

LAPORAN
PROGRAM PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
PROGRAM KEMITRAAN MASYARAKAT (PKM)



Implementasi Hasil Penelitian Tahun 2017

Efektivitas Perasan Daun Jeruk Purut Terhadap Angka Kuman
Pada Peralatan Makan Tahun 2017

**PEMBERDAYAAN PEDAGANG KAKI LIMA DALAM
MENINGKATKAN SANITASI ALAT MAKAN DAN PERSONAL
HYGIENE DI SENTRA WISATA JAMBANGAN SURABAYA
TAHUN 2021**

DISUSUN OLEH

KETUA	: HADI SURYONO, ST., M.PPM	(NIDN 4030096201)
ANGGOTA	: NARWATI, S.Si, M.Kes	(NIDN 4009077302)
	PRATIWI HERMIYANTI, SST., M.KL	(NIDN 4001058601)

POLTEKKES KEMENKES SURABAYA

TAHUN 2021

LEMBAR PENGESAHAN
PROGRAM KEMITRAAN MASYARAKAT

1. Judul : Pemberdayaan Pedagang Kaki Lima Dalam Meningkatkan Sanitasi Alat Makan dan Personal Hygiene Di Sentra Wisata Jambangan Surabaya Tahun 2021
2. Nama Mitra : Pedagang Kaki Lima Sentra Wisata Jambangan
3. Ketua Tim Pengusul
 - a. Nama : Hadi Suryono, ST., MPPM
 - b. NIDN : 4030096201
 - c. Jabatan/ Golongan : Lektor Kepala/ Pembina Tk. I
 - d. Jurusan/Prodi : Kesehatan Lingkungan / Kesehatan Lingkungan Surabaya
 - e. Bidang Keahlian : Kesehatan Lingkungan (Promkes)
 - f. Poltekkes Kemenkes : Surabaya
 - g. Alamat Kantor : Jl. Menur 118 A Surabaya
4. Anggota Tim Pengusul
 - a. Jumlah anggota dosen : 2 orang
 - b. Nama Anggota I/ Bid. Keahlian : Narwati, S.Si. M.Kes/ Kesehatan Lingkungan (Penyehatan Makanan)
 - c. Nama Anggota II/ Bid. Keahlian : Pratiwi Hermiyanti, SST., MT/ Kesehatan Lingkungan
 - b. Jumlah anggota mahasiswa : 5 orang
5. Lokasi Kegiatan :
 - a. Wilayah : Kel. Jambangan, Kec. Jambangan
 - b. Kabupaten : Kota Surabaya
 - c. Propinsi : Jawa Timur
6. Luaran yang dihasilkan : Jurnal Nasional, HAKI
7. Jangka waktu pelaksanaan : 7 bulan
8. Biaya Total : DIPA Poltekkes Kemenkes Surabaya
Rp. 25.000.000,-

Surabaya, Oktober 2021

Mengetahui
Kapus PPM

Ketua Pelaksana



Setiawan, SKM., M.Psi
NIDN. 4021046303



Hadi Suryono, ST., MPPM
NIDN. 4030096201

Menyetujui
Direktur



drg. Bambang Hadi Sugito, M.Kes
NIP. 196204291993031002

IDENTITAS DAN URAIAN UMUM

1. Judul : Pemberdayaan Pedagang Kaki Lima Dalam Meningkatkan Sanitasi Alat Makan dan Personal Hygiene Di Sentra Wisata Jambangan Surabaya Tahun 2021

2. Ketua Pelaksana :

a. Nama : Hadi Suryono, ST., MPPM
 b. NIDN : 4030096201
 c. Jabatan/ Golongan : Lektor Kepala/ Pembina TK I
 d. Jurusan/Prodi : Kesehatan Lingkungan / Prodi D3 Surabaya
 e. Bidang Keahlian : Kesehatan Lingkungan
 f. Poltekkes Kemenkes : Surabaya
 g. Alamat Kantor : Jl. Menur 118 A Surabaya
 h. Alamat email :

3. Tim Pelaksana

No	Nama dan Gelar Akademik	Bidang Keahlian	Peranserta
1.	Narwati, S.Si., M.Kes	Kesehatan Lingkungan	1. Perencanaan Kegiatan 2. Pendampingan kegiatan 3. Evaluasi Kegiatan
2.	Pratiwi Hermiyanti, SST., M.KL	Kesehatan Lingkungan	1. Perencanaan Kegiatan 2. Pendampingan kegiatan 3. Evaluasi Kegiatan

No	Nama Mahasiswa	NIM	Peranserta
1.	Tasya Avelia Ramadhani	P27833119071	1. Perijinan 2. Pelaksana kegiatan 3. Pelaporan kegiatan
2.	Violita Aprilia Riyanto	P27833119038	1. Perijinan 2. Pelaksana kegiatan 3. Pelaporan kegiatan
3.	Lidya Nurdiyanti SW	P27833119022	1. Perijinan 2. Pelaksana kegiatan 3. Pelaporan kegiatan
4.	Tengku Hendrawan AU	P27833319034	1. Perijinan 2. Pelaksana kegiatan 3. Pelaporan kegiatan
5.	Ferdy Agustiar	P27833318038	1. Perijinan 2. Pelaksana kegiatan 3. Pelaporan kegiatan

4. Obyek/Sasaran Kegiatan : Pedagang kaki Lima
5. Masa Pelaksanaan : 7 Bulan
6. Usulan Biaya : Rp. 25.000.000,-
7. Lokasi Kegiatan : Sentra Wisata Jambangan, Kelurahan Jambangan,
Kecamatan Jambangan

RINGKASAN

Analisis situasi sentra kuliner di Wilayah Wisata Jambangan diketahui terdapat 20 pedagang yang berjualan dengan berbagai panganan yang diperdagangkan. Penggunaan berbagai alat makan berpotensi memiliki kualitas bakteriologis yang tidak memenuhi persyaratan karena mengandung kuman *Escherichia coli*. Kondisi ini diakibatkan karena factor belum terpenuhinya pelaksanaan hygiene sanitasi di tempat penjualan makanan tersebut, diantaranya karena belum terpenuhinya hygiene sanitasi dalam penanganan peralatan makanan dan personal hygiene pedagang yang belum dilaksanakan sepenuhnya.

Kurang terpenuhinya kualitas bakteriologis peralatan makanan di sentra kuliner wilayah Jambangan ini juga didasarkan pada tingkat pengetahuan pedagang dan personal hygiene belum sepenuhnya diterapkan, dimana dari 20 pedagang, 94,1% berpengetahuan baik, masih terdapat 5,9% diantaranya memiliki kualitas bakteriologis alat makan yang tidak memenuhi syarat dan 66,7% pedagang berpengetahuan cukup, 33,3% diantaranya memiliki kualitas peralatan makanan minum yang tidak memenuhi syarat karena mengandung E.coli. Data ini diperoleh dari penelitian tahun 2017 dimana kondisi hygiene sanitasi dan pengetahuan pedagang masih belum mengalami perubahan ketika dilakukan penjajagan.

Upaya yang dapat dilakukan dalam meminimasi cemaran mikroba pada alat makan satu diantaranya dengan memanfaatkan daun jeruk purut sebagai desinfektan alami dengan konsentrasi 100 mg/100 ml yang dapat meminimasi jumlah kuman pada alat makan sebesar 79%. Sebagai tindak lanjut latar belakang kondisi di Sentra Wisata Kuliner Jambangan tersebut dilakukan pengabdian masyarakat dengan sasaran para pedagang untuk meningkatkan pengetahuan dan hygiene sanitasinya.

Hasil kegiatan pengabdian masyarakat ini berupa pemberian leaflet sebagai bentuk promosi kesehatan, penyuluhan, praktek pembuatan larutan daun jeruk purut, serta pemberian bantuan perlengkapan penyimpanan alat makan. Para pedagang antusias dalam mengikuti kegiatan pengabdian masyarakat dengan memperhatikan secara penuh sampai kegiatan berakhir serta mengajukan pertanyaan ketika belum memahami penjelasan penyuluh.

KATA PENGANTAR

Dalam kesempatan ini, kami ungkapkan Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Kuasa yang telah mengaruniakan hidayah dan rahmat-Nya sehingga kegiatan pengabdian masyarakat sebagai salah satu Tridharma Perguruan Tinggi ini dapat terselesaikan dengan baik. Adapun judul pengabdian masyarakat ini adalah “Pemberdayaan Pedagang Kaki Lima Dalam Meningkatkan Sanitasi Alat Makan dan Personal Hygiene Di Sentra Wisata Jambangan Surabaya Tahun 2021”.

