

Pemanfaatan Booklet dalam Perbaikan Perilaku Pengamanan Alat Makan pada Masyarakat Kelurahan Togafo

Sakriani*¹, Purnama Sidebang², Fitrah Ibrahim³, Edivo Chandra Silalahi⁴, Cica Dahlina⁵

^{1,2,3,4,5}Jurusan Kesehatan Lingkungan, Politeknik Kesehatan Kemenkes Ternate, Indonesia
*e-mail: sakrianijamaluddin@gmail.com¹

Abstrak

Kualitas makanan diindikasikan dengan alat makan minum yang digunakan dapat dipengaruhi oleh pengetahuan mengenai perlakuan terhadap alat makan minum tersebut, termasuk cara pencuciannya. Oleh karena itu, dilakukan pengabdian masyarakat ini dengan memanfaatkan booklet teknik pencucian alat makan minum dalam perbaikan perilaku pengamanan alat makan minum pada masyarakat wilayah pesisir Kelurahan Togafo. Model pengabdian yang akan dilakukan dalam kegiatan ini adalah pendampingan tentang pencucian alat makan minum disertai pembagian booklet. Hasil pelaksanaan kegiatan ini menunjukkan bahwa ada perbedaan pengetahuan sebelum dan sesudah penyuluhan dengan memanfaatkan booklet. Namun, tidak ada perbedaan sikap dan tindakan, baik sebelum maupun setelah penyuluhan. Disarankan agar pelaksanaan kegiatan berikutnya menggunakan media lain selain booklet.

Kata Kunci: Alat Makan, Pencucian, Perilaku

Abstract

Two cases of food poisoning were reported in Ternate City in 2023. Food poisoning can be caused by consuming food of poor quality as a result of the knowledge regarding the treatment of the utensils, including how to wash them. Therefore, this community service was carried out to utilize the booklet on techniques for washing eating and drinking utensils to improve the behavior of protecting eating and drinking utensils in the coastal area of Togafo Village. The model of service that will be carried out in this activity is assistance regarding washing eating and drinking utensils accompanied by the booklets distributed. The results of implementing this activity show that there is a difference in knowledge before and after counselling using booklets. However, the opposite happened to attitudes and actions, there were no differences in attitudes and actions, both before and after counselling. Beyond booklets, other media should be used in the implementation of the following activities.

Keywords: Behavior, Dishwashing, Utensils

1. PENDAHULUAN

Keracunan makanan dan penyakit infeksi bersumber makanan cenderung meningkat, peredaran makanan kadaluarsa ataupun perilaku konsumsi merupakan sebuah isu penting. Laporan WHO menunjukkan bahwa di negara berkembang terdapat sekitar 70% kasus diare yang terjadi akibat konsumsi makan yang telah terkontaminasi dan sebagian besar berasal dari makanan di jasa boga dan rumah makan. Di Amerika Serikat, sekitar 20% kasus keracunan terjadi di rumah makan dan 3% di industri pangan. Di Eropa, diidentifikasi beberapa sumber kontaminasi di antaranya 46% dari rumah, 15% dari restoran/hotel, 8% dari acara jamuan makan, 6% dari fasilitas kesehatan dan 5% dari sekolah. Pada tahun 2017 perkiraan diare di fasilitas kesehatan Maluku Utara sebanyak 32.625 dan yang tertangani sebesar 9.755 (29,9%) (Kementerian Kesehatan Sekretaris Jenderal, 2018).

Hasil identifikasi keracunan oleh BPOM menunjukkan bahwa tahun 2021 sampai 2023 terjadi kasus keracunan dan 1.110 diantaranya adalah keracunan makanan (Yarni et al., 2024). Sebuah penelitian menunjukkan bahwa mikroorganisme tertentu dapat menyebabkan gangguan kesehatan (Shayeghi et al., 2020). Dua kasus keracunan makanan dilaporkan di Kota Ternate tahun 2023 (Djailan, 2023; Pusat Krisis Kesehatan, 2023).

