


Pendampingan Penjamah Makanan Dalam Meningkatkan Keamanan Pangan Siap Saji di Wisata Kuliner Embong Sawo Surabaya

Assisting Food Handlers in Improving Ready-to-Eat Food Safety at Embong Sawo Culinary Tourism in Surabaya

Narwati*, Rusmiati, Putri Arida Ipmawati, Rachmaniyah

Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya

Vol. 6 No. 2, Desember 2025

 DOI:
10.35311/jmpm.v6i2.753

Informasi Artikel:

Submitted: 17 September 2025

Accepted: 31 Desember 2025

*Penulis Korespondensi:

Narwati
Politeknik Kesehatan Kemenkes
Surabaya
E-mail:
narwati@poltekkes.surabaya.ac.id
No. Hp : 087854937887

Cara Sitasi:

Narwati., Rusmiati., Ipmawati, P, A.,
Rachmaniyah. (2025).
Pendampingan Penjamah
Makanan Dalam Meningkatkan
Keamanan Pangan Siap Saji di
Wisata Kuliner Embong Sawo
Surabaya. *Jurnal Mandala
Pengabdian Masyarakat*. 6(2). 1381-
1386. <https://doi.org/10.35311/jmpm.v6i2.753>

ABSTRAK

Sentra Wisata Kuliner Embong Sawo memiliki 11 stan dengan 11 penjamah makanan di dalamnya. Hasil wawancara dan observasi yang dilakukan kepada 11 penjamah, 100% belum pernah memperoleh penyuluhan keamanan pangan siap saji dan tidak menggunakan celemek serta masker dalam pengolahan pangan. Sebagian besar yakni 8 penjamah makan (73%) masih menggunakan asesoris berupa cincin dan gelang ketika mengolah pangan, 9 penjamah (82%) masih mengambil pangan matang tanpa menggunakan sarung tangan atau alat bantu lainnya seperti sendok dan penjepit makanan. Hasil uji makanan minuman yang dilakukan mahasiswa Jurusan Kesehatan Lingkungan Surabaya ditemukan kandungan *E. coli* dan *Staphylococcus* pada makanan dan minuman yang dijual pedagang. Hasil inspeksi awal yang dilakukan di SWK Embong Sawo terhadap 11 penjamah makanan didapatkan fakta 100% penjamah makan tidak menerapkan cuci tangan dan tidak menggunakan sarung tangan saat penyajian makanan. Metode kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan berupa penyuluhan, demonstrasi, pembagian leaflet dan perlengkapan cuci tangan. Hasil kegiatan diperoleh rerata nilai pengetahuan personal hygiene dan sanitasi makanan penjamah makanan sebelum dan sesudah dilakukan intervensi adalah 59,09 dan 89,55 secara berurutan dengan *p-value* 0,000. Hasil ini mengindikasikan adanya peningkatan 51,5% lebih baik setelah dilakukan intervensi penyuluhan dan pemberian leaflet. Disimpulkan bahwa diperlukan pendampingan secara rutin melalui kegiatan edukasi dan penyuluhan untuk menambah pengetahuan penjamah makanan.

Kata Kunci: sentra wisata kuliner; penjamah makanan; kebersihan diri

ABSTRACT

The Embong Sawo Culinary Tourism Center is comprised of 11 booths, each operated by a distinct food handler. The results of the interviews and observations conducted with 11 food handlers indicate that none of them had received counseling on the safety of ready-to-eat food, and none of them used aprons or masks during food processing. The majority of food handlers surveyed, specifically eight respondents (73%), continue to utilize accessories such as rings and bracelets during food preparation. Additionally, nine respondents (82%) admitted to the practice of handling cooked food without gloves or other tools, including spoons and food tongs. The results of food and beverage tests conducted by students of the Surabaya Environmental Health Department found *E. coli* and *Staphylococcus* in food and beverages sold by traders. An initial inspection conducted at SWK Embong Sawo involving 11 food handlers revealed inadequate personal hygiene practices, with all handlers failing to wash their hands and use gloves during food service. This community service intervention aimed to improve food handlers' knowledge of personal hygiene and food sanitation through educational sessions, demonstrations, and the distribution of leaflets and handwashing equipment. A pre-post evaluation design was applied to assess knowledge improvement. The results showed that the mean knowledge score increased significantly from 59.09 before the intervention to 89.55 after the intervention ($p = 0.000$), representing a 51.5% improvement. These findings demonstrate that educational interventions combined with practical demonstrations and supportive facilities effectively enhance food handlers' knowledge. Continuous assistance through regular education and counseling is recommended to sustain improvements in personal hygiene and food sanitation practices.