Rasa terima kasih kami sampaikan kepada pihak-pihak yang memberikan dukungan dan bantuan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini, yaitu:

1. Direktur Poltekkes Kemenkes Surabaya
2. Ketua Jurusan dan Ketua Program Studi di Jurusan Kesehatan Lingkungan
3. Kepala Pusat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Poltekkes Kemenkes Surabaya
4. Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kota Surabaya
5. Pengelola Sentra Wisata Kuliner Jambangan
6. Para dosen dan mahasiswa di lingkungan Jurusan Kesehatan Lingkungan yang mengikuti kegiatan pengabdian masyarakat
7. Semua pihak yang tidak bisa kami sebutkan satu persatu

Kami menyadari bahwa kegiatan pengabdian masyarakat ini masih banyak kekurangan dan belum tercapai secara sempurna. Hal tersebut disebabkan adanya keterbatasan-keterbatasan baik waktu, biaya dan pendukung lainnya. Oleh karena itu, masih diperlukan tindak lanjut dan pendampingan pada tahap berikutnya serta monitoring evaluasi keberlanjutan dan manfaat kegiatan pengabdian masyarakat ini.

Surabaya, Oktober 2021
Pelaksana Pengabdian Masyarakat

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN DEPAN	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PROGRAM KEMITRAAN MASYARAKAT	ii
IDENTITAS DAN URAIAN UMUM.....	iv
RINGKASAN	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	10
A. Latar Belakang	10
B. Rumusan Masalah.....	12
C. Tujuan Kegiatan.....	12
D. Manfaat Kegiatan.....	12
BAB II TARGET DAN LUARAN.....	13
A. Target Pemecahan Masalah	13
B. Luaran Yang Dicapai	15
BAB III METODOLOGI PELAKSANAAN.....	16
A. Khalayak Sasaran.....	16
B. Metode Pengabdian.....	16
C. Waktu Dan Tempat Kegiatan.....	16
D. Keterkaitan.....	16
E. Pihak Yang Terlibat	16
F. Rancangan Evaluasi	17
BAB IV HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI.....	18
A. HASIL PENGABDIAN MASYARAKAT.....	18
B. PEMBAHASAN	20
1. Peralatan Makan.....	20
2. Kualitas Peralatan Makan	21
3. Kualitas Mikrobiologis Peralatan Makan.....	22
4. Faktor yang Mempengaruhi Keberadaan Mikroba pada Peralatan.....	23

5. Daun Jeruk Purut Sebagai Desinfektan Alami.....	23
C. FAKTOR PENDORONG	24
D. FAKTOR PENGHAMBAT	25
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	26
A. Kesimpulan	26
B. Saran	26
C. Rencana Tindak Lanjut	26
DAFTAR PUSTAKA	27
LAMPIRAN.....	28

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Surabaya memiliki 44 sentra wisata kuliner (SWK). Salah satu sentra wisata kuliner di Surabaya terletak di Kelurahan Jambangan, Kecamatan Jambangan. Kecamatan Jambangan termasuk dalam wilayah Geografis Kota Surabaya yang merupakan bagian dari Wilayah Surabaya Selatan, dengan ketinggian ± 6 (enam) meter di atas permukaan laut. Kecamatan Jambangan memiliki 4 kelurahan diantaranya Kelurahan Jambangan, Kelurahan Kebonsari, Kelurahan Pagesangan, dan Kelurahan Karah. Kelurahan Jambangan memiliki luas wilayah $0,08 \text{ km}^2$, terdiri dari 7 RW dan 29 RT, jumlah penduduk sebanyak 10.191 jiwa dengan tingkat kepadatan 127.388 jiwa/km.

Sentra wisata kuliner di Kelurahan Jambangan bernama Sentra PKL Jambangan berada di Jalan Jambangan Kebon Agung No 71 A, Jambangan, memiliki 20 pedagang yang menjual beragam jenis makanan dengan harga yang terjangkau. Jumlah pengunjung mengalami peningkatan terutama di hari libur karena kawasan ini merupakan salah satu destinasi bagi masyarakat dalam mengisi waktu libur bersama keluarga.

Mengingat kawasan wisata kuliner Jambangan ini menjadi salah satu tempat tujuan berwisata di Surabaya, Pemerintah Kota Surabaya berupaya untuk terus membenahi tatanan agar dapat dijadikan destinasi wisata yang memberikan kenyamanan bagi masyarakat. Upaya yang dilakukan satu diantaranya bekerja sama dengan Dinas Kesehatan Kota dalam membina pedagang kaki lima di wilayah tersebut dalam memenuhi kualitas keamanan pangan.

Walaupun demikian, keberadaan 20 pedagang kaki lima di sentra wisata Jambangan belum sepenuhnya memiliki tingkat kedisiplinan dalam menerapkan hygiene sanitasi penjamah. Diketahui diantara 20 pedagang yang berjualan, 5 (25%) pedagang masih menempatkan peralatan makan di tempat terbuka, mencuci alat makanan dalam 1 bak yang tidak dipisahkan dengan bak cuci tangan. Sabun yang digunakan untuk mencuci piring hanya ditampung dalam sebuah wadah serta digunakan untuk jangka waktu beberapa hari tanpa dilakukan pembersihan. Selain faktor pencucian alat makan, faktor lain yang mempengaruhi kualitas alat makan adalah kualitas air yang digunakan dan personal hygiene pedagang sebagai penjamah makanan. Air yang digunakan di sentra wisata Jambangan menggunakan aliran air PDAM dan terdistribusi ke seluruh stan. Penjamah makanan dalam setiap melakukan transaksi pembayaran, tanpa

melakukan cuci tangan sebelum melanjutkan pekerjaan mereka dalam melayani pembeli lain, mengingat kawasan wisata kuliner Jambangan ini belum menerapkan sistem *single cashier* yang merupakan program Pemerintah Kota Surabaya dalam memberikan kenyamanan bagi warganya. Faktor-faktor inilah yang menyebabkan kualitas alat makan menjadi tidak memenuhi persyaratan seperti yang tertera dalam Permenkes No. 1096 tahun 2011, bahwa jumlah kuman alat makan yang dipersyaratkan adalah 0 koloni/cm².

Ketidakterpenuhinya persyaratan kualitas alat makan dan personal hygiene penjamah makanan inilah akan berpotensi menimbulkan risiko dalam keamanan pangan, khususnya bagi konsumen. Alat makan dan pedagang sebagai penjamah makanan merupakan sumber kontaminasi pada makanan yang dapat mempengaruhi kesehatan konsumen. Menilik dari hal tersebut, perlunya dilakukan upaya pengendalian dalam meminimasi cemaran peralatan makanan, baik ditinjau dari metode pencucian alat makan maupun personal hygiene pedagang selaku penjamah makanan melalui kegiatan pengabdian masyarakat.

Upaya dalam meminimasi cemaran alat makan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini merupakan implementasi dari hasil penelitian Islamiar, dkk yang memanfaatkan daun jeruk purut dalam meminimalisir jumlah kuman pada peralatan makan sebagai bahan alami yang aman untuk lingkungan. Adapun penempatan lokasi kegiatan pengabdian masyarakat didasarkan pada permasalahan yang diperoleh dari hasil penelitian lain yakni penelitian Pratiwi, EL, dkk dengan judul kualitas bakteriologis peralatan makan dan perilaku pedagang kaki lima di Sentra Wisata Jambangan Surabaya. Penelitian ini menggambarkan kualitas alat makan yang masih mengandung kuman *E coli* serta perilaku pedagang yang masih belum sepenuhnya melaksanakan persyaratan dalam personal hygiene.

Untuk mencapai tujuan dalam meminimasi jumlah kuman peralatan makan dan peningkatan pengetahuan pedagang terkait hygiene sanitasi maka dalam kegiatan pengabdian masyarakat yang akan dilakukan ini diwujudkan dalam beberapa metode yakni: 1) pemberian leaflet yang berisi cara pencucian peralatan makan yang benar 2) penyuluhan tentang personal hygiene penjamah makanan dan sanitasi alat makan, 3) simulasi pembuatan ekstrak daun jeruk dan penerapannya sebagai bahan antibakteri alami dalam pencucian alat makan serta 4) pemberian sarana penyimpanan alat makan tertutup.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan analisis situasi di atas dan upaya menyusun alternatif pemecahan masalahnya maka perlu dirumuskan masalahnya sebagai berikut:

1. Mengapa perlu dilakukan minimasi jumlah kuman pada peralatan makan menggunakan ekstrak daun jeruk purut di sentra wisata Jambangan?
2. Mengapa perlu dilakukan peningkatan pengetahuan hygiene sanitasi makanan pada pedagang kaki lima di sentra wisata Jambangan ?

C. Tujuan Kegiatan

1. Tujuan Umum

Meningkatkan pengetahuan pedagang kaki lima dalam menerapkan hygiene sanitasi peralatan makan dan personal hygiene di Sentra Wisata Jambangan Kota Surabaya.

2. Tujuan Khusus

- a. Meningkatkan ketrampilan pedagang kaki lima sentra wisata Jambangan untuk membuat dan menggunakan ekstrak daun jeruk purut sebagai desinfektan alami dalam pencucian peralatan makan.
- b. Meningkatkan pengetahuan teknik pencucian peralatan makan dan personal hygiene pedagang kaki lima.

