

**SOSILISASI PENTINGNYA HIGENITAS JAJANAN KUE DI PASAR
TRADISIONAL KOTA GORONTALO**

Torajasa Achamar¹⁾ dan Wiharsi²⁾

^{1,2)} Universitas Bina Mandiri Gorontalo

E-mail: torce2501@gmail.com

Email: wiharsi.ubm22@gmail.com*

ABSTRACT

The objectives of this activity are: To find out the description of street food from the aspect of the importance of Hygiene Snacks at Traditional Markets in Gorontalo City, Gorontalo City.

Methods: The implementation of this activity is a type of descriptive activity using a qualitative approach in the form of observation, interviews and laboratory tests. The sample was taken by purposive sampling method, as many as 20 street food vendors in the Traditional Market of Gorontalo City.

The results of the activity showed that all traders, namely 20 did not get used to scratching their bodies near food and all traders had used equipment in serving food, used clean or proper clothes, and brought sweat cleaners. All traders still haven't gotten used to washing their hands. There are 15 traders who serve snacks without using closed containers. E. Coli microbiological test results, not found E. Coli in all food samples examined. Conclusion: the hygiene of the seller needs to be improved, especially wearing an apron and washing hands. The safety of street food is good because there is no microbiology of E. Coli bacteria found. Traders should try to always wear an apron and should maintain hand hygiene.

Keywords: *Hygiene, Snacks, Traditional Market*

PENDAHULUAN

Menurut teori kebutuhan Maslow, kebutuhan manusia yang paling dasar adalah kebutuhan fisiologis, salah satunya adalah kebutuhan makan karena untuk mempertahankan hidup, manusia butuh makan. Tidak semua makanan yang dikonsumsi masyarakat aman. Makanan yang dikonsumsi dapat mengandung bahaya, sebab penyakit atau masalah kesehatan disebabkan maupun ditularkan oleh makanan. Salah satu masalah kesehatan akibat mengkonsumsi makanan adalah keracunan makanan. Data Kesehatan memperkirakan 600 juta orang hampir 1 dari 10 orang di dunia jatuh sakit setelah mengonsumsi makanan yang terkontaminasi dan 420.000 orang dilaporkan meninggal setiap tahun akibat mengonsumsi makanan yang tidak aman [1]. Makanan tidak aman yang mengandung bakteri, virus, parasit atau zat kimia berbahaya menyebabkan lebih dari 200 penyakit mulai dari diare hingga kanker [2]. Jumlah

kejadian keracunan di Indonesia didominasi oleh kejadian keracunan akibat makanan. Menurut laporan BPOM [3], kasus keracunan akibat makanan di Indonesia pada tahun 2016 di Indonesia mencapai 1.068 kasus. Menurut laporan BPOM jumlah korban keracunan akibat makanan pada bulan April hingga September 2019 mencapai 2.075 orang dan terdapat 8 orang meninggal [3]. Pada tahun 2016 sebanyak 60 kejadian luar biasa.

Penularan penyakit melalui makanan biasa disebut dengan *foodborne illness*. *Foodborne illness* masih menjadi masalah kesehatan masyarakat di Indonesia karena kurangnya higiene perorangan dan sanitasi lingkungan sehubungan dengan pengolahan dan penyajian makanan. WHO mencatat, penyakit yang disebabkan karena *foodborne* dan *waterborne diseases* salah satunya penyakit diare yang mengakibatkan korban sedikitnya 2 juta manusia. Data Rumah Sakit Aloesaboe Kota Gorontalo menunjukkan bahwa data kunjungan pasien diare tahun 2019-2020 yang tercatat di profil kesehatan Provinsi Gorontalo merupakan penyakit yang menempati kunjungan terbanyak. Pada tahun 2019 sebesar 33,08% dari total kunjungan, pada tahun 2009 sebanyak 21,58% dari total kunjungan dan pada tahun 2010 sebanyak 19,78% pada.

