kebijakan terbaru saat ini adalah Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat (PPKM) Darurat sejak tanggal 3 Juli 2021 sampai dengan 20 Juli 2021 yang kemudian diperpanjang sampai dengan tanggal 26 Juli 2021. Kebijakan ini lebih mempersempit ruang gerak masyarakat. Menurut Instruksi Menteri dalam Negeri No. 15 Tahun 2021, pembatasan kegiatan dibagi menurut jenis sektornya. Misalnya sektor esensial seperti keuangan dan perbankan, pasar modal, sistem pembayaran, teknologi informasi dan komunikasi, perhotelan non penanganan karantina Covid-19, industri orientasi ekspor diberlakukan 50% maksimal staf *work from office* dengan protokol kesehatan secara ketat. Sektor lain seperti supermarket, pasar tradisional, toko kelontong, dan pasar swalayan yang menjual kebutuhan sehari-hari dibatasi jam operasional sampai pukul 20.00 waktu setempat dengan kapasitas pengunjung 50%. Kegiatan lain yang tidak kalah penting yaitu pelaksanaan kegiatan makan dan minum ditempat umum (warung makan, rumah makan, kafe, pedagang kaki lima, lapak jajanan) baik yang berada pada lokasi tersendiri maupun yang berlokasi pada pusat pembelanjaan/mall hanya menerima *delivery/take away* dan tidak menerima makan di tempat (*dine in*). Hal ini dapat berdampak pada keberlangsungan bisnis yang dijalani oleh masyarakat. Hasil penelitian Rizal *et al.* (2021), salah satu yang terdampak pembatasan kegiatan masyarakat yaitu pada pemilik *coffee shop*. Hasil penelitiannya menunjukkan adanya penurunan omset penjualan pada 24 *coffee shop* yang ada di Purwakarta. Hal ini, tidak menutup kemungkinan berdampak juga pada pedagang lainnya seperti pedagang kaki lima yang menjual makanan.

Para pedagang/penjual makanan khususnya yang memproduksi makanan dengan cara diolah sendiri oleh penjual tersebut tentunya harus memperhatikan pengolahan yang aman, khususnya dalam masa pandemi ini. Layanan pedagang harus melakukan penyesuaian agar layanan makanan tidak menyebarkan virus Covid-19. Beberapa hal yang harus diperhatikan yaitu pastikan jaga jarak, cuci tangan menggunakan sabun dan air mengalir, menggunakan masker (penjaja makanan dan pembeli), peralatan makan maupun alat memasak harus terjamin kebersihannya. Menurut BPOM (2020), dalam rantai pangan olahan, mulai dari produksi, distribusi, maupun ritel untuk sampai ke konsumen melibatkan personel yang perlu diantisipasi

pergerakannya serta disinfeksi penggunaan fasilitas hygiene guna mencegah penyebaran virus Covid-19.

Higiene dan sanitasi pada para pedagang makanan masih banyak yang kurang sesuai dengan anjuran. Hasil penelitian Agustina *et al.* (2010), menunjukkan bahwa higiene perorangan pada pedagang makanan jajanan tradisional masih tidak baik. Sanitasi peralatan juga tidak baik, penyajian makanannya juga masih tidak baik, serta sarana penjaja makanan yang tidak baik. Hasil penelitian Thabrani (2020), menunjukkan bahwa masih ditemukan tempat pengelolaan makanan yang memiliki kondisi higiene dan sanitasi yang buruk di Kota Tasikmalaya, khususnya di wilayah kerja Puskesmas Cihideung. Menurut peneliti, perlu dilakukan inspeksi secara rutin terhadap penjamah makanan maupun tempat pengelolaan makanan disertai dengan sosialisasi mengenai hygiene dan sanitasi yang baik dalam pengelolaan makanan.

Higiene dan sanitasi pada para pedagang makanan harus sangat diperhatikan agar tidak menimbulkan masalah kesehatan baru akibat konsumsi makanan yang tidak aman. Dalam kondisi pandemi saat ini juga merupakan hal krusial yang harus diperhatikan. Budaya masyarakat saat ini cenderung banyak yang membeli makanan siap makan dengan alasan tidak ingin repot mengolah makanan. Oleh karena itu, pengabdian tertarik untuk mengembangkan pedoman dalam kegiatan penyelenggaraan makanan di era pandemi Covid-19 dengan studi kasus di Kota Tasikmalaya. Menurut BPOM (2020), peningkatan higiene perorangan serta penerapan sanitasi merupakan salah satu cara untuk mencegah semakin luasnya penyebaran virus Covid-19. Dengan adanya pedoman ini diharapkan dapat mengedukasi para pedagang makanan sehingga mereka berusaha untuk menjamin keamanan makanan yang diproduksinya. Selain itu juga kegiatan penyelenggaraan makanan oleh pedagang tidak menjadi sumber penularan virus Covid-19 yang sedang mewabah saat ini.