D. Manfaat Kegiatan

Setelah dilakukan intervensi dalam kegiatan pengabdian masyarakat, pedagang di Sentra Wisata Jambangan diharapkan dapat menerapkan hygiene sanitasi dengan benar, sehingga keamanan pangan bagi konsumen lebih terjamin. Disisi lain, dengan menggunakan ekstrak daun jeruk purut sebagai desinfektan alami, selain tingkat cemaran lingkungan dengan penggunaan bahan kimia dalam sabun dapat berkurang juga dapat menambah wawasan pedagang kaki lima dalam memanfaatkan bahan alami yang murah sebagai desinfektan alami pengganti chlorin.

BAB II TARGET DAN LUARAN

A. Target Pemecahan Masalah

Atas dasar analisis situasi dan permasalahan yang diuraikan diatas, maka tim pengabdian masyarakat yang terdiri dari dosen dan mahasiswa berupaya melakukan pemecahan masalah dengan cara memberdayakan pedagang sentra wisata kuliner Jambangan selaku penjamah makanan dalam kegiatan meningkatkan hygiene sanitasi peralatan melalui:

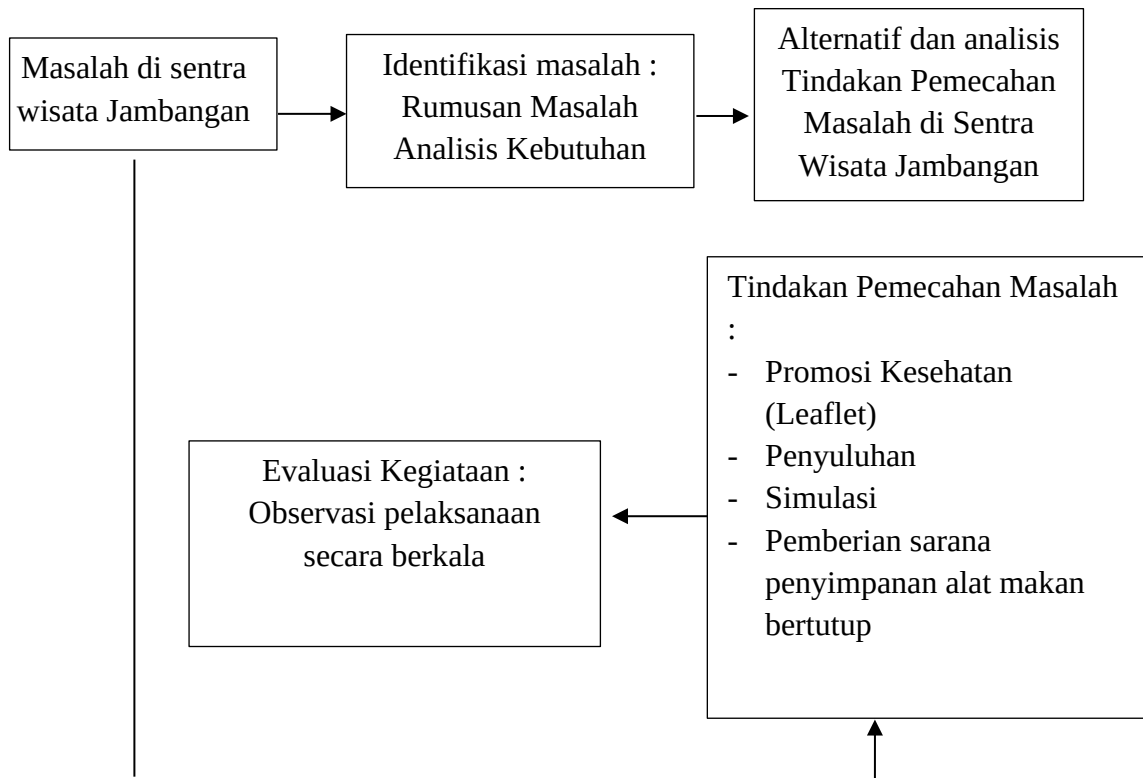
- 1) Pemberian leaflet yang berisi cara pencucian peralatan makan yang benar
- 2) Penyuluhan tentang personal hygiene penjamah makanan dan sanitasi alat makan,
- 3) Simulasi pembuatan ekstrak daun jeruk dan penerapannya sebagai bahan antibakteri alami dalam pencucian alat makan,
- 4) Pemberian sarana penyimpanan alat makan tertutup.

Adapun secara teknis, dasar dalam upaya yang dilakukan dapat dijelaskan dalam tabel 1 berikut:

Tabel 1

Masalah dan upaya pemecahan masalah

Masalah	Upaya Pemecahannya
Tingkat pengetahuan pedagang tentang hygiene sanitasi alat makan dan personal hygiene	Promosi kesehatan melalui pembagian leaflet dan penyuluhan
Kandungan E-Coli pada alat makan yang telah dilakukan pencucian.	Melakukan intervensi dalam metode pencucian alat makan dengan memanfaatkan ekstrak daun jeruk purut. Melakukan simulasi pembuatan ekstrak daun jeruk agar pedagang dapat mengaplikasikan dalam metode pencucian peralatan makan
Penyimpanan alat makan yang belum ada tutupnya memungkinkan masuknya kontaminan.	Pemberian bantuan berupa tempat alat makan tertutup



Keterangan :

Masalah yang terjadi di sentra wisata Jambangan diantaranya kualitas alat makan yang tidak memenuhi syarat karena kandungan E.coli. teridentifikasi adanya kandungan E coli pada alat makan diindikasikan karena pengetahuan pedagang tentang personal hygiene dan sanitasi alat makan masih kurang, sehingga diperlukan upayakan alternative pemecahan masalah tersebut. Adapun tindakan pemecahan masalah yang dilakukan dalam kegiatan pengabmas ini antara lain promosi kesehatan berupa pembagian leaflet, penyuluhan, simulasi pembuatan ekstrak daun jeruk dan penerapannya sebagai bahan antibakteri alami dalam pencucian alat makan serta pemberian sarana penyimpanan alat makan bertutup. Keberhasilan dari tindakan pemecahan masalah yang dilakukan akan dievaluasi dengan monitoring penggunaan sarana penyimpanan alat makan bertutup oleh pedagang yang telah diberikan bantuan.

Masyarakat yang telah disosialisasikan metoda minimasi jumlah kuman alat makan dengan daun jeruk purut melalui 5 tahapan pencucian diharapkan dapat melakukan kebiasaan tersebut dalam waktu maksimal 3 bulan sebesar 50%. Hal tersebut dapat tercapai karena bahan yang digunakan mudah didapatkan di lingkungan sekitar, dan metoda untuk membuatnya tidak memerlukan teknik

yang sulit. Selain itu terdapat peningkatan pemahaman pedagang mengenai teknik pencucian peralatan sebanyak 90% pada saat diberikan penyuluhan dan demonstrasi.

B. Luaran Yang Dicapai

1. Bagi Pengelola Sentra Wisata Kuliner Jambangan

Dapat digunakan sebagai salah satu masukan upaya monitoring dan evaluasi penanganan makanan dan alat makan serta hygiene perorangan pedagang.

2. Bagi Civitas Akademika Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Surabaya.

Sebagai bentuk program pengabdian masyarakat oleh dosen dan mahasiswa dengan tujuan meningkatkan pengetahuan pedagang penanganan alat makan dan hygiene perorangan.

Hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat berupa metoda atau system dalam pencucian untuk memperoleh hasil pencucian suci hama / steril dengan menggunakan ekstrak daun jeruk purut. Metoda tersebut dapat disajikan/dikemas dalam bentuk langkah/prosedur yang dapat disoaliasikan kepada para pedagang kaki lima dilokasi kegiatan pengabmas. Selanjutnya metoda tersebut dapat diajukan pengakuan dalam hak kekayaan intelektual (HKI).

3. Bagi Pedagang

Pengabdian masyarakat ini dapat meningkatkan pemahaman dan ketrampilan masyarakat pedagang kaki lima dalam mengamankan makanan, yaitu dengan menjaga makanan dari cemaran bakteriologis dengan memanfaatkan daun ekstrak jeruk purut sebagai desinfektan alami dalam pencucian peralatan makan. Selain itu masyarakat juga memiliki pengetahuan menerapkan teknik pencucian peralatan makan dan personal hygiene mereka.

BAB III METODOLOGI PELAKSANAAN

A. Khalayak Sasaran

Sasaran pengabdian masyarakat ini adalah pedagang kaki lima sentra wisata kuliner Jambangan di Kecamatan Jambangan Kota Surabaya, sejumlah 20 orang.

B. Metode Pengabdian

Metode yang digunakan dalam pengabdian masyarakat ini adalah :

1. Leaflet

Metode leaflet dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan

2. Penyuluhan

Metode penyuluhan digunakan untuk meningkatkan pengetahuan pedagang kaki lima di sentra wisata Jambangan dalam melaksanakan personal hygiene dan sanitasi alat makan dengan benar.

