

INTERVENSI PENINGKATAN PENGETAHUAN *PERSONAL HYGIENE* DAN SANITASI PENJAMAH MAKANAN PADA PEDAGANG KAKI LIMA

Erna Veronika¹, Meithyra Melviana Simatupang², Ira Marti Ayu¹, Namira Wadjir Sangadji¹

¹ Program Studi Kesehatan Masyarakat, Universitas Esa Unggul, Jalan Arjuna Utara No.9
Kebon Jeruk Kota Jakarta Barat, Indonesia

² Program Studi Kesehatan Masyarakat, Universitas Respati Indonesia, Jalan Bambu Apus I
No. 3 Bambu Apus Kota Jakarta Timur, Indonesia

erna.veronika@esaunggul.ac.id

Abstract

Food and drink that meet health requirements can be obtained by conducting supervision of food hygiene and sanitation, especially for street vendors. Vendors can serve or sell contaminated food because they do not apply food hygiene and sanitation behavior, so that the food or drink they sell becomes a potential medium for spreading disease. Kelurahan Kota Bambu Selatan is one of the centers for snacks or culinary tourism where there are many street vendors with a low level of trader knowledge regarding personal hygiene and food sanitation. The purpose of this activity was to increase traders' knowledge regarding personal hygiene and food sanitation. The health promotion method used was lectures or counseling using leaflets and posters. The results of the analysis showed that there was a significant difference between the level of knowledge of traders before and after counseling regarding to personal hygiene and sanitation of food handlers. The use of information media in the form of leaflets and posters for counseling and education interventions has proven effective in increasing traders' knowledge regarding personal hygiene and sanitation in food handlers.

Keywords: *knowledge, personal hygiene, sanitation, street vendors, counseling*

Abstrak

Makanan dan minuman yang memenuhi syarat kesehatan dapat diperoleh dengan diadakannya pengawasan terhadap *hygiene* dan sanitasi makanan utamanya untuk pedagang kaki lima. Pedagang dapat menyajikan atau menjual makanan yang terkontaminasi karena tidak menerapkan perilaku *hygiene* dan sanitasi makanan, sehingga makanan atau minuman yang dijual menjadi media yang potensial dalam penyebaran penyakit. Kelurahan Kota Bambu Selatan merupakan salah satu pusat tempat jajanan atau wisata kuliner dimana terdapat banyak pedagang kaki lima dengan tingkat pengetahuan pedagang yang masih rendah terkait *personal hygiene* dan sanitasi makanan. Tujuan kegiatan adalah untuk meningkatkan pengetahuan pedagang mengenai *personal hygiene* dan sanitasi makanan. Metode promosi kesehatan yang digunakan adalah dengan ceramah atau penyuluhan dengan menggunakan media leaflet dan poster. Hasil analisis menunjukkan ada perbedaan yang signifikan antara tingkat pengetahuan pedagang sebelum dilakukan penyuluhan dengan setelah dilakukan penyuluhan terkait *personal hygiene* dan sanitasi penjamah makanan. Penggunaan media informasi berupa leaflet dan poster untuk intervensi penyuluhan dan edukasi terbukti efektif dalam meningkatkan pengetahuan pedagang terkait *personal hygiene* dan sanitasi pada penjamah makanan.

Kata kunci : *pengetahuan, personal hygiene, sanitasi, pedagang kaki lima, penyuluhan*

Pendahuluan

Hygiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. (Kementerian Kesehatan, 2003). Untuk mendapatkan makanan dan minuman yang memenuhi syarat kesehatan, maka perlu diadakan pengawasan terhadap *hygiene* dan sanitasi makanan dan minuman utamanya adalah usaha diperuntukkan untuk umum seperti restoran, rumah makan, ataupun pedagang kaki lima mengingat bahwa makanan dan minuman merupakan media yang potensial dalam penyebaran penyakit (Syahrizal, 2017).