Food safety atau keamanan makanan adalah upaya untuk mencegah makanan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain [4] Kontaminasi fisik pada makanan dapat dicegah dengan penerapan higiene perseorangan penjamah makanan yang baik, sedangkan kontaminasi kimiawi dan biologis dicegah melalui sanitasi pengolahan bahan makanan termasuk pemilihan, penyimpanan dan perlakuan pada bahan tersebut, serta tersedianya sarana sanitasi. Tujuan umum dari pelaksanaan kegiatan ini adalah menganalisis gambaran Pentingnya Higenitas Jajanan Kue Di Pasar Tradisional Kota Gorontalo, sedangkan tujuan khusus dari pelaksanaan kegiatan ini adalah untuk menganalisis tingkat pengetahuan pedagang makanan, kondisi penjamah makanan, kondisi tempat berjualan makanana, cara penyajian makanan jajanan dan tingkat keamanan dari segi cemaran mikrobiologi makanan jajanan di Pasar Tradisional Kota Gorontalo.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan pengabdian ini dilakukan dengan dengan metode observasi, wawancara dan uji laboratorium. Tempat pelaksanaan kegiatan berada di Pasar Tradisional Kota Gorontalo, untuk uji mikrobiologi dilakukan di Laboratorium Aloe Sabou Waktu dilakukannya pelaksanaan kegiatan selama bulan Juli - Agustus 2021. Populasi dari pelaksanaan kegiatan ini adalah seluruh pedagang yang menjual makanan jajanan yang tidak dikemas dan dijual di Pasar Tradisional Kota Gorontalo sejumlah 30 pedagang. Sampel pelaksanaan kegiatan diambil dengan cara *purposive sampling* yaitu memilih sampel dengan kriteria inklusi yang sudah ditetapkan peneliti. Dalam hal ini yang termasuk kriteria inklusi adalah pedagang makanan jajanan di Pasar Tradisional Kota Gorontalo yang tidak menjual makanan jajanan awetan sebanyak 20 pedagang. Perolehan data dari wawancara, observasi dan uji laboratorium. Variabel yang digunakan pada pelaksanaan kegiatan adalah tempat berjualan makanan, kondisi personal penjamah makanan, penyimpanan dan penyajian makanan dilakukan melalui wawancara dan observasi dalam bentuk kuisisioner jawaban dengan 2 kategori menjadi ya dan tidak. Penentuan kriteria memenuhi syarat atau tidak terhadap jawaban kuisisioner berdasarkan regulasi yang ada tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan. Variabel lain yaitu keamanan mikrobiologi pangan didapatkan melalui uji laboratorium bakteri *E. Coli* dengan menjelaskan hasil secara deskriptif [5]. Pengolahan

data dengan analisis computer kemudian ditabulasikan dengan bentuk tabel distribusi frekuensi. Semua responden telah menandatangani informed concern yang diberikan.

HASIL PELAKSANAAN DAN PEMBAHASAN

Observasi Kondisi Penjamah Makanan Jajanan Data Higiene dan Sanitasi pedagang makanan jajanan diperoleh melalui observasi. Pada tabel 1 dapat dilihat perbandingan dari 20 kondisi penjamah makanan di Pasar Tradisional Kota Gorontalo. Semua pedagang makanan jajanan terbebas dari penyakit ISPA. Pengkategorian penyakit ISPA berdasarkan regulasi yang ada adalah penyakit mudah menular saluran nafas atas (batuk, pilek dan influenza). Dari hasil observasi diketahui bahwa semua sampel tidak ada yang batuk/bersin di hadapan makanan [5]. Berdasarkan wawancara yang dilakukan pedagang tidak memeriksakan kesehatan secara rutin.

Penjamah makanan haruslah berbadan sehat dan menunjukkan adanya surat keterangan sehat dan telah tervaksinasi secara teratur dengan vaksinasi Hepatitis A3 , karena Hepatitis merupakan penyakit menular dan bersifat karier. Penjamah makanan merupakan salah satu sumber pencemaran pada makanan sekitarnya, apalagi jika penjamah makanan menderita suatu penyakit. Dari hasil pengamatan dan wawancara langsung tidak ada pedagang yang sedang menderita atau membawa suatu penyakit yang mudah menular seperti batuk, pilek, dan influenza. Dari hasil observasi diketahui bahwa semua pedagang tidak memiliki luka dan atau bisul pada tubuhnya. Luka yang terdapat pada tubuh dan terbuka dapat membawa bakteri yang akan masuk ke bagian tubuh dan terjadilah infeksi. Luka yang terbuka mempunyai risiko besar dalam menularkan penyakit terhadap makanan⁸ . Data yang diperoleh dari 20 pedagang hanya 3 pedagang saja yang pada saat berjualan menggunakan penutup pakaian dan kepala pada saat berjualan. 3 pedagang tersebut pada saat berjualan merokok disekitar tempat jualan dan hanya pedagang pria saja. Sebanyak 17 pedagang makanan jajanan (85%) tidak menggunakan penutup pakaian. Kontaminasi yang dapat terjadi melalui pakian kurang diperhatikan oleh pedagang terhadap makanan jajanan yang dijual. Pedagang berpendapat bahwa pakaian yang digunakan sudah bersih, mereka hanya memperhatikan penampilan luar saja.