3. Praktek /Simulasi

Metode praktek/simulasi yang melibatkan pedagang kaki lima di sentra wisata Jambangan dilakukan dengan memberikan petunjuk pelaksanaan diantaranya :

- a. Jenis daun jeruk purut yang digunakan
- b. Cara membuat serbuk daun jeruk purut
- c. Cara membuat larutan dari ekstrak daun jeruk
- d. Cara penggunaan larutan

4. Pemberian sarana penyimpanan alat makan tertutup

C. Waktu Dan Tempat Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat di lakukan selama 7 bulan, mulai bulan Maret – September 2021. Lokasi kegiatan di Sentra Wisata Jambangan Kota Surabaya.

D. Keterkaitan

Dinas Koperasi dan Usaha Mikro dan pengelola Sentra Wisata Kuliner Jambangan sebagai institusi pemberi perijinan dalam berkegiatan, pedagang kaki lima di sentra wisata Jambangan sebagai sasaran kegiatan dan tim dosen serta mahasiswa sebagai tim yang melakukan intervensi kegiatan.

E. Pihak Yang Terlibat

Pihak yang dilibatkan dalam kegiatan ini adalah :

1. Pengelola Sentra Wisata Kuliner Jambangan
2. Pedagang kaki lima di sentra wisata Jambangan
3. Tim dosen serta mahasiswa sebagai tim yang melakukan intervensi kegiatan.

F. Rancangan Evaluasi

1. Evaluasi Perencanaan

Administrasi kegiatan: penyusunan proposal, perijinan, penerbitan surat pelaksanaan tugas, dan surat menyurat dll. Indikator dan kriteria adalah keberadaan dokumen kegiatan dan capaian kegiatan yang dilakukan pada tahap ini.

2. Evaluasi Pelaksanaan

Evaluasi pelaksanaan ini dilakukan pada proses dan output kegiatan yang telah dilakukan. Indikator dan kriteria adalah: cakupan sasaran, efektivitas kegiatan dan kontribusi sasaran dalam mendukung keberhasilan kegiatan serta output kegiatan.

3. Evaluasi pasca kegiatan

Evaluasi pasca kegiatan ini meliputi aspek peningkatan pengetahuan, sikap dan tindakan yang pada gilirannya akan berdampak positif pada peningkatan perilaku pedagang dalam upaya peningkatan hygiene sanitasi peralatan makan dan personal hygiene pedagang kaki lima di sentra wisata Jambangan secara berkelanjutan. Kegiatan evaluasi ini dilakukan pada bulan ketiga setelah kegiatan dilaksanakan.

BAB IV HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI

A. HASIL PENGABDIAN MASYARAKAT

Hasil kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilakukan di Sentra Wisata Kuliner Jambangan berupa

1. Penyuluhan

Penyuluhan sebagai salah satu metode pengabdian masyarakat yang dilakukan dihadiri oleh 20 pedagang yang menjadi anggota pedagang Sentra Wisata Kuliner Jambangan. Penyuluhan personal hygiene pedagang dan sanitasi alat makan dengan benar diikuti secara penuh oleh peserta. Antusiasme pedagang dalam kegiatan penyuluhan dibuktikan dengan adanya beberapa pertanyaan dan diskusi yang disampaikan pedagang kepada penyuluh, sehingga pedagang menerima materi yang disampaikan dengan baik.

Tahapan proses penyuluhan dimulai dengan pemberian formulir pre test berisi pertanyaan terkait pencucian peralatan makan dan hygiene perorangan pada peserta. Dalam hal ini rata-rata pemahaman pedagang adalah 80%. Setelah dilakukan pre test, dilanjutkan pada kegiatan penyuluhan dengan pembahasan leaflet yang telah dibagikan sebelumnya mengenai cara pencucian alat makan yang benar serta hygiene perorangan dalam proses pengolahan makanan.

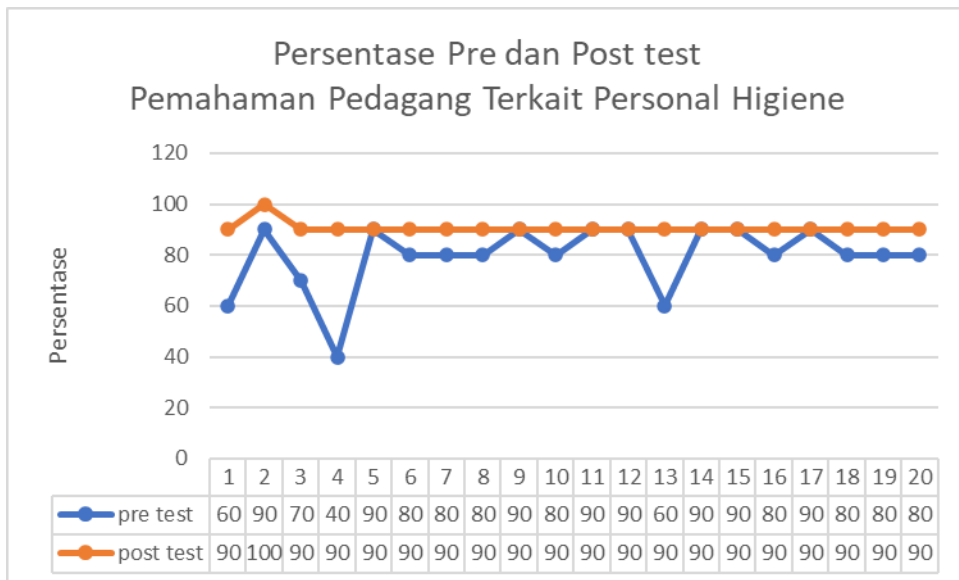


Gambar 1. Penyuluhan menggunakan media leaflet



Gambar 2. Leaflet Personal Hygiene dan Penggunaan Ekstrak Daun Jeruk Purut

Gambar di atas adalah proses kegiatan penyuluhan beserta leaflet yang dibagikan. Dari gambar tersebut peserta mengikuti kegiatan penyuluhan dengan antusias. Setelah penyuluhan, dilakukan pengukuran pemahaman peserta kembali melalui post test. Hasil post test menunjukkan rata-rata pemahaman pedagang terhadap pencucian peralatan makan dan hygiene perorangan adalah 91%. Kenaikan pemahaman pedagang terhadap pencucian peralatan makan dan hygiene perorangan sebesar 11%.



2. Demonstrasi

Demonstrasi pembuatan ekstrak jeruk purut menjelaskan cara membuat serbuk daun jeruk purut, membuat larutan dari ekstrak daun jeruk serta cara penggunaan larutan.



Gambar 3. Demonstrasi Pembuatan Ekstrak Daun Jeruk Purut

Pada kegiatan demonstrasi pembuatan ekstrak daun jeruk purut dan cara penggunaannya dilakukan penjelasan tahap-tahap mulai dari pembuatan serbuk daun jeruk purut hingga pelarutan dengan menggunakan methanol. Demonstrasi ini diikuti oleh pedagang Sentra Wisata Kuliner Jambangan dengan antusias dengan mengajukan beberapa pertanyaan terkait pembuatan ekstrak dan penggunaannya pada alat makan.

3. Penyerahan bantuan sarana penyimpanan alat makan bertutup

Sarana penyimpanan alat makan bertutup diberikan secara simbolis kepada pengelola Sentra Wisata Kuliner Jambangan. Sarana penyimpanan alat makan bertutup yang disediakan tim pengabdian masyarakat dibagikan kepada pedagang oleh pengelola.

B. PEMBAHASAN

1. Peralatan Makan

Peralatan makan adalah segala macam alat yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan. Adapun ketentuan peralatan makan yang digunakan yaitu :

- a. Cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan.
- b. Peralatan dalam keadaan baik dan utuh.
- c. Peralatan makan dan minum tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi nilai ambang batas yang ditentukan.

- d. Permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati dan halus.
- e. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak mengandung zat beracun. (Tumelap, 2011)

Kebersihan dan penyimpanan peralatan pengolahan makanan harus memenuhi persyaratan sanitasi (Nurul, 2009), diantaranya :

- a. Sanitasi Alat
- b. Pembersihan kotoran

2. Kualitas Peralatan Makan

Kebersihan dan cara penyimpanan peralatan pengolah makanan harus memenuhi persyaratan sanitasi. (Amaliyah, 2017)

a. Kualitas Kimia Peralatan Makan

Bahan peralatan makan tidak boleh melepaskan zat beracun pada makanan seperti Cadmium (Cd), Plumbum (Pb), Cuprum (Cu), Stibium (antimon), atau Arsenicum (As). Logam ini beracun yang dapat berakumulasi sebagai penyakit saluran kemih dan kanker. Ambang batas logam yang terlarut serta bahayanya adalah sebagai berikut :

b. Kualitas Fisik Peralatan Makan

1) Bahan Peralatan Makan

Bahan untuk peralatan makanan haruslah terbuat dari bahan yang kuat dan bagian permukaan tempat makanan atau yang kontak dengan makanan haruslah:

- a) Bahan peralatan tidak mudah larut dalam makanan
- b) Tahan terhadap korosi, tidak menyerap air dan dengan mudah dapat dibersihkan serta tahan lama
- c) Tidak mengandung bahan beracun (logam berat, cat dan sebagainya), serta bahan tidak mengandung logam berat seperti seng, timah, cadmium, dan logam berat lain baik sebagian maupun seluruhnya
- d) Bahan dasar harus kuat sehingga tidak mudah retak, penyok, gompal, robek atau pecah
- e) Peralatan tidak boleh menyebabkan perubahan bau, warna dan rasa pada makanan.
- f) Peralatan sekali pakai harus terbuat dari bahan yang aman, bersih dan disanitasi

- g) Kayu dapat digunakan sebagai peralatan sekali pakai misalnya *chopsticks*, pengaduk atau sendok es krim
- h) Penggunaan kayu sebagai permukaan yang kontak dengan makanan untuk keperluan lain tidak diperkenankan.
- i) Plastik yang aman atau karet yang aman yang tahan pada kondisi normal dapat digunakan untuk mengerok atau membersihkan sisa makanan

2) Kebersihan Peralatan Makan

Kebersihan peralatan makanan dan minuman harus dijaga dengan baik. Indikasi kebersihan makanan secara fisik dapat diketahui dari :

- a) Tidak ada kotoran atau noda
- b) Tidak bau (amis, tengik, atau berbau makanan)

3) Keutuhan Peralatan Makan

Peralatan makan tidak boleh patah, gompel, penyok tergores atau retak karena akan menjadi sarang kotoran atau bakteri. Peralatan yang tidak utuh tidak mungkin dapat dicuci sempurna sehingga dapat menjadi sumber kontaminasi.