Kualitas makanan dapat dipengaruhi oleh alat masak dan alat makan yang digunakan. Sebuah penelitian menunjukkan bahwa hasil pemeriksaan koloni kuman pada alat makan

menunjukkan bahwa terdapat 10.230 koloni/cm² kuman pada piring, 9.560 koloni/cm² pada gelas dan 3.960 koloni/cm² pada sendok (Akwila, Aminougroho, & Wahyudi, 2022). Alat makan di Rumah Tangga juga tidak terlepas dari kontaminasi cemaran mikroba. Umur, tingkat pendidikan, dan tingkat pengetahuan merupakan faktor-faktor yang dapat mempengaruhi perilaku higiene sanitasi pada makanan pada penjamah makanan (Juhaina, 2020). Penelitian a.n Rahdatia Magvirah T. (2022) di Kelurahan Togafo menunjukkan bahwa masih terdapat 54,56% yang memiliki pengetahuan yang kurang baik mengenai pencucian alat makan. Sebuah penelitian di Kota Ternate juga menemukan bahwa angka kuman pada alat makan melewati ambang batas (Sakriani, Melinda, Sidebang, & Sangadjisowohy, 2024).

Salah satu upaya yang dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan atau memperbaiki perilaku adalah dengan edukasi. Sebuah temuan menunjukkan bahwa kegiatan penyuluhan higiene dan sanitasi makanan kepada tenant Sevensky di rooftop Lippo Plaza Jogja memberikan dampak bagi peningkatan kualitas kebersihan makanan di Sevensky. Perubahan ini tidak banyak terjadi secara fisik, namun kualitas proses pengolahan makanan yang higienis akan menghasilkan makanan yang kualitas kebersihannya meningkat (Soegiantoro, Soegiantoro, & Soegiantoro, 2022).

Kelurahan Togafo dipilih menjadi lokasi kegiatan karena kelurahan tersebut merupakan daerah binaan dari Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Ternate. Masyarakat Kelurahan Togafo selalu antusias mengikuti kegiatan-kegiatan yang dilakukan oleh jurusan. Dari uraian tersebut, maka pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan agar perilaku pencucian alat makan minum dilakukan dengan tepat sehingga kualitas makanan tetap terjaga.

Bagian ini didukung kajian literatur yang dijadikan sebagai penunjang konsep pengabdian. Penulis dituntut menyajikan kajian literatur yang primer (referensi artikel jurnal dan prosiding konferensi) dan mutakhir (referensi yang dipublikasikan dalam selang waktu 10 tahun terakhir). Kajian literatur tidak terbatas pada teori saja, tetapi juga bukti-bukti empiris. Perkaya bagian pendahuluan ini dengan upaya-upaya yang pernah dilakukan pihak lain. Artikel ini merupakan hasil pengabdian yang merupakan hilirisasi dari hasil penelitian, dapat berupa hasil penelitian sendiri maupun peneliti lain.

2. METODE

Kegiatan ini merupakan tindak lanjut dari temuan penelitian yang dilakukan oleh mahasiswa Prodi Diploma Tiga Sanitasi Poltekkes Ternate yang menemukan bahwa masih terdapat 54,56% yang memiliki pengetahuan yang kurang baik mengenai pencucian alat makan (Magvirah, 2022). Model pengabdian yang akan dilakukan dalam kegiatan ini adalah pemanfaatan booklet dan penyuluhan mengenai teknik pencucian alat makan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat kelurahan Togafo mengenai pencucian alat makan minum yang baik.

