Community Engagement & Emergence Journal
Volume 3 Nomor 3, Desember 2022
Halaman : 235-241

Edukasi Kesehatan: Hygiene Sanitasi Makanan Dan Minuman Pada Mahasiswa UIR Di Masa Pandemi Covid -19 Di Kelurahan Air Dingin, Pekanbaru

Health Education: Food Sanitation Hygiene And Drinks for UIR Students During the Covid-19 Pandemic In Air Dingin, Pekanbaru

Hayana[a*] , Hastuti Marlina[b] , Fajar Hari Subagio[c]
Universitas Hang Tuah Pekanbaru[a,b,c]
[*]hayana.yana1986@gmail.com

Disubmit : 25 Agustus 2022, Diterima : 6 Oktober 2022, Dipublikasi : 18 Oktober 2022

Abstract

Covid 19 (Corona Virus Disease) originating from a virus. Which infects the respiratory tract through the mouth, nose and eyes. Here This is one of the factors causing the high transmission of Covid-19. Based on these problems, it is necessary to have outreach efforts in order to preventing the transmission of Covid-19 by explaining to students which students are mostly boarding children whose activities and food are more from outside the home so that to maintain food sanitation hygiene during the pandemic it is very necessary to avoid transmission or contact from the food eaten and from food handler. This counseling will provide education to students about how to choose clean and healthy food and avoid contamination with the Covid-19 virus and apply health protocols when leaving the house. The activity was carried out for 2 months by conducting direct face-to-face counseling in accordance with this Service Activity carried out in June 2022 The results of respondents' knowledge increased where knowledge before health education hygiene food and beverage sanitation was carried out during the covid-19 pandemic The number of participants who took part in the activity health education as many as 30 participants. with a low category of 25 people (83%) and after counseling on health education hygiene sanitation food and beverages during the covid -19 pandemic, increasing knowledge in the high category of 28 people (82%) food that meets health requirements and purchased food and its handlers must comply with health protocols

***Keywords**: Food and Beverage Sanitation Hygiene, During the Covid Pandemic, UIR Students*

Abstrak

Covid 19 (Corona Virus Disease) yang berasal dari virus. Yang menginfeksi saluran pernapasan melalui organ mulut, hidung dan mata. Inilah menjadi salah satu faktor penyebab tingginya penularan Covid-19. Berdasarkanpermasalahan tersebut, maka diperlukan adanya upaya penyuluhan dalam rangka pencegahan penularan Covid-19 dengan menjelaskan kepada mahasiswa yang mana mahasiswa sebagaian besar anak kost yang aktivitas dan makanannya lebih banyak dari luar rumah sehingga untuk menjaga hygiene sanitasi makanan di masa pandemi sangat di perlukan agar tidak terjadinya penularan atau kontak dari makanan yang di makan dan dari penjamah makanannya. Dengan adanya penyuluhan ini akan memberikan edukasi kepada mahasiswa tentang bagaimana pemilihan makanan yang bersih dan sehat serta terhindar dari kontaminasi virus Covid-19 serta menerapkan protokol kesehatan saat keluar rumah. Kegiatan di lakukan selama 2 bulan dengan melakukan penyuluhan secara langsung tatap muka menyesuaikan dengan Kegiatan Pengabdian ini dilakukan pada bulan Juni 2022 Hasil pengetahuan responden mengalami peningkatan dimana pengetahuan sebelum dilakukan health education hygiene sanitasi makanan dan minuman di masa pandemi covid -19 Jumlah peserta yang mengikuti kegiatan health education sebanyak 30 orang peserta. dengan kategori rendah yaitu 25 orang (83%) dan setelah dilakukan penyuluhan health education hygiene sanitasi makanan dan minuman di masa pandemi covid -19, peningkatan pengetahuan dengan kategori tinggi yaitu 28 orang (82%) Hal Tujuan kegiatan di pengabdian ini diharapkan mahasiswa dapat memilih makanan yang memenuhi syarat kesehatan dan makanan yang di beli serta penjamahnya harus mematuhi protokol kesehatan.

Kata Kunci : Hygiene Sanitasi Makanan Dan Minuman, Di Masa Pandemi Covid, Mahasiswa UIR

https://journal.yrpipku.com/index.php/ceej
e-ISSN:2715-9752, p-ISSN:2715-9868
Copyright © 2022 THE AUTHOR(S). This article is distributed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International license

1. Pendahuluan

Covid 19 (Corona Virus Disease) yang berasal dari virus. Yang menginfeksi saluran pernapasan melalui organ mulut, hidung dan mata. Penularan ini begitu cepat di karenakan tingginya lalu lintas manusia di dunia hingga akhirnya WHO menyatakan virus corona merupakan pandemic global. WHO juga menghimbau agar setiap individu memperhatikan kebersihan dan kesehatan diri dengan melalui rajin cuci tangan dan penerapan perilaku hidup bersih dan sehat (PHBS) (WHO, 2020).

