

Peningkatan Pengetahuan Pedagang Makanan Tentang Sanitasi, *Personal Hygiene*, Dan *Food Handling* Di Kecamatan Pauh Kota Padang

Enhancing Food Vendors' Knowledge on Sanitation, Personal Hygiene, And Food Handling in Pauh Sub-District, Padang City

Aulia Rahman*) Dinda Sepri Yolana, Denisha Emilda, Khori Rahmadhani, Fathinah Jamal, Muhammad Raghieb Atha Maulana

Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Andalas, Kota Padang, Indonesia.

*) Email Korespondensi: dindasepriyolana0309@gmail.com

ABSTRACT

Food vendors play a vital role in ensuring food safety and consumer health, as they are directly involved in food preparation. Therefore, the application of personal hygiene and environmental sanitation is essential. Personal hygiene includes maintaining cleanliness through handwashing, body care, and appropriate attire. Environmental sanitation refers to efforts to create a clean and healthy environment. Adequate knowledge is necessary to influence vendors' attitudes and behaviors in practicing hygienic food handling. This study utilized a total sampling technique, in which the entire population was included as the sample for the research. This community service activity employed educational outreach and door-to-door interviews with 119 food vendors located in Cupak Tengah Sub-district, Padang City. Participant characteristics showed an age range of 18–51 years, with an average age of 26 years, and most respondents had completed senior high school. The intervention covered two topics: personal hygiene and sanitation. Prior to the intervention, only 3.3% of vendors demonstrated adequate knowledge of personal hygiene and 4.4% had knowledge of environmental sanitation. Following the educational intervention, knowledge levels increased significantly, reaching 100%. Education proved effective in significantly increasing food vendors' knowledge of personal hygiene, environmental sanitation, and food handling practices. Similar interventions are recommended to enhance food safety awareness among small-scale vendors.

Keywords: *Sanitation, Personal Hygiene, Food Handling, Knowledge, Food Vendors*

Buletin Ilmiah Nagari Membangun. 8(4): 2025.

*) Correspondence | Aulia Rahman, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Andalas, Kota Padang, Indonesia.

Email | dindasepriyolana0309@gmail.com

DOI | <https://doi.org/10.25077/bina.v8i4>

ISSN (Online) | 2622-9978

 CC BY-SA 4.0

Copyright © 2025 by Authors. Published by Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Andalas.

This article is an open access article distributed under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC-BY-SA 4.0) International License (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>)

PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan dasar yang esensial bagi kelangsungan hidup manusia. Untuk mendukung kesehatan, makanan yang dikonsumsi harus mengandung nilai gizi optimal seperti vitamin, mineral, karbohidrat, lemak, dan zat gizi lainnya. Selain bergizi, makanan juga harus diproses dalam kondisi higienis, tidak tercemar, dan layak dikonsumsi (Jatmika & Fadila, 2019). Menurut WHO, makanan membutuhkan pengelolaan yang tepat agar memberikan manfaat maksimal dan tidak membahayakan kesehatan (Ratih et al., 2022).

Sanitasi adalah perilaku hidup bersih dan sehat yang bertujuan mencegah kontak langsung dengan bahan berbahaya demi menjaga kebersihan dan kesehatan (Sitorus et al., 2023). WHO juga menekankan bahwa sanitasi mencakup upaya pengendalian faktor lingkungan fisik yang berpotensi menimbulkan dampak negatif terhadap kesehatan (Widyastuti & Almira, 2019). Sementara itu, *personal hygiene* mengacu pada usaha individu dalam menjaga kebersihan tubuh secara menyeluruh, termasuk kebersihan kulit, gigi, kuku, dan alat reproduksi (Murti et al., 2024). Kurangnya praktik *personal hygiene* terbukti dapat memicu berbagai gangguan fisik seperti infeksi kulit, gangguan pencernaan, dan masalah kesehatan lainnya (Yulianto et al., 2018).

Dalam konteks keamanan pangan, Codex Alimentarius Commission (CAC) mendefinisikan higiene pangan sebagai seluruh tindakan dan kondisi yang menjamin makanan aman dan layak dikonsumsi di setiap tahap rantai pangan. Keamanan pangan (*food safety*) menjamin bahwa makanan tidak menimbulkan bahaya saat dikonsumsi, sedangkan kelayakan pangan (*food suitability*) menegaskan bahwa makanan pantas untuk dikonsumsi dan tidak menimbulkan risiko kesehatan (Rumondor & Tamasoleng, 2021).

