

SENAM DAPUR DALAM RANGKA MENINGKATKAN KEBIASAAN HIGIENE DAN SANITASI MAKANAN DI DAPUR PP. ZAINUL HASAN GENGONG

Nurlisa Naila Aulia¹, Shobihatus Syifak², Imamatul Faizah³

^{1,2,3,4} Universitas Nahdlatul Ulama Surabaya

e-mail: nurlisanailaaulia@unusa.ac.id

Abstrak

Latar belakang: Higiene dan sanitasi makanan merupakan pengendalian terhadap empat faktor penyehatan makanan yaitu faktor tempat atau bangunan, peralatan, orang, dan bahan makanan. Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan hieGINE dan Sanitasi Makanan di dapur santri PP. Zainul Hasan Genggong Probolinggo. Metode: Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan metode presentasi. Rangkaian kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dimulai dari sesi persiapan yaitu pembuatan materi, pembuatan soal pre dan post-test, dan persiapan dokumen maupun administrasi lain. Soal Pre-test dan post-test diberikan kepada peserta digunakan sebagai indikator tingkat pengetahuan peserta sebelum dan sesudah diberikan materi. Hasil dan pembahasan: Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini telah dilaksanakan selama satu hari pada tanggal 11 Mei 2023 di PP. Zainul Hasan Genggong Probolinggo. Sasaran peserta adalah santri putra dan putri PP. Zainul Hasan Genggong Probolinggo yang berusia remaja. Acara dihadiri sebanyak 24 peserta. Hasil rata-rata nilai pre-test adalah 82, sedangkan nilai rata-rata post-test adalah 86. Hal ini menunjukkan terdapat peningkatan rata-rata nilai sebesar 4% dari sebelum diberikan materi (pre-test) dengan setelah diberikan materi (post-test). Terdapat peningkatan pengetahuan santri mengenai pengetahuan hieGINE dan sanitasi makanan. Kesimpulan: Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini telah terlaksana dengan baik. Semua peserta hadir dan mengikuti acara dari awal hingga akhir, serta sangat antusias termasuk dalam sesi diskusi. Hasil akhir kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah terdapat peningkatan pengetahuan para peserta pengabdian kepada masyarakat yakni santri PP. Zainul Hasan Genggong Probolinggo.

Kata kunci: Higiene; Sanitasi; Santri; Pesantren; Dapur.

Abstract

Background: Food hygiene and sanitation is the control of four food health factors, namely place or building factors, equipment, people, and food ingredients. The aim of this community service activity is to increase knowledge of food hygiene and sanitation in the kitchen of PP students. Zainul Hasan Genggong Probolinggo. Method: This community service activity is carried out using the presentation method. The pre-test and post-test questions given to participants were used as an indicator of the participant's level of knowledge before and after being given the material. Results and discussion: This community service activity was carried out for one day on May 11 2023 at PP. Zainul Hasan Genggong Probolinggo. The target participants are PP male and female students. Zainul Hasan Genggong Probolinggo is a teenager. The event was attended by 24 participants. The average pre-test score was 82, while the average post-test score was 86. This shows that there was an increase in the average score of 4% from before being given the material (pre-test) to after being given the material (post-test). test). There is an increase in students' knowledge regarding food hygiene and sanitation. Conclusion: The final result of this community service activity is that there is an increase in the knowledge of the community service participants, namely PP students. Zainul Hasan Genggong Probolinggo.

Keywords: Hygiene; Sanitation; Students; Boarding School; Kitchen.

PENDAHULUAN

Pondok pesantren merupakan salah satu lembaga pendidikan berbasis Islam yang ada di Indonesia, yang di dalamnya mengajarkan berbagai macam pelajaran keagamaan mengenai islam dan sebagai salah satu lembaga yang berperan banyak dalam pendidikan moral dan akhlak yang mulia bagi para santri di dalamnya (Fitri, 2022). Salah satu penyebab buruknya kualitas kehidupan santri pondok pesantren di Indonesia karena pondok pesantren memiliki perilaku yang sederhana sesuai dengan tradisi dan sub-kultur yang berkembang sejak awalnya berdirinya pesantren, ditambah juga dengan

fasilitas kebanyakan pondok pesantren yang kurang untuk menunjang kehidupan sehari-hari termasuk juga fasilitas kesehatannya. Perilaku santri tidak jauh berbeda mencontoh kyai, ustad dan badal (pengganti kyai) yang tidak lepas dari perilaku kesederhanaan dan kesahajaan karena alasan keterbatasan fasilitas dan sarana dalam pondok pesantren (Lestari, 2022).

Higiene dan sanitasi makanan merupakan pengendalian terhadap empat faktor penyebaran makanan yaitu faktor tempat atau bangunan, peralatan, orang, dan bahan makanan. Higiene dan sanitasi sangatlah penting, terutama di tempat-tempat umum yang melayani orang banyak, salah satunya rumah sakit yang merupakan salah satu institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat, tetapi upaya penyediaan pelayanan kesehatan ini pula dapat menjadi tempat penularan serta memungkinkan terjadinya pencemaran lingkungan serta gangguan kesehatan. Penanganan sanitasi yang kurang baik dapat menyebabkan terjadinya hal-hal yang merugikan manusia seperti keracunan (Syahlan, 2018). Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen (Hadi, 2017).

Kondisi personal hygiene penjamah makanan sangat mempengaruhi kebersihan dan kesehatan makanan yang diolahnya. Penjamah makanan yang tidak memperhatikan personal hygiene dapat menularkan berbagai macam penyakit. Salah satu perilaku hygiene sanitasi untuk kesehatan makanan adalah dengan pengolahan dan penyajian makanan yang tidak sehat dari penjamah makanan. Perilaku yang baik harus diterapkan pada penjamah makanan sedini mungkin, terlebih perilaku yang berhubungan dengan personal hygiene. Dalam proses pengolahan makanan, peran dari penjamah makanan sangatlah besar peranannya. Penjamah makanan mempunyai peluang untuk menularkan penyakit (Nildawati, 2020).

