



"Bidang 8: Pengabdian Kepada Masyarakat"

**PEMBERDAYAAN STAF DAN KADER YAYASAN CERDAS
BERSINERGI DALAM UPAYA PENINGKATAN PERSONAL
HIGIENE PENJAMAH MAKANAN PELAKU USAHA KULINER
CILACAP**

**Fajar Wahyu Pribadi¹, Gita Nawangtantrini², Catharina Widiartini³, Hidayat
Sulistyo⁴, dan Dea Chandra Trinita⁵**

¹Fakultas Kedokteran, Universitas Jenderal Soedirman, Indonesia

²Fakultas Kedokteran, Universitas Jenderal Soedirman, Indonesia

³Fakultas Kedokteran, Universitas Jenderal Soedirman, Indonesia

⁴Fakultas Kedokteran, Universitas Jenderal Soedirman, Indonesia

⁵Fakultas Kedokteran, Universitas Jenderal Soedirman, Indonesia

ABSTRAK

Pemeliharaan kebersihan penjamah makanan pada usaha kuliner di Cilacap menjadi faktor penting bagi para pelaku usaha kuliner dalam menjalankan usahanya. Penjamah makanan yang tidak memperhatikan personal hygiene, dapat menularkan berbagai macam penyakit. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara didapatkan bahwa masih banyak dari penjamah makanan pelaku usaha kuliner yang tidak pernah mendapatkan pengetahuan khusus mengenai personal hygiene, tidak pernah berusaha untuk membaca buku tentang persyaratan tenaga pengolahan makanan, serta tidak pernah mendapatkan pelatihan yang berhubungan dengan personal hygiene dan menjaga kesehatan dirinya. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan pengetahuan mengenai pentingnya menjaga personal hygiene para pelaku usaha kuliner di Cilacap melalui staf dan kader Yayasan Cerdas Bersinergi. Metode yang digunakan adalah metode ceramah, diskusi dan pemutaran video. Dari hasil kuesioner sebelum kegiatan diketahui bahwa 47% peserta sangat kurang, 31% peserta kurang, 22% peserta cukup dan 0% peserta yang sudah betul-betul memahami personal hygiene pada tahap persiapan, pengolahan, penyajian dan pengantaran. Setelah kegiatan diketahui bahwa 19% peserta cukup dan 81% peserta yang sudah betul-betul memahami personal hygiene pada tahap persiapan, pengolahan, penyajian dan pengantaran. Sehingga dengan adanya kegiatan ini peserta mendapatkan peningkatan pengetahuan personal hygiene. Dan dengan diberikan leaflet, peserta dapat mengingat kembali materi dan mampu menyebarkan materi ke para pelaku usaha kuliner.



Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers

"Pengembangan Sumber Daya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan XIII"

17-18 Oktober 2023

Purwokerto

Kata kunci: Personal, Higiene, Penjamah makanan, Usaha kuliner

ABSTRACT

Maintaining the cleanliness of food handlers in culinary businesses in Cilacap is an important factor for culinary entrepreneurs in running their business. Food handlers who do not pay attention to personal hygiene can transmit various diseases. Based on the results of observations and interviews, it was found that there are still many culinary business food handlers who have never received special knowledge about personal hygiene, have never tried to read books about the requirements for food processing workers, and have never received training related to personal hygiene and maintaining health. himself. The aim of this activity is to provide knowledge about the importance of maintaining personal hygiene for culinary entrepreneurs in Cilacap through the staff and cadres of the Smart Bersinergi Foundation. The methods used are lecture, discussion and video screening methods. From the results of the questionnaire before the activity, it was found that 47% of participants were very poor, 31% of participants were poor, 22% of participants were adequate and 0% of participants really understood personal hygiene at the preparation, processing, serving and delivery stages. After the activity, it was discovered that 19% of the participants had enough and 81% of the participants really understood personal hygiene at the preparation, processing, serving and delivery stages. So, with this activity, participants gain increased knowledge of personal hygiene. And by being given leaflets, participants can recall the material and be able to distribute the material to culinary business actors.

Keywords: Personal, Hygiene, Food Handler, Culinary Business

PENDAHULUAN

Usaha kuliner di Cilacap sangat berkembang, terlebih lagi mayoritas masyarakatnya adalah pekerja (BPS, 2021). Karena kesibukan dan tidak memiliki waktu untuk memasak, maka banyak yang lebih suka membeli makanan diluar sambil bersantai bersama keluarga, sahabat maupun teman.

Makanan yang disiapkan oleh para pelaku usaha kuliner pada umumnya memiliki variasi yang sangat beragam, dengan harga yang relatif murah dan mudah sekali dijangkau. Sehingga pemenuhan kebutuhan akan makanan yang higienis dipengaruhi oleh faktor sanitasi tempat dan higiene penjamah makanan pelaku usaha kuliner perlu untuk dilakukan. Karena yang secara langsung terlibat dari proses persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian adalah penjamah makanan pelaku usaha kuliner (Ramli, 2018).

