



PENYULUHAN KESEHATAN SANITASI MAKANAN TERHADAP PENYAKIT DIARE DI TK ISLAM DURUL ULUM

Ni Putu Sinta Puspa Dewi¹, Miftachul Sobirin², Rima Agnes Widya Astuti³, Darminten⁴

^{1,2,3,4}Prodi D3 Analis Kesehatan, STIKES Borneo Cendekia Medika

Email : puspadewisinta@gmail.com

ABSTRAK

Banyak pengaruh yang dapat menyebabkan suatu makanan menjadi tidak aman, diantaranya karena adanya kontaminasi. Terjadinya kontaminasi makanan disebabkan karena pada setiap tahap pengolahan makanan tidak terjaga dengan baik sanitasinya. Higiene sanitasi makanan penting untuk pelaku usaha makanan, yang wajib memiliki dasar – dasar pengetahuan tentang hygiene dan sanitasi serta memiliki keterampilan kesehatan untuk mencegah terjadinya penularan penyakit. Faktor – faktor yang dapat menyebabkan terjadinya keracunan dan diare yaitu cara makanan dan minuman yang telah terkontaminasi oleh bakteri dan cara mencuci tangan yang salah. Tujuan pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah dengan memberikan penyuluhan kesehatan tentang sanitasi makanan terhadap penyakit diare agar anak – anak mampu memilih makanan yang bersih dan sehat dalam upaya pencegahan penyakit diare pada anak. Metode dalam kegiatan ini dilakukan dengan metode ceramah, diskusi, dan melakukan penyuluhan Kesehatan masyarakat terkait sanitasi makanan terhadap penyakit diare pada anak – anak di TK Islam Darul Ulum, Kabupaten Kotawaringin Barat. Kegiatan ini dilaksanakan pada 10 Juli 2024. Kesimpulan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di TK Islam Darul Ulum yang diikuti oleh anak – anak TK cukup antusias dalam melaksanakan penyuluhan kesehatan sanitasi makanan terhadap penyakit diare, pada saat diberikan pertanyaan terkait jenis makanan yang sering dikonsumsi terutama snack dan jajanan yang dijual diluar sekolah. Anak – anak memperoleh pengetahuan dengan diadakan kegiatan pengabdian tersebut. Dari total 20 anak yang mengikuti kegiatan pengabdian sebanyak 60% dapat mengikuti dari awal hingga akhir materi.

Kata Kunci: Sanitasi makanan, Diare dan Hygiene

ABSTRACT

There are many influences that can cause food to become unsafe, including contamination. Food contamination occurs because sanitation at every stage of food processing is not maintained properly. Food sanitation hygiene is important for food business actors, who are required to have basic knowledge about hygiene and sanitation and have health skills to prevent disease transmission. Factors than can cause poisoning and diarrhea include food and drink that has been contaminated by bacteria and incorrect hand washing. The aim of community service activities is to provide health education about food sanitation against diarrheal disease so that children are able to choose clean and healthy food in an effort to prevent diarrheal disease in children. The method for this activity was carried out using lectures, discussions and providing public health education regarding food sanitation against diarrhea in children at the Darul Ulam Islamic Kindergarten, West Kotawaringin Regency. This activity will be held on July 10 2024. The conclusion of the community service activities carried out at the Darul Ulam Islamic Kindergarten was that the kindergarten children were quite enthusiastic in carrying out health education on food sanitation against diarrhea, when asked questions regarding the types of food that are often consumed, especially snacks and snacks sold outside the school. Children gain knowledge by holding these service activities. Of the total of 20 children who took part in service activities, 60% were able to follow from the beginning to the end of the material.

Keywords: Food Sanitation, Diarrhea and Hygiene

PENDAHULUAN

Makanan merupakan bahan pokok yang dibutuhkan di dalam kehidupan sehari - hari, untuk memenuhi kebutuhan gizi diperlukan kualitas makanan yang baik. Namun, adanya pengaruh yang dapat menyebabkan makanan menjadi tidak aman, diantaranya karena adanya kontaminasi. Dalam pengolahan pangan diperlukan syarat tertentu untuk memenuhi standar dan kualitas pangan, antara lain pemilihan bahan, penyimpanan, pengolahan, penyajian dan pengangkutan makanan. Pengolahan makanan yang kurang menyebabkan makanan tidak higienis yang dapat menimbulkan gangguan Kesehatan (1).

Hygiene sanitasi makanan penting untuk pelaku usaha makanan, yang memiliki dasar pengetahuan tentang standar dan kebersihan pangan serta memiliki keterampilan kesehatan untuk mencegah terjadinya penularan penyakit (2).

Umumnya pelaku usaha makanan kurangnya pemahaman terkait pengetahuan dan perilaku terkait hygiene dan sanitasi dalam proses pengolahan makanan. Pentingnya dalam proses mengolah makanan yang baik dan benar yang bertujuan menghindari adanya kontaminasi silang dari bakteri silang (3). Makanan yang terkontaminasi menyebabkan masalah kesehatan serius yang terbagi menjadi beberapa jenis antara lain, *foodborne disease*, *food infection*, dan *food intoxication*.