Pondok pesantren Genggong didirikan oleh KH. Zainul Abidin pada tahun 1839M/1250H. Pondok pesantren ini terletak di desa karangbong kecamatan Pajarakan Kabupaten Probolinggo. Pondok pesantren ini lebih sering memasak sendiri untuk para santri atau civitas pondok. Sehingga potensi sampah dapur setiap harinya cukup tinggi. Sampah dapur tersebut rata-rata hanya dibuang begitu saja ditempat sampah di area pekarangan masing-masing secara open dumping. Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan hieGINE dan Sanitasi Makanan di dapur santri PP. Zainul Hasan Genggong Probolinggo.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan metode presentasi. Rangkaian kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dimulai dari sesi persiapan yaitu pembuatan materi, pembuatan soal pre dan post-test, dan persiapan dokumen maupun administrasi lain. Pada saat kegiatan berlangsung peserta dipersilakan mengisi daftar hadir peserta, pembukaan acara dan sambutan pengasuh pondok pesantren, dilanjutkan dengan pengerjaan soal pre-test, pemberian materi, diskusi, kemudian pengerjaan soal post-test dan ditutup dengan doa.

Mitra dalam hal ini PP. Zainul Hasan Genggong Probolinggo membantu dalam mengumpulkan santri dan menyediakan tempat. Soal pre-test dan post-test diberikan kepada peserta digunakan sebagai indikator tingkat pengetahuan peserta sebelum dan sesudah diberikan materi. Jawaban pre-test dan post-test peserta diakumulasi kemudian dilihat selisih nilai pre-test dan post-test.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini telah dilaksanakan selama satu hari pada tanggal 11 Mei 2023 di PP. Zainul Hasan Genggong Probolinggo. Sasaran peserta adalah santri putra dan putri PP. Zainul Hasan Genggong Probolinggo yang berusia remaja. Acara dihadiri sebanyak 24 peserta. Semua peserta telah menyelesaikan kuesioner pre-test dan post-test. Acara dilakukan selama 90 menit dengan rincian, pembukaan, sambutan, sesi pre-test, sesi pematian, sesi pelatihan, sesi diskusi, sesi post-test, dan penutup.



Gambar 1. Dokumentasi kegiatan

Hasil rata-rata nilai pre-test adalah 82, sedangkan nilai rata-rata post-test adalah 86. Hal ini menunjukkan terdapat peningkatan rata-rata nilai sebesar 4% dari sebelum diberikan materi (pre-test) dengan setelah diberikan materi (post-test). Terdapat peningkatan pengetahuan santri mengenai pengetahuan hieGINE dan sanitasi makanan. Pondok pesantren menyediakan kebutuhan harian santri, termasuk makanan sehari-hari. Pengelolaan makanan, mulai dari memilih, menyimpan, memasak, dan menyajikan bahan makanan. Proses pengelolaan makanan dimulai dari pembelian makanan hingga penyajian makanan, dengan fokus utama dari pemilihan bahan mentah, bahan setengah masak hingga makanan siap disajikan (Dewi, 2020).

Tabel 1. Hasil kuesioner pre-test dan post-test peserta penyuluhan

	Pre-test	Post-test
Nilai terendah	60	60
Nilai tertinggi	100	100
Rata-rata	82	86

Sumber: Data Primer (2023)

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini telah terlaksana dengan baik. Semua peserta hadir dan mengikuti acara dari awal hingga akhir, serta sangat antusias termasuk dalam sesi diskusi. Hasil akhir kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah terdapat peningkatan pengetahuan para peserta pengabdian kepada masyarakat yakni santri PP. Zainul Hasan Genggong Probolinggo. Dengan adanya peningkatan pengetahuan ini, diharapkan para santri dapat menerapkan ilmu dan pengetahuan yang telah didapatkan di masa mendatang.

SARAN

Saran untuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat selanjutnya untuk memberikan quiz dan demonstrasi agar peserta lebih semangat lagi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada berbagai pihak, termasuk LPPM Unusa, UPPM FK Unusa, dan PP. Zainul Hasan Genggong Probolinggo sebagai mitra pengabdian masyarakat yang telah membantu atas terlaksananya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

Dewi M. Pengelolaan Makanan Sehat Di Pondok Pesantren Guna Meningkatkan Kesehatan Reproduksi Remaja. War Pengabd. 2020;14(Vol 14 No 2 (2020): Warta Pengabdian):122–33.
 Fitri R, Ondeng S. Pesantren Di Indonesia: Lembaga Pembentukan Karakter. J Al-Urwatul Wutsqa Kaji Pendidik Islam. 2022;2(1):42–54.
 Hadi Atmoko TP. Peningkatan Higiene Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan dan Kepuasan Pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang. J Khasanah Ilmu. 2017;8(1).
 Lestari MW, Winarningsih W. Sanitasi Makanan dan Pola Makan di Pondok Pesantren Sunan Drajad Lamongan. Dharmakarya. 2022;11(2):86.

- Nildawati N, Ibrahim H, Mallapiang F, Afifah M K, Bujawati E. Penerapan Personal Hygiene Pada Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Kecamatan Biring Kanaya Kota Makassar. *J Kesehat Lingkung*. 2020;10(2):68–75.
- Syahlan VLG, Joseph WBS, Sumampouw OJ. Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Angka Kuman Peralatan Makan (Piring) di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pancaran Kasih Gmim Kota Manado. *J Kesmas*. 2018;7(5):1–7.