4) Desain Peralatan Makan

- a) Permukaan peralatan makan yang kontak langsung dengan makanan harus rata dan halus.
- b) Permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati (conus).
- c) Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak mengandung zat beracun.

5) Pemakaian Peralatan

- a) Peralatan yang didesain untuk sekali pakai tidak diperkenankan untuk dipakai berulang
- b) Peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan.

3. Kualitas Mikrobiologis Peralatan Makan

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 dan setelah pemeriksaan laboratorium dilakukan, hasil pemeriksaan laboratorium akan memberikan angka hitung bakteri (*bacterial count*) tertentu yang dapat dijadikan parameter kebersihan alat makan yaitu angka kuman pada alat makan dan minum harus nol (negatif).

4. Faktor yang Mempengaruhi Keberadaan Mikroba pada Peralatan

a. Personal Hygiene

Personal hygiene hendaknya diterapkan pada setiap prinsip dalam tahapan hygiene sanitasi makanan, diantaranya : pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan pangan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan dan tahap penyajian makanan.

b. Teknik Pencucian

Proses pencucian yang tidak dilakukan dengan benar akan berpotensi terjadinya kontaminasi dari sisa makanan yang masih menempel pada alat makan. Upaya pencucian peralatan makan maupun masak memerlukan sarana pencucian. Sarana pencucian yang paling sederhana adalah bak perendaman dan bak pembilasan dengan air sekali pakai.

c. Teknik Pengeringan

Penggunaan lap pengering haruslah dapat terjamin kebersihannya. Kondisi kebersihan lap pengering sangat mempengaruhi jumlah kuman pada peralatan makan.

d. Teknik Penyimpanan Peralatan

Tempat penyimpanan yang baik hendaknya terhindar dari sumber kontaminasi

e. Cara Pencucian Peralatan

Pencucian hendaknya menggunakan 3 bak yakni bak pencuci, bak pembilas dan bak pembilas terakhir dengan desinfeksi

5. Daun Jeruk Purut Sebagai Desinfektan Alami

Di dalam Ningrum, dkk dijelaskan bahwa penggunaan bahan kimia sebagai bahan desinfeksi secara berlebihan dapat menghasilkan limbah cair yang dapat menimbulkan pencemaran lingkungan akibat penggunaan bahan kimia. Oleh sebab itu, diperlukan bahan-bahan alami dan mudah didapat sebagai pengganti penggunaan bahan desinfektan kimia. Di dalam daun jeruk purut memiliki kandungan senyawa kimia alkaloid, polifenol, minyak atsiri, tanin dan flavonoid yang mempunyai efek farmakologis sebagai antiseptik dan mempunyai antioksidan yang sangat tinggi dan bahan-bahan tersebut dapat berfungsi sebagai desinfektan serta bioinsektisida.

Hasil penelitian Ningrum dkk menunjukkan bahwa terdapat penurunan jumlah kuman 91,7%, melalui metode perendaman selama 3 menit menggunakan serbuk daun jeruk purut

dengan konsentrasi 100 gr /L.(Ningrum, Raharja and Rahmawati, 2017). Penurunan jumlah kuman pada peralatan makan juga telah diteliti oleh Islamiar AN dkk, dengan metode perendaman menggunakan konsentrasi 100 mg/100 ml yakni sebesar 79%. (Islamiar, Narwati and Rahayu, 2017).

Berdasarkan hasil observasi di Stand pedagang Sentra Wisata Kuliner Jambangan pencucian dan penyimpanan alat makan sudah sesuai langkah-langkah yang benar. Langkah penanganan alat makan mulai dari penghilangan kotoran pada alat makan, perendaman untuk memudahkan pencucian, pencucian menggunakan sabun cuci piring dan penirisan. Peralatan makan yang sudah ditiriskan sudah diletakkan secara benar dan disimpan untuk dapat digunakan kembali. Namun, upaya pencucian masih belum menggunakan desinfeksi untuk menurunkan angka kuman.

Sesuai topik pengabdian masyarakat, desinfeksi peralatan makan dapat menggunakan ekstrak daun jeruk purut. Demonstrasi yang sudah dicontohkan dalam kegiatan pengabdian masyarakat diharapkan dapat diterapkan pedagang Sentra Wisata Kuliner Jambangan dalam penanganan peralatan makan.

Pemahaman pedagang Sentra Wisata Kuliner Jambangan terhadap pencucian alat makan dan hygiene perorangan meningkat sebesar 91%. Hal ini sesuai hasil rekapitulasi kuesioner dimana pedagang yang belum mengerti secara benar teknik pencucian dan hygiene perorangan menjadi lebih paham setelah dilakukan penyuluhan.

C. FAKTOR PENDORONG

1. Adanya minat yang besar dari pedagang di Sentra Wisata Kuliner Jambangan untuk mengikuti kegiatan pengabdian masyarakat secara penuh. Hal tersebut ditunjukkan oleh beberapa pertanyaan yang diajukan peserta ketika mengikuti penyuluhan dan demonstrasi pembuatan ekstrak daun jeruk purut.
2. Pengelola Sentra Wisata Kuliner Jambangan menyambut baik penyelenggaraan kegiatan pengabdian masyarakat ini. Pengelola menyediakan tempat bagi pelaksanaan pengabdian masyarakat serta memfasilitasi pembelian konsumsi dari pihak Sentra Wisata Kuliner Jambangan.

D. FAKTOR PENGHAMBAT

1. Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan saat pandemi Covid 19 membatasi jumlah peserta yang hadir
2. Lokasi pengabdian masyarakat berada di sekitar stand pedagang, beberapa pedagang mengikuti materi sambil melayani di stand-nya

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Penyuluhan personal hygiene pedagang dan sanitasi alat makan dengan benar dihadiri oleh 20 pedagang Sentra Wisata Kuliner Jambangan. Antusiasme pedagang dalam kegiatan penyuluhan dibuktikan dengan adanya beberapa pertanyaan dan diskusi yang disampaikan pedagang kepada penyuluh, sehingga pedagang menerima materi yang disampaikan dengan baik.
2. Demonstrasi pembuatan ekstrak jeruk purut menjelaskan cara membuat serbuk daun jeruk purut, membuat larutan dari ekstrak daun jeruk serta cara penggunaan larutan.
3. Sarana penyimpanan alat makan bertutup diberikan secara simbolis kepada pengelola Sentra Wisata Kuliner Jambangan. Sarana penyimpanan alat makan bertutup yang disediakan tim pengabdian masyarakat dibagikan kepada pedagang oleh pengelola.

B. Saran

1. Bagi Pengelola Sentra Wisata Kuliner Jambangan
Pengelola Sentra Wisata Kuliner Jambangan dapat melakukan monitoring dan evaluasi penanganan makanan dan alat makan pada stand tiap pedagang untuk menjamin kebersihan alat makan. Selain itu juga dapat dilakukan monitoring hygiene perorangan pedagang.
2. Bagi Pedagang
Pedagang Sentra Wisata Kuliner Jambangan dapat mengaplikasikan pemahaman dan penggunaan ekstrak jeruk purut sebagai desinfektan alami dalam pencucian alat makan. Selain itu pedagang dapat menerapkan teknik pencucian peralatan makan dan personal hygiene yang benar sesuai pemahaman yang diberikan saat penyuluhan.

C. Rencana Tindak Lanjut

Dilakukan evaluasi 3 bulan setelah kegiatan untuk memonitoring perubahan perilaku pedagang dalam menerapkan hygiene sanitasi peralatan makan dan personal hygiene pedagang kaki lima di Sentra Wisata Kuliner Jambangan.