Keywords: culinary tourism center; food handlers; personal hygiene

PENDAHULUAN

Higiene sanitasi merupakan upaya kesehatan yang dilakukan dalam memelihara kebersihan diri dan lingkungan. Dalam kegiatan pengolahan makanan, untuk mencapai tujuan keamanan pangan, maka upaya memenuhi prinsip higiene dan sanitasi makanan perlu dilakukan. Higiene sanitasi makanan merupakan upaya yang dilakukan untuk mengendalikan faktor tempat, peralatan, orang dan bahan pangan yang berpotensi menimbulkan gangguan kesehatan (Widyastuti & Almira, 2019).

Penjamah makanan merupakan orang yang bersentuhan langsung dengan makanan dan peralatan selama persiapan, pembersihan, pengolahan dan penyajian. Penjamah makanan memegang peranan penting dalam mengkontaminasi makanan yang diolah. Penjamah makanan yang tidak melakukan kebersihan diri dengan benar akan berpotensi menjadi sumber kontaminasi bakteri *Staphylococcus aureus*. Isolasi bakteri *S.aureus* yang dilakukan Hasbi et al ditemukan 10 isolat dari 10 penjamah makanan yang telah dilakukan swab tangan (Hasbi et al., 2024). Selain tangan, sumber kontaminasi pada penjamah juga berasal dari hidung. Identifikasi sampel swab rongga hidung 5 dari 8 penjamah makanan yang dilakukan oleh Lasmini et al ditemukan bakteri *S. aureus* (Lasmini et al., 2022).

Hasil menunjukkan bahwa dengan keberadaan bakteri *S.aureus* yang merupakan penyebab keracunan makanan, penjamah makanan perlu memperhatikan kebersihan diri sebelum melakukan pengolahan makanan. Sanitasi makanan dan kontaminasi *E.coli* pun erat kaitannya dengan kejadian diare (Hasbi et al., 2024). Hutasoit menyimpulkan bahwa seseorang yang memiliki higiene yang baik harus didukung dengan sanitasi yang memadai sehingga ini berarti kondisi lingkungan tempat pengolahan makanan dengan sanitasi yang baik akan meminimalisir terjadinya kontaminasi pangan (Hutasoit, 2020).

Sentra Wisata Kuliner Embong Sawo merupakan salah satu tempat kuliner di Surabaya Pusat yang menjadi rujukan masyarakat dalam membeli makanan ketika mengunjungi lokasi tersebut. Berbagai makanan yang diujakan tersedia mulai yang tidak berkuah hingga berkuah untuk memenuhi

kebutuhan masyarakat. Tempat ini selalu ramai terlebih di bulan ramadhan. Saat ini, SWK Embong Sawo memiliki 11 stan dengan 11 penjamah makanan di dalamnya. Hasil wawancara dan observasi yang dilakukan kepada 11 penjamah, 100% belum pernah memperoleh penyuluhan keamanan pangan siap saji dan tidak menggunakan celemek serta masker dalam pengolahan pangan.

Sebagian besar yakni 8 penjamah makan (73%) masih menggunakan asesoris berupa cincin dan gelang ketika mengolah pangan, 9 penjamah (82%) masih mengambil pangan matang tanpa menggunakan sarung tangan atau alat bantu lainnya seperti sendok dan penjepit makanan. Kondisi ini berpotensi menimbulkan adanya cemaran mikroba melalui tangan penjamah makanan.

