

## Sosialisasi *Hygiene* Sanitasi pada Pedagang Warung Makan di Sekitar Kampus IAIN Surakarta

Moh. Taufik<sup>1</sup>, Angga Dwi Prasetyo<sup>2</sup>, Ismail Yahya<sup>3</sup>

<sup>1,2</sup>Centre for Halal Research, IAIN Surakarta

<sup>3</sup>Program Studi Hukum Ekonomi Syariah, IAIN Surakarta

<sup>1</sup>filik\_fik36@yahoo.co.id

Received: 22 Oktober 2019; Revised: 1 Februari 2021; Accepted: 27 Februari 2021

### Abstract

*Many food stalls can be found in the area around IAIN Surakarta campus. One of the important things that have to be improved by food stall vendors is the applications of hygiene and sanitation, so that the potential for food poisoning can be avoided. The purpose of community empowerment was to socialize hygiene and sanitation to several food stall vendors located around the IAIN Surakarta campus. The method used was direct door-to-door socialization at eight food stall vendors i.e. Bakso Mas Agung, Warung makan Aywa, Mie Ayam Pak Min, Warung Makan Bu Dul, Seblak Bloom Outlet Maya, Waroeng Es Buah Pelajar, Ayam Geprek Mbok Ben dan Mie Ayam Bakso Sido Mampir. In general, socialization can improve the understanding of participants to hygiene and sanitation requirements and the procedures for obtaining hygiene and sanitation certificates. This community empowerment carried out well. This is evident from the results of the evaluation of activities using questionnaires.*

**Keywords:** *hygiene and sanitation; food stalls; IAIN Surakarta*

### Abstrak

Warung makan banyak terdapat di wilayah sekitar kampus IAIN Surakarta. Salah satu hal yang perlu ditingkatkan oleh suatu warung makan adalah penerapan *hygiene* sanitasi, sehingga potensi terjadinya keracunan makanan dapat dihindari. Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah mensosialisasikan *hygiene* sanitasi kepada beberapa pedagang warung makan yang berada disekitar kampus IAIN Surakarta. Metode yang digunakan adalah sosialisasi langsung secara *door to door* pada delapan pedagang warung makan, yaitu Bakso Mas Agung, Warung makan Aywa, Mie Ayam Pak Min, Warung Makan Bu Dul, Seblak Bloom Outlet Maya, Waroeng Es Buah Pelajar, Ayam Geprek Mbok Ben dan Mie Ayam Bakso Sido Mampir. Ada dua hal yang diinformasikan ke pedagang warung makan, yaitu persyaratan *hygiene* sanitasi dan tatacara mendapatkan sertifikat laik *hygiene* sanitasi. Secara umum sosialisasi dapat meningkatkan pemahaman peserta terhadap persyaratan *hygiene* sanitasi dan tatacara memperoleh sertifikat laik *hygiene* sanitasi. Acara sosialisasi ini berlangsung cukup baik. Hal ini terlihat dari hasil evaluasi kegiatan yang dilakukan dengan menggunakan kuisioner.

**Kata Kunci:** *hygiene* sanitasi; warung makan; IAIN Surakarta

### A. PENDAHULUAN

Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Surakarta merupakan salah satu perguruan tinggi keagamaan islam yang terletak di

kabupaten Sukoharjo yang berasal dari alih status dari Sekolah Tinggi Agama Islam Negeri (STAIN) Surakarta pada tahun 2011. Saat ini IAIN Surakarta memiliki enam

# Sosialisasi *Hygiene* Sanitasi pada Pedagang Warung Makan di Sekitar Kampus IAIN Surakarta

Moh. Taufik, Angga Dwi Prasetyo, Ismail Yahya

fakultas dan direncanakan pada tahun 2021 akan bertransformasi menjadi Universitas Islam Negeri (UIN).

Di lingkungan kampus IAIN Surakarta terdapat banyak warung makan yang menyediakan kebutuhan makanan bagi civitas akademika IAIN Surakarta. Lingkungan kampus merupakan salah satu tempat favorit pengusaha makanan. Hal ini karena besarnya kebutuhan makanan di tempat tersebut. Menurut Zuliarni dan Hidayat (2013), seorang pengusaha harus mempertimbangkan pemilihan lokasi bisnisnya. Pemilihan lokasi usaha yang tepat akan memperbesar peluang penjualan produk makanan yang mereka jual.

Pedagang warung makan dalam memproduksi makanan harus memperhatikan aspek *hygiene* sanitasi. Menurut Wahyunanto dan Topowijono (2018), semua tempat yang menjual pangan, baik berupa makanan atau minuman, harus menerapkan *hygiene* sanitasi. Dalam Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098 Tahun 2003 disebutkan pengertian *hygiene* sanitasi, yaitu “Upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan”.

