

PENELITIAN ASLI

EDUKASI PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI PADA PENJAMAH MAKANAN DI BANDARA KUALANAMU TAHUN 2025

Liarosa Veronika Sinaga¹, Seri Asnawati Munthe², Jasmen Manurung³

^{1,2,3}Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Farmasi dan Ilmu Kesehatan, Universitas Sari Mutiara Indonesia, Indonesia

Info Artikel	Abstrak
<p>Riwayat Artikel: Diterima : 17 Desember 2025 Direvisi : 21 Desember 2025 Diterima : 08 Januari 2026 Diterbitkan : 24 Januari 2026</p> <p>Kata kunci: Edukasi, Penerapannya Hygiene Dan Sanitasi, Penjamah Makanan</p> <p>Penulis Korespondensi: Liarosa Veronika Sinaga Email: liarosav@yahoo.com</p>	<p>Latar belakang : Hygiene sanitasi makanan berfungsi untuk memastikan keamanan dan kebersihan makanan dari proses produksi hingga konsumsi. Hygiene sanitasi penjamah makanan tidak terlepas dari sikap dan pengetahuan mengenai hygiene dan sanitasi makanan. Pengetahuan, sikap dan hygiene sanitasi penjamah makanan sangat penting dalam penyelenggaraan makanan agar makanan yang dihasilkan terhindar dari kontaminasi.</p> <p>Tujuan : Pengabdian masyarakat ini adalah Meningkatkan pengetahuan, kesadaran, dan keterampilan para penjamah makanan dalam menerapkan prinsip hygiene dan sanitasi yang baik guna mencegah kontaminasi makanan dan mendukung kesehatan Masyarakat.</p> <p>Metode : Diharapkan dengan adanya edukasi Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan maka penjamah makanan mengalami peningkatan pemahaman mengenai konsep hygiene pribadi, sanitasi lingkungan, dan pentingnya penerapan standar kebersihan dalam pengolahan makanan, terjadi peningkatan nilai pre-test dan post-test sebagai indikator keberhasilan edukasi, terjadi perubahan perilaku seperti mencuci tangan dengan benar sebelum dan sesudah menangani makanan serta menggunakan perlengkapan kebersihan seperti sarung tangan dan penutup kepala,</p> <p>Hasil : Penjamah makanan mampu mempraktikkan teknik sanitasi dasar seperti membersihkan alat masak, menjaga kebersihan area dapur, dan memisahkan bahan makanan mentah dan matang dengan benar.</p>

Kesimpulan : Pengelola usaha makanan menunjukkan minat untuk mengadakan pelatihan lanjutan dan menyediakan fasilitas sanitasi yang lebih memadai (seperti wastafel, sabun, dan tempat sampah tertutup) dan Adanya komitmen dari pengelola usaha makanan untuk meningkatkan pengawasan terhadap hygiene dan sanitasi pegawai.

Jurnal Abdimas Mutiara

e-ISSN: -

Vol. 07 No.01, Januari, 2026 (P1-8)

Homepage: <https://e-journal.sari-mutiara.ac.id/index.php/7>

DOI:

How To Cite:



Copyright © 2025 by the Authors, Published by Program Studi: Sistem Informasi Fakultas Sain dan Teknologi Informasi Universitas Sari Mutiara Indonesia. This is an open access article under the CC BY-SA Licence ([Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)).

1. Pendahuluan

Hygiene adalah usaha kesehatan yang mempelajari pengaruh kondisi lingkungan terhadap kesehatan manusia, ataupun mencegah timbulnya penyakit karena pengaruh kondisi lingkungan (Najiyah & Nurlaela 2019). Sedangkan sanitasi adalah serangkaian praktik dan upaya yang berfokus pada menjaga kebersihan lingkungan sekitar, misalnya menyediakan tempat sampah supaya tidak ada yang buang sampah sembarangan, menyediakan fasilitas tempat cuci tangan dengan air yang bersih.

Hygiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Pencemaran pada makanan dipengaruhi oleh hygiene perorangan salah satunya pada penjamah makanan, hal itu dapat ditinjau dari pengetahuan dan praktik kebersihan makanan yang dilakukan penjamah makanan pada salah satu instansi.