Konsep personal hygiene dalam kehidupan sehari-hari merupakan hal yang sangat penting dan harus diperhatikan karena konsep personal hygiene akan mempengaruhi kesehatan seseorang. Kebersihan itu sendiri sangat dipengaruhi oleh nilai individu dan kebiasaan (Ramadhani dan Mershatika 2017). Hal-hal yang sangat berpengaruh itu diantaranya kebudayaan, social, keluarga, pendidikan, persepsi seseorang terhadap kesehatan (Adams dan Y. Motarjemi, 2003).

Penerapan pola hidup bersih dan sehat sangat penting dilakukan oleh setiap karyawan. Hal-hal yang harus ditekankan oleh setiap penjamah makanan/ karyawan dalam penerapan higiene karyawan yang baik, antara lain, menjaga kebersihan tangan dengan: sering cuci tangan menggunakan sabun selama paling sedikit 20 detik, terutama setelah berada di tempat umum, kamar kecil, membuang ingus (*nose-blowing*), batuk, atau bersin (Akbar dan Hadiansyah 2021). Menggunakan *hand sanitizer* setelah berada di tempat umum dan menyentuh benda atau permukaan yang sering disentuh orang lain. Menggunakan disinfektan pada permukaan kerja dan titik-titik peralatan yang sering digunakan bersama, misalnya gagang pintu, meja, troli, layanan kasir elektronik, alat perekam kehadiran, dan lainnya (Sunarya dan Yudhastuti, 2019). Menggunakan masker untuk menutupi mulut dan hidung guna mencegah percikan droplet saat bicara, batuk atau bersin. Menjaga kebersihan seragam kerja. Menganti baju khusus kerja sebelum memasuki area produksi dan sebelum pulang kerja. Disinfeksi untuk inaktivasi virus COVID-19 yang lebih cepat Virus COVID-19 cenderung lebih sensitif terhadap klorin dan proses disinfeksi oksidan lainnya. Jika menggunakan disinfektan berbasis klorin, kandungan residu klorin bebas harus lebih besar dari 0,5 mg/L, yang diuji pada waktu minimal 30 menit setelah waktu kontak. Namun demikian, terdapat alternatif disinfektan lain yang aman untuk permukaan atau peralatan yang kontak dengan pangan diantaranya disinfektan berbasis alkohol, hidrogen peroksida, ozon, kalium hidroksida, dan natrium hidroksida. Peralatan atau benda yang selalu disentuh secara rutin harus dilakukan disinfeksi sebelum digunakan (Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2020).

Berdasarkan survei awal penulis lakukan kelurahan Simpang Tiga yang berada di jalan Air Dingin merupakan lokasi yang padat jumlah penjual dan pembeli yang mana pembeli berasal dari mahasiswa yang ada sekitar kampus UIR dan mahasiswa tersebut berdomisili di sekitar kampus UIR tersebut, seperti kita ketahui di masa Pandemi Covi-19 dan adanya peraturan PPKM yang di atur oleh peraturan pemerintah untuk mengikuti protokol kesehatan dengan memakai masker, menjaga jarak serta mencuci tangan menggunakan air yang mengalir serta mengikuti vaksin untuk menggurangi resiko untuk menularkan dan di tularkan

melalui proses pengelolaan makan , maka hal itu perlu di tingkatkan hygiene dan sanitasi makanan pada penjamah makan dan juga pada pembeli.

2. Metode

Metode pelaksanaan yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini direncanakan secara langsung di Kelurahan Air Dingin di Perumahan Borneo, RT. 05 RW. 11 dan Jalan karya Bersama RT 01, RW 01, pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat (pre-test dengan memberikan pertanyaan kepada peserta penyuluhan sebelum pemberian informasi,diskusi dan Tanya jawab, Kuis,. Tujuan memberikan pre-test tersebut adalah untuk melihat sejauh mana tingkat pemahaman kelompok sasaran penyuluhan mengenai pentingnya menerapkan protokol kesehatan dan memilih makanan jajanan yang penjamahnya menerapkan protokol kesehatan yang benar dimasa pandemi covid-19 serta di lakukan pembagian handsanitaizer dan masker.

3. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian masyarakat berupa penyuluhan dilaksanakan dalam bentuk health education tentang Hygiene sanitasi makanan dan minuman berupa ceramah secara langsung tatap muka oleh tim pengabdian Universitas Hang Tuah Pekanbaru pada hari Jumat 03 Juli 2022, jam 14.00- Selesai, Bertempat Kelurahan Air Dingin dengan dua tempat penyuluhan yaitu di Perumahan Borneo, RT. 05 RW. 11 dan Jalan karya Bersama RT 01, RW 01 Sebelum para peserta health education diberikan penjelasan mengenai Hygiene sanitasi makanan dan minuman di masa pandemi Covid-19 dan cara pencegahannya, para peserta health education diberikan pertanyaan terlebih dahulu untuk mengetahui pengetahuannya dan pencegahannya.

Setelah narasumber menyampaikan materi mengenai edukasi kesehatan: hygiene sanitasi makanan dan minuman di masa pandemi covid -19 para peserta diberikan pertanyaan kembali dan menjawab pertanyaan yang telah diajukan. Hasil pengetahuan responden mengalami peningkatan dimana pengetahuan sebelum dilakukan health education hygiene sanitasi makanan dan minuman di masa pandemi covid -19 Jumlah peserta yang mengikuti kegiatan health education sebanyak 30 orang peserta. dengan kategori rendah yaitu 25 orang (83%) dan setelah dilakukan penyuluhan health education hygiene sanitasi makanan dan minuman di masa pandemi covid -19, peningkatan pengetahuan dengan kategori tinggi yaitu 28 orang (82%) Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Distribusi Pengetahuan Peserta sebelum dan setelah Health Education

No	Pengetahuan	Sebelum	Setelah
1	Rendah (<75%)	25 orang (83%)	2 orang (7%)
2	Tinggi (75%-100%)	5 orang (18%)	28 orang (82 %)

Pada musim pandemi COVID-19, sanitasi dalam proses produksi pangan olahan merupakan kegiatan yang perlu diperhatikan. praktik higiene dansanitasi pangan yang tepat dalam proses produksi dan distribusi pangan olahan. Sanitasi pangan merupakan upaya untuk menciptakan dan mempertahankan kondisi pangan yang sehat dan higienis yang bebas dari virus, bahaya cemaran biologis,

kimia, dan benda Iain. Sanitasi juga bertujuan untuk mencegah dan meminimalisir risiko penyebaran virus COVID-19 sertaserta menjamin mutu dan keamanan pangan. Makanan yang di jajakan atau di jual di pinggir jalan yaitu, ayam penyet, nasi goreng, bakso, ayam goreng, nasi putih, opor ayam, nasi kuning, ikan goreng, ikan bakar, dan masih banyak lagi. Pengolahan makanan yang di jajakan di pinggir jalan ada yang di olah atau di masak di tempat, ada juga yang dimasak dari rumah. Penjamah makanan yang ada di pinggir jalan tidak memperhatikan hygiene dan sanitasi saat mengolah makanan, yang sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011.

palagi di masa pandemi Covid-19 ini perlu di lakukan pengawasan terhadap makanan dan pembeli lebih berhati-hati lagi dalam membeli dan mengkonsumsi makanan, perlu di perhatikan apakah penjamah melakukan protokol kesehatan dengan memakai masker, menggunakan sarung tangan, mencuci tangan terlebih dahulu serta mencuci peralatan dengan sabun dan air yang mengalir, menjaga jarak hal ini sangan –penting di terapkan di masa pandemi dan PPKM untuk mengurangi resiko penularan dan kontaminasi ke dalam makanan yang akan di olah dan yang akan di hidangkan, dengan kurangnya informasi dan kurangnya pegawasan terhadap hygiene sanitasi makanan dan minuman membuat penjual dan pembeli lalai dalam melakukan protokol kesehatan dan melakukan perubahan perilaku yang kerah lebih baik lagi, makan hal ini di sebabkan karena kurangnya penyuluhan tentang persyaratan hygiene perilaku penjamah saat mengolah makanan Hygiene personal pada saat mengolah makanan sangat di perlukan agar menghasilkan makanan yang terhindar dari kuman dan terhindar dari efek fatal yaitu keracunan makanan (Sari, KW. 2020).