Terdapat berbagai faktor yang mempengaruhi *hygiene* dan sanitasi makanan, salah satunya ialah faktor penjamah makanan. Maka dari itu, penjamah makanan juga harus dipastikan memiliki pengetahuan yang baik terkait *hygiene* dan sanitasi makanan sehingga mampu menerapkannya selama proses pengolahan makanan. Kurangnya *hygiene* perorangan atau cara menyiapkan makanan yang tidak memenuhi syarat sanitasi dapat menyebabkan kontaminasi pada makanan yang berpotensi untuk menyebabkan penyakit (Putri & Wulandari, 2020). Penjamah makanan merupakan salah satu sumber pencemaran pada makanan

sekitarnya, apalagi jika penjamah makanan menderita suatu penyakit (Islamy et al., 2018).

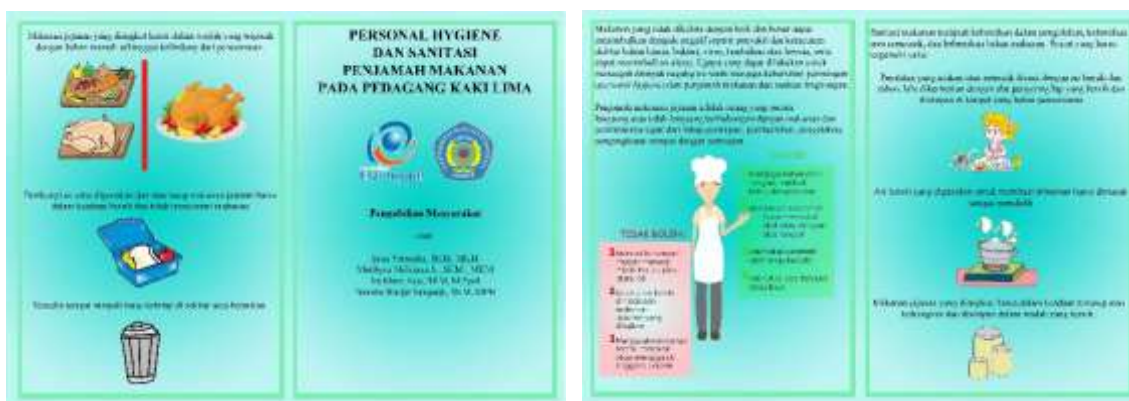
Kelurahan Kota Bambu Selatan merupakan salah satu tempat yang cukup populer sebagai pusat tempat jajanan atau wisata kuliner di Kota Jakarta Barat. Terdapat 155 pedagang kaki lima yang menjual makanan dan minuman yang beroperasi di Kelurahan Kota Bambu Selatan tepatnya sepanjang jalan di depan Rumah Sakit Harapan Kita yang menyediakan berbagai menu makanan dengan harga terjangkau bagi masyarakat luas. Letak kios pedangang berada di pinggir jalan raya yang banyak kontaminasi dari polusi kendaraan yang lalu lalang. Pada saat ini juga terdapat pembangunan di sekitar Rumah sakit sehingga dapat menjadi potensi pencemaran pada makanan yang dijajakan disekitar lokasi tersebut. Berdasarkan hasil studi pendahuluan yang telah dilakukan kepada pedagang kaki lima, didapatkan hasil sebanyak 11 orang (55%) memiliki pengetahuan yang buruk (rendah) terkait *hygiene* dan sanitasi. Pengetahuan pedagang mengenai personal *hygiene* untuk penjamah makanan dan sanitasi makanan sangat memegang peranan penting dalam tindakan atau perilaku penjamah makanan. Oleh karena itu diperlukan intervensi untuk meningkatkan pengetahuan pedagang mengenai personal hygiene dan sanitasi makanan melalui edukasi dan penyuluhan sehingga diharapkan dengan adanya peningkatan pengetahuan pedagang maka perilaku mereka dalam menerapkan *hygiene* sanitasi dalam menyajikan makanan juga akan berubah.

