



Pendampingan Pengolahan dan Penyimpanan Makanan Pada Penjamah Makanan Pada Pondok Pesantren

Rusmiati^{1*}, Narwati¹, Aldi Syahputra Nasution¹, Putri Arida Ipmawati¹

¹Jurusan Kesehatan Lingkungan, Poltekkes Kemenkes Surabaya, Surabaya, Jawa Timur, Indonesia

*E-mail: rusmiati@poltekkesdepkes-sby.ac.id

Received: 25 Agustus 2024

Accepted: 31 Agustus 2024

Published: 31 Agustus 2024

Abstract

Food handlers at Pesantren X generally did not wash their hands before preparing food because there was no handwashing facility available; the only washing area was used for cleaning dining and cooking utensils. They also did not use personal protective equipment (PPE), and food ingredients were placed directly on the floor. The food storage area was rarely cleaned, and raw and cooked food were stored together. The spice grinding equipment was damaged, and they used a blender in poor condition. According to the Minister of Health Regulation No. 2 of 2023, such conditions were categorized as unsanitary in terms of food processing facilities. This community service activity aimed to improve the knowledge of food handlers in the Nutrition Room on proper food processing and storage methods to prevent diarrhea, in an effort to create a healthier environment at Pondok Pesantren X. The methods used in this community service included the distribution of leaflets and stickers to increase knowledge, and counselling to improve food handlers' understanding of proper food processing sanitation and personal hygiene. Practical simulations were conducted, and PPE and new spice grinders were provided. The results of the community service showed that 100% (20) of the food handlers in the Nutrition Room at Pesantren X practised personal hygiene. Secondly, at least 40% of the food handlers correctly washed equipment and stored food by the fifth month after the counselling and demonstration activities. By the ninth month, at least 80% had followed the correct procedures. Conclusion of community service activities Counselling on proper food processing and storage was attended by food handlers of the Nutrition Room of the X Islamic Boarding School. The enthusiasm of food handlers in counselling activities is evidenced by the existence of several questions and discussions submitted by food handlers to instructors, so that food handlers receive the material presented well. Suggestions in community service activities The Nutrition Room Manager of Pesantren X can carry out monitoring and evaluation of processing and storage to ensure the cleanliness of food ingredients and food that will be served to students. In addition, personal hygiene monitoring of food handlers can also be carried out.

Keywords: Handlers, Food Processing, Ponpes Nutrition Room.

Abstrak

Para penjamah makanan di Pesantren X pada umumnya tidak mencuci tangan sebelum mengolah makanan karena tidak tersedia fasilitas cuci tangan yang ada adalah tempat pencucian alat makan dan masak dan tidak menggunakan APD, meletakkan bahan makanan juga langsung dilantai, Tempat penyimpanan makanan yang jarang dibersihkan antara makanan mentah dan masak dicampur saat disimpan tempat penggilingan bumbu dalam kondisi rusak dan menggunakan blender yang kondisinya kotor. Kondisi demikian menurut Permenkes no 2 tahun 2023 sudah dikategorikan dalam kondisi tidak memenuhi syarat ditinjau dari kondisi sanitasi Tempat Pengolahan Makanan. Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat adalah meningkatkan pengetahuan Penjamah Makanan Ruang Gizi tentang Cara Pengolahan dan penyimpanan makanan untuk pencegahan penyakit diare dalam rangka menuju Pondok Pesantren X yang sehat. Metode yang digunakan dalam pengabdian masyarakat ini meliputi Metode *leaflet* dan stiker untuk meningkatkan pengetahuan, penyuluhan untuk meningkatkan pengetahuan Penjamah Makanan dalam melaksanakan sanitasi pengolahan makanan dan personal *hygiene* dengan benar. Praktek /Simulasi dan pemberian seperangkat APD dan alat

penggilingan bumbu. Hasil kegiatan pengabdian Masyarakat 100% (20) Penjamah Makanan Ruang Gizi Pesantren X menerapkan personal *hygiene*. Kedua, minimal 40 % Penjamah makanan melakukan proses pencucian peralatan dan penyimpanan makanan dengan benar pada bulan ke lima setelah dilakukan kegiatan pendamping penyuluhan dan demonstrasi dan bulan ke-9 telah mencapai minimal 80 %. Simpulan kegiatan pengabdian masyarakat Penyuluhan pengolahan dan penyimpanan makanan dengan benar dihadiri oleh penjamah makanan Ruang Gizi Pondok Pesantren X. Antusiasme penjamah makanan dalam kegiatan penyuluhan dibuktikan dengan adanya beberapa pertanyaan dan diskusi yang disampaikan penjamah makanan kepada penyuluh, sehingga penjamah makanan menerima materi yang disampaikan dengan baik. Saran dalam kegiatan pengabdian masyarakat Pengelola Ruang Gizi Pesantren X dapat melakukan monitoring dan evaluasi pengolahan dan penyimpanan untuk menjamin kebersihan bahan makanan serta makanan yang akan di hidangkan untuk santri. Selain itu juga dapat dilakukan monitoring *hygiene* perorangan penjamah.