Penggunaan asesoris yang tidak diikuti dengan kebersihan diri akan berisiko menjadi tempat perkembangbiakan kuman. Asesoris seperti cincin dapat menjadi tempat perkembangbiakan kuman dengan adanya sisa kotoran yang terselip didalamnya. Keberadaan kuman di tangan dapat berpotensi mengkontaminasi makanan jika pangan disentuh secara langsung tanpa menggunakan alat bantu. Keracunan makanan akibat konsumsi makanan yang tercemar oleh *E. coli*, yang dapat menyebabkan diare berdarah (*hemorrhagic colitis*) dan komplikasi serius seperti *hemolytic uremic syndrome* (HUS). Selain itu, *Staphylococcus aureus* dapat menghasilkan toksin yang menyebabkan muntah, diare, dan sakit perut hanya beberapa jam setelah makanan yang terkontaminasi dikonsumsi.

Data hasil dari uji laboratorium pada sampel usap tangan dan makanan yang dilakukan mahasiswa Jurusan Kesehatan Lingkungan Surabaya tanggal 20 Januari 2025 didapatkan 3 penjamah makanan dari 8 orang dinyatakan positif terdeteksi *E.coli* dan 100% terdeteksi *Staphylococcus*. Dari 8 sampel makanan yang diambil menunjukkan 100% positif terdeteksi *Staphylococcus* dan 50% terindikasi keberadaan *E. coli*. Jenis pangan yang terdeteksi *Staphylococcus* diantaranya ayam geprek dan sambal, jus jambu, bubur ayam, bakso, kari sapi, ayam goreng, es teh dan martabak mie. Jenis pangan yang terdeteksi *E. coli* diantaranya ayam geprek dan sambal, jus jambu, ayam goreng dan es teh.

Berdasarkan permasalahan tersebut, tim bersama dengan mitra yang merupakan pengelola Sentra Wisata Kuliner Embong sawo dalam mencari solusi prioritas untuk melakukan kegiatan pengabdian masyarakat yang akan bermanfaat bagi pedagang secara khusus dan bagi masyarakat secara umum sebagai konsumen yang dapat terlindungi dari kontaminasi makanan yang dijual. Adapun tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah untuk peningkatan pengetahuan dan praktik kebersihan diri penjamah makanan melalui penyuluhan dan media leaflet.

METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini sebagai suatu solusi untuk mengatasi masalah yang ada antara lain dengan memberikan edukasi dan penyuluhan mengenai personal hygiene dan sanitasi makanan untuk penjamah makanan sehingga pengetahuan pedagang dapat bertambah.

Selain itu metode kegiatan pengabdian masyarakat ini dalam mengatasi masalah

$$\frac{\text{Nilai Rerata Evaluasi Sesudah Intervensi} - \text{Nilai Rerata Sebelum Intervensi}}{\text{Nilai Sebelum Intervensi}} \times 100\%$$

Kegiatan dilakukan di Sentra Wisata Kuliner Embong Sawo Kelurahan Embong Kaliasin, Kecamatan Genteng Surabaya pada bulan April 2025. Target dari kegiatan adalah adanya peningkatan pengetahuan dari pedagang Sentra Wisata Kuliner selaku penjamah makanan terkait personal hygiene dan sanitasi makanan, dimana indikator peningkatan pengetahuan dapat dilihat dari hasil pre dan post test yang dilakukan. Tim bersama mitra merumuskan konsep kegiatan yang disesuaikan dengan kondisi yang ada, sehingga kegiatan dilakukan pada satu ruangan di SWK Embong Sawo. Kegiatan yang dilakukan antara lain pemberian edukasi dan penyuluhan. Intervensi ini dilakukan kepada 11 orang penjamah makanan, dimana sebelum dilakukan edukasi, penjamah makanan mengisi kuesioner pre test terlebih dahulu untuk mengetahui pengetahuan dasar penjamah makanan terkait personal hygiene dan sanitasi makanan.