Hygiene dan sanitasi makanan tidak jauh dari sikap manusia atau penjamah itu sendiri, salah satu faktor terpenting yaitu pengetahuan penjamah terkait hygiene dan sanitasi terhadap makanan yang di makan (Fauziah, 2022). Pengetahuan keamanan pangan berhubungan dengan sikap penjamah makanan, sedangkan sikap akan menentukan praktik keamanan pangan penjamah makanan. Sebagian besar penjamah makanan bersikap tidak mendukung mengenai higiene dan sanitasi (Miranti & Adi, 2016).

Salah satu faktor penyebab terjadinya keracunan makanan yaitu tingkat pengetahuan penjamah makanan pemahaman dan ketrampilan mengenai hygiene dan sanitasi

makanan untuk mencegah penularan penyakit. Faktor penyebab lainnya yaitu sikap penjamah makanan. Sikap penjamah makanan juga dapat menimbulkan risiko kesehatan, artinya sikap penjamah makanan yang tidak baik akan berdampak pada higienes makanan yang disajikan. Sebaliknya, sikap penjamah makanan yang baik dapat menghindarkan makanan dari kontaminasi atau pencemaran dan keracunan (Yusminati, 2020a)

Keamanan makanan sangat penting untuk diperhatikan karena makanan yang aman adalah makanan yang dapat mencegah terjadinya penyakit yang merugikan. Keamanan makanan memiliki hubungan yang sangat erat dengan higiene dan sanitasi. Upaya hygiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan Kesehatan (Rahmayani & Simatupang 2019)

Berdasarkan survei pendahuluan yang dilakukan oleh peneliti kepada 3 orang penjamah makanan belum mengerti mengenai penerapan hygiene sanitasi yang baik dan benar pada saat proses pengolahan makanan, bahkan sebelum melakukan proses pengolahan makanan tidak mencuci tangan terlebih dahulu dan ada juga yang mengobrol, hal ini dapat mengakibatkan makanan dapat terkontaminasi.

Selama observasi, juga menemukan tempat sampah dalam keadaan terbuka yang dapat mengundang lalat, kecoak, tikus, masih terdapat penjamah makanan yang tidak menggunakan perlengkapan diri seperti tidak menggunakan celemek, sarung tangan dan tidak menggunakan penutup kepala, serta bahan makanan yang akan dimasak dan peralatan memasak tidak dicuci dengan air yang mengalir, menggunakan air yang berulang, tidak mencuci tangan sebelum memasak, dan sering menyeka keringat saat memasak. Tempat sampah juga diletakkan di sebelah tempat pengolahan makanan dan di sebelah peralatan yang telah dibersihkan. Hal ini yang akan menimbulkan masalah kesehatan bagi pembeli seperti diare, muntaber, kolera dan tifus.

Dari kegiatan observasi awal tersebut, perlu dilakukan edukasi kepada penjamah makanan mengenai pentingnya menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) dan juga memperhatikan personal hygiene pada saat bekerja. Hal ini, sangat penting karena pekerjaan yang dilaksanakan adalah pengolahan bahan pangan. Jadi, higiene dan sanitasi perlu diperhatikan agar tidak terjadi kontaminasi terhadap bahan pangan yang diolah maupun hasil olahan. Berdasarkan hal tersebut perlu dilakukan upaya edukasi kesehatan terkait Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan mulai saat mengolah dan mengemas makanan, memberikan pemahaman terhadap pemakaian alat pelindung diri pada saat mengolah, dan menyajikan makanan. Dan memberdayakan komunitas pedagang usaha rumah makan, jajanan, dan masyarakat. Di Bandara Kualanamo Tahun 2025.