Pedagang merasa menggunakan penutup pakaian membuat tidak nyaman dan terganggu. Celemek dan penutup kepala sebaiknya digunakan untuk mengurangi resiko timbulnya pencemaran fisika, kimiawi dan biologi terhadap makanan yang mungkin terbawa dari pakaian penjamah makanan. Pada tabel 1 disebutkan 20 pedagang tidak mencuci tangan saat sebelum maupun selesai melakukan kontak dengan makanan yang dijualnya. Dari hasil observasi diketahui semua pedagang tidak memperhatikan kondisi hygiene personal. Hasil wawancara yang didapatkan semua pedagang mengatakan jarang mencuci tangan saat hendak menjamah makanan, hal tersebut disebabkan karena jarak kamar mandi dengan tempat berjualan jauh serta hanya sedikit, sehingga pedagang malas mencuci tangannya. Menurut mereka mencuci tangan hanya saat tangan mereka kotor, kebiasaan tersebut dapat menjadi sumber kontaminan yang cukup berpengaruh terhadap bahan makanan. Kebersihan tangan sangat penting bagi setiap penjamah makanan, karena kebiasaan tersebut dapat membantu mencegah penularan bakteri dari tangan kepada makanan. Hasil pengamatan pada saat pelaksanaan kegiatan menunjukkan ada beberapa pedagang laki-laki yang merokok pada saat menjajakan makanan. Tetapi kegiatan merokok dilakukan pada saat menunggu pembeli bukan saat menangani makanan, mereka merokok berdekatan dengan makanan yang dijual.

Merokok yang dilakukan pedagang Observasi Kondisi Tempat Berjualan Makanan Data kondisi tempat berjualan makanan jajanan di Pasar Tradisional Kota Gorontalo didapat dengan melakukan observasi terhadap kondisi tempat berjualan pedagang. Sementara itu data lain menunjukkan bahwa semua pedagang makanan jajanan sudah memperhatikan kondisi tempat berjualan yaitu peralatan penyajian dalam kondisi baik, kondisi wadah penyajian tidak membahayakan dan memiliki permukaan yang halus. Pedagang makanan jajanan juga sudah memakai peralatan sekali pakai, alat yang digunakan tidak berbau menyengat, dan penyimpanan peralatan yang tidak terpakai tersimpan ditempat yang bersih dan tidak terkontaminasi. Dari hasil observasi pedagang sudah menerapkan higiene pada tempat berjualan maupun penggunaan alat penyajian makanan, namun situasi tempat berjualan masih memungkinkan terjadinya kontaminasi mikrobiologi.

Hal ini disebabkan karena situasi sekitar tempat berjualan kotor, penerangan di pasar juga kurang dan kondisi tempat berjualan juga terbatas. Tidak hanya pedagang yang berjualan makanan jajanan saja, namun pedagang yang berjualan bahan mentah juga bercampur di dalam pasar. Hal tersebut dapat menjadi sumber kontaminasi pencemaran dari debu dan bakteri yang ada dari barang-barang lainnya yang terjual di dalam pasar. Observasi Penyajian Makanan Data observasi pada penyajian makanan dalam tabel 3 menunjukkan bahwa sebagian besar pedagang kurang memperhatikan makanan jajanan yang tidak terbungkus (75%). Hanya 5 pedagang (25%) yang menutup makanan jajanan dengan kertas minyak atau plastik pada makanan yang tidak terbungkus dan semua pedagang tidak memiliki sekat antar makanan jajanan yang dijual. Namun, semua pedagang sudah memperhatikan keamanan makanan pada makanan yang terbungkus. Penutup jajanan yang terbuka dengan kertas minyak atau plastik menyebabkan makanan tidak tertutup dengan sempurna dan kontaminasi makanan mungkin terjadi melalui celah yang terbuka dari penutup kertas minyak.

Penggunaan wadah seharusnya tertutup saat penyajian makanan yang bertujuan untuk menghindarkan makanan dari kontaminasi udara maupun vector yang biasa terdapat disekitar makanan seperti lalat. Penyajian makanan yang menarik merupakan nilai tambah untuk menarik pelanggan. Makanan yang disajikan harus ditempatkan ditempat yang bersih agar sirkulasi udara yang berlangsung juga bersih dan terbebas dari cemaran bakteri yang terbawa dari udara yang kotor Semua pedagang sudah menerapkan penyajian makanan yang baik, namun karena keterbatasan dari tempat berjualan membuat makanan yang dijual tidak bersekat [7]. Tempat yang tidak bersekat membuat kontaminasi silang antar makanan dan meningkatkan kontaminasi dari mikroba ke satu makanan dengan makanan lainnya. Terdapat pelaksanaan kegiatan serupa yang mendukung, menyatakan bahwa sebanyak 81% penjual makanan cara mengambil jualannya dengan penjepit10 .

