

Pemberdayaan Pedagang Makanan dalam Upaya Pencegahan *Foodborne Disease* di Pasar Wisata Kuliner Payangan

Dewa Ayu Putu Ratna Juwita^{1*}, Luh Gede Pradnyawati¹, Anny Eka Pratiwi¹,
Made Indra Wijaya¹

¹Bagian Ilmu Kedokteran Komunitas-Ilmu Kedokteran Pencegahan FKIK Universitas Warmadewa,
Denpasar, Bali, Indonesia

*Email : dapratnajuwita@gmail.com

Abstrak

Permasalahan tentang hygiene dan sanitasi makanan selalu menjadi permasalahan kesehatan tertinggi bagi wisatawan. Salah satu permasalahan kesehatan yang menjadi kasus tertinggi pada klinik wisata adalah *food borne disease* yaitu diare. Pasar Payangan merupakan tempat umum di Kecamatan Payangan yang ramai dikunjungi wisatawan baik domestik maupun mancanegara. Berdasarkan hasil wawancara dengan beberapa klinik 24 jam di daerah tersebut, didapatkan data bahwa kasus yang paling sering ditangani adalah penyakit diare yang terjadi setelah menyantap makanan lokal. Berdasarkan hasil diskusi bersama pedagang, pedagang tidak mengetahui bahwa ada kecenderungan wisatawan mengalami diare setelah menyantap makanan yang dijual di Pasar Payangan. Pedagang mengatakan bahwa belum pernah lagi dilakukan penyuluhan tentang kebersihan makanan di Pasar dan penting untuk dilakukan edukasi kepada para pedagang kuliner tentang pengelolaan makanan yang baik dan penyakit yang bisa ditimbulkan. Intervensi dilakukan dengan memanfaatkan kelompok pedagang makanan sebagai tenaga promosi dan edukatif tentang hygiene dan sanitasi makanan. Kegiatan dilakukan melalui metode penyuluhan dan diskusi dua arah yang diawali dengan pre test dan diakhiri dengan post test. Kegiatan dilakukan untuk mengukur seberapa besar pengaruh program yang dijalankan terhadap pengetahuan, sikap dan perilaku mereka tentang sanitasi makanan. Kegiatan juga diawali dengan pre test dan diakhiri dengan post test. Pelatihan diikuti oleh 22 pedagang dengan rentang usia 30-60 tahun. Didapatkan hasil bahwa lebih dari 80% pedagang mengalami peningkatan pengetahuan tentang sanitasi dan proses pengelolaan makanan. Kegiatan ini diharapkan dapat dilakukan secara berkelanjutan untuk menurunkan prevalensi kejadian penyakit bersumber dari makanan kepada wisatawan yang berkunjung ke Pasar Payangan.

Kata kunci : pasar payangan, sanitasi, diare

Abstract

Empowering Food Traders to Prevent Foodborne Disease at Payangan Culinary Tourism Market

Issues regarding food hygiene and sanitation have always been the highest health problem for tourists. One of the health problems is food borne disease, namely diarrhea. Payangan market is a public place in Payangan district which is busy with tourists, both domestic and foreign. Based on interviews with several 24-hour clinics in the area, data was obtained that the most frequently treated cases were diarrheal diseases that occurred after eating local food. Based on the results of discussions with traders, they did not know that there was a tendency for tourist to experience diarrhea after eating food sold at Payangan Market. Traders said that there had never been any education about food hygiene in the market and it was important to educate culinary traders about good food management and the disease that could be caused. The intervention was carried out by utilizing groups of food traders as promotional and educational personnel about food hygiene and sanitation. Activities are carried out through a two-way counseling and discussion method that begins with a pre-test and ends with post test. Activities were carried out to measure how much influence the program had on their knowledge. The training was attended by 22 traders with an age range of 30-60 years. The result showed that more than 80% of traders experienced increased knowledge about sanitation and food management processes. It is hoped that this activity can be carried out in a sustainable manner to reduce the prevalence of food-borne illness among tourists visiting Payangan Market.