Berdasarkan permasalahan tersebut, tim bersama dengan mitra mencari solusi prioritas untuk melakukan kegiatan pengabdian masyarakat yang akan bermanfaat bagi pedagang kaki lima secara khusus dan bagi masyarakat secara umum sebagai konsumen yang dapat terlindungi dari kontaminasi makanan yang dijual. Tujuan umum kegiatan pengabdian kepada masyarakat untuk meningkatkan pengetahuan pedagang kaki lima mengenai *personal hygiene* dan sanitasi makanan dan tujuan khususnya adalah terjadinya perubahan perilaku pada pedagang sehingga dapat menerapkan perilaku *hygiene* sanitasi dalam menyajikan dan menjual makanan. Solusi yang dilakukan untuk mengatasi permasalahan yang ada antara lain dengan memberikan edukasi dan penyuluhan mengenai *personal hygiene* dan sanitasi

makanan untuk penjamah makanan pada pedagang kaki lima sehingga pengetahuan pedagang dapat bertambah. Kegiatan dilakukan di Kelurahan Kota Bambu Selatan pada bulan 2021. Target dari kegiatan adalah adanya peningkatan pengetahuan dari pedagang kaki lima terkait personal *hygiene* dan sanitasi makanan, dimana indikator peningkatan pengetahuan dapat dilihat dari hasil *pre* dan *post* test yang dilakukan.

Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian dilakukan dengan bekerjasama dengan mitra yaitu Kelurahan Kota Bambu Selatan yang merupakan pengelola dan penanggung jawab kawasan sentra pedagang kaki lima. Kegiatan ini dilakukan di Sentra Pedagang Kaki Lima di Kelurahan Kota Bambu Selatan, DKI Jakarta pada bulan November 2021. Tim bersama mitra merumuskan konsep kegiatan yang disesuaikan dengan kondisi pandemi yang ada, sehingga kegiatan dilakukan ke masing-masing kios pedagang. Kegiatan yang dilakukan antara lain pemberian edukasi dan penyuluhan. Intervensi ini dilakukan kepada 10 orang pedagang, dimana sebelum dilakukan edukasi pedagang akan mengisi kuesioner *pre test* terlebih dahulu untuk mengetahui pengetahuan dasar pedagang terkait personal *hygiene* dan sanitasi makanan. Setelah pengisian *pre test* maka pedagang akan diberikan edukasi dan penyuluhan yang berkaitan dengan personal *hygiene* dan sanitasi makanan untuk penjamah makanan dengan menggunakan media promosi kesehatan berupa poster dan *leaflet*. *Leaflet* digunakan sebagai alat bantu dalam penyuluhan sedangkan poster ditempelkan di gerobak atau depan kios para pedagang sehingga informasi terkait *hygiene* dan sanitasi makanan dapat dilihat dan dibaca baik oleh pedagang dan juga pembeli. Setelah pemberian edukasi, maka pedagang akan kembali mengisi kuesioner *post test* untuk melihat apakah terdapat peningkatan pengetahuan setelah dilakukannya edukasi. Data kuesioner *pre* dan *post test* dianalisis menggunakan uji statistic T berpasangan untuk melihat perbedaan tingkat pengetahuan pedagang sebelum dilakukan penyuluhan dengan setelah dilakukan penyuluhan.



(a) Leaflet



(b) Sticker

Gambar 1
(a) Leaflet; (b) Sticker

Hasil dan Pembahasan

Hasil kegiatan dari edukasi dan penyuluhan dapat dilihat dari hasil analisis data *pre* dan *post test* yang ada.

Tabel 1
Distribusi Rata-Rata Tingkat Pengetahuan Pedagang Sebelum dan Sesudah Intervensi

| Pengetahuan | Mean | SD | SE | Min | Max | p value | N |
|------------------|------|-------|-------|-----|-----|---------|----|
| <i>Pre test</i> | 5,5 | 2,173 | 0,67 | 2 | 9 | 0,000 | 10 |
| <i>Post test</i> | 10,4 | 1,075 | 0,340 | 9 | 12 | | |

Berdasarkan uji statistik univariat yang dilakukan kepada 10 pedagang diketahui rata-rata tingkat pengetahuan pedagang pada saat sebelum dilakukannya intervensi pemberian penyuluhan atau edukasi adalah memiliki nilai rata-rata skor 5,4 dengan skor terendah 2 dan skor tertinggi yaitu 9. Sedangkan nilai rata-rata tingkat pengetahuan pedagang setelah dilakukannya intervensi pemberian penyuluhan atau edukasi adalah memiliki nilai rata-rata skor 10,4 dengan skor terendah 9 dan skor tertinggi yaitu 12. Dari hasil ini dapat disimpulkan bahwa tingkat pengetahuan pedagang mengenai hygiene dan sanitasi masih cukup rendah.