DAFTAR PUSTAKA

- Amaliyah, N. (2017) *Penyehatan Makanan Minuman*. 1st edn. Edited by A. T. Gunawan. Yogyakarta.
- Islamiar, A. N., Narwati, N. and Rahayu, U. (2017) 'Efektivitas Perasan Daun Jeruk Purut Terhadap Angka Kuman Pada Peralatan Makan Tahun 2017', *Gema Kesling*, 15(3), pp. 43–49. Available at: <http://journal.poltekkesdepkes-sby.ac.id/index.php/KESLING/article/view/696>.
- Liputan 6, 2019. *Jurus Pemkot Surabaya Benahi Sentra Wisata Kuliner*
<https://surabaya.liputan6.com/read/4060653/jurus-pemkot-surabaya-benahi-sentra-wisata-kuliner>
- Ningrum, S., Raharja, M. and Rahmawati (2017) 'Pengaruh Variasi Konsentrasi larutan Serbuk daun Jeruk Purut (*Citrus hystrix*.DC) Terhadap Parameter Angka Kuman pada Peralatan Makan', *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 14(1), pp. 399–406. Available at: <https://ejournal.kesling-poltekkesbjm.com/index.php/JKL/article/view/53>.
- Tumelap, H. J. (2011) 'Kondisi Bakteriologik Peralatan Makan Di Rumah Makan Jombang Tikala Manado', *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 1(1), pp. 20–27. Available at: <https://media.neliti.com/media/publications/104954-ID-kondisi-bakteriologik-peralatan-makan-di.pdf>.

LAMPIRAN

Lampiran 1 Logbook kegiatan

Logbook Kegiatan Pengabdian Masyarakat
Pemberdayaan Pedagang Kaki Lima dalam Meningkatkan Sanitasi Alat Makan dan
Personal Hygiene di Sentra Wisata Jambangan Surabaya Tahun 2021

No	Waktu	Kegiatan
1	April 2020	Penyusunan Proposal
2	Februari 2021	Presentasi Protokol
3	26 Agustus 2021	Penjajagan lokasi pengabmas ke-1
4	27 Agustus 2021	Koordinasi tim pengabmas ke-1
5	30 Agustus 2021	Perijinan ke Dinas Koperasi
6	30 Agustus 2021	Perijinan ke Pengelola Sentra Wisata Kuliner Jambangan
7	1 September 2021	Penjajagan lokasi pengabmas ke-2
8	3 September 2021	Koordinasi tim pengabmas ke-2
9	13 September 2021	Pembuatan ekstrak daun jeruk purut
10	13 September 2021	Pengadaan bahan pengabmas
11	15 September 2021	Pelaksanaan kegiatan pengabmas
12	4 Oktober 2021	Presentasi laporan akhir pengabmas

Mengetahui,
Pengelola SWK Jambangan



TATA



SWK JAMBANGAN

Lampiran 2
Surat Tugas



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN
SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SURABAYA

Jl. Pucang Jajar Tengah No. 56 Surabaya - 60282 Telp. (031) 5027058 Fax. (031) 5028141
Website : www.poltekkesdepkes-sby.ac.id Email : admin@poltekkesdepkes-sby.ac.id



SURAT TUGAS

No. DL.02.03/1/ 9918 /2021

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : drg. Bambang Hadi Sugito, M.Kes
NIP : 196204291993031002
Pangkat/ golongan : Pembina Tk. I/ IV-b
Jabatan : Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya
Unit Kerja : Poltekkes Kemenkes Surabaya

Dengan ini memberikan tugas kepada Dosen dan Mahasiswa Jurusan Kesehatan Lingkungan Kampus Surabaya mengadakan pengabdian masyarakat dengan kegiatan "**Pemberdayaan Pedagang Kaki Lima dalam Meningkatkan Sanitasi Alat Makan dan Personal Hygiene di Sentra Wisata Jambangan Surabaya Tahun 2021**" atas nama:

No	Nama/ NIP	Tanggal Kegiatan	Tempat Kegiatan
1	Hadi Suryono, ST, MPPM NIP. 196209301985031004	15 September 2021	Sentra Wisata Kuliner Jambangan
2	Narwati, S.Si, M.Kes NIP. 197307091999032002		
3	Pratiwi Hermiyanti, SST, M.KL NIP. 198605012008122002		
4	Tasya Avelia Ramadhani NIM. P27833119071		
5	Violita Aprilia Riyanto NIM. P27833119038		
6	Lidya Nurdianti SW NIM. P27833119022		
7	Tengku Hendrawan AU NIM. P27833319034		
8	Ferdy Agustiar NIM. P27833318038		

Surabaya, 13 September 2021

Direktur


TATA
SWK JAMBANGAN




Drg. Bambang Hadi Sugito, M.Kes
NIP. 196204291993031002

DAMPAK TIDAK MENERAPKAN PERSONAL HYGIENE



DAMPAK FISIK

1 Gangguan pada anggota tubuh seperti iritasi kulit (contoh: kutu air)

2 Infeksi pada anggota tubuh seperti infeksi kulit (contoh: keluar nanah pada luka)

DAMPAK PSIKOLOGIS

1 Timbul gangguan sosial seperti tidak nyaman akibat bau badan, maupun mulut

2 Menurunnya tingkat kepercayaan diri

PERAWATAN KUKU DAN TANGAN



- ✓ menggunakan sarung tangan ketika kontak langsung dengan pangan.
- ✓ mencuci tangan menggunakan sabun dan membasil dengan air bersih sebelum maupun sesudah kontak langsung dengan pangan.
- ✓ memotong kuku ketika sudah panjang.
- ✓ tidak menggunakan cat kuku ketika kontak langsung dengan pangan.
- ✓ tidak menggunakan aksesoris seperti gelang, karet, dan jam tangan ketika kontak langsung dengan pangan.
- ✓ tidak menyentuh tubuh lain ketika kontak langsung dengan pangan.



PERAWATAN KAKI

- ✓ menggunakan safety boots dalam bekerja.
- ✓ rutin membersihkan kaki dan sela-sela jari kaki agar tidak kotor dan lembab.



PERAWATAN BADAN

- ✓ rutin mandi 2x/hari agar bersih dan terbebas dari bakteri yang menempel



PERAWATAN PAKAIAN

- ✓ Penggunaan pakaian dan celemek yang bersih.
- ✓ mencuci baju dengan detergen.
- ✓ mengganti pakaian kotor dengan pakaian bersih.
- ✓ tidak membiarkan pakaian kotor menumpuk.

PERAWATAN TELINGA



- ✓ membersihkan menggunakan cotton bud secara perlahan



PERAWATAN GIGI DAN MULUT

- ✓ menggunakan masker saat kontak langsung dengan pangan.
- ✓ rutin menggosok gigi setelah makan dan sebelum tidur.
- ✓ rutin berkumur menggunakan mouth wash (obat kumur).
- ✓ rutin memeriksakan gigi ke dokter gigi setiap 6 bulan sekali.



PERAWATAN KULIT

- ✓ rutin membersihkan kulit dengan cara mandi ataupun mencuci tangan.
- ✓ menggunakan sabun.
- ✓ menggunakan sunblock agar terhindar dari paparan sinar UV.



MACAM-MACAM PERSONAL HYGIENE

PERAWATAN RAMBUT

- ✓ menggunakan penutup kepala (kerudung untuk wanita/hair cap untuk all gender) ketika kontak langsung dengan pangan.
- ✓ rutin mencuci rambut dengan shampoo.
- ✓ rutin mencukur rambut ketika sudah panjang.

PERAWATAN MATA

- ✓ menggunakan kacamata atau softlens (kontak lensa).

PERAWATAN HIDUNG

- ✓ menggunakan masker ketika kontak langsung dengan pangan.
- ✓ membersihkan hidung dengan mengorek secara perlahan

PENGERTIAN PERSONAL HYGIENE

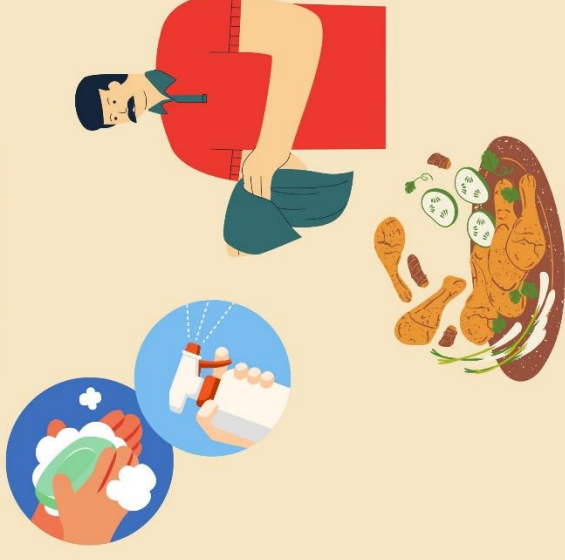
Berasal dari bahasa Yunani yaitu :
personal = perorangan atau individu
hygiene = sehat.

Personal hygiene adalah suatu tindakan memelihara kebersihan dan kesehatan tubuh yang dilakukan oleh individu agar terciptanya kesehatan fisik maupun psikis

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, Penjamah makanan adalah seseorang yang mengelola makanan secara langsung dari awal hingga akhir proses pengolahan pangan.