Keywords: payangan market, sanitation, diarrhea

PENDAHULUAN

Pasar Payangan terletak di Kecamatan Payangan yang berjarak 35 km dari pusat ibu kota Kabupaten Gianyar yang secara geografis terletak di 8°18'48"-8°29'40" Lintang Selatan dan 115°13'29,0" – 115°17'36,7" Bujur Timur. Daerah ini memiliki hawa yang sejuk bahkan cenderung dingin dan dikenal sebagai daerah yang subur dan cocok untuk lahan pertanian dan agrowisata⁽¹⁾.

Bahan-bahan hasil bumi banyak dijual di Pasar Payangan sebagai sumber utama pemasok bahan pangan ke tempat-tempat akomodasi wisata seperti hotel restoran dll. Selain menjual bahan mentah, di Pasar Payangan juga banyak pedagang makanan olahan. Tercatat sebanyak 28 pedagang yang menjual makanan olahan yang disajikan secara terbuka dan 36 pedagang yang menjual makanan mentah. Berdasarkan hasil wawancara dengan kepala pasar, Pasar payangan memiliki pengunjung baik lokal, wisatawan domestik dan mancanegara yang selalu ramai berkunjung tiap hari. Potensi wilayah Kecamatan Payangan yang luas menjadikan area Pasar Payangan menjadi pasar terbesar di daerah tersebut yang mampu menyuplai kebutuhan pokok sandang masyarakat Payangan. Adanya fasilitas wisata yang terpusat di daerah tersebut juga menjadikan daerah Payangan merupakan daerah tujuan wisata dengan rerata kunjungan wisatawan lokal maupun mancanegara lebih dari 1.000 kunjungan tiap tahunnya⁽²⁾.

Menurut penelitian yang dilakukan Santoso, dkk, pola pengeluaran terbesar wisatawan baik lokal maupun mancanegara adalah pada domain kuliner. Pengeluaran kuliner wisatawan memberi proporsi lebih dari 40% setara dengan pengeluaran akomodasi tempat menginap⁽³⁾. Penelitian yang dilakukan oleh Ambarawati juga menyebutkan bahwa pola konsumsi wisatawan sebagian besar melakukan transaksi pembelian makanan olahan terbuka dan faktor lebih dari 50% wisatawan memiliki didorong oleh reinforcing faktor, yaitu keinginan untuk mencoba makanan khas daerah wisata⁽⁴⁾.

Hal ini merupakan komoditi utama pengembangan wisata kuliner di daerah wisata yang harus pula diiringi dengan implementasi protokol pengelolaan pangan yang baik untuk menghindari munculnya *food borne disease* pada wisatawan lokal maupun mancanegara⁽⁵⁾.

Makanan dan minuman adalah media perantara penyebaran mikroba patogen maupun parasit ke pejamu. Higienitas diartikan sebagai usaha melindungi individu sebagai usaha pencegahan penularan penyakit, sedangkan sanitasi adalah suatu cara untuk mencegah berjangkitnya suatu penyakit menular dengan jalan memutuskan mata rantai dari sumber. *Higienitas* sanitasi makanan adalah upaya kesehatan dalam memelihara dan melindungi kebersihan makanan, melalui pengendalian faktor lingkungan dari makanan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit dan gangguan kesehatan⁽⁶⁾.

Nurpratama, dkk menyatakan bahwa terdapat 6 (enam) hal penting yang menjadi prinsip *Higienitas* dan sanitasi makanan meliputi pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan⁽⁷⁾. Studi yang dilakukan Dwi Pramana juga menjelaskan bahwa sebagian besar pedagang kuliner di daerah wisata memiliki pengetahuan, sikap dan perilaku yang kurang dalam melakukan penyimpanan, pengolahan dan kontrol terhadap makanan yang akan dijual. Hal ini meningkatkan risiko munculnya bakteri patogen penyebab penyakit diare, yaitu *Escherichia coli* sehingga keberadaan bakteri *Escherichia coli* sebagai penyebab utama *foodborne disease* masih menjadi fokus intervensi terutama pada pedagang kuliner di tempat terbuka⁽⁸⁾.