Penerapan *hygiene* sanitasi dapat menjadi jaminan keamanan makanan yang diproduksi oleh warung makan. Menurut Agustina (2018) keamanan makanan dapat diwujudkan salah satunya melalui penerapan sanitasi. Selain itu penerapan sanitasi mencegah kerugian konsumen dan mengurangi pemborosan pangan. Pinandoyo dan Masnar (2020) menambahkan bahwa UKM yang bergerak dalam bidang pangan, mempunyai standar dan regulasi yang ketat. Hal ini dikarenakan mereka berhubungan langsung dengan keselamatan konsumen.

Ada empat faktor yang harus diperhatikan dalam penerapan sanitasi, yaitu faktor tempat, faktor peralatan, faktor bahan makanan dan faktor manusia (Swamilaksita dan Pakpahan 2016). Dalam Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098 Tahun 2003 disebutkan ada sembilan persyaratan *hygiene*

sanitasi, mulai dari persyaratan lokasi dan bangunan sampai persyaratan tenaga kerja.

Penelitian terkait dengan *hygiene* sanitasi makanan sudah dilakukan oleh beberapa peneliti. Setyawanti dan Andayani (2015) melakukan penelitian di Pasar Kotagede, sedangkan Islamy *et al.* (2018) melakukan penelitian di Pasar Besar Kota Malang. Hasil penelitian mereka menunjukkan pedagang di kedua pasar tersebut memiliki pengetahuan *hygiene* sanitasi yang masih rendah.

Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah mensosialisasikan *hygiene* sanitasi pada pedagang warung makan yang berada disekitar kampus IAIN Surakarta. Harapannya, penerapan *hygiene* sanitasi di rumah makan sekitar kampus IAIN Surakarta meningkat sehingga meminimumkan terjadinya keracunan makanan.

## B. PELAKSANAAN DAN METODE

Kegiatan sosialisasi ini dilaksanakan pada delapan pedagang warung makan yang ada di sekitar kampus IAIN Surakarta. Waktu pelaksanaan sosialisasi dari 14 Oktober 2019 sampai 19 Oktober 2019. Nama warung dan tanggal sosialisasi dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Nama warung dan tanggal sosialisasi *hygiene* sanitasi

No.	Warung Makan	Tanggal Sosialisasi (2019)
1	Bakso "Mas Agung"	14 Oktober
2	Warung makan "Aywa"	14 Oktober
3	Mie Ayam Pak Min	16 Oktober
4	Warung Makan Bu Dul	16 Oktober
5	Seblak Bloom Outlet Maya	17 Oktober
6	Waroeng Es Buah Pelajar	18 Oktober
7	Ayam Geprek Mbok Ben	18 Oktober
8	Mie Ayam Bakso Sido Mampir	19 Oktober

Metode sosialisasi yang digunakan adalah ceramah langsung (*door to door*) dengan menjelaskan dua hal, yaitu persyaratan *hygiene* sanitasi menurut Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098 Tahun 2003 dan tatacara mendapatkan sertifikat Laik *Hygiene* Sanitasi. Evaluasi kegiatan sosialisasi dilakukan melalui kuisioner yang berisi tentang evaluasi buku panduan yang telah disusun dan evaluasi penyampaian materi oleh narasumber.

### C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dibagi menjadi tiga tahapan, yaitu tahap persiapan sosialisasi, tahap pelaksanaan sosialisasi dan terakhir tahap evaluasi kegiatan.

#### Persiapan Sosialisasi

Persiapan sosialisasi dimulai dengan menyusun buku panduan cara produksi pangan yang baik dan halal. Sumber referensi utama dari cara produksi pangan yang baik adalah Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan *hygiene* sanitasi rumah makan dan restoran, sedangkan sumber referensi utama dari produksi pangan yang halal diambil kriteria sistem jaminan halal dari HAS 23102, yaitu persyaratan pemenuhan kriteria sistem jaminan halal di restoran. Gambar 1 memperlihatkan sampul depan buku panduan cara produksi pangan yang baik dan halal.



Gambar 1. Sampul Depan Buku Panduan Cara Produksi Pangan yang Baik dan Halal

#### Pelaksanaan Sosialisasi

Ada dua hal yang disampaikan ke pedagang warung makan di sekitar kampus IAIN Surakarta, yaitu persyaratan *hygiene* sanitasi dan terakhir tatacara mendapatkan sertifikat laik *hygiene* sanitasi.