PENTINGNYA PERSONAL HYGIENE PADA PENJAMAH MAKANAN



PENGABDIAN MASYARAKAT
KESEHATAN LINGKUNGAN SURABAYA
PROGRAM STUDI D III SANITASI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SURABAYA
TAHUN 2021



Cara membuat ekstrak daun jeruk purut untuk menurunkan angka kuman yaitu :

1. Memotong kecil daun jeruk 
2. Mencuci dan mengeringkan daun jeruk 
3. Blender daun jeruk hingga menjadi serbuk 
4. Menimbang daun jeruk sebanyak 500 gram 
5. Maserasi (merendam menggunakan pelarut) dengan methanol perbandingan 1:5 hingga hasil rendaman jernih 
6. Mengocok selama ± 2 hari dengan kecepatan $\pm 200 - 500$ 
7. Menguapkan hasil maserasi dan meletakkan diatas water bath agar sisa-sisa pelarut yang masih terdapat dalam ekstrak dapat menguap 

Manfaat citrus hystrix atau daun jeruk purut adalah :

1. Penedap bumbu dapur
2. Antiseptik dan antioksidan yang tinggi
3. Desinfektan
4. Bioinsektisida
5. Melancarkan peredaran darah
6. Menghambat sel kanker
7. Meredakan radang tenggorokan dan batuk



Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. menyatakan bahwa angka kuman pada alat makan dan minum harus nol (negative) koloni/cm².



Penelitian Ningrum et al., (2017) telah membuktikan bahwa terdapat penurunan angka kuman sebesar 23-89% pada contoh sampel piring.



Benarkah Ekstrak Daun Jeruk Purut (Citrus hystrix) dapat menurunkan angka kuman?



PENGABDIAN MASYARAKAT
KESEHATAN LINGKUNGAN SURABAYA
PROGRAM STUDI D III SANITASI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SURABAYA
TAHUN 2021

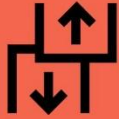




Ekstrak Daun Jeruk Purut dapat menurunkan angka kuman pada peralatan makan.



TEKNIK PENCUCIAN ALAT MAKAN YANG BENAR :



Scraping :
Yaitu teknik memisahkan segala kotoran dan sisa-sisa makanan

Flushing and Soaking :

Menguyur dan merendam peralatan makan menggunakan air panas agar kotoran yang sulit hilang dapat terangkat



Washing :
Mencuci dan menggosok peralatan makan menggunakan sabun cuci



Rinsing :
Membilas dengan air bersih peralatan makan yang telah dicuci



Sanitizing :
Desinfeksi atau pembasmian kuman. Dapat dilakukan dengan cara uap panas, menyinari dengan sinar UV, dan merendam dengan air panas



Towelng :
Meringkang menggunakan lap atau kain bersih.

TATA CARA USAP ALAT YANG BENAR



1

Mengusap permukaan tempat makanan dari luar ke dalam seperti persegi dengan arah usap 90°

2



Mengusap seluruh bagian dalam dan luar sendok

3



Mengusap bagian penusuk, dalam, luar, dan sela-sela garpu



4

Mengusap bagian permukaan dalam dan luar bagian bibir setinggi ±6 mm

Lampiran 4
Daftar Hadir Peserta

DAFTAR HADIR PESERTA PENGABDIAN MASYARAKAT
Pemberdayaan Pedagang Kaki Lima dalam Meningkatkan Sanitasi alat Makan dan Personal
Hygiene di Sentra Wisata Jambangan Surabaya tahun 2021
Surabaya, 15 September 2021

NO	NAMA	TANDA TANGAN	
1	Tata	1	Tata
2	Manik	2	Manik
3	EPA/Gti	3	EPA/Gti
4	SRI WILUJEN	4	SRI WILUJEN
5	Prima Rini	5	Prima Rini
6	DIAH SAFITRI	6	DIAH SAFITRI
7	Pudji Astuti	7	Pudji Astuti
8	Hermien Zussanah	8	Hermien Zussanah
9	Andi Sugama	9	Andi Sugama
10	Winarni	10	Winarni
11	Sugeng S	11	Sugeng S
12	HERMAN	12	HERMAN
13	Minarui	13	Minarui
14	Lupitasari	14	Lupitasari
15	Kalimah	15	Kalimah
16	ATINA	16	ATINA
17	Dekky	17	Dekky
18	Ratna	18	Ratna
19	Nanda	19	Nanda
20	Ary	20	Ary

Mengetahui,
Pengelola SWK Jambangan


TATA
SWK JAMBANGAN

Lampiran 5
Daftar Penerimaan Bahan

TANDA TERIMA BAHAN PENGABDIAN MASYARAKAT
Pemberdayaan Pedagang Kaki Lima dalam Meningkatkan Sanitasi alat Makan dan
Personal Hygiene di Sentra Wisata Jambangan Surabaya tahun 2021
Surabaya, 15 September 2021

NO	NAMA	TANDA TANGAN	
1	Tata	1	
2	Manik	2	
3	EPA/Ati	3	
4	SRI WILUJENG	4	
5	Priyada Kurni	5	
6	DIAH SAFITRI	6	
7	Padji Astutik	7	
8	Hermien Zussanah	8	
9	Andi Sulaiman	9	
10	Winarni	10	
11	Sugeng S	11	
12	HERMAN	12	
13	Minarui	13	
14	Lupitasari	14	
15	Kalimah	15	
16	ATINA	16	
17	Diky	17	
18	Ratna	18	
19	Nanda	19	
20	Ary	20	

Mengetahui,
Pengelola SWK Jambangan


TATA
SWK JAMBANGAN

Lampiran 6
Berita Acara Penyerahan Bahan

TANDA TERIMA BAHAN PENGABDIAN MASYARAKAT
Pemberdayaan Pedagang Kaki Lima dalam Meningkatkan Sanitasi alat Makan dan
Personal Hygiene di Sentra Wisata Jambangan Surabaya tahun 2021
Surabaya, 15 September 2021

NO	NAMA	TANDA TANGAN	
1	Tata	1	Tata
2	Manik	2	Manik
3	EPA/Ati	3	EPA/Ati
4	SRI MULYENI	4	SRI MULYENI
5	Bismah Kurni	5	Bismah Kurni
6	DIAH SAFITRI	6	DIAH SAFITRI
7	Pudji Astuti	7	Pudji Astuti
8	Hermien Zussanah	8	Hermien Zussanah
9	Andi Sulaiman	9	Andi Sulaiman
10	Winarni	10	Winarni
11	Sugeng S	11	Sugeng S
12	HERMAN	12	HERMAN
13	Minarui	13	Minarui
14	Lupitasari	14	Lupitasari
15	Kalimah	15	Kalimah
16	ATINA	16	ATINA
17	Dikky	17	Dikky
18	Ratna	18	Ratna
19	Nanda	19	Nanda
20	Ary	20	Ary

Mengetahui,
Pengelola SWK Jambangan


TATA
SWK JAMBANGAN



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN
SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SURABAYA

Jl. Pucang Jajar Tengah No. 56 Surabaya - 60282 Telp. (031) 5027058 Fax. (031) 5028141
Website : www.poltekkesdepkes-sby.ac.id Email : admin@poltekkesdepkes-sby.ac.id



BERITA ACARA PENYERAHAN BARANG

Pada hari ini Rabu tanggal lima belas bulan September tahun dua ribu dua puluh satu, telah diserahkan secara simbolis kepada pedagang Sentra Wisata Kuliner Jambangan, dalam rangka kegiatan Pengabdian Masyarakat Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Surabaya. Paket bantuan yang diserahkan berupa

No	Nama Barang	Jumlah
1	Rak penyimpanan alat makan bertutup	20 paket

Semoga kegiatan Pengabdian Masyarakat Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Surabaya dapat bermanfaat bagi kita semua.

Demikian berita acara ini dibuat untuk dapat dipergunakan.