Penanganan personal hygiene yang kurang baik, dapat menyebabkan terjadinya hal-hal yang merugikan manusia seperti penyakit yang disebabkan karena mengkonsumsi makanan dan minuman yang tercemar (*food borne disease*) maupun keracunan (*food poisoning*) (Fattah, *et al.*, 2018).

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dari staf dan kader Yayasan Cerdas Bersinergi yang memberi pembinaan untuk pelaku usaha kuliner di Cilacap, mereka mengatakan masih banyak dari penjamah makanan pelaku usaha kuliner yang tidak pernah mendapatkan pengetahuan khusus mengenai personal higiene, tidak pernah berusaha untuk membaca buku tentang persyaratan tenaga pengolahan makanan, serta tidak pernah mendapatkan pelatihan yang berhubungan dengan personal higiene dan menjaga kesehatan dirinya. Hal ini diperkuat dengan saat menyiapkan makanan mereka tidak mencuci tangan saat sebelum dan sesudah mengolah makanan. Hal tersebut akan mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan



Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers

"Pengembangan Sumber Daya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan XIII"

17-18 Oktober 2023

Purwokerto

Sebagai Dosen di bidang kedokteran yang memahami ilmu personal hygiene, kami terpanggil untuk melakukan suatu kegiatan yang diharapkan mampu untuk berkontribusi meningkatkan personal hygiene pelaku usaha kuliner di Cilacap khususnya dengan pemberdayaan staf dan kader Yayasan Cerdas Bersinergi yang memberikan pembinaan kepada mereka. Asumsi tersebut sejalan dengan salah satu tugas utama dari seorang dosen menurut Undang-Undang RI Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional, pada Pasal 20 ayat 2 yang menyatakan bahwa salah satu tugas pokok dosen adalah melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat.

METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat Pengabdian

Pengabdian dilaksanakan di Jalan Anggrek Ruko Anggrek No. 1 Cilacap pada hari Sabtu, 5 Agustus 2023.

Cara Pemilihan Mitra

Yayasan Cerdas Bersinergi adalah yayasan sosial yang memiliki kepedulian salah satunya adalah membina para pelaku UMKM agar dapat pulih dari pandemi dan bisa naik kelas. Staf dan kader dari yayasan tersebut senantiasa rutin ke lapangan bertemu secara langsung dengan para pelaku UMKM termasuk para pelaku usaha kuliner cilacap.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dari staf dan kader Yayasan Cerdas Bersinergi yang memberi pembinaan untuk pelaku usaha kuliner di Cilacap, mereka mengatakan masih banyak dari pelaku usaha kuliner yang tidak pernah mendapatkan pengetahuan khusus mengenai personal hygiene penjamah makanan, tidak pernah berusaha untuk membaca buku tentang personal hygiene, serta tidak pernah mendapatkan pelatihan yang berhubungan dengan personal hygiene penjamah makanan para pelaku usaha kuliner. Hal ini diperkuat dengan belum dimilikinya sertifikat Laik Hygiene Sanitasi.

Sebagai Dosen di bidang kedokteran yang memahami ilmu personal hygiene penjamah makanan para pelaku usaha kuliner, kami terpanggil untuk melakukan suatu kegiatan yang diharapkan mampu untuk berkontribusi meningkatkan personal hygiene penjamah makanan para pelaku usaha kuliner di Cilacap khususnya dengan pemberdayaan staf dan kader Yayasan Cerdas Bersinergi yang memberikan pembinaan kepada mereka. Asumsi tersebut sejalan dengan salah satu tugas utama dari seorang dosen menurut Undang-Undang RI Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional, pada Pasal 20 ayat 2 yang menyatakan bahwa salah satu tugas pokok dosen adalah melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat.

Bahan Dan Alat-alat Spesifik Yang Digunakan

1. Modul Personal Hygiene Penjamah Makanan
2. Leaflet Personal Hygiene Penjamah Makanan
3. LCD
4. Sound System

Disain Alat, Kinerja dan Produktivitasnya

1. Metode Ceramah

Metode alih pengetahuan dilakukan dengan cara memberikan ceramah, yaitu suatu cara dalam menerangkan dan menjelaskan suatu ide, pengertian atau pesan secara lisan kepada sekelompok sasaran sehingga memperoleh informasi tentang kesehatan. Melalui metode ini para staf dan kader Yayasan Cerdas Bersinergi akan diberikan materi tentang Personal Hygiene Penjamah Makanan.