METODE

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di bulan Agustus sampai Oktober 2022. Kegiatan ini bertempat di area pedagang kaki lima yang berada di wilayah depan kampus Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya, di depan kampus Universitas Siliwangi, dan di sekitar Puskesmas Kahuripan. Kegiatan dilakukan melalui 2 tahap yaitu, *Focus Group Discussion (FGD)* penyusunan pedoman cara produksi pangan yang baik oleh tim pengabdian, dan kegiatan penyuluhan/sosialisasi pedoman cara produksi pangan yang baik kepada para pedagang kaki lima. Metode pelaksanaan kegiatan diawali dengan sosialisasi kepada mitra pelaksana yaitu Puskesmas Kahuripan yang dilakukan untuk menjelaskan maksud dan tujuan serta latar belakang diadakannya kegiatan PkM ini. Setelah itu dilakukan kegiatan identifikasi sasaran dengan tujuan mengetahui berapa jumlah pedagang kaki lima yang berjualan di sekitar kampus Poltekkes Tasikmalaya dan Kampus Universitas Siliwangi. Pada kegiatan identifikasi pedagang ini, kami menyampaikan rencana kegiatan yang akan dilakukan.

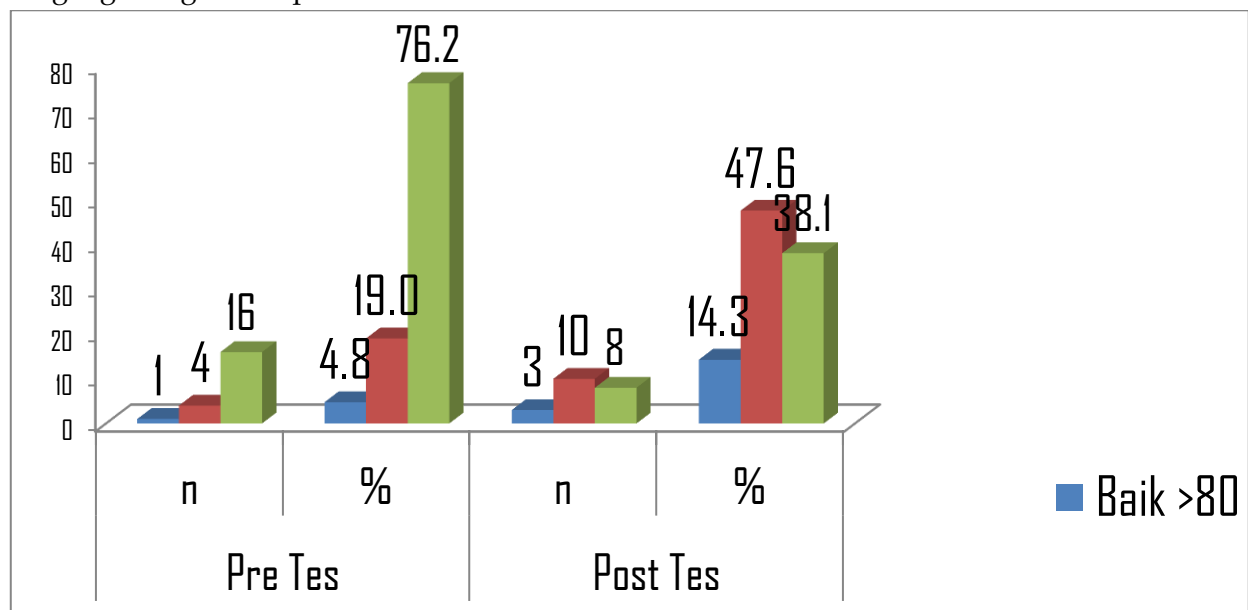
Selanjutnya dilaksanakan kegiatan penyuluhan kepada para pedagang kaki lima. Sebelumnya diberikan soal pre tes, dan setelah penyuluhan diberikan soal post tes. Indikator proses dalam pengabdian ini adalah jumlah peserta penyuluhan minimal 30 orang dan berperan aktif dalam kegiatan penyuluhan. Sementara itu, indikator hasil adalah meningkatnya pengetahuan para pedagang kaki lima terkait pengolahan pangan yang aman dan sehat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini diawali dengan sosialisasi yang bertujuan agar mitra pelaksanaan kegiatan memahami tentang rencana kegiatan PkM. Sosialisasi dilakukan untuk menjelaskan maksud dan tujuan serta latar belakang diadakannya kegiatan PkM kepada sasaran. Sosialisasi kegiatan ini dilakukan kepada pihak Puskesmas Kahuripan diantaranya kepala puskesmas dan juga tenaga gizi yang bertugas. Diskusi terkait kegiatan yang akan dilaksanakan berjalan dengan lancar dan adanya ijin dari puskesmas untuk melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa penyuluhan kepada pedagang kaki lima. Selain itu kegiatan *Focus Group Discussion (FGD)* juga dilakukan untuk merumuskan pedoman cara pengolahan pangan yang baik pada pedagang kaki lima.