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021, Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) merupakan lokasi yang digunakan untuk mengolah, menyimpan, mengemas, dan menyajikan makanan, baik dalam skala komersial maupun non-komersial (Republik Indonesia, 2021). Salah satu jenis TPP yang paling berkembang adalah gerai pangan jajanan, yang menyediakan makanan siap saji dengan fasilitas sederhana seperti gerobak, tenda, dan meja. Gerai semacam ini sangat diminati masyarakat karena praktis dan mudah diakses.

Di Kecamatan Pauh, Kota Padang, terutama di Kelurahan Cupak Tengah, gerai pangan jajanan tumbuh pesat karena letaknya yang strategis di sekitar Pasar Baru dan gerbang Universitas Andalas (Badan Pusat Statistik Kota Padang, 2024). Berdasarkan observasi awal, tercatat sebanyak 146 gerai pangan beroperasi di wilayah tersebut. Namun, data Kejadian Luar Biasa (KLB) dari Puskesmas Pauh tahun 2023 mencatat adanya kasus keracunan makanan yang terjadi di salah satu gerai bubur ayam, yang menyebabkan 30 orang mengalami gejala muntah (90%), diare (56,6%), dan mual (33,3%) dengan *attack rate* mencapai 96,6% (Andini, 2024).

Survei awal mengenai sarana sanitasi menunjukkan bahwa 80% gerai tidak memiliki fasilitas sanitasi yang memadai, seperti tempat cuci peralatan dan tempat sampah yang layak. Seluruh gerai (100%) juga berada di lokasi yang rentan pencemaran seperti paparan asap kendaraan dan debu. Selain itu, 60% lingkungan gerai masih dipenuhi sampah akibat kurangnya fasilitas pembuangan dan rendahnya kepedulian terhadap kebersihan lingkungan.

Kondisi ini mencerminkan adanya celah serius dalam praktik sanitasi dan kebersihan pribadi di kalangan pedagang makanan. Minimnya pengetahuan dan kesadaran menjadi faktor utama yang menyebabkan rendahnya implementasi higiene pangan di lapangan. Oleh karena itu, diperlukan intervensi yang efektif untuk meningkatkan pemahaman pedagang tentang sanitasi, *personal hygiene*, dan *food handling*.

Oleh karena itu, kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan pedagang makanan mengenai sanitasi, *personal hygiene*, dan *food handling* melalui pendekatan

edukatif di Kecamatan Pauh, Kota Padang.

METODOLOGI

Lokasi dan Waktu Pengabdian

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Kelurahan Cupak Tengah, Kecamatan Pauh, Kota Padang yang dilakukan mulai pada tanggal 11-13 November 2024, dan 24 November 2024.

Populasi dan Sampel Pengabdian

Populasi dan sampel dalam kegiatan ini adalah seluruh pedagang olahan makanan dan minuman di wilayah Kelurahan Cupak Tengah yang berjumlah 119 orang.

Metode Pengambilan Sampel

Penelitian ini menggunakan teknik pengambilan total sampling. Total sampling merupakan teknik pengambilan sampel dimana menjadikan seluruh anggota populasi menjadi sampel dalam penelitian.

Pelaksanaan Program

Bentuk kegiatan pada pengabdian ini berupa penyuluhan dengan menggunakan metode ceramah langsung (*door-to-door*), dengan mensosialisasikan materi tentang sanitasi dan *personal hygiene* pedagang makanan.

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dengan melakukan enam tahapan, yaitu:

1. Tahapan Perencanaan dan Persiapan.
Tahap ini dilakukan dalam bentuk berbagai pertemuan, baik berupa penyamaan persepsi, *brainstorming*, maupun pertemuan dalam rangka perizinan dan diseminasi kegiatan. Adapun tahapan persiapan yang telah dilakukan antara lain:
 - a. Rapat/pertemuan anggota tim dengan dosen pembimbing
 - b. Rapat/pertemuan anggota tim dengan penanggung jawab/pejabat wilayah tingkat kecamatan dan kelurahan
 - c. Rapat/Pertemuan anggota tim dengan perwakilan dari kelompok masyarakat sasaran kegiatan
 - d. Rapat/pertemuan lainnya
2. Tahapan Pengumpulan Bahan dan Material.
Tahap ini dilakukan dengan mengumpulkan materi edukasi berupa tulisan dan gambar yang akan digunakan sebagai referensi rujukan dalam pelaksanaan kegiatan edukasi untuk meningkatkan pengetahuan kelompok sasaran kegiatan.
3. Tahapan Pembuatan Media Edukasi.
Tahap ini meliputi poster, dan stiker yang berisi informasi edukasi mengenai Sanitasi dan *Personal Hygiene* serta *Food Handling*.
4. Tahapan Pelaksanaan.
Tahapan ini dilaksanakan dengan kunjungan *door-to-door* kepada para pelaku usaha pangan, yang tersebar di wilayah Kelurahan Cupak Tengah, Kecamatan Pauh, Kota Padang. Tim menimbang bahwasannya metode *door-to-door* sangatlah cocok untuk dipakai, karena pada umumnya mengumpulkan massa sangatlah sulit yang dipengaruhi