Kata Kunci: Penjamah, Pengolahan Makanan, Ruang Gizi Ponpes.

A. PENDAHULUAN

Pesantren merupakan tempat untuk mendidik agar santri-santri menjadi orang yang bertaqwa, berakhlak mulia serta memiliki kecerdasan yang tinggi. Santri-santri yang berada di Pondok Pesantren merupakan anak didik yang pada dasarnya sama saja dengan anak didik di sekolah-sekolah umum yang harus berkembang dan merupakan sumber daya yang menjadi generasi penerus pembangunan yang perlu mendapat perhatian khusus terutama kesehatan dan pertumbuhannya. Salah satu aspek yang mendukung hal tersebut adalah pemenuhan kebutuhan gizi bagi para santri. Gizi merupakan zat-zat yang terdapat di dalam makanan dan dikonsumsi oleh manusia setiap hari dan memberikan manfaat bagi tubuh (Dewi et al., 2022).

Permasalahan kesehatan yang dihadapi santri-santri tidak beda dengan permasalahan yang dihadapi anak sekolah umum bahkan bagi santri yang mondok akan bertambah lagi dengan masalah kesehatan lingkungan yang ada di pondok yang mereka tempati (Musthofa et al., 2023). Berdasarkan hal tersebut di atas dituntut suatu peran aktif dari masyarakat dalam hal ini adalah Pesantren bekerja sama dengan pihak kesehatan melakukan pembinaan kesehatan bagi santri-santri yang ada sehingga terwujud pola perilaku hidup bersih dan sehat bagi para santri dan masyarakat Pondok Pesantren serta masyarakat lingkungannya. Pesantren memang mencetak santri-santri untuk berdakwah. Namun, jangan sampai perilaku hidup bersih dan sehat (PHBS) ditinggalkan (Hay et al., 2012). Apalagi, sejauh ini PHBS di kalangan santri pesantren terkesan masih tertinggal. Tidak bisa dipungkiri memang pesantren dengan PHBS masih jarang sehingga banyak penyakit menular yang muncul (Aini, 2021). Padahal, peran mereka sebagai santri nantinya juga bisa menjadi penyambung pengetahuan kesehatan kepada masyarakat.

Penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren harus memiliki sarana fasilitas sanitasi dasar seperti tempat cuci tangan, tempat cuci peralatan, tempat sampah, saluran pembuangan air limbah, penyediaan air bersih untuk pengolahan dan pencucian bahan makanan dan peralatan (Davis et al., 2018). Sedangkan penjamah makanan harus memenuhi syarat sesuai (Permenkes No. 2 Tahun, 2023) Setiap penjamah makanan setidaknya memiliki surat keterangan dokter yang menyatakan sehat jasmani, tidak mengidap penyakit menular seperti tipus, kolera, TBC, hepatitis atau pembawa kuman (Sholichah & Syukur, 2020; Taqhi, 2014).

Upaya yang dapat dilakukan dalam memberikan pemahaman faktor risiko terjadinya keracunan makanan diantaranya melalui metode penyuluhan dan pendampingan kepada penjamah makanan tentang pentingnya personal *hygiene* bagi penjamah dan penerapan sanitasi makanan dalam pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan mentah dan masak, pemeliharaan kebersihan dapur dan peralatan makan dan masak serta pendistribusian kepada para santri, untuk itulah kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan perilaku Penjamah Makanan di Pondok Pesantren, melalui sosialisasi tentang pengetahuan prinsip-prinsip pengolahan makanan, personal *hygiene*, kebersihan dapur, peralatan dan pengelolaan sampah dapur. dan diharapkan melalui kegiatan pengabdian masyarakat ini Pondok Pesantren ini dapat memberikan kontribusi positif dalam mewujudkan salah satu dari 6 pilar transformasi Kesehatan, yakni Pelayanan Kesehatan dalam Pengendalian Penyakit dan Penyehatan Lingkungan.