Berdasarkan analisis kuesioner sebelum dilakukan intervensi, sebagian besar pengetahuan pedagang cukup rendah terkait dengan definisi dari personal hygiene, dimana sebanyak 10 pedagang (100%) tidak tahu apa itu *personal hygiene* dan sebanyak 9 pedagang (90%) tidak mengetahui fungsi dari *personal hygiene*. Pengetahuan pedagang yang rendah terkait *hygiene* dan sanitasi pada penjamah makanan ini akan berpengaruh terhadap bagaimana perilaku dan praktek penerapan hygiene dan sanitasi pedagang dalam menyajikan makanan. Hal ini terjadi karena dengan tingkat pengetahuan yang rendah maka pedagang tidak tahu bagaimana cara menerapkan *personal hygiene* dan benar serta tidak

tahu apa dampak atau risiko apabila mereka tidak menerapkan *personal hygiene* dalam menyajikan makanan. Akibatnya akan meningkatkan risiko

terjadinya kontaminasi makanan baik yang dapat terjadi dari penjamah makanan langsung maupun dari dari peralatan yang ada.



Gambar 2
Pemberian Edukasi pada Pedagang



Gambar 3
Penempelan Poster Edukasi dan Koordinasi dengan Mitra

Berdasarkan hasil wawancara kepada pedagang, mereka belum pernah mendapatkan informasi dan edukasi terkait *personal hygiene* dan sanitasi baik dari Puskesmas dan Dinas Kesehatan ataupun dari pihak Kelurahan Kota Bambu Selatan selaku penanggung jawab wilayah. Berdasarkan hal tersebut maka kami melakukan intervensi kepada pedagang yang ada dengan melakukan penyuluhan dan edukasi kepada 10 pedagang dengan menggunakan media informasi *leaflet* dan *sticker* yang akan ditempel di gerobak pedagang sehingga selain mereka mendapatkan edukasi atau informasi secara langsung, mereka maupun pembeli yang ada dapat membaca informasi yang ada terkait *personal hygiene* dan sanitasi. Penggunaan media informasi *leaflet* dan *sticker* digunakan untuk mempermudah penyampaian informasi kepada pedagang dan juga supaya lebih menarik pedagang untuk mendengarkan penyampaian oleh fasilitator.

Hasil uji statistic T berpasangan menunjukkan nilai p . 0,001 maka dapat disimpulkan ada perbedaan yang signifikan antara tingkat

pengetahuan pedagang sebelum dilakukan penyuluhan dengan setelah dilakukan penyuluhan terkait *personal hygiene* dan sanitasi penjamah makanan, dimana diketahui pengetahuan penjamah makanan mengalami peningkatan terkait dengan *personal hygiene* dan sanitasi penjamah makanan setelah dilakukannya intervensi yaitu dengan memberikan penyuluhan atau edukasi. Dengan hasil ini dapat disimpulkan bahwa pemberian intervensi penyuluhan dan edukasi menggunakan media informasi berupa *leaflet* dan *sticker* cukup efektif dalam meningkatkan pengetahuan pedagang terkait dengan *personal hygiene* dan sanitasi pada penjamah makanan.

Berdasarkan hasil kegiatan ini penulis menyarankan baik kepada Puskesmas atau Dinas Kesehatan maupun Pengelola untuk dilakukannya edukasi ataupun promosi kesehatan kepada seluruh pedagang yang ada di Kelurahan ini untuk dapat meningkatkan pengetahuan para pedagang dalam menerapkan *personal hygiene* dan sanitasi dalam menjamah makanan karena hasil intervensi

menunjukkan adanya perubahan pengetahuan apabila pedagang diberikan edukasi, dikarenakan kegiatan yang dilaksanakan ini masih terbatas hanya kepada 10 pedagang saja, sehingga diharapkan seluruh pedagang yang ada mendapatkan edukasi dan informasi yang sama dan merata. Diharapkan untuk kedepannya pihak Puskesmas dapat melakukan pelatihan hygiene laik sehat untuk penjamah makanan dan melakukan monitoring dan pengawasan secara intensif ke pedagang yang ada sehingga perilaku pedagang dapat lebih baik sehingga keamanan konsumen juga dapat terjamin.