beberapa faktor, salah satu faktor terkuat ialah kesibukan dan juga *health believe model* yang masih belum terbentuk. Tahap pelaksanaan juga dilakukan dengan pemberian bantuan sarana sanitasi dan *personal hygiene* sesuai dengan kecukupan pendanaan.

5. Tahap Evaluasi.
Tahap ini dilakukan dengan mengajukan *questioner* (*pre-test* dan *post-test*) kepada kelompok sasaran kegiatan untuk menilai seberapa banyak peningkatan pengetahuan para pelaku usaha pangan Kelurahan Cupak Tengah.
6. Tahap *Finishing*.
Tahapan ini dilakukan setelah terlaksananya tahapan pelaksanaan dan evaluasi. Antara lain penyusunan laporan kegiatan, pelaporan keuangan, dsb.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik sasaran pada kegiatan pengabdian masyarakat ini menunjukkan bahwa umur peserta sosialisasi berkisar antara usia 18 hingga 51 tahun, dengan rata-rata 26 tahun dan pendidikan terakhir mayoritas tamatan SMA. Total keseluruhan sasaran yang mengikuti kegiatan sosialisasi ini berjumlah 119 responden.

Kegiatan edukasi kepada pedagang terdiri dari dua topic pengabdian, yaitu edukasi terkait *personal hygiene* dan edukasi terkait sanitasi. Pada kegiatan edukasi yang bertema *personal hygiene*, beberapa hal yang ditekankan adalah definisi *personal hygiene*, perilaku yang menunjukkan *personal hygiene* yang benar, dan manfaat penerapan *personal hygiene* bagi pedagang. Sementara itu, beberapa hal yang ditekankan pada sanitasi adalah definisi sanitasi, upaya yang dilakukan dalam menerapkan sanitasi pada wilayah berdagang, dan manfaat dari penerapan sanitasi. Selain memberikan edukasi, kegiatan ini juga melihat pemahaman dan pengetahuan pedagang yang dilakukan melalui *pre-test* dan *post-test*.

Berikut ini hasil *pre-test* dan *post-test* yang menyatakan pengetahuan pedagang terkait *personal hygiene* dan sanitasi lingkungan.

1. Distribusi Frekuensi terhadap Pengetahuan Pedagang terkait *Personal Hygiene*

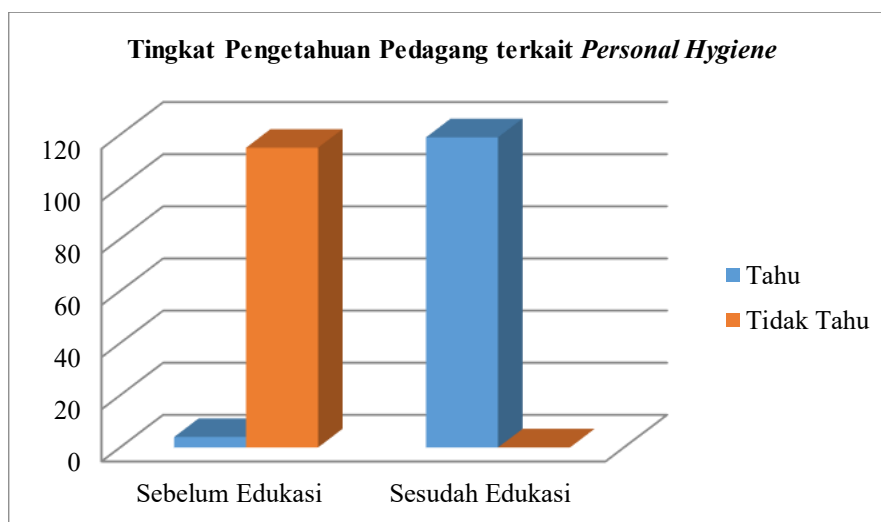
Tabel 1 Distribusi Frekuensi Pengetahuan Pedagang terkait *Personal Hygiene*