Uji Laboratorium Mikrobiologi

Perlakuan uji laboratorium pada pelaksanaan kegiatan ini yaitu dengan uji mikrobiologi bakteri E.coli dengan menentukan ada atau tidaknya bakteri E.coli pada jajanan yang dijual oleh pedagang di Pasar Tradisional Kota Gorontalo. Data yang diperoleh menunjukkan bahwa dari 13 makanan jajanan yang dijual dan telah dilakukan uji mikrobiologi E.coli, semua jajanan tidak ada yang mengandung bakteri E.coli. Dari hasil uji laboratorium menyatakan bahwa semua sampel makanan yang diteliti aman dan tidak tercemar mikrobiologi E. coli. Peneliti memilih pemeriksaan mikrobiologi dengan parameter E.coli disebabkan karena bakteri tersebut sering ditemukan pada berbagai tempat, seperti pada permukaan tanah, tangan penjamah yang tidak bersih dan

pada tempat penyajian serta peralatan yang digunakan saat pengolahan dan pengambilan makanan. Bakteri tersebut selain ditemukan di darat juga biasa ditemukan di perairan.

Makanan dikatakan memenuhi syarat layak dan aman untuk dikonsumsi adalah makanan yang tidak ditemukan bakteri *E.coli* atau angka kuman sebesar 0/gram makanan [6]. Tempat penyajian yang dalam kondisi baik dan bersih, serta sarana yang digunakan untuk mengambil jajanan juga harus dalam kondisi baik. Secara umum hal tersebut dapat dikatakan bahwa higiene penjamah makanan cukup baik. Pelaksanaan kegiatan lain juga menyatakan faktor utama yang berpengaruh terhadap kontaminasi *E. coli* adalah personal hygiene penjamah makanan [6]. Selain itu, dilihat dari penyajian makanan dan pengambilan makanan yang dilakukan pedagang juga sudah cukup baik, karena keamanan makanan yang terjual juga dipengaruhi oleh penyajian makanan dan pengambilan makanan dari penjamah. Kontaminasi *E. coli* juga banyak ditemukan pada makanan yang disajikan tanpa tutup, diketahui bakteri *E. coli* pada makanan tersebut tinggi..

SIMPULAN

Berdasarkan hasil wawancara dengan pedagang, observasi pada sanitasi pedagang makanan jajanan dan pemeriksaan laboratorium mikrobiologi (*E. coli*) pada makanan yang dijual dapat disimpulkan bahwa kondisi penjamah makanan di Pasar Tradisional Kota Gorontalo masih dalam higiene sanitasi cukup. Higiene dari kondisi tempat berjualan makanan jajanan belum menerapkan higiene yang baik, cemaran dan kontaminasi mikrobiologi juga rentan terjadi karena kondisi sekitar tempat berjualan juga masih belum memadai. Sebagian besar pedagang, penyajian makanan jajanan menggunakan wadah tidak tertutup dan tidak bersekat sehingga rentan terjadinya kontaminasi silang. Hasil uji keamanan mikrobiologi pangan tidak terdapat bakteri *E.coli* (negatif) pada makanan jajanan yang diperiksa.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih kepada Lembaga pelaksanaan kegiatan dan Pengabdian Masyarakat Universitas Bina Mandiri Gorontalo yang telah memberikan kesempatan kepada Penulis untuk dapat melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat sehingga kegiatan ini berjalan lancar sesuai dengan harapan penulis.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Wardalisa. Teori Abraham Maslow. (2014).
- [2] Supraptini. Kejadian Keracunan Makanan dan Penyebabnya di Indonesia 1995-2000. *Jurnal Ekologi Kesehatan* 1, 127– 135 (2002)
- [3] WHO. Penyakit Bawaan Makanan Fokus Pendidikan Kesehatan. (Penerbit Buku Kedokteran EGC, 2014).
- [4] Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Timur. Profil Kesehatan Provinsi Jawa Timur Tahun 2012. (2013).
- [5] Dwi Ariyani dan Faisal Anwar. Mutu Mikrobiologis Minuman Jajanan Di Sekolah Dasar Wilayah Bogor Tengah. *J. Gizi dan Pangan* 1, 44–50 (2006).
- [6] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Pesyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan. *Kementeri. Kesehat. Republik Indones.* 1–21 (2003).
- [7] Mukono. Prinsip Dasar Kesehatan Lingkungan. (Airlangga University Press, 2010)