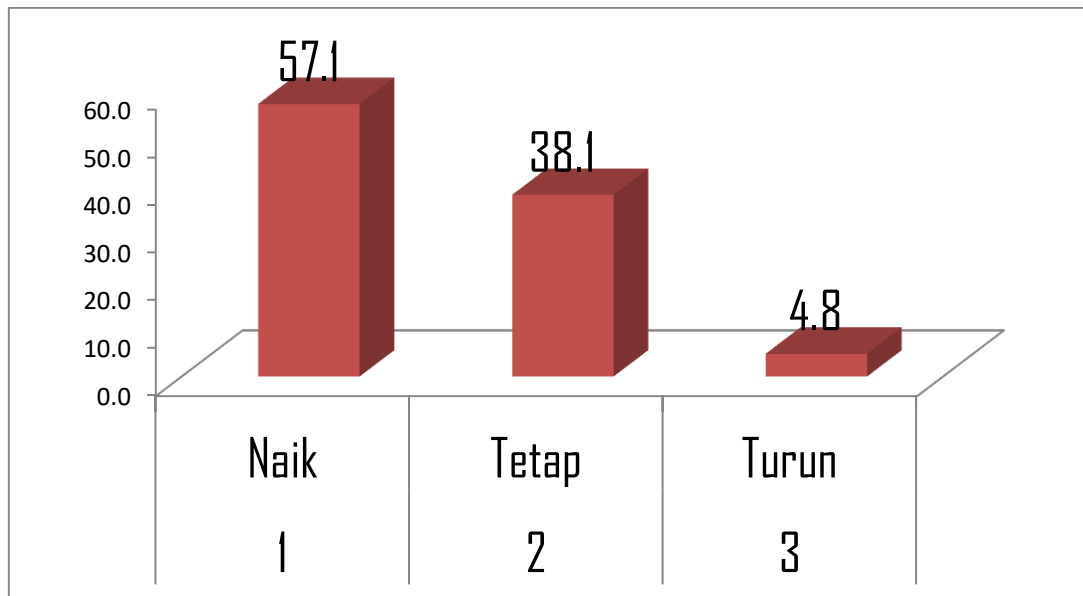
Kegiatan selanjutnya adalah identifikasi sasaran pedagang yang dilaksanakan oleh mahasiswa yang terlibat dalam kegiatan pengabmas. Mahasiswa melakukan penjajakan secara langsung kepada para pedagang kaki lima yang berada di sekitar Poltekkes Tasikmalaya, Universitas Siliwangi, dan Puskesmas Kahuripan. Pada kegiatan identifikasi pedagang ini, kami menyampaikan rencana kegiatan yang akan dilakukan, namun hasilnya menunjukkan bahwa para pedagang tidak bersedia mengikuti kegiatan penyuluhan jika dikumpulkan di kampus Poltekkes Tasikmalaya. Para pedagang hanya bersedia jika dilakukan penyuluhan di tempat mereka berdagang agar tidak mengganggu pekerjaan berjualan mereka.

Setelah para pedagang menyetujui untuk ikut berpartisipasi dalam kegiatan pengabmas ini, selanjutnya dilakukan penyuluhan secara langsung kepada pedagang saat berjualan. Sebelum dilakukan penyuluhan pedagang mengisi kuesioner yang berisi soal pre test. Materi yang disampaikan meliputi bagaimana *higiene* dan personal pada penjaja makanan, termasuk penggunaan alat pelindung diri pada saat memproduksi makanan. Kegiatan penyuluhan yang dilakukan berjalan lancar. Namun, terdapat beberapa kendala seperti kurang fokusnya pedagang yang mendapatkan penyuluhan dikarenakan mereka sambil berdagang. Pedagang yang mendapatkan penyuluhan terdiri dari pedagang bubur kacang hijau, pedagang gorengan, pedagang buah, pedagang tahu, serta pedagang makanan ringan lainnya. Setelah penyuluhan, pedagang mengisi soal post test.



Gambar 1. Pengetahuan gizi pedagang kaki lima sebelum dan sesudah penyuluhan

Gambar 1 menunjukkan bahwa pengetahuan gizi pedagang sebelum penyuluhan tergolong kategori rendah (76.2%). Setelah penyuluhan pengetahuan gizi pedagang sudah lebih baik. Pengetahuan gizi pedagang kaki lima setelah penyuluhan yang tergolong kategori kurangnya menurun menjadi 38.1%. Pengetahuan gizi cukup sebanyak 47.6% dan pengetahuan gizi yang tergolong baik sebanyak 14.3%. Peningkatan pengetahuan gizi pedagang kaki lima disajikan pada gambar 2.