Berdasarkan hasil wawancara dengan pedagang makanan olahan terbuka di Pasar Payangan didapatkan informasi bahwa selama ini penyuluhan tentang hygiene dan sanitasi makanan belum rutin dilakukan. Kegiatan penyuluhan selama ini lebih difokuskan kepada penyuluhan

tentang *airborne disease* seperti COVID-19 dengan pemberlakuan penyuluhan cuci tangan.

Berdasarkan hasil diskusi dengan kepala pasar, solusi yang disepakati mengantisipasi adanya penyakit yang bersumber dari makanan, terutama para wisatawan yang melakukan wisata kuliner di Pasar Payangan adalah dengan memanfaatkan kelompok pedagang makanan sebagai tenaga promosi dan edukatif menurunkan risiko *foodborne disease* pada wisatawan.

Dengan melakukan penyuluhan dan intervensi terhadap pengetahuan pedagang tentang pentingnya *food hygiene*, akan mampu meningkatkan sikap dan perilaku pedagang dalam menjajakan bahan pangan sesuai protokol manajemen pengelolaan pangan makanan yang berlaku⁽⁹⁾.

METODE

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan pengabdian ini adalah metode penyuluhan dan diskusi. Tahapan kegiatan adalah sebagai berikut:

a. Pre-Test

Pre-test dilakukan selama 15 menit untuk mengukur tingkat pengetahuan mitra tentang higienitas dan sanitasi makanan menggunakan kuesioner yang terdiri dari 20 (dua puluh) buah pertanyaan mencakup domain definisi, peraturan pemerintah/regulasi, pemilihan, penyimpanan, pengolahan, dan penyajian makanan. Pre test juga dilakukan untuk mengukur sikap pejamu makanan terhadap higienitas makanan yang berisiko menimbulkan penyakit pada konsumen mencakup 20 pertanyaan tentang: pemilihan, pengolahan, penyimpanan, dan penyajian makanan.

b. Diskusi

Diskusi dilakukan selama 1 (satu) jam untuk mengetahui persepsi/sikap mitra terhadap higienitas dan sanitasi makanan di daerah wisata serta dampak rendahnya hal tersebut terhadap kejadian sakit pada wisatawan.

c. Penyuluhan

Penyuluhan dilakukan selama 2 (dua) jam oleh tim pengabdian melalui media

power point dan pamflet. Penyuluhan berupa materi tentang konsep higienitas sanitasi makanan serta penyakit -penyakit yang bersumber dari makanan (*foodborne disease*).

d. Post-Test

Post-test dilakukan untuk mengukur seberapa berhasil penyuluhan dan diskusi yang tim pengabdian berikan untuk meningkatkan pengetahuan mitra terhadap tanggung jawab mereka sebagai pejamu makanan di kawasan pariwisata Payangan.

Kegiatan pengabdian ini menghasilkan data numerik dalam bentuk persentase nilai pre-test dan post test. Hasil persentase dikategorikan menjadi 2 (dua), yaitu pengetahuan yang baik jika skor $\geq 80\%$ dan pengetahuan buruk dengan skor $< 80\%$.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian berbasis masyarakat ini dilakukan di Kantor kepala Pasar Payangan di jalan Raya Payangan, Kecamatan Payangan, Kabupaten Gianyar. Sasaran kegiatan adalah sebanyak 22 pedagang yang semuanya merupakan pedagang kuliner terbuka. Karakteristik mitra sebagian besar adalah perempuan (68.2% berusia di atas 40 tahun (72.7%) dan 63.6% berpendidikan tinggi (minimal SMA). Ibu-ibu mitra tersebut semua belum pernah diberikan paparan tentang penyakit-penyakit yang disebabkan oleh makanan.