2. Metode

Kegiatan Pelaksanaan edukasi penerapan Hygiene Dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan Di Bandara Kualanamo dilakukan dengan metode :

1. Tahap persiapan, meliputi pre-test, kegiatan observasi lapangan, penentuan tanggal pelaksanaan, persiapan alat dan bahan edukasi dan pelayanan.
2. Tahap pelaksanaan, meliputi kegiatan edukasi kreatif melalui penyuluhan dengan metode ceramah terkait yang memberikan penjelasan kepada penjamah makanan tentang pentingnya menjaga kebersihan makanan dan konsekuensi dari tidak menjaga kebersihan serta penyakit yang dapat menular.
3. Tahap evaluasi dilakukan untuk menilai atau mengevaluasi kegiatan pengabdian masyarakat berupa edukasi dan post-test dengan memberikan kuis yang bertanya tentang pemahaman terkait pemahaman hygiene dan sanitasi makanan dan cara praktik kebersihan yang benar. Pertanyaan pre-test dan post-test yang digunakan dalam pengabdian ini. Sedangkan sasaran dari pengabdian ini adalah Seluruh penjamah makanan yang menangani langsung pengolahan makanan mulai dari pemilahan sampai penyajian makanan yang ada pada warung makan di Bandara Kuala Namu

Alat dan Bahan Yang Digunakan

Komponen utama yang dibutuhkan dalam edukasi penerapan Hygiene Dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan Adalah

1. Media pembelajaran (alat tulis, laptop, projector, white board)
2. Kertas yang berisikan tentang kuis pengukuran pengetahuan Penjamah makanan tentang materi yang sudah disampaikan tentang penerapan Hygiene Dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan
3. Kamera untuk mendokumentasikan kegiatan.

Langkah-Langkah Kegiatan

Langkah-langkah kegiatan yang dilakukan adalah Persiapan pelaksanaan kegiatan, Pembukaan dan Perkenalan, Pemaparan Materi dari narasumber, Tanya jawab dan diskusi, Arahan atau Masukan dari Dosen Pembimbing dan evaluasi

Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan pengabdian masyarakat berupa post-test dengan memberikan kuis yang bertanya tentang pemahaman terkait pemahaman hygiene dan sanitasi makanan dan cara praktik kebersihan yang benar. Pertanyaan pre-test dan post-test yang digunakan dalam pengabdian ini Adalah sebagai berikut :

1. Apakah yang dimaksud dengan hygiene dan sanitasi makanan?
2. Mengapa penting untuk menjaga kebersihan saat mempersiapkan makanan?
3. Apa yang menjadi bagian dari praktik sanitasi makanan yang baik??
4. Mengapa penting bagi penjamah makanan untuk memahami pentingnya sanitasi makanan?

5. Sebutkan factor resiko yang dapat terjadi jika tidak melakukan penerapan hygiene dan sanitasi makanan?

3. Hasil

Pemberian Informasi dengan Metode Ceramah

Pada tahapan ini kegiatan dimulai dengan memberikan materi tentang apa itu Hygiene dan sanitasi makanan, pentingnya menggunakan alat Pelindung diri (APD) Saat bekerja, penting untuk menjaga kebersihan saat mempersiapkan makanan, penyakit yang dapat dicegah dengan melakukan penerapan hygiene dan sanitasi makanan.

Pengukuran Pengetahuan

Pada tahapan ini kegiatan dilakukan untuk mengukur apakah ada peningkatan pengetahuan penjamah makanan tentang materi-materi yang sudah diberikan lewat ceramah. Pengukuran pengetahuan dilakukan dengan menyebarkan kuesioner yang telah disusun dalam bentuk pertanyaan-pertanyaan tentang Penerapan Hygiene dan sanitasi makanan. Pengukuran pengetahuan dilakukan sebanyak dua kali, sebelum dan sesudah ceramah dilakukan, kemudian membandingkan hasilnya apakah ada peningkatan pengetahuan atau tidak.



Gambar 1. Pengukuran Pengetahuan

4. Pembahasan

Pengetahuan merupakan suatu hal yang sangat penting dalam pembentukan seseorang, pengetahuan adalah hasil tahu, ini akan terjadi setelah seseorang melakukan pengamatan terhadap suatu objek. Pengamatan ini terjadi melalui panca indera manusia, seperti pendengaran, penglihatan, perasa, penciuman, dan peraba (Notoatmodjo, 2012).

Pengetahuan responden dalam penelitian ini adalah pengetahuan penjamah makanan tentang tentang Penerapan hygiene dan sanitasi makanan.