Hasil dan Pembahasan

Kebanyakan orang pada masa sekarang makan di luar rumah sehingga rentan terhadap penyakit yang disebabkan oleh makanan. Penyiapan dan pasokan makanan yang tidak aman oleh pedagang telah membuat keamanan pangan menjadi perhatian bagi kesehatan masyarakat (Hossen et al., 2021). Makanan jajanan tidak hanya memberikan kemudahan bagi banyak orang, tetapi juga merupakan mata pencaharian bagi jutaan orang berpenghasilan rendah, memberikan kontribusi besar bagi perekonomian banyak negara berkembang (Ma et al., 2019).

Salah satu penjaja makanan yang memiliki peminat yang cukup banyak karena mudah didapat dan harga yang rendah adalah pedagang kaki lima. Pedagang kaki lima umumnya didefinisikan sebagai orang yang menawarkan makanan untuk dijual kepada umum tanpa bangunan tetap melainkan dengan bangunan statis sementara atau kios bergerak. Umumnya, pedagang kaki lima memiliki profil sosial dan kesehatan yang sangat buruk (Mishrikoti & G, 2021).

Jajanan kaki lima adalah makanan dan minuman siap saji yang disiapkan dan/atau dijual di pinggir jalan. Persiapan makanan yang dijual di pinggir jalan biasanya dalam kondisi yang kurang layak sehingga dapat menyebabkan kontaminasi makanan dikarenakan proses pengolahan makanan yang tidak higienis (Letuka et al., 2021). Sebuah studi juga menunjukkan bahwa pemasok makanan jajanan umumnya memiliki praktik penanganan makanan yang buruk, dan sebagian besar beroperasi dalam kondisi yang tidak sehat (Ma et al., 2019). Fasilitas penjual makanan kaki lima dapat menimbulkan risiko keamanan pangan bagi konsumen disebabkan oleh kurangnya pengetahuan tentang keamanan pangan, infrastruktur yang tidak sesuai, serta pemantauan dan kontrol yang tidak memadai dari otoritas yang berwenang (Nkosi & Tabit, 2021).

Higiene sanitasi makanan dan minuman merupakan upaya pencegahan yang menitikberatkan pada kegiatan atau tindakan yang diperlukan untuk

membebaskan makanan dan minuman dari bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan. Keamanan pangan diperlukan dalam mencegah penyakit bawaan makanan. Efek kesehatan yang berbeda-beda dapat terjadi jika makanan yang disajikan tidak memenuhi syarat kesehatan (Rahman et al., 2018).

Standar keamanan pangan dihasilkan oleh personel yang berpengetahuan baik dengan kebersihan pribadi yang baik yang mencuci tangan secara teratur menggunakan air, menggunakan alat pelindung diri yang relevan seperti celemek, topi masak, sarung tangan dan peralatan terkait seperti *stainless steel* (Harianto & Ardani, 2021).

Ada beberapa faktor *hygiene* sanitasi yang terkait dengan keamanan pangan dan kesehatan. Hasil penelitian Bhandari dan Bhusal (Bhandari & Bhusal, 2021) menemukan bahwa faktor utama yang menimbulkan bahaya besar bagi kesehatan bersumber dari sanitasi pangan adalah praktik mencuci tangan yang buruk, tidak ada pemeriksaan kesehatan rutin, penggunaan kembali minyak, penggunaan alat pelindung diri yang buruk, dan keberadaan lalat dan vektor lain seperti kecoa dan tikus. Berdasarkan temuan tersebut direkomendasikan bagi setiap pedagang atau penjamah makanan harus menjalani pelatihan dasar hygiene dan sanitasi makanan, serta tersedianya fasilitas dasar pengelolaan air dan limbah, dan pengawasan terus-menerus oleh otoritas masing-masing.

Studi lain menunjukkan sanitasi lingkungan dan praktik penanganan limbah, serta kepatuhan terhadap praktik penanganan makanan merupakan langkah-langkah penting dalam keamanan dan kebersihan pangan. Faktor risiko yang terjadi cukup sering berupa penyajian makanan dengan tangan kosong dan tidak mempraktikkan cuci tangan pakai sabun terutama setelah buang air. Hasil tersebut menjadi dasar untuk pelatihan keamanan dan kebersihan makanan menjadi langkah awal untuk memulai usaha penjual makanan dan dilengkapi dengan pemantauan rutin (Hassan & Fweja, 2020).