Gambar 2. Rekap perubahan pengetahuan gizi pedagang kaki lima

Berdasarkan gambar 2, pengetahuan gizi pedagang yang meningkat setelah kegiatan penyuluhan sebanyak 57.1%. Pengetahuan gizi yang masih tetap yaitu 38.1%, dan ada juga sebanyak 4.8% yang bahkan mengalami penurunan. Hasil kegiatan pengabdian masyarakat ini menunjukkan bahwa penyuluhan dapat meningkatkan pengetahuan gizi para pedagang kaki lima. Dengan meningkatnya pengetahuan gizi ini diharapkan para pedagang dapat secara konsisten menerapkan cara-cara pengolahan pangan yang baik supaya dapat menyediakan makanan yang aman dan sehat bagi para konsumen yang membelinya. Pengetahuan yang tidak meningkat atau ada yang menurun kemungkinan disebabkan karena banyak distraksi atau gangguan pada saat penyuluhan berlangsung. Penyuluhan dilakukan pada saat pedagang berjualan sehingga jika ada pembeli terkadang penyuluhan terpotong sehingga memungkinkan materi yang disampaikan tidak terserap dengan baik oleh para pedagang kaki lima.



Gambar 3. Kegiatan Sosialisasi Pedoman Pangan Sehat dan Aman

SIMPULAN

1. Setelah penyuluhan pedoman pengolahan pangan yang aman dan sehat, sebesar 57.1% pengetahuan gizi pedagang meningkat, pengetahuan yang tetap sebanyak 38.1% dan pengetahuan yang mengalami penurunan 4.8%.
2. Kekurangan dan kendala yang dirasakan selama kegiatan penyuluhan adalah penyuluhan dilakukan di lokasi berdagang, sehingga konsentrasi pedagang terhadap materi penyuluhan yang disampaikan tidak optimal.
3. Selanjutnya kegiatan penyuluhan ini bisa dilakukan secara rutin kepada pedagang agar bisa menerapkan pengolahan pangan yang sehat dan aman secara terus menerus.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Kepala Puskesmas Kahuripan beserta jajarannya yang telah membantu perijinan dan mendukung kelancaran pelaksanaan pengabdian masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Pikiran Rakyat. 2021. Kasus Covid 19. <https://data.tasikmalayakota.go.id/dinas-kesehatan/jumlah-kasus-positif-covid-19-asimptomatik-masa-ppkm-darurat-tahap-1-tanggal-3-20-juli-2021/> [Diakses 22 Juli 2021].
- Tuwu D. 2020. Kebijakan Pemerintah dalam Penanganan Pandemi Covid-19. Jurnal Publicuho. Vol 3 No. (2), 267-278.
- Kementerian dalam Negeri Republik Indonesia. 2021. Instruksi Menteri dalam Negeri Nomor 15 Tahun 2021.
- Rizal M, Ria A. Iman A. 2021. Dampak Kebijakan Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat (PPKM) bagi Pelaku Bisnis Cofee Shop pada Masa Pandemi Terdampak Covid-19 di Kabupaten Purwakarta. Jurnal Inspirasi Vol. 12. No. 1.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2020. Pedoman Produksi dan Distribusi Pangan Olahan pada Masa Status Darurat Kesehatan Corona Virus Disease 2019 (Covid-19) di Indonesia.
- Agustina F, Rindit P, Fatmalina P. 2010. Higiene dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Tradisional di Lingkungan Sekolah Dasar di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang. Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat Vol 1 No. 1.
- Thabrani SA. 2020. Analisis Pengetahuan, Sikap Serta Higiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) di Wilayah Kerja Puskesmas Cihideung Kota Tasikmalaya Tahun 2019. Jurnal Kesehatan Bidkesmas Respati. Vol. 1. No. 11.
- Hidayanti L, Nur L. 2017. Analisis Ketidakamanan Street Foos di Sepanjang Jalan Siliwangi. Jurnal Kesmas Indonesia. Vol 9, No. 1. Hal 1-11.
- Putri RN. 2020. Indonesia dalam Menghadapi Pandemi Covid-19. Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi. Vol (2), 705-709.
- Wahyuningsih U. Wiwit WH, Wahyu A. 2020. Kantin Sehat Sekolah Menengah Atas di Masa Kebiasaan Baru. Direktorat Sekolah Menengah Atas Direktorat Jenderal Pendidikan Anak Usia Dini, Pendidikan Dasar, dan Pendidikan Menengah, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.