Pengetahuan penjamah makanan sangat penting dalam penyelenggaraan makanan terutama pada usaha rumah makan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan penjamah makanan pada rumah makan di rumah makan bandara Kuala Namu yang termasuk kategori pengetahuan baik. Hal ini disebabkan sebagian besar pendidikan penjamah pada rumah makan berada pada tingkat pendidikan SMA/SMK. Selain itu tingginya pengetahuan hygiene sanitasi makanan ini dapat dipengaruhi oleh lama kerja penjamah makanan. Penambahan pengetahuan dapat diperoleh melalui kursus, pelatihan, penyegaran tentang sanitasi dan hygiene perorangan, karena yang diperlukan adalah keterampilan (Djarismawati, 2019)

Berdasarkan hasil intervensi yang dilakukan sebelum dilakukannya penyuluhan dilakukan terhadap 15 Penjamah makanan dengan menggunakan kuesioner yang berisi 10 pertanyaan, didapatkan pengetahuan penjamah makanan memiliki rata-rata skor 10,05. Setelah penyuluhan dilakukan, Pengetahuan Penjamah makanan kembali diukur dan diperoleh rata-rata pengetahuan adalah 15,05. Hal ini menunjukkan terjadi peningkatan skor pengetahuan sesudah dibanding dengan sebelum dilaksanakan penyuluhan.

Pengetahuan tenaga pengolah mengenai hygiene dan sanitasi dapat mempengaruhi penerapan hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan untuk terjaminnya keamanan pangan. Hygiene dan sanitasi yang tidak memadai dalam tahapan produksi dapat menimbulkan tumbuh dan berkembangnya jasat renik pembusuk dan patogen dalam makanan (Hapsari, 2022).

Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Tanaiyo, 2018) Pengetahuan dapat diartikan sebagai sesuatu hal yang menjelaskan mengenai segala yang diketahui oleh penjamah makanan, serta sesuatu yang menjelaskan sejauh mana seseorang dapat memahami atau memaknai segala hal yang diketahuinya.

Pengalaman kerja yang dimiliki oleh penjamah makanan pada penelitian ini lebih dominan kurang dari 6 tahun, sehingga pengalaman kerja tersebut dapat mempengaruhi penerapan hygiene sanitasi yang dimiliki oleh penjamah makanan. Masa kerja juga dapat dilihat dari usia penjamah makanan. Semakin tua usia seseorang maka semakin banyak pengalaman kerja yang dimiliki dan pengetahuan yang diperoleh akan semakin baik, sehingga penerapan hygiene sanitasi yang dimiliki penjamah makanan akan semakin baik (Maryam, dkk, 2018). Kemudian faktor lainnya yaitu kebiasaan penjamah makanan. Pada saat melakukan observasi, peneliti mendapatkan bahwa alasan responden tidak menerapkan pengetahuan yang dimiliki ke dalam penerapan hygiene sanitasi dikarenakan tindakan penjamah makanan tersebut sudah menjadi kebiasaan. Menurut penjamah makanan tidak melakukan seperti apa yang diketahui juga tidak menjadi masalah.

Penelitian ini diperkuat oleh penelitian Nuraini dan Susanna (2019), bahwa disamping pengetahuan masih ada faktor lain yang berpengaruh lebih kuat terhadap perilaku hygiene pengolah makanan seperti kebiasaan dari tenaga kerja pengelola makanan yang

belum memperhatikan hygiene dalam mengolah makanan, lingkungan yang tidak mendukung seperti tidak disediakan alat pelindung diri bagi tenaga pengelola makanan, pengalaman tenaga pengelola makanan yang masih sedikit dalam hal pengolahan makanan dan belum pernah mengikuti pelatihan tentang hygiene dalam pengolahan makanan (D. S. Nuraini, 2021).

Kegiatan edukasi ini mampu meningkatkan pengetahuan penjamah makanan tentang mengedukasi penjamah makanan tentang pentingnya praktik hygiene dan sanitasi dalam persiapan, penyimpanan, dan penjualan makanan untuk meningkatkan kesadaran mereka akan efeknya terhadap kesehatan konsumen. dengan menunjukkan konsekuensi yang mungkin terjadi jika hygiene dan sanitasi makanan tidak dijaga dengan baik, meningkatkan pemahaman tentang pentingnya mengambil tindakan pencegahan untuk menjaga kesehatan konsumen dan konsekuensi negatif dari kelalaian.