B. METODE DAN PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Pondok Pesantren X, pada tahun 2024. Desa ini dipilih sebagai lokasi pelaksanaan karena kebutuhan mendesak akan akses air bersih serta potensi penerapan teknologi tepat guna yang relevan dengan kondisi lokal.

Peserta kegiatan terdiri dari Pondok Pesantren X, dengan latar belakang yang beragam termasuk santri, ustad, ustazah, dan pengelola pondok pesantren. Total peserta yang mengikuti kegiatan ini sebanyak 50 orang. Pemilihan peserta didasarkan pada keinginan untuk melibatkan berbagai kelompok dalam masyarakat guna memastikan penerimaan dan keberlanjutan program.

Metode yang digunakan adalah

- 1) Pendekatan komunitas dengan pengelola pondok pesantren
- 2) Survei lokasi baik melalui wawancara, FGD (*Focus Group Discussion*). dengan masyarakat dan Observasi di lapangan.
- 3) Pertemuan dan Penyuluhan terbatas dengan penjamah
- 4) Intervensi alat yaitu, pemberian unit untuk pengolahan makanan
- 5) Evaluasi kegiatan dilakukan dengan teknik "*Self-Evaluation*" atau evaluasi mandiri oleh pengelola pondok pesantren.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kegiatan pengabdian Masyarakat yang telah dilakukan di Pondok Pesantren berupa penyuluhan. Berikut penyuluhan yang dilakukan di Pondok Pesantren

a. Penyuluhan Personal Hygiene Penjamah Makanan

Kegiatan penyuluhan yang telah dilakukan di Pondok Pesantren dengan Judul "Pendampingan Pengolahan dan Penyimpanan Makanan Pada Penjamah Makanan di Pondok Pesantren" (Dewi et al., 2020). Kegiatan Penyuluhan dilaksanakan pada pengelola di ruang gizi, peserta sangat antusias dan aktif dalam kegiatan diskusi terkait materi yang disampaikan berupa persyaratan penjamah makanan Hal ini dibuktikan dengan saat tanya jawab dan menjawab kuesioner pre-post terjadi peningkatan pada hasil post-test. Program penerapan personal Hygiene pada penjamah bertujuan untuk Pendampingan Pengolahan Dan Penyimpanan Makanan Pada Penjamah Makanan Di Ruang Gizi pondok Pesantren.

b. Penyuluhan Pentingnya Pengelolaan Sanitasi Pangan

Penyuluhan sebagai salah satu metode pengabdian Masyarakat yang dilakukan dihadiri oleh penjamah makanan Ruang Gizi Pondok Pesantren dan Penyuluhan mengenai pengolahan dan penyimpanan makanan pada penjamah makanan diikuti oleh seluruh peserta. Antusiasme penjamah makanan dalam kegiatan penyuluhan dibuktikan dengan adanya beberapa pertanyaan dan diskusi yang disampaikan dengan baik. Tahapan proses penyuluhan dimulai dengan pemberian formular pre-test berisi pertanyaan terkait pengolahan dan penyimpanan makanan. Dalam hal ini rata-rata pemahaman penjamah makanan adalah 80 %. Setelah dilakukan pre-test, dilanjutkan dengan kegiatan penyuluhan dengan pembahasan leaflet yang telah dibagikan sebelumnya mengenai cara pengolahan dan penyimpanan makanan yang benar serta hygiene perorangan penjamah makanan (Noviastuti & Putranti, 2021).



Gambar 1. Penyuluhan pengelolaan makanan di pondok pesantren

Pendampingan Pelatihan Penerapan Personal Hygiene Penjamah

Kegiatan Pengabdian Masyarakat Dosen Jurusan Kesehatan Lingkungan yang dilakukan di ruang gizi pondok pesantren bertujuan untuk melaksanakan kegiatan pendampingan terkait materi penerapan personal hygiene dalam pengolahan makanan (Nildawati et al., 2020). Sasaran dalam kegiatan penyuluhan yakni penjamah makanan dan pengelola pondok pesantren. Pengolahan makanan adalah proses pengolahan makanan dan minuman yang berasal dari bahan baku tumbuhan atau hewan menjadi produk yang bisa dikonsumsi (Ningtyias et al., 2018).