Apakah kamu sudah mengetahui tentang <i>Personal Hygiene</i> ?	Jumlah
<i>Pre-test</i>	
Ya	4
Tidak	115
Total	119
<i>Post-test</i>	
Ya	119
Tidak	0
Total	119

Berdasarkan Tabel 1, menunjukkan bahwa pengetahuan pedagang terkait *Personal Hygiene* masih rendah. Hasil wawancara yang dilakukan juga menunjukkan bahwa hanya terdapat 3,3% pedagang yang sudah mengetahui tentang *personal hygiene*. Setelah dilakukan kegiatan penyuluhan kepada para pedagang makanan didapatkan peningkatan pengetahuan yang sangat signifikan dibuktikan dari hasil *post-test* yang dilakukan, yaitu 100% pedagang

sudah tahu mengenai *personal hygiene*. Hal ini menunjukkan adanya peningkatan yang signifikan pada pedagang sebelum dan sesudah dilakukannya edukasi.

Faktor yang mungkin menyebabkan pengetahuan responden masih rendah adalah faktor tingkat pendidikan. Berdasarkan hasil wawancara, rata-rata pedagang memiliki tingkat pendidikan setara dengan SMA/ sederajat. Pendidikan berpengaruh terhadap pola pikir seseorang. Pada akhirnya, pola pikir mempengaruhi sikap dan tindakan seseorang. Semakin tinggi pendidikan seseorang, maka semakin terbuka wawasan dan pola pikir seseorang. Hal ini tentu akan mendukung bagi sikap positif dan tindakan yang dilakukan oleh seseorang (Nurfadila et al., 2024).



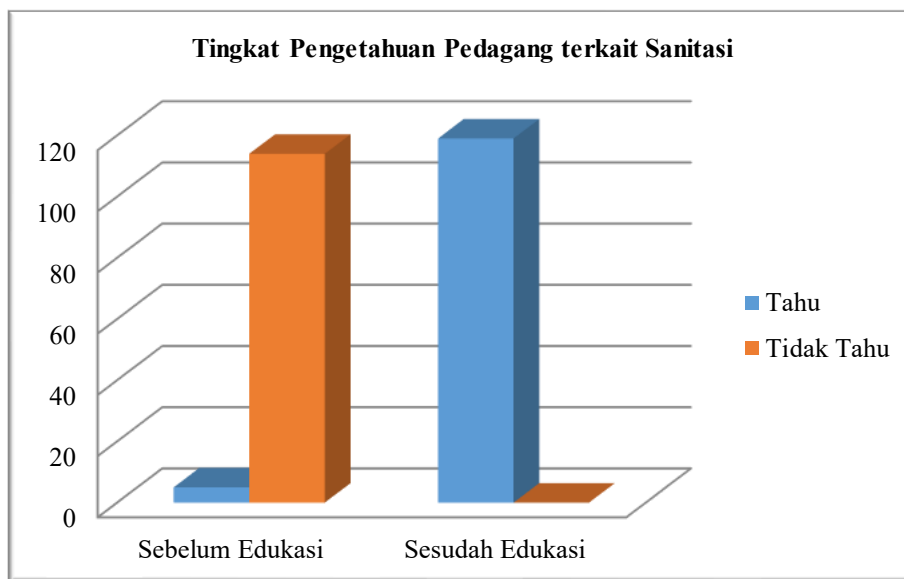
Gambar 1 Tingkat Pengetahuan Pedagang terkait *Personal Hygiene*

2. Distribusi Frekuensi terhadap Pengetahuan Pedagang terkait Sanitasi

Tabel 2 Distribusi Frekuensi Pengetahuan Pedagang terkait Sanitasi

Apakah Kamu Sudah Mengetahui Tentang Sanitasi?	Jumlah
Pre-test	
Ya	5
Tidak	114
Total	119
Post-test	
Ya	119
Tidak	0
Total	119

Berdasarkan data pada Tabel 2 menunjukkan bahwa pedagang masih belum mengenal istilah sanitasi dan belum memahami konsep terkait sanitasi. Responden menunjukkan bahwa hanya terdapat 4,2% pedagang yang mengenal istilah sanitasi. Namun, setelah dilakukannya edukasi kepada pedagang menunjukkan hasil yang positif. Terdapat peningkatan pada pengetahuan pedagang terkait konsep sanitasi, yaitu sebesar 100%.