Setelah pengisian pre test maka penjamah makanan akan diberikan edukasi dan penyuluhan yang berkaitan dengan personal hygiene dan sanitasi makanan untuk penjamah makanan dengan menggunakan media

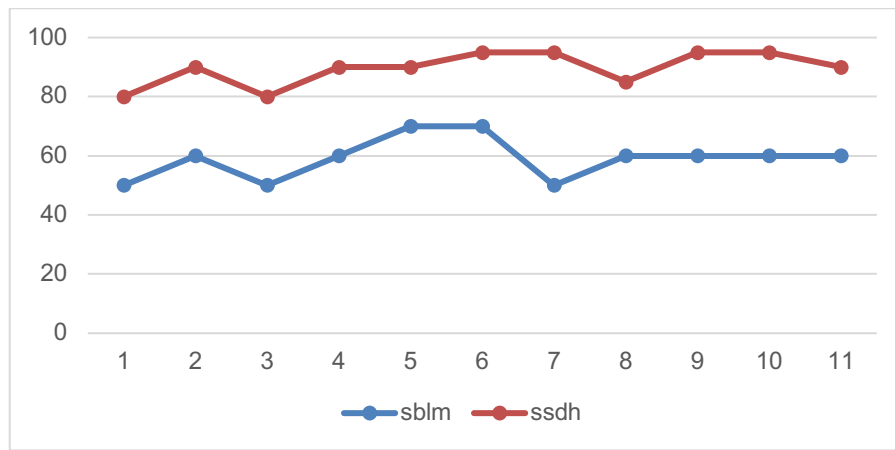
adalah demonstrasi, pembagian leaflet dan perlengkapan cuci tangan. Adapun rancangan kegiatan dilakukan mengikuti rancangan pra-eksperimental dengan *one-group pretest-posttest*. Evaluasi kegiatan dilakukan sebelum dan sesudah pemberian intervensi dalam kegiatan pengabdian masyarakat, yakni dengan memberikan kuesioner yang berisi 10 butir soal, masing-masing dengan bobot 10.

Aspek yang terkandung dalam soal terdiri dari aspek sanitasi makanan minuman, personal hygiene (langkah cuci tangan) dan upaya menjaga keamanan pangan (penggunaan APD). Penilaian kuesioner dilakukan dengan menjumlahkan jawaban yang benar dikalikan bobot soal pada jawaban yang benar tersebut pada evaluasi sebelum dan sesudah intervensi. Nilai akhir masing-masing evaluasi sebelum dan sesudah intervensi dibandingkan guna mengetahui adanya perbedaan dalam satuan persentase dengan rumus:

promosi kesehatan berupa leaflet. Leaflet digunakan sebagai alat bantu dalam penyuluhan. Setelah pemberian edukasi, maka penjamah makanan akan kembali mengisi kuesioner post test untuk melihat apakah terdapat peningkatan pengetahuan setelah dilakukannya edukasi. Data kuesioner *pre* dan *post* test dianalisis secara deskriptif (mean, SD) dan analitik menggunakan uji T berpasangan (*paired t-test*) untuk melihat perbedaan tingkat pengetahuan penjamah makanan sebelum dilakukan penyuluhan dengan setelah dilakukan penyuluhan. Analisis data menggunakan *software* SPSS.25.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan dengan melakukan kajian wawancara penjamah makanan serta melakukan observasi di lokasi Sentra Wisata Kuliner (SWK) Embong Sawo, Surabaya. Stan sejumlah 11 orang yang dikelola oleh 11 orang sekaligus sebagai penjamah makanan. Peserta yang merupakan penjamah makanan ini sebagian besar belum pernah menerima edukasi tentang keamanan pangan.