Diskusi dilakukan selama 1 (satu) jam dimoderatori oleh tim pengabdian untuk mengetahui sikap/persepsi awal mitra sebelum dilakukannya penyuluhan. Hasil diskusi dan nilai pre-test akan menjadi fokus penyuluhan yang akan dilakukan oleh narasumber. Gambaran persepsi mitra dapat dilihat pada Tabel 1.



Gambar 1. Penyuluhan tentang *food borne disease*

Tabel 1. Matriks hasil Diskusi

Domain	Persepsi Mitra
Definisi hygiene sanitasi makanan	Semua mitra menyebutkan bahwa hygiene sanitasi makanan adalah kebersihan dan kesehatan makanan. Kesimpulan: 100% mitra memiliki persepsi dasar yang benar tentang hygiene sanitasi makanan. Tidak ada mitra yang menyebutkan bahwa higien sanitasi makanan merupakan “upaya pemerintah” dalam bentuk regulasi pemerintah untuk menurunkan penyakit yang bersumber makanan.
Regulasi hygiene sanitasi makanan	Semua mitra tidak mengetahui bahwa hygiene sanitasi makanan merupakan salah satu bentuk aturan/regulasi pemerintah yang memberikan pedoman pedagang kuliner bagaimana menjaga mutu makanan. Kesimpulan: 100% mitra belum memiliki persepsi dasar yang benar tentang hygiene sanitasi makanan. Semua pedagang belum mengetahui ada regulasi untuk mengelola makanan agar tidak membahayakan kesehatan.
Persyaratan hygiene sanitasi makanan	Seluruh mitra tidak mengetahui adanya persyaratan yang harus dilakukan untuk memenuhi syarat hygiene makanan yang mereka jual. Kesimpulan: 100% mitra belum mengetahui ada persyaratan biokimia, fisik dan kimia untuk mengelola makanan agar tidak membahayakan kesehatan pembeli.
Fasilitas higienitas dan sanitasi makanan	Sebagian besar mitra menyatakan bahwa fasilitas hygiene dan sanitasi makanan diantaranya: air bersih, keran, tudung saji, masak pangan dengan matang, dan kebersihan tangan. Sedangkan yang lain menyebut tidak tahu. Kesimpulan: 100% mitra belum memiliki persepsi dasar yang benar tentang fasilitas hygiene dan sanitasi makanan seperti: tempat, peralatan, food handler, dan pangan itu sendiri.
Prinsip higienitas dan sanitasi	Seluruh mitra menyatakan bahwa fasilitas hygiene dan sanitasi makanan diantaranya: air bersih, keran, tudung saji, masak pangan dengan matang, dan kebersihan tangan. Kesimpulan: 100% mitra belum memiliki persepsi dasar yang benar tentang fasilitas hygiene dan sanitasi makanan seperti: tempat, peralatan, food handler, dan pangan itu sendiri.
Tahapan pengelolaan pangan	Sebagian kecil mitra mampu menyebutkan tahapan pengelolaan makanan, seperti: proses memasak makanan. Kesimpulan: 100% mitra belum memiliki pemahaman secara terstruktur tentang tahapan pengelolaan pangan, yaitu: dari penerimaan bahan pangan, penyimpanan, persiapan dan pengelolaan pangan matang, pendistribusian/penyajian.
Penyakit bersumber makanan	Sebagian besar mampu menyebutkan jenis-jenis penyakit bersumber dari makanan, seperti diare dan disentri. Sebagian kecil menyebutkan demam berdarah dan yang lain tidak tahu. Sebagian kecil mitra mampu menyebutkan perbedaan keracunan makanan dan penyakit akibat makanan. Kesimpulan: 100% mitra belum mengetahui dengan baik tentang bagaimana makanan yang tidak hygiene dengan sanitasi yang buruk dapat menyebabkan penyakit. Semua mitra juga belum mengetahui perbedaan keracunan pangan dengan penyakit akibat pangan.