Program pelatihan tentang keamanan pangan standar dan praktik kebersihan untuk pedagang kaki lima dapat meningkatkan keamanan makanan jajanan secara keseluruhan dan juga mengurangi risiko kesehatan masyarakat terkait makanan yang tidak higienis pada konsumen (Hossen et al., 2021). Hal tersebut dibuktikan berdasarkan sebuah observasi pelaksanaan dan pengaruh program pelatihan sanitasi pada pedagang kaki lima. Studi tersebut membuktikan bahwa pedagang yang mengikuti program pembinaan memiliki *personal hygiene* dan peralatan sanitasi yang lebih baik. Pihak berwenang, dapat juga melakukan program pelatihan bagi pedagang, melakukan pengawasan dan

pemeriksaan sanitasi terkait *personal hygiene*, sanitasi peralatan, dan fasilitas sanitasi pedagang keliling secara berkala. Penyediaan fasilitas bagi pedagang untuk mengakses sumber air bersih dan tempat sampah juga diperlukan untuk menerapkan aspek kebersihan pribadi yang baik. (Hasanah et al., 2020). Intervensi pendidikan pada pedagang untuk meningkatkan keamanan pangan juga dikemukakan oleh Letuka et al. (Letuka et al., 2021)

Pelatihan pedagang kaki lima harus diprioritaskan untuk meningkatkan keamanan makanan jajanan. Kegiatan tersebut diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan, sikap, dan perilaku keamanan pangan para pedagang. Untuk mendukung pelaksanaan program-program keamanan pangan, penting untuk meningkatkan kondisi dan penyediaan fasilitas hygiene sanitasi di warung kaki lima, misalnya, menyediakan sumber air bersih yang terlindungi, akses ke air minum, dan sistem pengumpulan dan pembuangan limbah yang efisien (Ma et al., 2019). Meskipun demikian, pedagang kaki lima yang memiliki pengetahuan yang baik terhadap semua aspek terutama tentang keamanan pangan dan hygiene perorangan belum menjadi jaminan untuk mereka mempraktekannya dengan benar. Pada beberapa kondisi, para pedagang tidak mampu menyediakan fasilitas hygiene sanitasi untuk keamanan pangan (Mishrikoti & G, 2021). Untuk kondisi lain, penjual makanan mungkin memiliki pengetahuan dan sikap keamanan makanan yang memadai, namun mereka memiliki pemahaman yang buruk tentang penanganan makanan yang aman, yang tercermin dari fasilitas mereka yang sebagian besar tidak memadai dan praktik tidak higienis selama menjual makanan (Hossen et al., 2021).

Promosi kesehatan merupakan upaya untuk meningkatkan kesehatan melalui berbagai intervensi sosial dan lingkungan yang berdampak positif terhadap kualitas hidup serta pencegahan penyakit tanpa harus menggunakan pengobatan dan perawatan terlebih dahulu. Tujuan promosi kesehatan adalah meningkatkan kemampuan baik individu, keluarga, kelompok, dan masyarakat agar mampu hidup sehat dan mengembangkan upaya kesehatan yang bersumber masyarakat serta terwujudnya lingkungan yang kondusif untuk mendorong terbentuknya kemampuan tersebut (Nurmala et al., 2018).

Promosi kesehatan berfokus pada keadilan dan pemerataan sumber daya kesehatan untuk semua lapisan masyarakat. Hal ini mencakup memastikan setiap orang di masyarakat memiliki lingkungan yang kondusif untuk berperilaku sehat, memiliki akses pada informasi yang dibutuhkan untuk kesehatannya, dan memiliki keterampilan dalam

membuat keputusan yang dapat meningkatkan status kesehatan mereka (Nurmala et al., 2018).