Gambar 1. Perbedaan Nilai Pengetahuan Penjamah Makanan di SWK Embong Sawo Surabaya Tahun 2025

Gambar 1 diatas menunjukkan nilai pengetahuan dari 11 orang penjamah makan yang telah diberikan edukasi dan penyuluhan lebih tinggi dibandingkan dengan nilai pengetahuan penjamah sebelum dilakukan intervensi edukasi dan penyuluhan. Dalam

menggali pengetahuan penjamah makanan, tim pengabdian masyarakat menyusun leaflet yang dimaksudkan untuk memberikan edukasi pengetahuan tentang kebersihan diri penjamah makanan



Gambar 2. Leaflet Pentingnya Kebersihan Diri

Nilai pre test yang diperoleh karena 100% penjamah makanan tidak dapat menjawab butir soal 4 yang menanyakan tentang langkah-langkah mencuci tangan yang benar. Selain

butir soal 4, 9 (82%) penjamah makanan juga tidak tepat dalam memilih jawaban butir soal 8 yakni upaya yang dilakukan dalam menunjang keamanan pangan.

Tabel 1. Distribusi Rerata Tingkat Pengetahuan Pedagang Sebelum dan Sesudah Intervensi

Pengetahuan	Mean	SD	SE	Min	Max	P value	N
Pre test	59,09	7,007	2,113	50	70	0,000	11
Post test	89,55	5,681	1,713	80	95		

Berdasarkan uji statistik yang dilakukan diketahui nilai rata-rata pengetahuan penjamah makanan sebelum dilakukannya intervensi pemberian penyuluhan atau edukasi adalah memiliki nilai rata-rata skor 59,09 dengan skor terendah 50 dan skor tertinggi yaitu 70. Nilai rata-rata tingkat pengetahuan penjamah makanan setelah dilakukan intervensi

pemberian penyuluhan atau edukasi adalah memiliki nilai rata-rata skor 89,55 dengan skor terendah 90 dan skor tertinggi yaitu 95. Dari hasil ini dapat disimpulkan bahwa pemberian edukasi dan penyuluhan dapat meningkatkan pengetahuan personal hygiene dan sanitasi penjamah makanan di SWK Embong Sawo Surabaya.



Gambar 3. Foto Bersama setelah Kegiatan Pengabdian Masyarakat

Personal hygiene, hygiene makanan, kebersihan peralatan dan sanitasi dapur merupakan faktor yang perlu diperhatikan dalam pengolahan pangan. Penelitian Auliya *et al* menunjukkan hasil bahwa faktor personal hygiene, hygiene makanan, kebersihan peralatan dan sanitasi dapur secara bersamaan memiliki pengaruh terhadap kualitas makanan (Auliya & Aprilia, 2016). Hasil ini menunjukkan bahwa makanan yang diolah oleh penjamah makanan yang menerapkan prinsip hygiene sanitasi akan menghasilkan makanan yang berkualitas.

Pengetahuan adalah hasil tahu, ini terjadi setelah seseorang melakukan penginderaan terhadap suatu objek. Penginderaan terjadi melalui pancaindra manusia yaitu: indra pengelihat, pendengaran, penciuman, rasa dan raba. Sebagian besar pengetahuan manusia didapatkan melalui mata dan telinga, sedangkan media leaflet atau yang biasa disebut pamflet merupakan media pembelajaran yang praktis dan efektif karena mudah dipahami oleh pembaca serta dapat dibawa kemana-mana karena bentuknya yang praktis dan sederhana hanya berupa lembaran berisikan informasi atau tulisan dan gambaran yang menarik minat pembaca.

Adanya pengaruh media leaflet yang digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat berpotensi memberikan perubahan perilaku seseorang. Perubahan yang diharapkan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah penjamah makanan membiasakan diri mencuci tangan sebelum dan

sesudah melakukan kegiatan pengolahan makanan. Selain itu membiasakan diri menjaga kebersihan diri maupun dalam menggunakan APD terutama penggunaan sarung tangan, apron maupun penutup kepala (hairnet).

Intervensi yang diberikan dalam kegiatan pengabdian masyarakat di SWK Embong Sawo, Surabaya guna meningkatkan pengetahuan penjamah berupa penyuluhan yang disertakan dengan pemberian leaflet. Peningkatan pengetahuan penjamah makanan tentang personal hygiene diduga karena penyampaian materi disertakan dengan pemberian leaflet. Penelitian Parimahua menunjukkan hasil ada pengaruh penggunaan leaflet pada pengetahuan pedagang. Perubahan kategori pengetahuan baik sebelum pemberian leaflet 0% meningkat menjadi 90% setelah diberikan leaflet (Purimahua *et al.*, 2021).