#### Persyaratan *Hygiene* Sanitasi

Narasumber menyampaikan bahwa terdapat sembilan persyaratan *hygiene* sanitasi untuk rumah makan. Persyaratan tersebut adalah (1) Persyaratan Lokasi dan Bangunan. Lokasi tempat usaha harus jauh dari sumber pencemaran, sedangkan bangunan harus dapat meminimumkan pencemaran mikroba, misalnya lantai bersih, atap tidak bocor, pintu atau jendela mudah dibersihkan dan lain sebagainya. (2) Persyaratan Fasilitas Sanitasi. Warung makan harus mempunyai fasilitas sanitasi yang berfungsi sebagai sarana untuk menjaga kebersihan peralatan yang digunakan. Beberapa contoh fasilitas sanitasi antara lain air bersih, saluran pembuangan limbah, tempat cuci tangan dan tempat cuci peralatan. (3) Persyaratan Dapur, Ruang Makan dan Gudang Makanan. Dapur yang digunakan harus bersih dan tersedia tempat penyimpanan dingin untuk bahan baku sebelum diolah. Ruang makan memiliki tempat cuci tangan dan tempat peragaan makanan harus tertutup. Pada gudang bahan makanan terdapat rak-rak penyimpanan dan tertutup dari serangga.

(4) Persyaratan Bahan Makanan dan Makanan Jadi. Bahan makanan yang digunakan harus dalam keadaan baik dan bersih, sedangkan makanan jadi yang dihasilkan memiliki penampakan fisik yang baik dan mengandung mikroba yang tidak melebihi angka ambang batas. (5) Persyaratan Pengolahan Makanan. Proses pengolahan harus dilakukan secara benar dengan menggunakan peralatan yang bersih dan tenaga kerja yang menggunakan pakaian kerja yang juga bersih.

(6) Persyaratan Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi. Tempat penyimpanan bahan makanan harus bersih dan jika diperlukan dilengkapi dengan

## Sosialisasi *Hygiene* Sanitasi pada Pedagang Warung Makan di Sekitar Kampus IAIN Surakarta

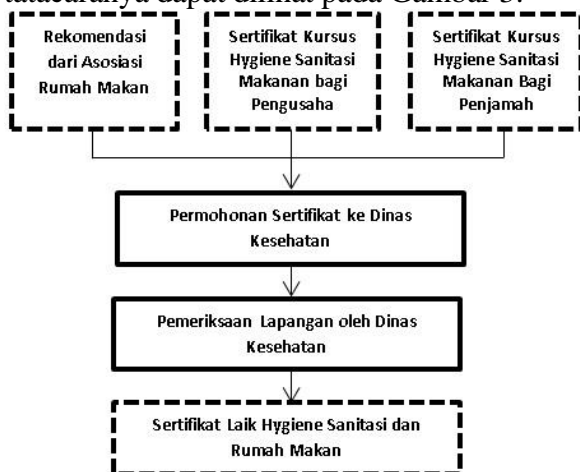
Moh. Taufik, Angga Dwi Prasetyo, Ismail Yahya

penyimpanan dingin, sedangkan makanan jadi ditempatkan ditempat tertutup dan pada suhu sesuai dengan karakteristik produknya. (7) Persyaratan Penyajian Makanan Jadi. Makanan disajikan pada tempat bersih dan suhu produk diusahakan agak hangat ( $60^{\circ}\text{C}$ ). (8) Persyaratan Peralatan yang Digunakan. Peralatan yang digunakan harus mudah dibersihkan (tidak membentuk sudut mati), mengandung mikroba yang tidak melebihi angka maksimal dan terbuat dari bahan yang aman. (9) Persyaratan Tenaga Kerja. Tenaga kerja memakai pakaian yang bersih dan menggunakan penutup mulut jika dalam sakit batuk.



Gambar 2. (a) Sosialisasi di Bakso Mas Agung dan (b) Seblak Bloom Outlet Maya  
*Tatacara Mendapatkan Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi*

Pada saat sosialisasi, narasumber juga menginformasikan tentang tatacara mendapatkan sertifikat laik *hygiene* sanitasi menurut Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098 Tahun 2003. Secara garis besar tataranya dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Tatacara mendapatkan sertifikat laik *hygiene* sanitasi

Rekomendasi asosiasi rumah makan diperoleh setelah asosiasi rumah makan

mengadakan penilaian terhadap persyaratan *hygiene* sanitasi yang terdiri dari sembilan persyaratan. Sertifikat kursus *hygiene* sanitasi makanan bagi pengusaha dan penjamah makanan diperoleh setelah mengikuti kursus di Dinas Kesehatan Kabupaten tempat warung makan berada.

Permohonan sertifikat ditujukan kepada Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten. Syarat-syarat yang harus dilengkapi oleh pedagang warung makan yang akan mengajukan sertifikat laik *hygiene* sanitasi adalah (1) Fotocopi kartu tanda penduduk dari pemohon, (2) Gambar denah bangunan dari rumah makan, (3) Surat penunjukan penanggung jawab rumah makan, (4) Fotocopi sertifikat kursus makanan, baik pengusaha maupun penjamah makanan, terakhir adalah (5) Rekomendasi yang berasal dari asosiasi rumah makan.