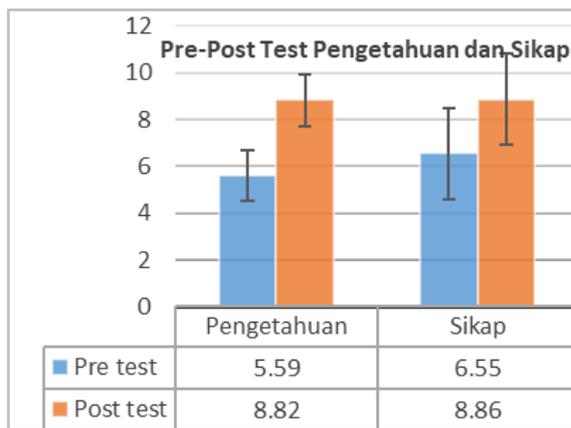
Tabel 2. Perbedaan *Mean* Pengetahuan dan sikap setelah penyuluhan

Variabel	N	Nilai Min	Nilai Max	Mean±SD		95%CI		p
				Pengetahuan	Sikap	Lower	Upper	
Pengetahuan	22	7.8	9.8	8.1	0.3	7.2	9.1	0.000*
Sikap	22	7.1	9.5	8.2	0.15	7.0	9.3	0.000*



Gambar 2. Pemberian Materi Hygiene dan Sanitasi Sanitasi

Pre-test dan post test dilakukan selama 15 menit. Hasil pre test didapatkan rerata pengetahuan tentang higienitas dan sanitasi makanan adalah 5.59 dan sikap sebesar 6.55. Setelah dilakukan penyuluhan didapatkan rerata nilai pengetahuan tentang higienitas dan sanitasi makanan adalah 8.82 dan sikap sebesar 8.86 yang dapat dilihat pada tabel 2 dan grafik 1.



Grafik 1. Pretest dan Postest Mitra

Setelah dilakukan kegiatan penyuluhan dan diskusi untuk melakukan intervensi terhadap pengetahuan dan sikap, dilakukan post-test dengan menggunakan instrumen yang sama untuk mengetahui keberhasilan kegiatan pengabdian yang telah dilakukan

dan hasilnya dapat dilihat pada Grafik 1 dan Tabel 2.

Ada berbagai bentuk metode yang dapat digunakan dalam melakukan promosi kesehatan, salah satunya adalah *guidance and counseling*. Metode pengabdian yang dipilih dalam melakukan program ini adalah mengadopsi dari metode dan mengkolaborasikannya dengan sistem kelompok kecil sehingga didapatkan *brainstorming* sebagai titik awal pemberian informasi dan motivasi, identifikasi, klasifikasi, verifikasi dan konklusi⁽¹⁰⁾.

Studi yang dilakukan Anggreni menyebutkan bahwa terdapat peningkatan pengetahuan dan sikap mitra dalam penerapan konsep hygiene dan sanitasi setelah dilakukan penyuluhan dan diskusi pada tatanan pejamu makanan rumah tangga⁽¹¹⁾. Hal ini dipertegas dengan penelitian Warsani, dkk yang menemukan bahwa kegiatan penyuluhan dan diskusi tentang hygiene jika rutin dilakukan bahkan mampu menurunkan total koloni bakteri dalam makanan yang diperjualbelikan⁽⁷⁾. Semua hal tersebut mengindikasikan bahwa secara tidak langsung kegiatan seperti ini akan mampu menurunkan prevalensi *foodborne disease* di masyarakat. Hal ini dipertegas oleh penelitian yang dilakukan oleh Nurpratama dkk yang menemukan bahwa terjadi penurunan laporan kasus *food borne disease* di wilayah Pasar Cikarang setelah dilakukannya intervensi komunitas pedagang dengan metode penyuluhan. Penurunan kasus kejadian *foodborne disease* merupakan *goal* kegiatan pemberian informasi tentang hygiene sanitasi makanan dan pemaparan penyakit potensi wabah bersumber makanan kepada para pedagang. Melalui kegiatan ini diharapkan akan mampu menciptakan komunitas pedagang yang atau *food*

handler yang peduli akan bahaya faktor-faktor risiko penyebaran *foodborne disease* di dalam pasar.