2. Metode Diskusi Interaktif



Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers

"Pengembangan Sumber Daya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan XIII"

17-18 Oktober 2023

Purwokerto

Metode diskusi adalah suatu bentuk tukar pikiran yang teratur dan terarah, baik dalam kelompok kecil atau besar, dengan tujuan untuk mendapatkan suatu pengertian, kesepakatan, dan keputusan bersama mengenai suatu masalah. Setelah pemberian materi, dilanjutkan dengan diskusi untuk bertukar pikiran dan membahas tentang materi pentingnya menjaga Personal Higiene Penjamah Makanan yang sudah diberikan sebelumnya. Peserta dipersilakan bertanya maupun melakukan klarifikasi.

3. Pemutaran Video

Metode pemutaran video merupakan suatu cara untuk memberi gambaran mengenai suatu hal dengan menggunakan audiovisual. Dimana peserta dapat memahami dan mengerti tentang gambaran Personal Higiene Penjamah Makanan.

Cara Pengumpulan Dan Interpretasi Data

Data dikumpulkan dengan menggunakan kuesioner *Pre-test* dan *Post-test*. Kuesioner *Pre-test* dilakukan sebelum acara dimulai dan *Post-test* dilakukan pada akhir acara pelatihan pada hari itu juga. Untuk interpretasi data menggunakan tabulasi data yang selanjutnya dibandingkan dan kemudian disajikan menggunakan diagram

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat telah dilakukan pada hari Sabtu, 5 Agustus 2023 bertempat di Jalan Angrek Ruko Angrek No. 1 Cilacap dan dihadiri sebanyak 32 peserta yang merupakan staf dan kader dari Yayasan Cerdas Bersinergi (gambar 1).



Gambar 1. Pemberdayaan Staf dan Kader Yayasan Cerdas Bersinergi Dalam Upaya Peningkatan Personal Higiene Penjamah Makanan Pelaku Usaha Kuliner Cilacap.

Sebelum dimulai, setiap peserta mendapatkan kuesioner *Pre-test* yang wajib diisi dan pada akhir acara akan mendapatkan kuesioner *Post-test* yang wajib diisi pada hari itu juga. (Gambar 2)



Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers

"Pengembangan Sumber Daya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan XIII"

17-18 Oktober 2023

Purwokerto



Gambar 2. Peserta mendapatkan Pre-Test diawal dan Post-Test diakhir acara

Tema yang diberikan adalah Personal Higiene Penjamah Makanan Pelaku Usaha Kuliner Cilacap dengan pemateri oleh team Pengabdian kepada masyarakat. (Gambar 3)



Gambar 3. Pemateri dari team Pengabdian Masyarakat

Setelah selesai pemberian materi dan post test, dilakukan pemberian kesan dan pesan dari perwakilan peserta (gambar 4).



Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers

"Pengembangan Sumber Daya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan XIII"

17-18 Oktober 2023

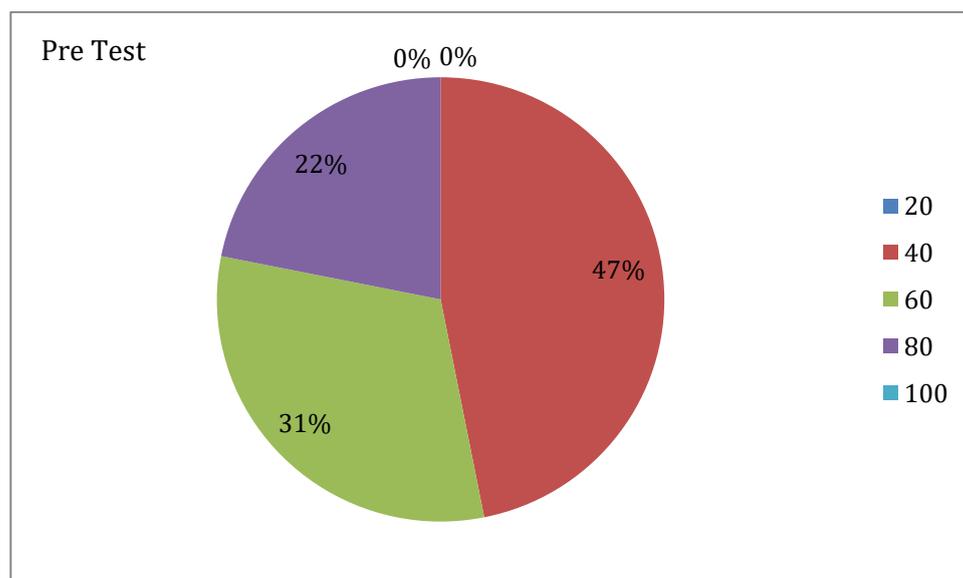
Purwokerto



Gambar 4. Kesan dan Pesan dari perwakilan Peserta

Tingkat keberhasilan dari pelaksanaan pengabdian masyarakat ini dapat diketahui dari isian kuesioner sebelum dan sesudah kegiatan. Dari hasil kuesioner tersebut dapat dianalisis tingkat pemahaman peserta terhadap materi yang diberikan.