Masyarakat harus mau dan mampu memelihara serta meningkatkan kesehatan mereka, sehingga peran promosi kesehatan dalam hal ini adalah memampukan masyarakat. Kegiatan promosi kesehatan harus dapat memberikan keterampilan-keterampilan kepada masyarakat agar mereka mampu mandiri di bidang kesehatan baik secara langsung atau melalui tokoh-tokoh masyarakat. Upaya pemberdayaan ini dapat diwujudkan dengan berbagai kegiatan, antara lain penyuluhan kesehatan untuk mengedukasi masyarakat mengenai kesehatan. Tujuan dari edukasi tersebut adalah perubahan terhadap pengetahuan dan perubahan pandangan dan keyakinan terkait upaya-upaya kesehatan (Nurmala et al., 2018).

Semakin rumit tujuan dari kegiatan edukasi, maka semakin banyak dan bervariasi media dan alat peraga yang dibutuhkan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan terkait permasalahan kesehatan. Media memiliki peran penting dalam tersampainya pesan pada proses pemberian informasi. Sasaran edukasi akan menyerap informasi lebih sedikit ketika sasaran hanya mendengarkan pemaparan dari pemateri. Sebaliknya, ketika sasaran melihat dan mendengar materi yang disampaikan maka sasaran edukasi akan mendapatkan lebih banyak informasi (Nurmala et al., 2018).

Media berfungsi untuk membantu penyuluh kesehatan dalam menyampaikan pesan kesehatan sehingga sasaran penyuluhan mendapatkan materi dan informasi yang jelas dan lebih terarah. Kegunaan dari media yaitu untuk meningkatkan ketertarikan sasaran penyuluhan, menjangkau sasaran yang lebih luas, mengurangi hambatan penggunaan bahasa, mempercepat penerimaan informasi oleh sasaran, dan meningkatkan minat sasaran untuk menerapkan isi pesan kesehatan dalam berperilaku kesehatan (Nurmala et al., 2018).

Media edukasi terdiri dari berbagai jenis dan fungsi yang berbeda-beda, seperti media visual yang menstimulasi indra lihat (media proyeksi dan non proyeksi) contohnya *film strip*, poster dan *leaflet*, serta media dengar untuk menstimulasi indra pendengaran contohnya rekaman suara, siaran radio, dll (Nurmala et al., 2018).

Penggunaan media penting untuk dipahami dalam promosi kesehatan. Pesan dalam media digunakan untuk memengaruhi sasaran serta mengajak khalayak untuk mengimplementasikan ide yang diberikan ke sasaran. Untuk itu perlu diperlukan pelatihan terkait pengembangan media edukasi kesehatan pada tenaga kesehatan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat bagaimana cara hidup sehat, mengatasi masalah kesehatan yang

terjadi di masyarakat, dan mengutamakan mencegah daripada mengobati penyakit (Nurmala et al., 2018).

Kegiatan penyuluhan pada pedagang kaki lima yang dilaksanakan menggunakan media *leaflet* dan *sticker* diharapkan dapat memudahkan pedagang untuk memahami informasi yang disampaikan. Adanya peningkatan pengetahuan yang signifikan pada uji yang dilakukan menunjukkan bahwa informasi dapat tersampaikan dengan baik dan efektif untuk meningkatkan pengetahuan pedagang dalam penerapan hygiene sanitasi makanan untuk keamanan pangan.

Kesimpulan

Intervensi dalam kegiatan ini berupa penyuluhan (edukasi) menggunakan media promosi yaitu *leaflet* dan poster terkait *personal hygiene* dan sanitasi penjamah makanan. Terdapat perbedaan yang signifikan antara tingkat pengetahuan pedagang sebelum dilakukan penyuluhan dengan setelah dilakukan penyuluhan terkait *personal hygiene* dan sanitasi penjamah makanan ($p=0,001$). Pemberian intervensi penyuluhan dan edukasi menggunakan media informasi berupa *leaflet* dan *sticker* cukup efektif dalam meningkatkan pengetahuan pedagang terkait dengan *personal hygiene* dan sanitasi pada penjamah makanan.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Kelurahan Kota Bambu Selatan serta seluruh pedagang kaki lima di kawasan Kota Bambu Selatan yang sudah berkontribusi dan membantu dalam pelaksanaan kegiatan ini. Penulis juga berterima kasih kepada LPPM Universitas Esa Unggul.