Gambar 2 Tingkat Pengetahuan Pedagang terkait Sanitasi

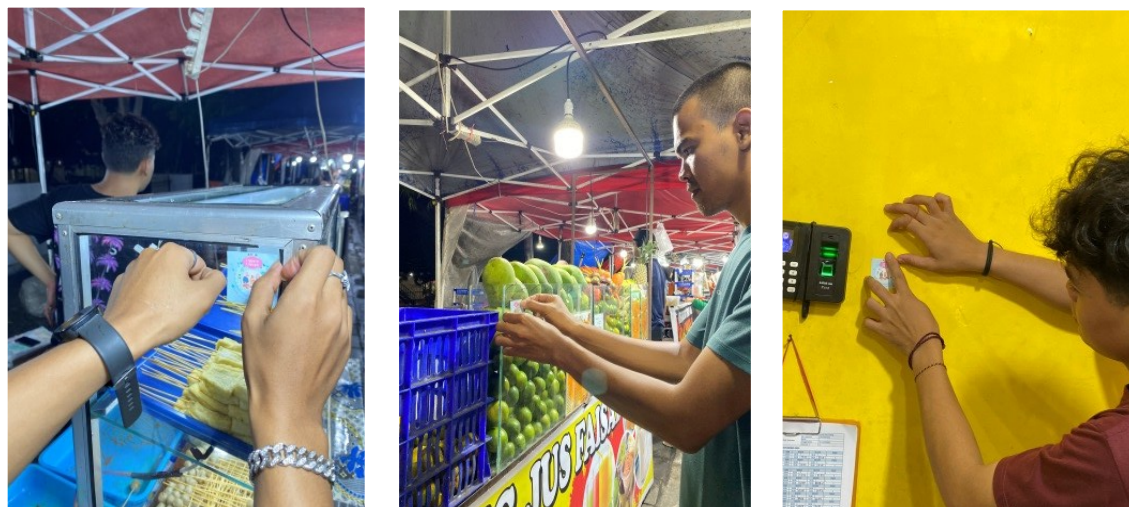
Berikut ini merupakan hasil dokumentasi dari kegiatan edukasi yang dilakukan kepada pedagang di wilayah Kelurahan Cupak Tengah, Kecamatan Pauh.



Gambar 3 Kegiatan Edukasi kepada Pedagang

Selain pemberian edukasi melalui media poster, kegiatan juga dilakukan dengan membagikan serta menempelkan stiker terkait *personal hygiene* dan sanitasi pada gerai pedagang. Hal ini dilakukan sebagai bentuk upaya dalam menggalakkan *personal hygiene* dan

sanitasi pada pedagang yang berada di Kelurahan Cupak Tengah. Berikut merupakan dokumentasi kegiatan pemasangan stiker pada gerai pedagang.



Gambar 4. Kegiatan Pemasangan Stiker pada Gerai Pedagang

Kegiatan pengabdian diakhiri dengan pemberian hadiah berupa sabun cuci piring dan trash bag kepada pedagang sebagai bentuk apresiasi atas partisipasi pedagang dalam kegiatan edukasi ini. Berikut merupakan dokumentasi pemberian hadiah.



Gambar 5. Pemberian Hadiah

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan edukasi bertema “*Peningkatan Pengetahuan Sanitasi, Personal Hygiene, dan Food Handling pada Pelaku Usaha dan Pedagang Makanan di Kecamatan Pauh*” berhasil meningkatkan pengetahuan pedagang terkait sanitasi, *personal hygiene*, dan *food handling*. Hal ini dari peningkatan hasil *pretest* dan *posttest* pelaksanaan edukasi yang berdampak pada sikap dan potensi perubahan perilaku dalam menjaga kebersihan pribadi dan lingkungan usahanya.

Namun demikian, pelaksanaan kegiatan juga mengalami beberapa kendala, seperti keterbatasan waktu interaksi karena sebagian pedagang masih aktif berjualan saat edukasi

berlangsung, serta keterbatasan sarana pendukung seperti alat peraga atau media visual di lapangan. Beberapa pedagang juga menyampaikan belum sepenuhnya memiliki sarana untuk langsung menerapkan materi yang telah diberikan.

Meskipun demikian, kegiatan ini memiliki potensi untuk dikembangkan secara berkelanjutan. Edukasi secara rutin dan terintegrasi serta penyediaan fasilitas penunjang sanitasi seperti tempat cuci tangan dan tempat sampah tertutup perlu dilakukan. Kolaborasi lintas sektor diperlukan untuk pembinaan serta keberlanjutan kegiatan agar memastikan terjadinya perubahan perilaku jangka panjang dan pembentukan budaya higienis di kalangan pedagang makanan informal.