Melaksanakan Pengabdian masyarakat hygiene sanitasi makanan dan minuman pada mahasiswa UIR di masa pandemi Covid -19 merupakan salah satu bentuk kegiatan dalam meningkatkan pengetahuan dan pemahaman masyarakat dalam mengetahui tentang sanitasi makanan da minuman

Gambar 1. Pemberian Materi Penyuluhan

Gambar 2. Foto bersama Setelah Penyuluhan dengan Ketua RT

Gambar 3. Pemberian Cendera Mata kepada Peserta Penyuluhan

Gambar 4. Leaflet penyuluhan

4. Simpulan

Kegiatan pengabdian berupa health education tentang penyuluhan hygiene sanitasi makanan dan minuman di masa pandemi covid -19, yang telah dilakukan pada mahasiswa UIR yang berada Kelurahan Air Dingin di dua Perumahan Borneo, RT. 05 RW. 11 dan Jalan karya Bersama RT 01, RW 01 berjalan lancar dan dapat meningkatkan pengetahuan mahasiswa sebesar 95% dan menumbuhkan kesadaran mahasiswa dalam menjaga kesehatan diri dari cara memilih makanan dan minuman yang dapat mencegah timbulnya penyakit dan mengkonsumsi makanan yang sehat.

Sebaiknya perlu di tingkatkan lagi perilaku hidup bersih dan sehat bagi mahasiswa agar tidak menyebabkab timbulnya penyakit yang berbahaya yang dapat menganggu kesehatan apalagi di masa pandemi Covid 19

Perlu kerjasama dengan Kelurahan Air Dingin untuk edukasi kesehatan karena daerah tersebut merupakan lokasi mahasiswa dan banyak pedangan yang menjual berbagai macam makanan dengan adanya edukasi kesehatan dapat menghidandari bahaya yang di timbulkan dari makanan yang tidak sehat

5. Ucapan Terimakasih

Dengan mengucapkan puji syukur kepada Allah SWT, karena atas segala rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyusun dan menyelesaikan laporan Pengabdian ini dengan judul "Edukasi Kesehatan: Hygiene Sanitasi Makanan Dan Minuman Pada Mahasiswa Uir Di Masa Pandemi Covid -19 Di Kelurahan Air Dingin Pekanbaru Tahun 2021

Pada kesempatan ini tim menyampaikan ucapan terima kasih kepada: Bapak Prof, Dr. Syafrani M.Si, Rektor Universitas Hang Tuah Pekanbaru. Bapak Agus Alamsyah, SKM, M.Kes, selaku ketua P3M yang menfasilitasi salah satu kegiatan tridarma perguruan tinggi, Bapak/Ibu di Kelurahan Air Dingin yang telah memberikan dukungan, informasih dan izin tempat penelitian.Bapak/Ibu RT yang ada di Kelurahan Air Dingin yang telahmemberikan dukungan, informasih dan izin tempat penelitian Semua pihak yang terlibat yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu

6. Daftar Pustaka

Akbar, H., & Hadiansyah, M. I. (2021). Edukasi Tips Memilih, Mengolah, dan Menyajikan Makanan yang Aman pada Mahasiswa STIKES Graha Medika Secara Daring Menggunakan Aplikasi Zoom Cloud Meetings. *Jurnal Pengabdian UntukMu NegeRI*, *5*(1), 12-16.

Badan POM. (2020). Pedoman Produksi dan Distribusi Pangan Olahan Pada Masa Status Darurat Kesehatan Corona Virus Desease 2019 (COVID-19) Di Indonesia.

Harahap, I. A. (2020). Pengendalian COVID-19 Dalam Rantai Pasok Pangan. *BioTrends*, *11*(1), 42–48.

Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011. Hygiene dan sanitasi makanan dan minuman

Menteri Kesehatan Republik Indonesia. (2011). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/Vi/2011. *Journal of*

Chemical Information and Modeling, *53*(9), 1689–1699

Ramadani, E. R., & Mersatika, A. (2017). *Higiene dan sanitasi makanan jajanan di kantin sekolah dasar di Kecamatan Buke Kabupaten Konawe Selatan Tahun 2016* (Doctoral dissertation, Haluoleo University).

Sunarya, R. O., & Yudhastuti, R. (2019). Gambaran Higiene Dan Sanitasi Makanan Di Kantin Kampus C Universitas Airlangga Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, *11*(2), 158-164.

WHO, & UNICEF. (2020). Air, Sanitasi, Higiene, dan Pengelolaan Limbah yang Tepat Dalam Penanganan Wabah COVID-19. *World Health Organization*, 1–10. https://www.who.int/docs/default-source/searo/indonesia/covid19/who-unicef---air-sanitasi-higiene-dan-pengelolaan-limbah-yang-tepat-dalam-penanganan-wabah-covid-19.pdf?sfvrsn=bf12a730_2

WHO. (2020). WHO Coronavirus Disease Dashboard. https://covid19.who.int/. diakses pada tanggal 03 desember 2020