Dinas Kesehatan akan mengadakan pemeriksaan lapangan terhadap rumah makan yang mengajukan permohonan. Jika hasil pemeriksaan telah memenuhi persyaratan minimal, maka Dinas Kesehatan akan mengeluarkan sertifikat laik *hygiene* sanitasi.

### Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan dilakukan dengan menggunakan kuisisioner yang berisi beberapa pertanyaan. Tiga pertanyaan terkait dengan buku panduan yang sudah disusun, yaitu

P1 : Tulisan di dalam buku panduan sosialisasi jelas dan mudah dibaca.

P2 : Buku panduan sosialisasi dapat menambah tingkat pengetahuan anda.

P3 : Buku panduan sosialisasi mudah dipahami dan mudah diterapkan dalam praktek.

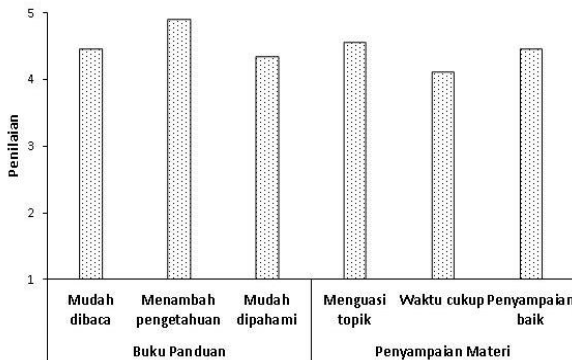
Tiga pertanyaan lain terkait dengan penyampaian materi sosialisasi, yaitu

P1 : Pemateri sangat menguasai materi yang disosialisasikan.

P2 : Alokasi waktu penyampain materi cukup.

P3 : Pemateri mempresentasikan isi materi dengan baik; mudah dimengerti dan diimplementasikan.

Hasil evaluasi dapat dilihat pada Gambar 3. Nilai evaluasi berkisar antara 4 sampai 5 yang artinya peserta setuju atau sangat setuju terhadap pernyataan dalam kuisioner di atas.



Keterangan: Penilaian 1 = Sangat tidak setuju, 2 = Tidak setuju, 3 = Netral, 4 = Setuju, 5 = Sangat setuju

Gambar 3. Hasil Evaluasi Kegiatan Sosialisasi *Hygiene* Sanitasi

#### D. PENUTUP

Sosialisasi *hygiene* sanitasi kepada delapan pedagang warung makan di sekitar kampus IAIN Surakarta dapat meningkatkan pemahaman peserta terhadap persyaratan *hygiene* sanitasi dan tatacara mendapatkan sertifikat laik *hygiene* sanitasi dari Dinas Kesehatan setempat. Acara sosialisasi berlangsung cukup baik. Hal ini terlihat dari hasil evaluasi kegiatan yang dilakukan dengan menggunakan kuisioner.

#### E. DAFTAR PUSTAKA

Agustina, L. (2018). Upaya peningkatan penerapan sanitasi pada industri pangan skala kecil. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 43(3): 246-254.

HAS 23102: Persyaratan Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal di Restoran.

Islamy, G.P., Sumarmi, S. dan Farapti. (2018). Analisis *hygiene* sanitasi dan keamanan makanan jajanan di pasar

besar kota Malang. *Amerta Nutr*, 2(1): 29-36.

Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.

Pinandoyo, D.B. dan Masnar, A. (2020). Pelatihan dan pendampingan mengenai GMP kepada UKM Bir Pletok Cakung, Jakarta Timur. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 11(2): 231-235.

Satyaningsih, A., Sabilu, Y. dan Munandar, S. (2017). Gambaran *hygiene* sanitasi dan keberadaan *Escherichia Coli* dalam jajanan kue basah di Pasar Kota Kendari Tahun 2016. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*, 2 (5): 1-10.

Swamilaksita, P.D. dan Pakpahan, S.R. (2016). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Penerapan *Hygiene* Sanitasi di Kantin Universitas Esa Unggul Tahun 2016. *Nutrire Diaita*, 8(2): 71-79.

Topowijono, S. dan Topowijono. (2018). Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi Dalam Upaya Peningkatan Mutu Kualitas *Food and Beverage* (Studi Pada Pantai Konang Desa Ngelebeng Kecamatan Panggul Kabupaten Trenggalek). *Jurnal Administrasi Bisnis*, 58(2): 146-154.

Zuliarni, S. dan Hidayat, R.T. (2013). Analisis faktor pertimbangan pebisnis restoran kelas kecil di lingkungan kampus universitas riau dalam pemilihan lokasi usaha. *Jurnal Aplikasi Bisnis*, 3(2): 100-119.