Gambar 2. Pendampingan Pada Penjamah Makanan

1 Kegiatan Penyuluhan mengenai Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan untuk hasil pre-test yaitu responden yang memahami sebanyak 80 %. Berdasarkan hasil pre dan post-test yang dilakukan kepada penjamah makanan pada saat penyuluhan di Pesantren

Tabel 1. Tingkat Pengetahuan Penjamah makanan di ruang gizi pondok pesantren

No	Variabel	Memahami		Kurang memahami		Jumlah	
		n	%	n	%	n	%
Pre-test							
1	Sanitasi Dapur	6	30	14	70	20	100
2	Personal Hygiene	6	30	14	70	20	100
Post-test							
1	Sanitasi Dapur	16	80	4	20	20	100
2	Personal Hygiene	16	80	4	20	20	100

Tabel 1 dapat dilihat bahwa tingkat pengetahuan yang memahami yaitu 6 orang sebesar 30% yang memahami dan yang kurang memahami tentang sanitasi dapur, sebanyak 14 orang yaitu sebesar 70% sedangkan pada materi personal hygiene responden yang memahami yaitu sebanyak 6 orang sebesar 30%.

Hasil post-test hasilnya yaitu responden yang memahami materi tentang sanitasi obyek wisata sebanyak 16 orang yaitu sebesar 80 % dan yang kurang memahami sebanyak 4 orang yaitu sebesar 20 % sedangkan pada materi personal hygiene sebanyak 16 orang sebesar 80% dan yang kurang memahami yaitu sebanyak 4 orang sebesar 20%.

Selama pelaksanaan tanya jawab berlangsung responden sangat antusias hal ini dibuktikan dengan saat menjawab kuesioner mereka mengerjakan sendiri dan hasilnya menunjukkan peningkatan pengetahuan yang untuk materi terkait sanitasi dapur.

KESIMPULAN

Berdasarkan penyuluhan pengolahan dan penyimpanan makanan dengan benar dihadiri oleh penjamah makanan Ruang Gizi Pondok Pesantren Antusiasme penjamah makanan dalam kegiatan penyuluhan dibuktikan dengan adanya beberapa pertanyaan dan diskusi yang disampaikan penjamah makanan kepada penyuluh, sehingga penjamah makanan menerima materi yang disampaikan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, E. Z. (2021). Manajemen pondok pesantren dalam pengembangan mutu pendidikan islam di pondok pesantren pangeran diponegoro sleman. *Edukatif: Jurnal Ilmu Pendidikan*, 3(6), 4750–4756.
- Davis, B., Lockwood, A., Pantelidis, I. S., & Alcott, P. (2018). *Food and beverage management*. Routledge.
- Dewi, A. P., Muharramah, A., & Pratiwi, A. R. (2022). Gambaran Status Gizi dan Asupan Gizi Remaja Santri Pondok Pesantren Shuffah Hizbullah dan Madrasah Al-Fatah Lampung. *Jurnal Gizi Aisyah*, 5(1), 6–12.
- Dewi, M., Ulfah, M., Wati, F., Hastuti, N., Rizani, R., & Dini, C. (2020). Pengelolaan Makanan Sehat di Pondok Pesantren Guna Meningkatkan Kesehatan Reproduksi Remaja. *Warta Pengabdian*, 14(2), 122–133.
- Hay, R. J., Steer, A. C., Engelman, D., & Walton, S. (2012). Scabies in the developing world—its prevalence, complications, and management. *Clinical Microbiology and Infection*, 18(4), 313–323.
- Musthofa, S. B., Prabamurti, P. N., Widjanarko, B., Husodo, B. T., Indraswari, R., & Wibowo, T. (2023). Pendidikan Personal Hygiene Santri di Pondok Pesantren Darussalam Tembalang Semarang. *Journal of Public Health and Community Service*, 2(2), 56–60.
- Nildawati, N., Ibrahim, H., Mallapiang, F., & Bujawati, E. (2020). Penerapan Personal Hygiene Pada Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Kecamatan Biring Kanaya Kota Makassar. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(2), 68–75.

- Ningtyias, F. W., Prasetyowati, I., Astuti, I. S. W., Muslich, S., & Haryono, A. (2018). Gambaran sistem penyelenggaraan makanan di pondok pesantren, Kabupaten Jember. *Medical Technology and Public Health Journal*, 2(1), 25–34.
- Noviastuti, N., & Putranti, R. E. (2021). Penerapan Hygiene dan Sanitasi Dalam Proses Penyimpanan dan Pengolahan Bahan Baku Makanan Di Dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta. *Jurnal Nusantara*, 4(2), 33–43.
- Permenkes No. 2 Tahun, 2023. (2023). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 Tentang Kesehatan Lingkungan. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023*, 151(2), Hal 10-17.
- Sholichah, F., & Syukur, F. (2020). Sistem Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Tahfidz. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 1(2), 90–100.
- Taqhi, S. A. (2014). Gambaran sistem penyelenggaraan makanan di pondok pesantren hubulo gorontalo. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 10(4), 241–247.