Foodborne disease adalah salah satu penyakit yang disebabkan oleh

mengonsumsi makanan yang terkontaminasi oleh mikroorganisme (4).

Penyakit diare dilaporkan dan mengalami peningkatan yang menyebabkan anak – anak meninggal sebanyak 8 orang setiap harinya atau sekitar 480.000 setiap tahunnya (5). Indonesia adalah salah satu negara yang memperoleh peringkat 59 dari total 135 negara pada masyarakat maupun anak – anak yang mengalami kematian akibat penyakit diare.

Menurut *World Health Organization* (WHO), diare merupakan salah satu penyebab kematian di negara berkembang terbesar kedua pada balita di dunia setelah penyakit *Pneumoniae*. Survey demografi Kesehatan Indonesia (SDKI) (2017), didapatkan hasil angka kematian balita yang tinggi. Hal ini menyebabkan angka kematian anak di Indonesia periode didapatkan hasil angka kematian neonatus sebesar (15/1000), angka kematian bayi sebesar (24/1000) dan angka kematian balita sebesar (32/1000).

Diare merupakan penyakit yang memiliki ciri - ciri buang air besar ditandai dengan tinja lebih cair dengan frekuensi >3 kali sehari, berbeda halnya dengan neonatus (bayi < 1 bulan) dengan ASI eksklusif. Pengaruh ASI menyebabkan buang air besar lebih sering dalam (5-6 kali sehari) dengan konsistensi baik dianggap normal (Riskesdas Kalteng, 2018).

Berdasarkan hal inilah, penulis melakukan penyuluhan Kesehatan kepada anak – anak di TK Islam Darul Ulam, kelurahan

Madurejo, Kotawaringin Barat.

METODE

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan metode edukasi menggunakan pamphlet melalui tahapan interaksi, ceramah, dan diskusi. Sasaran pada kegiatan ini adalah ibu/ayah dari anak TK Darul Ulam, Pangkalan Bun. Edukasi yang diberikan yakni mulai dari pengertian kebersihan pangan dan penyakit diare, penyebab, pencegahan serta gejala dan kebutuhan cairan pada anak yang mengalami penyakit diare. Di akhir kegiatan edukasi, dilakukan tahap evaluasi dengan melakukan tanya jawab dan diskusi yang berhubungan dengan sanitasi makanan terhadap penyakit diare. Kegiatan diakhiri dengan sesi dokumentasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini dilakukan di TK. Islam Darul Ulam dengan pemberian penyuluhan kepada anak – anak serta orang tua. Pengabdian masyarakat dilakukan pada hari Rabu, 10 Juli 2024 di ruang kelas yang diikuti sebanyak 20 siswa didampingi oleh orang tua.

Kegiatan ini tidak hanya diikuti oleh anak – anak, melainkan kepada orang tua terkait pemilihan makanan yang baik kepada anak dan pencegahan anak untuk jajan sembarangan yang berhubungan dengan sanitasi makanan. Serta pemberian pengetahuan kepada anak – anak dan orang tua terkait gejala dan pencegahan penyakit diare untuk

meminimalisir penyakit semakin parah. Umumnya para orang tua sudah mengetahui terkait penyakit diare, namun terkadang dalam pemilihan makanan kurang memperhatikan sanitasi makanan yang dijual di jalanan. Sehingga meningkatkan resiko indikasi penyakit diare pada anak – anak apabila tidak dilakukan pencegahan penyakit diare.

Penyuluhan Kesehatan terkait sanitasi makanan terhadap penyakit diare menunjukkan respon positif pada anak – anak dengan diberikan beberapa pertanyaan terkait jenis makanan yang sering dikonsumsi, sanitasi makanan serta gejala penyakit diare. Para orang tua wali anak – anak juga antusias menerima materi terkait gejala diare dan penanganan pertama apabila mengalami penyakit diare.

Menurut Nurpratama dkk. (2023), Indonesia termasuk ke dalam data insiden dengan tingkat kematian tertinggi yang disebabkan oleh *foodborne disease*. Karena hal ini, perlu dilakukan meningkatkan standar mutu pangan yang tinggi untuk menghindari permasalahan kontaminasi makanan dengan memperhatikan *hygiene* dan sanitasi makanan antara pedagang makanan maupun konsumen (5).

Menurut data *Food and Agriculture Organisation* (2007), diperoleh data pada usia 6 – 11 tahun memiliki perilaku konsumtif makanan yang tinggi. Makanan dan minuman yang dijual oleh pedagang kaki lima dan di tempat keramaian, ditemukan banyaknya masyarakat maupun anak

– anak yang memilih memakan makanan langsung dimakan atau tanpa pengolahan atau persiapan.