Pedagang makanan diharapkan dapat menerapkan prinsip *personal hygiene* dan sanitasi lingkungan secara konsisten dalam kegiatan berdagang guna menjamin mutu dan keamanan pangan yang dikonsumsi masyarakat. Dengan adanya upaya edukatif yang berkesinambungan dan dukungan fasilitas yang memadai, diharapkan tercipta perubahan perilaku positif pada pedagang dan peningkatan kualitas pangan yang aman bagi masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih penulis sampaikan kepada semua pihak yang sudah terlibat dalam kegiatan pengabdian ini diantaranya seluruh *stakeholder* di Kelurahan Cupak Tengah, seluruh pedagang makanan di Kelurahan Cupak Tengah, masyarakat setempat, serta pihak yang sudah bersedia memberikan waktu, tenaga, dan pikiran dalam penyusunan artikel ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Andini, P. (2024). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Penjamah Pada Gerai Pangan di Kelurahan Cupak Tengah Kecamatan Pauh Kota Padang Tahun 2024 (Skripsi, Universitas Andalas). Repository Universitas Andalas. <http://scholar.unand.ac.id/473899/>
- Aprivia, S. A., & Yulianti, A. E. (2021). Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Perilaku dengan Penerapan Personal Hygiene Penjamah Makanan Tahun 2021. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 11(2). <https://doi.org/10.33992/jkl.v11i2.1455>
- Badan Pusat Statistik Kota Padang. (2024). Kota Padang Dalam Angka Padang Municipality in Figures 2024. Badan Pusat Statistik. <https://padangkota.bps.go.id/id/publication/2024/02/28/c4991c8e8aeffe085e50de1e/kota-padang-dalam-angka-2024.html>
- Jatmika, S. E. D., & Fadila, A. I. (2019). Edukasi Mengenai Hygiene dan Sanitasi Makanan Dipasar Kaki Langit Dusun Mangunan Dlingo Bantul. *Jurnal Pemberdayaan: Publikasi Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(3), 401–406. <https://doi.org/10.12928/jp.v3i3.1117>

- Murti, D., Saepudin, M., Prayetno, B., Lingkungan, J. K., & Pontianak, K. (2024). Gambaran Pengetahuan dan Perilaku Personal Hygiene Siswa SDN 19 Temajuk Kecamatan Paloh Kabupaten Sambas Tahun 2022. *Jurnal Riset Kesehatan Masyarakat*, 2024(2). <https://doi.org/10.14710/jrkm.2024.22>
- Nurfadila, N., Islam, F., Mappau, Z., & Ashari, A. E. (2024). Pengetahuan, Sikap Dan Tindakan Personal Hygiene Pedagang Makanan Jajanan Sekolah Dasar. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Mapaccing*, 2(2), 55. <https://doi.org/10.33490/mpc.v2i2.1045>
- Ratih, D., Ruhana, A., Astuti, N., Bahar, A., & Boga. (2022). *JURNAL TATA BOGA*. 11(1), 22–32. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
- Republik Indonesia. (2021). Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan. www.peraturan.go.id
- Rumondor, D. B., & Tamasoleng, M. (2021). Sanitasi dan Keamanan Pangan: Penanganan Higienis Produk Olahan Hasil Ternak. Unsrat Press. <https://repo.unsrat.ac.id/4350/1/E-BOOK%20DELLY%20RUMONDOR%20%20FIXXXXXX.pdf>
- Sitorus, C. S., Florence Daicy Jetty, & Palar, N. R. (2023). Pengelolaan Sanitasi pada Fasilitas Publik di Dinas Kependudukan dan Pencatatan Sipil Kota Manado. *Jurnal Administrasi Publik*, 9(2). <https://doi.org/10.35797/jap.v9i1.46969>
- Widyastuti, N., & Almira, V. G. (2019). Higiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan. K-Media. <https://www.scribd.com/document/624802113/Buku-HS-dalam-Penyelenggaraan-Makanan-B5-Nurmasari-Widyastuti>
- Yulianto, E., Studi Ilmu Keperawatan, P., & Tinggi Ilmu Kesehatan Kendal, S. (2018). Pengaruh Pendidikan Kesehatan Personal Hygiene Terhadap Tingkat Pengetahuan dan Sikap Masyarakat. *Jurnal Keperawatan Komprehensif*, 4(1), 1–6. <https://doi.org/10.33755/jkk.v4i1.2>