Berdasarkan data isian kuesioner pre-Test sebelum pemberian materi tentang Personal hygiene, diperoleh data bahwa 47% peserta sangat kurang, 31% peserta kurang, 22% peserta cukup dan 0% peserta yang sudah betul-betul memahami Personal Hygiene. (Gambar 4)



Gambar 4. Persentase pemahaman peserta sebelum mendapatkan materi tentang Personal hygiene.



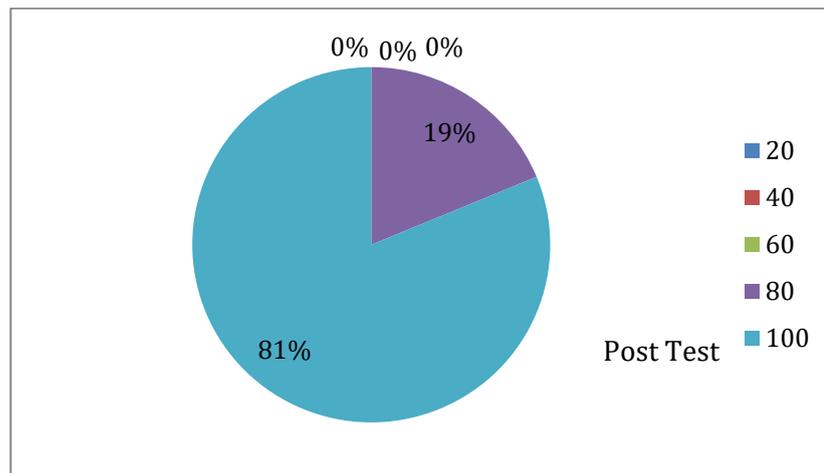
Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers

"Pengembangan Sumber Daya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan XIII"

17-18 Oktober 2023

Purwokerto

Berdasarkan isian kuesioner setelah mendapatkan materi tentang Personal hygiene dan sanitasi didapatkan data bahwa 19% peserta cukup dan 81% peserta yang sudah betul-betul memahami Personal hygiene. (Gambar 5)



Gambar 5. Persentase pemahaman peserta sesudah mendapatkan materi tentang Personal hygiene.

Hal ini menunjukkan bahwa setelah peserta mendapatkan materi tentang, diperoleh peningkatan pengetahuan mengenai materi yang disampaikan.

Dari analisis isian kuisisioner, dapat diketahui bahwa pengabdian kepada masyarakat tersebut telah berhasil dilaksanakan dengan baik dengan meningkatnya pengetahuan bagi peserta yang sudah punya pengetahuan sebelumnya, dan berhasil menambah pengetahuan dan pemahaman bagi peserta yang belum cukup punya pengetahuan tentang personal hygiene sebelumnya. Seluruh peserta menyatakan puas dan berminat mengikuti pelatihan selanjutnya yang berkaitan dengan pengembangan UMKM.

KESIMPULAN

Dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat telah dilakukan transfer ilmu pengetahuan dari Perguruan Tinggi kepada masyarakat dan telah meningkatkan pengetahuan Personal Hygiene Penjamah Makanan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Kemenristek Dikti melalui Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Jenderal Soedirman atas pembiayaan penelitian ini melalui Hibah DIPA BLU dan Yayasan Cerdas Bersinergi yang telah menjadi mitra pelaksanaan pengabdian ini

DAFTAR PUSTAKA

BPS Kabupaten Cilacap. 2021. Kabupaten Cilacap Dalam Angka 2021. Cilacap: BPS Kabupaten Cilacap.



Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers

"Pengembangan Sumber Daya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan XIII"

17-18 Oktober 2023

Purwokerto

Ramli, R. 2018. Analisis Pengetahuan Penjamah Makanan Terkait Higiene Sanitasi Makanan di "Warung Pojok" Umi. *Journal of Islamic Nursing*. Vol.3 No.1. 20-25.

Fattah, N., Mallongi, A., Parasitologi, B., Kedokteran, F., Muslim, U., Pascasarjana, D., Musllim, U., Diri, K., & Lingkungan, S. 2018. HUBUNGAN PERSONAL HYGIENE DAN SANITASI LINGKUNGANTABARINGAN MAKASSAR. *UMI Medical Journal (UMJ)*, 3(1), 36–46.
<https://jurnal.fk.umi.ac.id/index.php/umimedicaljournal/article/view/33>

Yulianto, A., & Nurcholis. 2015. Penerapan Standard Hygienes Dan Sanitasi Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Food & Beverage Departement @Hom Platinum Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 6(2), 31–39.
<https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/view/484>.

WHO. 2005. *Penyakit Bawaan Makanan*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.