



**Edukasi Mengenai Hygiene Sanitasi pada
Pedagang Jamu di Kota Tanjungpinang**

Education on Sanitary Hygiene for "Jamu" Seller in Tanjungpinang City

Luh Pitriyanti^{1,2}; Nuva Rabbaniyah¹

¹Jurusan Kesehatan Lingkungan, Poltekkes Kemenkes Tanjungpinang
Jalan Arief Rahman Hakim No. 1 Tanjungpinang, Kepulauan Riau

²Pusat Unggulan Ipteks Kesehatan Masyarakat Berbasis Wilayah Kepulauan
Jalan Arief Rahman Hakim No. 1 Tanjungpinang, Kepulauan Riau

Corresponding author: Luh Pitriyanti
Email: luhpitriyanti92@gmail.com

ABSTRAK

Foodborne Disease disebabkan oleh cemaran biologis dari adanya kontaminasi pangan yang disebabkan cacing, parasit, bakteri (mikroba), fungi, virus dan riketsia. Jamu merupakan salah satu minuman tradisional yang memiliki risiko untuk tercemar sehingga menimbulkan *foodborne Disease*. Beberapa keterbatasan dalam pengolahan jamu adalah kurangnya kebersihan dan sanitasi (baik bahan baku, peralatan, maupun pembuat jamu itu sendiri), sehingga banyak ditemukan jamu yang kurang bersih dan dapat mengganggu kesehatan konsumen. Metode kegiatan pengabdian masyarakat ini dengan melakukan edukasi berupa penyuluhan perorangan menggunakan leaflet mengenai hygiene sanitasi bagi pedagang jamu yang ada di Kota Tanjungpinang. Hasil yang diperoleh dari kegiatan ini adalah berhasil dilakukan penyuluhan personal kepada 8 pedagang jamu yang berada di Kota Tanjungpinang. Kegiatan edukasi dilakukan pada tanggal 27 - 30 Juni 2020 dan mendapatkan tanggapan positif dari seluruh peserta. Materi yang diberikan disampaikan dengan media leaflet agar mempermudah pemahaman pedagang mengenai hygiene sanitasi pedagang jamu. Saran dari kegiatan ini adalah kegiatan edukasi dapat dilakukan pada ranah yang lebih luas untuk seluruh pedagang jamu yang ada di Kota Tanjungpinang dan dilakukan pelatihan hygiene sanitasi untuk penjamah makanan sehingga meningkatkan kualitas minuman jamu yang ada di masyarakat.

Kata Kunci: penyuluhan personal; hygiene sanitasi; pedagang jamu

ABSTRACT

Foodborne Disease is caused by biological contamination from food contamination caused by worms, parasites, bacteria (microbes), fungi, viruses, and ricketts. Herbal medicine is a traditional drink with a risk of being contaminated, causing foodborne disease. Some of the limitations in herbal medicine processing are the lack of cleanliness and sanitation (both raw materials, equipment, and the herbal medicine maker itself), so many herbs are found that are not clean and can interfere with the health of consumers. The method of this community service activity is to provide education in the form of individual counseling using leaflets about sanitation hygiene for herbal medicine traders in Tanjungpinang City. The results obtained from this activity were that personal counseling was successfully carried out for 8 herbal medicine traders in Tanjungpinang City. The educational activity was carried out on June 27 - 30, 2020 and received positive responses from all participants. The material provided was delivered using leaflet media to facilitate traders' understanding of sanitation hygiene of herbal medicine seller. The suggestion from this activity is that educational activities can be carried out in a wider realm for all herbal medicine traders in Tanjungpinang City and conduct hygiene and sanitation training for food handlers to improve the quality of herbal drinks in the community.

Keyword: personal counseling; sanitation hygiene; herbal medicine seller



PENDAHULUAN

Foodborne Disease disebabkan oleh berbagai cemaran biologis dari adanya kontaminasi pangan yang disebabkan cacing, parasit, bakteri (mikroba), cendawan/fungi, virus dan riketsia. Makanan yang tidak dikelola dengan baik dan benar oleh penjamah makanan dapat menimbulkan dampak negatif seperti menimbulkan penyakit dan keracunan akibat bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan atau hewan, serta dapat pula menimbulkan alergi (Fatmawati et al., 2013).