Alat peraga penyuluhan

- a. Leaflet
- b. Buku saku/*booklet* "Teknik Pencucian Alat Makan Minum"
- c. Infocus

Berikut adalah tahapan kegiatan pengabdian kepada masyarakat:

- a. Tahap *pre-test*
Pada tahap *pre-test* dilakukan pengukuran pengetahuan tentang makanan kadaluarsa.
- b. Penyuluhan
Pada tahap penyuluhan, tim pelaksana pengmas melakukan penyuluhan kepada sasaran dari kegiatan pengmas. Pada tahap ini sasaran dari kegiatan pengmas diberikan leaflet dan buku saku tentang teknik pencucian alat makan
- c. Praktik Identifikasi Kemasan Makanan
Pada tahap ini tim pelaksana kegiatan mendampingi masyarakat dalam melakukan identifikasi kemasan makanan.
- d. Tahap *Post-test*

Pada tahap *post-test* dilakukan pengukuran pengetahuan mengenai teknik pencucian alat makan dari sasaran dari kegiatan pengmas untuk mengevaluasi hasil pelaksanaan kegiatan.

Kegiatan ini dilakukan di lokasi mitra, yakni Kelurahan Togafo. Pada Bentuk partisipasi mitra adalah sebagai sasaran kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, yaitu mengikuti pre-test, penyuluhan dan post-test. Adapun pihak yang terlibat dalam kegiatan ini adalah Tim Pengabdian yang terdiri dari 2 dosen dan 3 mahasiswa dari Prodi Diploma Tiga Sanitasi Poltekkes Ternate.

Telah dijelaskan sebelumnya bahwa dilakukan pre-test dan post-test untuk mengetahui perbedaan pengetahuan, sikap dan perilaku mengenai pencucian alat makan. kuesioner digunakan untuk mengukur pengetahuan dan sikap mengenai pencucian alat makan, sedangkan tindakan diukur menggunakan lembar observasi. Adapun uji yang digunakan untuk mengetahui perbedaan pengetahuan, sikap dan perilaku mengenai pencucian alat makan adalah Uji Wilcoxon.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini dilakukan pada hari Sabtu tanggal 13 Agustus - 13 September 2023 (rincian/tahapan kegiatan sesuai yang telah diuraikan pada metode) di Kelurahan Togafo dengan sasaran ibu rumah tangga yang umumnya melakukan pencucian alat makan minum. Terdapat 19 ibu rumah tangga di rentang umur 18 - 65 tahun.

Berikut adalah gambaran hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan:

Tabel 1. Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Pencucian Alat Makanan Sebelum dan Sesudah Penyuluhan

Pre-Post Test	Jumlah	Mean Rank	Nilai p
Pengetahuan			
Negatif (menurun)	0	0,00	0,03
Positif (meningkat)	11	6,00	
Tidak ada perubahan	8		
Sikap			
Negatif (menurun)	7	7,57	0,595
Positif (meningkat)	6	6,33	
Tidak ada perubahan	6		
Tindakan			
Negatif (menurun)	6	5,08	0,822
Positif (meningkat)	5	7,10	
Tidak ada perubahan	8		

Tabel 1 menunjukkan bahwa ada perbedaan pengetahuan sebelum dan sesudah dilakukan penyuluhan dengan menggunakan *booklet* tentang pencucian alat makan minum. Dari 19 responden, 11 diantaranya mengalami peningkatan pengetahuan. Hal ini didukung hasil uji statistik dengan nilai $p = 0,03$ ($<0,05$). Hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini sejalan dengan temuan penelitian yang menunjukkan bahwa ada peningkatan pengetahuan tenaga pengolah makanan setelah dilakukan edukasi hygiene sanitasi peralatan makan (Makhfirah & Hadi, 2024). Hal ini didukung pula oleh hasil pengabdian kepada masyarakat yang menunjukkan bahwa ada peningkatan pengetahuan anak-anak dan remaja setelah dilakukan edukasi penerapan hygiene sanitasi dalam mengolah makanan, termasuk kebersihan alat yang digunakan (Kusumaningsih & Retnoningtias, 2021).