SIMPULAN

Simpulan dari kegiatan pengabdian ini adalah bahwa kegiatan ini sudah terlaksana dengan baik dan mampu meningkatkan pengetahuan mitra tentang hygiene sanitasi pangan di Pasar Payangan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih atas dukungan dana penelitian yang diberikan oleh Unit Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (UP2M) Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Warmadewa dan Kepala Kantor Pasar Payangan yang telah ikut membantu kelancaran acara pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

1. Badan Pusat Statistik. Profil Kecamatan Payangan [Internet]. Badan Pusat Statistik Gianyar. 2021. Available from: <https://gianyarkab.bps.go.id/publication/2021/09/24/165742ba1c6c1bf2243b61fa/kecamatan-payangan-dalam-angka-2021.html>.
2. Dinas Pariwisata, Kebudayaan dan O. Kondisi Pariwisata Kabupaten Gianyar [Internet]. Gianyar Tourism. 2023. Available from: <http://diparda.gianyarkab.go.id/index.php/en/demografis-geografis>.
3. Santoso S, Kartika LN. Motivasi Dan Perilaku Wisatawan Generasi Muda Saat Berwisata di Yogyakarta. *J Ris Manaj dan Bisnis* [Internet]. 2018 Oct 16;13(1):47. Available from: <http://e-journalfb.ukdw.ac.id/index.php/jrmb/article/view/303>
4. Ambarwati ZI, Rahayuningsih ES. Analisis Pengeluaran Wisatawan Di Makam Syaikhona Kholil Bangkalan. *Bul Ekon Pembang*. 2021;2(2).
5. Untari SI, Rahmawati A, Praptiwi RN, ... Tinjauan Kebersihan Makanan Dan Sanitasi Serta Kaitannya Terhadap Minat Pembeli (Studi Kasus Pedagang Kaki Lima Di Sekitar Lapangan Hizbul Wathon (HW) *Innov J* ... [Internet]. 2023;3:6967–78. Available from: <http://j-innovative.org/index.php/Innovative/article/view/1176%0Ahttps://j-innovative.org/index.php/Innovative/article/download/1176/885>
6. Andayani H. Hygiene Dan Sanitasi Makanan Jajanan. *Kedokt Nanggroe Mededika*. 2020;3(4):27–8.
7. Nurpratama WL, Azmi NF, Puspasari K. Higiene Dan Sanitasi Makanan Pada Pedagang Makanan Sebagai Upaya Mencegah Foodborne Disease di Pasar Cikarang Kabupaten Bekasi. *An-Nadaa J Kesehat Masy* [Internet]. 2023 Jun 6;10(1):1. Available from: <https://ojs.uniska-bjm.ac.id/index.php/ANN/article/view/9677>
8. Wurarah AK, Akili RH, Joseph Woodford B.S. Gambaran Higiene Sanitasi Penjual dan Keberadaan Bakteri *Esherichia coli* pada Mie Basah di Pasar Langowan Tahun 2019. *J Farm Klin Indones* . 2019;1–6.
9. Wawoh GV, Joseph WB., Umboh JM. Gambaran Pengetahuan dan Praktik Pedagang Penjual Makanan Tentang Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan di Pasar Kuliner Kota Tomohon Tahun 2017. *Fak Kesehat Masy Univ Sam Ratulangi*. 2017;31:1–9.
10. Komang N, Anggraeni L, Suniyadewi NW, Luh N, Devhy P. Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Keluarga Dengan Penerapan Hidup Bersih Dan Sehat Payangan Wilayah Kerja Puskesmas Marga 1 Tabanan. *BMJ*. 2018;5(2):144–56.
11. Warsani Z, Suhirman S, Wahyudiati D. Penurunan Total Koloni Bakteri Daging Ayam Pedaging (*Gallus domesticus*) di Pasar Pagesangan, Kota Mataram Dengan Perlakuan Infusa Daun Salam (*Syzygium polyanthum*). *Biota* [Internet]. 2018 Feb 19;9(2):218–25. Available from: <http://biota.ac.id/index.php/jb/article/view/49>