Jika ditinjau dari segi kesehatan, makanan selain berfungsi sebagai sumber energi, zat pembangun dan zat pengatur juga mempunyai peran dalam penyebaran penyakit (Ramadani et al., 2017). Penyebaran berbagai penyakit sering diketahui berhubungan dengan hygiene sanitasi makanan, salah satunya adalah penyakit diare. Menurut data dari Dinas Kesehatan Kota Tanjungpinang kasus penyakit diare pada tahun 2018 yaitu sebanyak 2.956 kasus (Dinas Kesehatan Kota Tanjungpinang, 2018).

Jamu adalah sediaan obat bahan alam dimana status keamanan dan khasiatnya dibuktikan secara empiris (Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 6 Tahun 2016 Tentang Formularium Obat Herbal Asli Indonesia, 2016). Jamu merupakan salah satu bentuk pemanfaatan kekayaan hayati sejak zaman dahulu hingga saat ini. Jamu bermanfaat untuk pemeliharaan kesehatan secara tradisional dan akan terus dimanfaatkan meskipun saat ini berkembang obat-obat kimia. Obat tradisional telah melekat dalam kehidupan budaya bangsa Indonesia, sejarah dan pengalaman empiris menunjukkan keunggulan tertentu obat tradisional Indonesia yang dapat berkontribusi pada pembangunan kesehatan (Tilaar et al., 2010) dalam (Fhitryani et al., 2017).

Pada Riset Kesehatan Dasar tahun 2010, diperoleh bahwa secara nasional sebanyak 59,12% penduduk Indonesia pernah mengonsumsi jamu, yang merupakan gabungan dari data kebiasaan mengonsumsi jamu setiap hari (4,36%), kadang-kadang (45,03%), dan tidak mengonsumsi jamu, tapi sebelumnya pernah (9,73%). Kebiasaan mengonsumsi jamu terdapat pada semua kelompok umur, laki-laki maupun perempuan,

baik di perdesaan maupun di perkotaan (Kemenkes RI, 2010).

Jamu merupakan salah satu jenis usaha obat tradisional yang tidak memerlukan izin usaha. Hal ini disebabkan karena jamu dijual secara langsung kepada konsumen tanpa merek dagang. Salah satu prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi adalah penyelenggaraan makanan yang menerapkan hygiene dan sanitasi sesuai ketentuan yang berlaku. Salah satu faktor yang mendukung prinsip hygiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan adalah faktor kebersihan penjamah makanan atau hygiene perorangan. Hygiene perorangan merupakan perilaku bersih, aman dan sehat penjamah makanan untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan mulai dari persiapan bahan makanan sampai penyajian makanan (Fatmawati et al., 2015).

Beberapa keterbatasan dalam pengolahan jamu adalah kurangnya kebersihan dan sanitasi (baik bahan baku, peralatan, maupun pembuat jamu itu sendiri), sehingga banyak ditemukan jamu yang kurang bersih dan dapat mengganggu kesehatan konsumen. Kebersihan dan sanitasi merupakan upaya yang dilakukan untuk menjamin terwujudnya kondisi yang memenuhi persyaratan kesehatan, jika dalam pembuatan jamu faktor kebersihan dan sanitasi tidak diterapkan dengan baik, maka bisa saja jamu tersebut terkontaminasi oleh mikroba patogen. Hal-hal yang perlu diperhatikan oleh pembuat jamu adalah kondisi kesehatan, kebersihan, perilaku produsen dan kebersihan pakaian (Suharmiati, 2003).

Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dan Kimia Dalam Makanan, batas maksimum pencemaran bakteri coliform yaitu 20/ml. Berdasarkan penelitian yang dilakukan di Kota Semarang, dari 4 sampel jamu beras kencur dari pedagang jamu gendong di Pasae Peterongan Semarang yang diperiksa menunjukkan hasil 100% jamu mengandung bakteri *Coliform* dan 75% teridentifikasi bakteri *Escherichia coli*. Hal ini berarti sampel jamu gendong beras kencur yang dijual di Pasar Peterongan Semarang tercemar oleh bakteri *Coliform* dan *Escherichia coli* (Saputro, 2019).

*

Jenis bakteri lainnya yang berisiko terdapat dalam jamu adalah Bakteri *Salmonella sp.* Hal ini dikarenakan adanya kebiasaan telur mentah yang dijadikan campuran dalam minuman jamu. Berdasarkan penelitian yang dilakukan di Kabupaten Brebes, 26,66% telur yang dijual pedagang jamu positif mengandung *Salmonella sp.* (Yuswati, 2017). Berdasarkan analisis permasalahan tersebut, maka perlu adanya edukasi mengenai peningkatan pemahaman masyarakat terhadap pentingnya personal hygiene dalam pengolahan makanan produksinya.

METODE

Pelaksanaan kegiatan edukasi bagi pedagang jamu dilakukan dengan beberapa tahap pelaksanaan yang terdiri dari perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi. Tahap perencanaan dilakukan dengan analisis situasi, mengurus perijinan, persiapan alat dan bahan yang akan digunakan serta materi yang akan disampaikan. Tahap pelaksanaan dengan metode kegiatan ini berupa penyuluhan untuk mengedukasi pedagang jamu dengan pengetahuan tentang persyaratan personal hygiene, pencucian peralatan dan pencucian bahan yang baik dengan pendekatan *face to face* dan pemberian leaflet. Tahap evaluasi dengan mengukur keberhasilan pelaksanaan kegiatan. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan di Kota Tanjungpinang pada tanggal 27 – 30 Juni 2020.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat ditunjukkan pada tabel 1 berikut.

Tabel 1. Hasil Kegiatan Edukasi Pada Pedagang Jamu

No.	Nama Pedagang Jamu	Lokasi	Tanggal	Metode yang digunakan
1.	Pedagang Jamu 1	Meja 7	30 Juni 2020	Penyuluhan dan leaflet
2.	Pedagang Jamu 2	Pasar Pelantar 1	30 Juni 2020	Penyuluhan dan leaflet
3.	Pedagang Jamu 3	Pasar Pelantar 1	30 Juni 2020	Penyuluhan dan leaflet

4.	Pedagang Jamu 4	Km 3	30 Juni 2020	Penyuluhan dan leaflet
5.	Pedagang Jamu 5	Pasar Bintan Center	30 Juni 2020	Penyuluhan dan leaflet
6.	Pedagang Jamu 6	Km 9	30 Juni 2020	Penyuluhan dan leaflet
7.	Pedagang Jamu 7	Km 9	30 Juni 2020	Penyuluhan dan leaflet
8.	Pedagang Jamu 8	Km 9	30 Juni 2020	Penyuluhan dan leaflet

Berdasarkan tabel 1 dapat diketahui bahwa edukasi mengenai hygiene sanitasi pada pedagang jamu berhasil dilaksanakan pada 8 pedagang jamu gendong dan yang berada di toko jamu yang dilakukan di lokasi kuliner Meja 7, Pasar Pelantar 1, KM 3, Pasar Bintan Center dan di sekitar KM9. Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilakukan berjalan dengan lancar dan baik. Antusias dan sambutan hangat dari pedagang jamu begitu berpatisipasi dan merespon pada saat melakukan penyuluhan tentang *personal hygiene*, memberikan edukasi cara pencucian peralatan dan bahan seperti telur yang baik.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan penyuluhan melalui pendekatan *face to face* disertai menggunakan leaflet. Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan, materi yang diberikan adalah sebagai berikut :

a. Personal Hygiene

Penjamah makanan jajanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan jajanan harus memenuhi persyaratan antara lain :

- 1) tidak menderita penyakit mudah menular misal : batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya;
- 2) menutup luka (pada luka terbuka/ bisul atau luka lainnya);
- 3) menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian;
- 4) memakai celemek, dan tutup kepala;
- 5) mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan;