Gambar 1. Tim Memberikan Materi dalam Penyuluhan



Gambar 2. Halaman booklet sebagai media penyuluhan

Pemanfaatan booklet terbukti dapat meningkatkan pengetahuan mengenai pencucian alat makan. Hal sebaliknya pada sikap dan tindakan, tidak ada perubahan sebelum dan sesudah dilakukan intervensi dalam hal ini penyuluhan dan pemanfaatan *booklet*. Hasil uji statistik menunjukkan bahwa nilai p untuk sikap pada saat sebelum dan sesudah penyuluhan adalah 0,595 ($p > 0,05$). Demikian pula dengan tindakan, nilai p untuk tindakan pencucian alat makan adalah 0,822 ($p > 0,85$).

Terdapat enam tahapan dalam pencucian alat makan minum, yakni:

- Memisahkan sisa-sisa makanan pada alat makan (*Scrapping*)
- Merendam atau membilas hingga seluruh permukaan alat makan terkena air (*Flushing*)
- Mencuci alat makan dengan sabun (*Washing*)
- Membilas kembali alat makan yang telah dicuci dengan sabun (*Rinsing*)
- Melakukan pembebashamaan pada alat makan (*Desinfection/Sanitizing*)
- Mengeringkan alat makan, baik dengan cara mengelap maupun meniriskan di rak piring (*Towelling*) (Christiva, Rusmiati, & Setiawan, 2020).

Dari enam langkah tersebut, langkah ke-5 (*Desinfection/Sanitizing*) merupakan langkah

yang paling sering diabaikan oleh masyarakat. Masyarakat tidak terbiasa melakukan pembebasamaan pada alat masak maupun alat minum yang digunakan. Hal inilah yang menyebabkan tidak adanya perbedaan tindakan sebelum dan setelah dilakukan penyuluhan mengenai cuci alat makan minum dengan *booklet*. Pengetahuan yang baik seharusnya diikuti dengan tindakan yang baik pula. Namun, pada penelitian ini peningkatan pengetahuan tidak diikuti oleh perubahan tindakan ke arah yang lebih baik pula. Hal ini sejalan dengan temuan penelitian bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan tindakan pencucian alat makan minum, pengetahuan yang baik belum tentu diikuti oleh sikap dan tindakan yang baik pula (Sakriani, Nurlaeli, Supardi, Said, & Hartati, 2023). Penelitian lainnya menemukan bahwa peralatan makanan belum dipelihara dengan baik, sebagaimana ditemukan bahwa (1) Tempat peralatan makan dan minum yang hanya satu wadah; (2) Peralatan makan dan minum yang tidak langsung diangkat ke tempat pencucian; (3) Gelas dan piring yang belum dicuci secara bersih; (4) Peralatan minum yang siap dicuci dan masih dalam keadaan basah diletakkan di meja makan pengunjung; (5) Peralatan makan dan minum yang akan digunakan masih adanya noda; (6) Kebersihan peralatan makan dan minum belum terjaga (Romana, 2017). Selain teknik pencucian, hal penting yang perlu diperhatikan adalah teknik penyimpanan peralatan makan sebagaimana penelitian yang menemukan bahwa ada hubungan yang signifikan antara peralatan makan dengan teknik penyimpanan yang dipraktekkan (Maunah & Ulfa, 2020).

Peserta antusias dalam mengikuti materi, ini terlihat dari aktifnya diskusi mengenai pencucian alat makan minum karena hal ini merupakan kegiatan yang dilakukan dalam kehidupan sehari-hari.