5. Kesimpulan

1. Kegiatan edukasi penerapan terlaksana dengan baik. Namun, hasil dari inspeksi menunjukkan masih banyaknya pelaku usaha yang belum memenuhi standar personal hygiene food handling di tempat usahanya. Hal ini umumnya disebabkan karena kesadaran penjamah makanan, serta minimnya sarana dan prasarana yang mendukung terlaksananya personal hygiene food handling di tempat usaha mereka. Dengan diberikannya edukasi dan prasarana yang bisa mendukung terlaksananya personal hygiene food handling di tempat usaha,.
2. Adanya peningkatan skor pengetahuan peserta yang hadir sebelum dan sesudah adanya penyuluhan Hal ini menunjukkan juga bahwa promosi kesehatan terbukti dapat meningkatkan pengetahuan penjamah makanan dalam penerapan hygiene dan sanitasi makanan.

6. Saran

Diharapkan kepada pelaku usaha agar dapat mengaplikasikan secara berlanjut edukasi yang telah diberikan untuk meningkatkan pengetahuan mengenai Penerapan penggunaan alat pelindung diri dan penerapan Hygiene dan sanitasi makanan.

7. Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada

1. Ibu Dr. Ivan Eliasabeth Purba, M.Kes selaku Rektor Universitas Sari Mutiara Indonesia
2. Ibu Taruli Rohana Sinaga, MKM, Ph.D selaku Dekan Fakultas farmasi dan Ilmu Kesehatan
3. Bapak Adiansah, M.Si selaku Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Sari Mutiara Indonesia
4. Bapak Dr Rahmat Alyakin Dachi M.Kes sebagai Ketua Program Studi Kesehatan Masyarakat

5. Dr N Rina Ayu Pujiastuti, Selaku Kepala wilayah kerja kualanamo BBKK Medan yang telah membantu terlaksananya pengabdian masyarakat ini

8. Referensi

- Aini, L. N, . (2019). *Faktor-faktor yang mempengaruhi Penerapan Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Kabupaten Magetan*.
- Hairun Nisa Brutu. (2021). *Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan Di Desa Sukasari Kecamatan Pegajahan Kabupaten Serdang Bedagai*. *Industry and Higher Education*, 3(1), 1689–1699.
<http://journal.unilak.ac.id/index.php/JIEB/article/view/3845%0Ahttp://dspace.uc.ac.id/handle/123456789/1288>
- Fauziah, R. (2022). *Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan* 4(1), 11–18.
- Kemendes RI. (2011). *Permenkes RI No. 1096/Mendes/Per/ VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*.
- Kementerian Kesehatan. (2023). *Permenkes No. 2 Tahun 2023. Kemendes Republik Indonesia*, 55, 1–175.
- Miranti, E. A., & Adi, A. C. (2016). *Hubungan Pengetahuan Dengan Sikap dan Higiene Perorangan (Personal Hygiene) Penjamah Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri*. *Media Gizi Indonesia*, 11(2), 121.
- Mudiartun dan Daryanto. (2018). (2018). *Sanitasi Lingkungan (Pendidikan Lingkungan Hidup)*
- Najiyah, S.Y. & Nurlaela, L., 2019, 'Hubungan Kondisi Higiene Sanitasi dan Sikap Konsumen Terhadap Pembelian Makanan Jajanan di Pasar Tradisional Pakis Surabaya', *e-Journal Tata Boga*, 8(2), 275–279.
- Nurmasari Widyastuti, V. G. A. (2019). *Higiene Dan Sanitasi Dalam Penyelenggaraan Makanan, Yogyakarta*,.
- Rahmayani, R.D. & Simatupang, M.M., 2019, 'Analisis Pengaruh Higiene Penjamah Dan Sanitasi Makanan Terhadap Kontaminasi E. Coli Pada Jajanan Sekolah', *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 3(2), 164–178.
- Yusminati. (2020a). *Hubungan Pengetahuan dan Sikap Dengan Perilaku Penjamah Makanan Dalam Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan Di Kecamatan Pauh Kota Padang Tahun 2020*. *Skripsi Universitas Perintis Indonesia*.