Penggunaan media informasi leaflet digunakan untuk mempermudah penyampaian informasi kepada penjamah makanan dan juga supaya lebih menarik penjamah makanan selaku pedagang untuk mendengarkan penyampaian oleh fasilitator. Pengetahuan penjamah makanan yang rendah terkait hygiene dan sanitasi pada penjamah makanan akan berpengaruh terhadap bagaimana perilaku dan praktek penerapan hygiene dan sanitasi penjamah makanan dalam menyajikan makanan. Akibatnya akan meningkatkan risiko terjadinya kontaminasi makanan baik yang dapat terjadi dari penjamah makanan langsung maupun dari peralatan yang digunakan saat pengolahan pangan hingga penyajian.

Keterbatasan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini yang dapat dijadikan perbaikan dalam melakukan kegiatan selanjutnya diantaranya intervensi berupa penyuluhan hanya dilakukan 1 kali sehingga berpotensi penjamah makanan melakukan kesalahan yang sama seperti sebelum dilakukan intervensi. Selain itu jangkauan kegiatan hanya diberikan pada sebagian kecil penjamah makanan sehingga upaya dalam memberikan sosialisasi tentang sanitasi pangan dan personal hygiene sebagai upaya keamanan pangan masih kurang.

KESIMPULAN

Kesimpulan dalam kegiatan ini adalah terdapat perbedaan yang signifikan antara nilai pengetahuan penjamah makanan sebelum dilakukan penyuluhan dengan setelah dilakukan penyuluhan terkait personal hygiene dan sanitasi. Penyuluhan yang disertakan media promosi kesehatan berupa leaflet dapat meningkatkan pengetahuan penjamah makanan sehingga dapat diterapkan dalam kegiatan yang sama.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pengelola Sentra Wisata Kuliner Embong sawo, Surabaya yang telah memberikan kesempatan untuk dilaksanakannya kegiatan pengabdian masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

Auliya, A., & Aprilia, D. N. (2016). Pengaruh Hygiene Pengolahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan di Hotel Aston Rasuna Jakarta. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 2(2), 216–227.

<https://journal.ubm.ac.id/index.php/journalfame/article/view/1422>

Hasbi, N., Rahim, A. R., & Ayunda, R. D. (2024). Isolasi *Staphylococcus aureus* dari Swab Tangan Penjamah Makanan di Kantin Universitas Mataram. *Jurnal Kedokteran Universitas Palangka Raya*, 12(2), 68–73. <https://doi.org/10.37304/jkupr.v12i2.15313>

Hutasoit, D. P. (2020). Pengaruh Sanitasi Makanan dan Kontaminasi Bakteri *Escherichia coli* Terhadap Penyakit Diare. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 12(2), 779–786.

<https://doi.org/10.35816/jiskh.v12i2.399>

Lasmini, T., Saphira, A., Dos Marlina, L. B., & Sherly Margaretta, T. (2022). Identifikasi Bakteri *Staphylococcus Aureus* Pada Swab Rongga Hidung Penjamah Makanan Di Jalan Durian Kota Pekanbaru. *Prosiding AIPLMI*, 5, 281292. <https://prosiding.aiptlmiasmlt.id/index.php/prosiding/article/view/60/25>

Purimahua, S. L., Andolita, I., Hinga, T., Limbu, R., & Basri, S. (2021). Pengaruh Media Leaflet Terhadap Pengetahuan dan Sikap Dalam Upaya Pencegahan Covid-19 Pada Pedagang di Pasar Tradisional Oesapa Kota Kupang The Effect of Leaflet Media on Knowledge and Attitude In Efforts to Prevent Covid-19 on Traders at the Oesapa Tradi. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 6(3), 186–196.

Widyastuti, N., & Almira, V. G. (2019). Higiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan. In *K-Media*. K-Media.