4. KESIMPULAN

Edukasi mengenai pencucian alat makan minum dengan memanfaatkan *booklet* telah dilakukan di Kelurahan Togafo. Dari hasil pengukuran pre-test dan post-test dapat diketahui bahwa terjadi peningkatan pengetahuan mengenai pencucian alat makan, dari 19 responden 11 di antaranya yang mengalami peningkatan pengetahuan. Sedangkan proporsi responden yang mengalami peningkatan dan penurunan nilai untuk sikap dan tindakan setelah penyuluhan tidak jauh berbeda. *Booklet* terbukti efektif untuk meningkatkan pengetahuan namun tidak untuk sikap dan tindakan. Oleh karena itu, disarankan agar pelaksanaan kegiatan berikutnya menggunakan media lain selain *booklet*. Penggunaan media *booklet* ini dapat memberikan kontribusi dalam meningkatkan kualitas pangan yang diolah masyarakat dan menambah pengetahuan dibidang kesehatan lingkungan, khususnya mengenai pencucian alat makan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, J., Hasan, A. ul, Naqvi, T., & Mubeen, T. (2019). A Review on Software Testing and Its Methodology. *Manager's Journal on Software Engineering*, 13(1), 32–38. <https://doi.org/10.26634/jse.13.3.15515>
- Akwila, D., Aminougroho, A. T., & Wahyudi, D. (2022). Bacterial Contamination Test on Plates, Spoons, and Glass at a Food Stall (Angkringan) Surakarta City, Central Java. *BIOEDUPAT: Pattimura Journal of Biology and Learning*, 2(1), 19–22. <https://doi.org/10.30598/bioedupat.v2.i1.pp19-22>
- Aljawarneh, S., Aldwairi, M., & Yassein, M. B. (2018). Anomaly-based intrusion detection system through feature selection analysis and building hybrid efficient model. *Journal of Computational Science*, 25(1), 152–160. <https://doi.org/10.1016/j.jocs.2017.03.006>
- Christiva, R. H., Rusmiati, R., & Setiawan, S. (2020). Analisis Risiko Cemaran Mikrobiologis Pada Pengelolaan Peralatan Makan Dan Minum di Kantin Sekolah Dasar. *Ruwa Jurai: Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 14(1), 9. <https://doi.org/10.26630/rj.v14i1.2167>
- Djailan, I. (2023). Polisi Selidiki Kasus Keracunan Massal di Ternate Berita Terkini. Diambil 11 Mei 2024, dari <https://www.rri.co.id/ntt/daerah/169098/polisi-selidiki-kasus-keracunan->