Dalam 5 tahun terakhir, BPOM melaksanakan inspeksi diperoleh 48% jajanan anak di sekolah tidak memenuhi standar



Gambar 1. Kegiatan Penyuluhan Sanitasi Makanan Terhadap Penyakit Diare

karena ditemukan adanya bahan kimia berbahaya. Bahan kimia tersebut dalam jajanan sekolah tidak memenuhi batas aman pangan dan termasuk makanan yang tercemar. Menurut Dyna dkk. (2018), makanan jajanan memiliki risiko lebih tinggi karena pengolahannya yang tidak sesuai standar kesehatan dan makanan terkontaminasi oleh mikroba beracun, dan menggunakan bahan tambahan pangan yang tidak diizinkan(7).

Pelaku usaha menggunakan bahan – bahan dan alat yang digunakan untuk menunjang pengolahan makanan yang akan dijual ke konsumen. makanan yang berkualitas akan mempengaruhi pada standar hygiene sanitasi dengan menerapkan keamanan pangan sebelum dikonsumsi. Apabila hygiene

dan keamanan pada pelaku usaha yang kurang baik, akan menimbulkan risiko infeksi berulang jika kondisi sanitasi makanan tidak sesuai dengan standar yang ada.

Kualitas makanan yang dikelola oleh pihak swasta ataupun negara, perlunya pemgecekan dan keamanan pangan yang tepat untuk pencegahan terhadap wabah penyakit *foodborne disease* yang dimulai oleh para konsumen (8). Adanya pihak swasta dalam menyediakan dan bereproduksi makanan dalam skala besar akan melibatkan banyak penjamah makanan, sehingga memudahkan adanya kontaminasi selama proses pengolahan makanan mampu membahayakan kesehatan konsumen (9).

Menurut Sari (2017), menyatakan bahwa adanya kontaminasi pada makanan disebabkan oleh banyak faktor antara lain, adanya pengolahan makanan yang tidak bersih menyebabkan mudahnya terkontaminasi melalui bagian tubuh yang mampu berperan sebagai vector pembawa penyakit. Dalam proses persiapan, handling dan penyimpanan makanan sehingga terjadi transmisi penyakit yang berasal dari bakteri dan berbagai pathogen makanan (10).

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dalam pengabdian masyarakat ini adalah menambah pengetahuan dan keterampilan masyarakat terkait pengetahuan sanitasi makanan terhadap penyakit diare. Adapun saran pada kegiatan ini

adalah, dengan memberikan prepost kepada orang tua, untuk mengetahui kemampuan orang tua dalam pencegahan dini terhadap makanan yang diberikan kepada anak dalam upaya pencegahan penyakit diare.

REFERENSI

1. Redytia, C. 2021. Penerapan Prinsip Higine Sanitasi Makanan dan Minuman di Rumah Sakit Panembahan Senopati. *Gastronomia Ecuatoriana y Turismo Local*. 1(69) : 5-24.
2. Yusminatati. 2020. Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Higine Sanitasi Makanan Pada Ruman Makan di Kecamatan Pauh Kota Padang Tahun 2020. *Skripsi*. Universitas Perintis Indonesia.
3. Natasya, S.P. 2023. *Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan Di Kecamatan Alam Barajo Kota Jambi Tahun 2023*. Thesis. Universitas Unja
4. UNICEF. 2020. Situasi Anak di Indonesia – Tren, Peluang dan Tantangan dalam -Memenuhi Hak – Hak Anak. *Unicef Indonesia*, 8-38.
5. Nurpratama, W.L., Fauzia, N.A., dan Kiki, P. 2023. Higine dan Sanitasi Makanan pada Pedagang Makanan Sebagai Upaya Mencegah Foodborne Disease di Pasar Cikarang Kabupaten Bekasi. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 10(1) : 1-8.
6. Food and Agriculture Organisation (FAO). 2007. *School Kids and Street Food*. Rome. Pp 36.
7. Dyna, F., Dayu, V.P., dan Dwi, I. 2018. Hubungan Perilaku Konsumsi Jajanan Pada Pedagang Kaki Lima Dengan Kejadian Diare. *Jurnal Endurance*. 3(3) : 524-530.
8. Desy, N.P., Nuravianda, Y.L., Rachmawati, L., dan Hary, W.C. 2023. Sosialisasi Higine dan Sanitasi Penjamah Makanan di KB/TK Alam Jungle School Semarang. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat*. 6(10) : 4328-4339.
9. Akabanda, F., Hlortsi, E.H., dan Owusu-Kwarteng, J. 2017. Food Safety Knowledge, Attitudes and Practice of Institutional Food-Handlers in Ghana. *Bmc Public Health*. 17(1) : 1-9.
10. Sari, N., Marsaulina, I., dan Chahaya, I. 2012. *Higine Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Perilaku Penjamah Makanan di Kantin Sekolah Menengah Atas (SMA) Negeri dan Swasta di Kecamatan Rantau Utara Kabupaten Labuhan Batu*. Universitas Sumatera Utara, Medan.