- 6) menjamah makanan harus memakai alat/ perlengkapan, atau dengan alas tangan;
- 7) tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya);
- 8) tidak batuk atau bersin di hadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung (Keputusan Menteri Kesehatan RI No.942/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, 2003).

b. Hygiene peralatan

Peralatan yang digunakan untuk mengolah dan mengolah dan menyajikan jamu harus sesuai dengan peruntukannya dan memenuhi syarat hygiene sanitasi, diantaranya :

- 1) peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih dan dengan sabun;
- 2) lalu dikeringkan dengan alat pengering/lap yang bersih;
- 3) kemudian peralatan yang sudah bersih tersebut disimpan di tempat yang bebas pencemaran;
- 4) dilarang menggunakan kembali peralatan yang dirancang hanya untuk sekali pakai.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1096 Tahun 2011 tentang hygiene sanitasi jasa boga, pencucian peralatan perlu melakukan tahapan-tahapan pencucian seperti membersihkan sisa-sisa makanan, pengguyuran dan perendaman, pencucian peralatan, pembilasan dan pengeringan (Kemenkes RI, 2011).

c. Bahan Makanan

Syarat untuk bahan makanan adalah sebagai berikut :

- 1) semua bahan yang diolah menjadi makanan jajanan harus dalam keadaan baik mutunya, segar dan tidak busuk;
- 2) semua bahan olahan dalam kemasan yang diolah menjadi makanan jajanan harus bahan olahan yang terdaftar di Kementerian Kesehatan, tidak kadaluwarsa, tidak cacat atau tidak rusak.

Pada saat penjelasan mengenai bahan makanan, edukasi mengenai langkah mencuci telur juga diberikan. Pencucian telur dilakukan dengan menggunakan air mengalir setelah itu dicuci menggunakan sabun dan digosok secara perlahan agar kotoran yang menempel pada kulit telur

dalam keadaan bersih. Selanjutnya telur dibilas lagi menggunakan air mengalir hingga sisa sabun dan kotoran benar hilang dan bersih lalu telur dikeringkan menggunakan kain atau lap bersih.



Gambar 1. Edukasi bagi pedagang jamu gendong



Gambar 1. Edukasi bagi pedagang jamu yang berada di toko jamu

Para pedagang yang terlibat dalam pemberian edukasi mengenai hygiene sanitasi pedagang jamu ini merasa terbantu dengan dilaksanakannya pengabdian masyarakat ini. Hal ini dikarenakan sebelumnya mereka belum sepenuhnya mengetahui persyaratan hygiene sanitasi dalam pengolahan makanan. Ini terlihat dari adanya pedagang jamu gendong yang membawa peralatan untuk penyajian yang

kurang bersih dan hanya dicuci menggunakan air dalam ember (bukan air bersih yang mengalir dan sabun). Contoh lainnya adalah telur yang digunakan sebagai campuran jamu terlihat masih terdapat kotoran dan belum dicuci.

Kontaminasi bakteri pada telur dapat melalui dua rute yaitu transmisi vertikal dan transmisi horizontal. Transmisi vertikal bermula ketika induk unggas (ayam) mengonsumsi makanan yang terdapat bakteri di dalamna dan terjadi kolonisasi sehingga infeksi bakteri berpindah ke organ lainnya, sedangkan transmisi horizontal terjadi sewaktu proses telur dikeluarkan dari induk ayam dan cangkang telur terpapar bakteri dari kotoran ayam ataupun dari infeksi organ reproduksi (Darmayanti et al., 2021). Pada kegiatan edukasi ini, tidak lupa disampaikan pada para pedagang agar dapat memilih telur yang bersih dan tidak rusak (cangkang masih dalam keadaan baik, tidak ada yang pecah atau retak) untuk mengurangi adanya risiko kontaminasi bakteri.