Daftar Pustaka

- Bhandari, N., & Bhusal, B. R. (2021). Food Safety, Sanitation and Hygiene Practices Among Street Food Vendors in Pokhara, Kaski. *Journal of Gandaki Medical College-Nepal*, 14(2), 127–132. <https://doi.org/10.3126/jgmcn.v14i2.36297>
- Hariato, A., & Ardani, E. G. (2021). Street Food Vendors' Hygiene and Sanitation Practice in Jakarta Street Food Courts (Pujasera). *Ultima Management: Jurnal Ilmu Manajemen*, 13(1), 136–147. <https://doi.org/10.31937/manajemen.v13i1.2058>
- Hasanah, N., Iswanto, & Wiranto. (2020). Hygiene and Sanitation Training for Mobile Street Food Vendors Around Schools in Puskesmas Catchment Areas in Sleman. *Berita Kedokteran Masyarakat (BKM Journal of Community Medicine and Public Health)*, 36(2), 43–48.
- Hassan, J. K., & Fweja, L. W. T. (2020). Food Hygienic Practices and Safety Measures among Street Food Vendors in Zanzibar Urban District. *EFood*, 1(4), 332–338. <https://doi.org/10.2991/efood.k.200619.001>
- Hossen, Md. T., Ferdaus, Md. J., Hasan, Md. M., Lina, N. N., Das, A. K., Barman, S. K., Paul, D. K., & Roy, R. K. (2021). Food Safety Knowledge, Attitudes and Practices of Street Food Vendors in Jashore Region, Bangladesh. *Food Science and Technology*, 41(suppl 1), 226–239. <https://doi.org/10.1590/fst.13320>
- Islamy, G. P., Sumarmi, S., & Farapti, F. (2018). Analisis Higiene Sanitasi dan Keamanan Makanan Jajanan di Pasar Besar Kota Malang. *Amerta Nutrition*, 2(1), 29. <https://doi.org/10.20473/amnt.v2i1.2018.29-36>
- Kementerian Kesehatan. (2003). *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/Sk/Vii/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.*
- Letuka, P., Nkhebenyane, J., & Thekisoe, O. (2021). Street Food Handlers' Food Safety Knowledge, Attitudes and Self-reported Practices and Consumers' Perceptions About Street Food Vending in Maseru, Lesotho. *British Food Journal*, 123(13), 302–316. <https://doi.org/10.1108/BFJ-07-2020-0595>
- Ma, L., Chen, H., Yan, H., Wu, L., & Zhang, W. (2019). Food Safety Knowledge, Attitudes, and Behavior of Street Food Vendors and Consumers in Handan, a Third Tier City in China. *BMC Public Health*, 19(1), 1128. <https://doi.org/10.1186/s12889-019-7475-9>
- Mishrikoti, K. C., & G, A. (2021). Food Safety Behaviour, Hygiene and Sanitary Practices of Street Food Vendors. *International Journal of Health Sciences and Research*, 11(1), 214–218.
- Nkosi, N. V., & Tabit, F. T. (2021). The Food Safety Knowledge of Street Food Vendors and the Sanitary Conditions of Their Street Food Vending Environment in the Zululand District, South Africa. *Heliyon*, 7(7), e07640. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2021.e07640>

- Nurmala, I., Rahman, F., Nugroho, A., Erlyani, N., Laily, N., & Anhar, V. Y. (2018). *Promosi Kesehatan*. Airlangga University Press.
- Putri, S. C., & Wulandari, A. R. (2020). Gambaran Higiene Sanitasi Makanan dan Penerapan Prinsip Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit X Tahun 2018 Abstrak. *Jurnal Nasional Kesehatan Lingkungan Global*, 1(1), 55–64.
- Rahman, A., Tosepu, R., Karimuna, S. R., Yusran, S., Zainuddin, A., & Junaid, J. (2018). Personal Hygiene, Sanitation and Food Safety Knowledge of Food Workers at The University Canteen in Indonesia. *Public Health of Indonesia*, 4(4), 154–161. <https://doi.org/10.36685/phi.v4i4.219>
- Syahrizal, S. (2017). Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Terhadap Kandungan Escherichia Coli Diperalatan Makan Pada Warung Makan. *Action: Aceh Nutrition Journal*, 2(2), 132. <https://doi.org/10.30867/action.v2i2.67>