massal-di-ternate

- Guo, Y., Han, S., Li, Y., Zhang, C., & Bai, Y. (2018). K-Nearest Neighbor combined with guided filter for hyperspectral image classification. In *International Conference On Identification, Information and Knowledge in the Internet of Things* (hal. 159–165).
- Handoko, D. (2016). *Sistem Pendukung Keputusan Seleksi Penentuan Penerima Beasiswa Dengan Metode Simple Additive Weighting (SAW)*. Program Studi Teknik Informatika. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Juhaina, E. (2020). Keamanan Makanan Ditinjau dari Aspek Higiene dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan di Sekolah, Warung Makan dan Rumah Sakit. *Electronic Journal Scientific of Environmental Health And Disease*, 1(1). <https://doi.org/10.22437/esehad.v1i1.10763>
- Kementerian Kesehatan Sekretaris Jenderal. (2018). *Profil Kesehatan Indonesia 2018* (Vol. 1227). Jakarta. <https://doi.org/10.1002/qj>
- Kurniawan, Y. I., Rahmawati, A., Chasanah, N., & Hanifa, A. (2019). Application for determining the modality preference of student learning. In *Journal of Physics: Conference Series* (Vol. 1367, hal. 1–11). <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1367/1/012011>
- Kurniawan, Y. I., Soviana, E., & Yuliana, I. (2018). Merging Pearson Correlation and TAN-ELR algorithm in recommender system. In *AIP Conference Proceedings* (Vol. 1977). <https://doi.org/10.1063/1.5042998>
- Kusumaningsih, P., & Retnoningtias, D. W. (2021). Edukasi Prilaku Penerapan Higiene Sanitasi Dalam Mengolah Makanan Pada Anak-Anak dan Remaja. *SINAPTEK*, 4, 129–136. Diambil dari <https://jurnal.undhirabali.ac.id/index.php/SINAPTEK/article/download/1662/1408>
- Low, C. (2015). NSL-KDD Dataset.
- Makhfirah, N., & Hadi, A. (2024). Edukasi Hygiene Sanitasi Peralatan terhadap Peningkatan Pengetahuan Tenaga Penjamah Makanan pada Instalasi Gizi di Rumah Sakit Meuraxa Banda Aceh. *SAGO gizi dan kesehatan*, 5 (2), 556–562.
- Maunah, N. A., & Ulfa, L. (2020). Hubungan Antara Personal Hygiene, Fasilitas Sanitasi dan Teknik Penyimpanan Peralatan Makan dengan Kebersihan Peralatan Makan di Kantin dan Makanan Jajanan. *Jurnal Untuk Masyarakat Sehat (JUKMAS)*, 4(2), 112–119. <https://doi.org/10.52643/jukmas.v4i2.918>
- Pusat Krisis Kesehatan. (2023). Kejadian Luar Biasa (KLB)-Keracunan di Kota Ternate, Maluku Utara. Diambil 11 Mei 2024, dari [https://pusatkrisis.kemkes.go.id/Kejadian-Luar-Biasa-\(KLB\)---Keracunan--di-KOTA-TERNATE-MALUKU-UTARA-27-07-2023-56](https://pusatkrisis.kemkes.go.id/Kejadian-Luar-Biasa-(KLB)---Keracunan--di-KOTA-TERNATE-MALUKU-UTARA-27-07-2023-56)
- Romana, N. V. (2017). *Upaya Menjaga Sanitasi Peralatan Makan dan Minum di Kafe Damil Denia Universitas Negeri Padang*. Universitas Negeri Padang.
- Sakriani, Melinda, A., Sidebang, P., & Sangadjisowohy, I. (2024). Dish Washing Techniques on Colony Count of Cutleries in Food (Coto) Stall in Ternate. In *Proceeding 2nd International Conference Khairun University (IConKU) 2024* (Vol. 1, hal. 156–160).
- Sakriani, Nurlaeli, Supardi, U. K., Said, A., & Hartati, R. M. T. (2023). Relationship between Knowledge and Attitude and Community Action in Washing Eating and Drinking Utensils in Togafo Village. *International Journal of Scientific Research and Management (IJSRM)*, 11(12), 302–306. <https://doi.org/10.18535/ijsrm/v11i12.fe02>
- Shams, E. A., & Rizaner, A. (2018). A novel support vector machine based intrusion detection system for mobile ad hoc networks. *Wireless Networks*, 24(5), 1821–1829. <https://doi.org/10.1007/s11276-016-1439-0>
- Shayeghi, F., Matini, E., Rahbar, N., Mojri, N., Hosseini, S. S., Esmaeili, H., ... Hosseini Zavareh, S. A. (2020). Microbial Contamination of Kitchen Instruments as a Minatory to Human Health. *Pakistan Journal of Medical and Health Sciences*, 14(2), 1282–1287.
- Soegiantoro, D. H., Soegiantoro, H. R., & Soegiantoro, G. H. (2022). Penyuluhan Higiene dan Sanitasi Dalam Pengolahan Makanan di Sevensky Lippo Plaza Yogyakarta. *Jurnal Industri Pariwisata*, 4(2), 122–130. <https://doi.org/10.36441/pariwisata.v4i2.660>

- Sridevi, M., Aishwarya, S., Nidheesha, A., & Bokadia, D. (n.d.). *Anomaly Detection by Using CFS Subset and Neural Network with WEKA Tools*. Springer Singapore. <https://doi.org/10.1007/978-981-13-1747-7>
- Yarni, L., Nurhayati, S., Simanjuntak, R. U. C., Lestari, A. P. D., Imanua, M., & Anggraini, N. R. (2024). Analisis Data Kasus Keracunan Obat dan Makanan Tahun 2023. Diambil 11 Mei 2024, dari <https://pusakom.pom.go.id/riset-kajian/detail/analisis-data-kasus-keracunan-obat-dan-makanan-tahun-2023>

Halaman Ini Dikосongkan