Dengan dilakukannya pengabdian masyarakat ini diharapkan para pedagang jamu dapat mengikuti persyaratan hygiene sanitasi dalam proses pengolahan dan penyajian jamunya sehingga bahaya *food borne disease* dari minuman tradisional jamu dapat dicegah.

SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian masyarakat kepada 8 pedagang jamu tentang hygiene sanitasi berhasil dilakukan dengan mengedukasi pedagang jamu untuk mengetahui persyaratan hygiene sanitasi dengan menggunakan leaflet. Kegiatan berjalan lancar dan mendapatkan respon positif dari para pedagang. Saran yang dapat diberikan dari kegiatan ini adalah diharapkan para pedagang dapat mengimplementasikan persyaratan mengenai hygiene sanitasi yang baik dalam mengolah dan menyajikan jamunya. Pemerintah melalui Dinas Kesehatan dan Puskesmas agar dapat terus melakukan pembinaan kepada pedagang jamu agar bahaya adanya kontaminasi bakteri pada makanan dapat dihindari sehingga tidak menimbulkan risiko *food borne disease*.

DAFTAR PUSTAKA

- Darmayanti, D. I. P., Mutiarawati, D. T., & Suliati. (2021). Analisa Bakteri *Escherichia coli* Dan *Salmonella* sp Pada Telur Ayam Kampung. *Jurnal Analisis Kesehatan Sains*, 10(1), 9–13.
- Dinas Kesehatan Kota Tanjungpinang. (2018). *Profil Kesehatan Kota Tanjungpinang Tahun 2018*.
- Fatmawati, Arbianingsih, & Musdalifah. (2015). Faktor yang mempengaruhi kejadian diare anak usia 3-6 tahun di TK. *Journal of Islamic Nursing*, 1(1), 21–32.
- Fatmawati, S., Rosidi, A., Handarsari, E., & Semarang, U. M. (2013). *Perilaku Higiene Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan Di Pusat Pendidikan Dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah*. 04(08), 45–52.
- Fhitryani, S., Suryanto, D., & Karim, A. (2017). Pemeriksaan *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* dan *Salmonella* sp. pada Jamu Gendong yang Dijajakan di Kota Medan. *BIOLINK (Jurnal Biologi Lingkungan, Industri, Kesehatan)*, 3(2), 144.
- Kemkes RI. (2010). Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS) 2010. In *Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*.
<https://www.litbang.kemkes.go.id/laporan-riset-kesehatan-dasar-riskesdas/>
- Kemkes RI. (2011). Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
<https://peraturanpedia.id/peraturan-menteri-kesehatan-nomor-1096-menkes-per-vi-2011/>
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 6 Tahun 2016 tentang Formularium Obat Herbal Asli Indonesia, Pub. L. No. 6, 225 (2016).
- Keputusan Menteri Kesehatan RI No.942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, Pub. L. No. 942/MENKES/SK/VII/2003, Menti

- Kesehatan Republik Indonesia 1 (2003).
- Ramadani, E. R., Nirmala G, F., & Mersatika H, A. (2017). Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan di Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Buke Kabupaten Konawe Selatan Tahun 2016. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*, 2(6), 1–12.
- Saputro, A. V. R. (2019). Pemeriksaan MPN (Most Probable Number) Coliform dan Identifikasi Escherichia Coli pada Jamu Gendong Beras Kencur. *Jaringan Laboratorium Medis*, 1(1), 11. <https://doi.org/10.31983/jlm.v1i1.4936>
- Suharmiati. (2003). Menguak Tabir & Potensi Jamu Gendong. In *AgroMedia Pustaka*.
- Tilaar, M., Wih, W. L., & Ranti, A. S. (2010). The Green Science of Jamu : Pendekatan Pragmatik Untuk Kecantikan dan Kesehatan. In *Dian Rakyat* (Vol. 2022). <https://doi.org/10.18502/kls.v7i2.10332>
- Yuswati. (2017). Identifikasi Salmonella Sp. Pada Telur Ayam Kampung Yang Dijual Pedagang Jamu Di Kecamatan Banjarharjo Kabupaten Brebes. *Publicitas*, 2(2), 1–12.