Yang Menerima,


TATA JAMBANGAN

Surabaya, September 2021
Yang Menyerahkan,


HADI SURYONO

Mengetahui

Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan
Poltekkes Kemenkes Surabaya



Ferry Kuswandana, SST, MT

Lampiran 7
Daftar Hadir Tim Pengabmas

DAFTAR HADIR TIM PENGABDIAN MASYARAKAT

Pemberdayaan Pedagang Kaki Lima dalam Meningkatkan Sanitasi alat Makan dan Personal
Hygiene di Sentra Wisata Jambangan Surabaya tahun 2021

Surabaya, 15 September 2021

NO	NAMA	TANDA TANGAN	
1	Hadi Suryono, ST, MPPM	1	
2	Narwati, S.Si, M.Kes	2	
3	Pratiwi Hermiyanti, SST, M.KL	3	
4	Tasya Avelia Ramadhani	4	
5	Violita Aprilia Riyanto	5	
6	Lidya Nurdianti	6	
7	Tengku Hendrawan AU	7	
8	Ferdy Agustiar	8	

Mengetahui,
Pengelola SWK Jambangan



TATA
SWK JAMBANGAN



Gbr.1
Pembukaan Kegiatan Pengabdian Masyarakat



Gbr.2
Sambutan Ketua Pengabmas



Gbr.3
Sambutan Pengelola SWK Jambangan



Gbr.4
Penyampaian materi oleh mahasiswa



Gbr.5
Penyampaian materi oleh dosen



Gbr.6
Demonstrasi pembuatan ekstrak jeruk purut



Gbr.7
Penyerahan Bahan Pengabmas



Gbr.8
Peserta dan panitia pengabmas

Lampiran 9
Realisasi Anggaran

NO	ALAT/BAHAN	JML	SAT		HARGA	TOTAL
Bahan Habis Pakai						
1	Paket Sanitasi alat makan					
	- Celemek	20	bh	x		Rp 720,000.00
	- Sabun Cuci Piring	20	bh	x		Rp 486,000.00
	- Tempat Peniris	20	bh	x		Rp 5,400,000.00
	- Ember Plastik vol. 20 ltr	20	bh	x		Rp 1,600,000.00
	- Gayung Plastik	20	bh	x		Rp 539,000.00
	- Sikat Bak Pencuci	20	bh	x		Rp 740,000.00
	- Sarung tangan plastik	20	bh	x		Rp 200,000.00
						Rp
2	Rak Penyimpanan alat	20	bh	x		Rp 9,200,000.00
3	Hair net	2	px	x		Rp 104,000.00
						Rp
4	Ekstrak Daun Jeruk					Rp
	- Daun Jeruk	2	kg	x		Rp 100,000.00
	- Pembuatan ekstrak	10	pkt	x		Rp 1,050,000.00
						Rp
5	Konsumsi	30	org	x		Rp 1,200,000.00
						Rp
6	Promosi					Rp
	- Leaflet	25	lbr	x		Rp 450,000.00
						Rp
7	Penggandaan & Penjilidan	10	bk	x		Rp 1,111,000.00
						Rp
8	Transport					Rp
	- Tgl 26 Agustus 2021	3	org	x		Rp 450,000.00
	- Tgl 1 September 2021	3	org	x		Rp 450,000.00
	- Tgl 15 September 2021	8	org	x		Rp 1,200,000.00
						Rp 25,000,000.00

BIODATA KETUA PENGABMAS

A. IDENTITAS DIRI

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Hadi Suryono, ST, MPPM
2	Jenis Kelamin	Laki-laki
3	Jabatan Fungsional	Lektor Kepala
4	NIP/NIK	196209301985031004
5	NIDN	4030096201
6	Tempat dan tgl Lahir	Magetan, 30 September 1962
7	Email	Suryonohadi.2008@gmail.com
8	No Telp / HP	081216478445
9	Website personal	
10	Institusi	Poltekkes Kemenkes Surabaya
11	Program Studi	D.III Poltekkes Kemenkes Surabaya
12	Jenjang Pendidikan Terakhir	Magister (Strata 2)
13	Alamat	Jl. Pucang Jajar Timur II/8

B. SINTA (terakhir tanggal 18 Maret 2020)

1	Sinta ID	5987231
2	Sinta skor	0.03
3	Rank In National	100555
4	Rank in Affiliation	85
5	Scopus ID	57202316698
6	H-Index	0
7	Articles	0
8	Citation	0
9	Google Scholar ID	fX8f7nsAAAAJ
10	h-index	1
11	Articles	34

C. PENGALAMAN PENELITIAN DALAM 5 TAHUN TERAKHIR

No	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber	Jumlah
1	2	3	4	5
1.	2019	Model Peningkatan Kapasitas Adsorpsi Cangkang Telur Ayam Dengan Memanfaat-kan Ekstrak Jeruk Limau (<i>Citrus Amblycar-pa</i>) Untuk Meminimasi Kadar Timbal (Pb) Kerang Darah (<i>Anadara Granosa</i>) Melalui Alat “ <i>Stirrer Chamber</i> “	DIPA	40.000.000,-

1	2	3	4	5
2.	2018	Rancang Bangun Reaktor Biofilter Modifikasi Untuk Menurunkan Kadar Deterjen Limbah Rumah Tangga	DIPA	Rp15.000.000,-
3.	2018	Pengembangan Desain Alat “Stirring Chamber “ Dalam Meningkatkan Potensi Cangkang Telur Ayam Untuk Menurunan Kadar Kadmium (Cd) Dan Timbal (Pb) Kerang Darah (Anadara Granosa)	DIPA	30.000.000,-
4.	2017	Potensi Cangkang Telur Ayam (Gallus-Gallus Domesticus) Sebagai Adsorben Logam Hg Kerang Darah (Anadara Granosa) Melalui Rekayasa Alat Stirring Chamber	DIPA	30.000.000,-
5.	2015	Efektifitas Penurunan Kadar Deterjen Limbah Rumah Tangga Secara Kimia Dan Fisika	Poltekkes Kemenkes Surabaya	Rp.5.000.000,-
6.	2014	Analisa Kadar Merkuri (Hg) Pada Lokasi Penanaman Mangrove Di Wonorejo	Risbinakes	Rp 12.500.000,-
7.	2013	Evaluasi Penetapan Pilihan Program Diploma III Kesehatan Lingkungan Surabaya Jurusan Kesehatan Lingkungan (Studi Pada Mahasiswa Yang Diterima Sipensimaru Poltekkes Depkes Surabaya Tahun 2008/2009	Poltekkes Kemenkes Surabaya	Rp. 5.000.000,-
8.	2013	Evaluasi Sistem Pembuangan Limbah Cair di Rumah Sakit Paru Surabaya	Mandiri	Rp. 4.775.000,-

D. PUBLIKASI ARTIKEL ILMIAH DALAM JURNAL 5 TAHUN TERAKHIR

N o.	Judul Artikel Ilmiah	Volume/Nomor/ Tahun	Nama Jurnal	URL
1	2	3	4	5
1.	Sanitasi Pondok Pesantren Mathlabul Ulum Di Desa Jambu Kecamatan Lenteng Kab. Sumenep	Buletin Ilmiah Gema Kesling, ISSN 1693-3761, Des.2014	GEMA Kesling Poltekkes Kemenkes Surabaya	http://journal.poltekkesdepkes-sby.ac.id/index.php/KESLING/article/view/108
2.	Analisis Debu Terhirup Dan Gangguan Pernapasan Pada Tenaga Kerja di Bagian Produksi suatu Industri	Jurnal Penelitian Kesehatan ISSN 1693-3761	Vol 14 No. 2 (2016)	http://journal.poltekkesdepkes-sby.ac.id/index.php/KESLING/article/view/249
	STUDY PELAKSANAAN PENGENDALIAN TIKUS OJ PELABUHAN TANJUNG TEMBAGA KOTA PROBONGGO TAHUN 2014	Jurnal Penelitian Kesehatan ISSN 1693-3761	Vol.12 No.2 (2014)	http://journal.poltekkesdepkes-sby.ac.id/index.php/KESLING/article/view/60
3.	Kadar elektrolit dalam darah Pada tenaga kerja yang terpapar panas Bagian Welding Di PT. DOK Dan Perkapalan Surabaya (Persero) Tahun 2016)	Jurnal Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Surabaya ISSN 1693-3761	Vol. 15 No. 1 (2017)	http://journal.poltekkesdepkes-sby.ac.id/index.php/KESLING/article/view/567
4.	Penurunan Kadar Hg pada ikan belanak (Mugil dussumieri) dengan menggunakan filtrat (Solanum lycopersicum) 2017	Jurnal Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Surabaya ISSN 1693-3761	Vol 15 No. 2 (2017)	http://journal.poltekkesdepkes-sby.ac.id/index.php/KESLING/article/view/673
5.	Manajemen Pengelolaan Limbah Medis Padat di Rumah Sakit Islam Surabaya Ahmad Yani Tahun 2018	Jurnal Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Surabaya ISSN 1693-3761	Vol.16 No.3 (2018)	http://journal.poltekkesdepkes-sby.ac.id/index.php/KESLING/article/view/899

1	2	3	4	5
6.	Pengaruh Umun, masa kerja, dan penggunaan APT terhadap ambang pendengaran tenaga kerja konstruksi kapal	Jurnal Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Surabaya ISSN 1693-3761	Vol.17 No.1 (2019)	http://journal.poltekkesdepkes-sby.ac.id/index.php/KESLING/article/view/1050
7.	<i>The Potention Of Chicken Egg Shell (Galus Galus Domesticus) As Mercury Adsorbent For Blood Cockle (Anadara Granosa) By Stirring Chamber Engineering</i>	<i>Indian Journal Of Public Health Research & Development</i>	Vol. 9 (5), (Mei 2018); ISSN 0976-0245	http://www.indianjournals.com/ijor.aspx?target=ijor:ijphrd&volume=9&issue=5&article=046
8.	<i>Stirring chamber Design Development to Increase the Potention of Chicken Egg Shell to Decrease Cadmium (Cd) Level in Blood Cockle (Anadara granosa)</i>	<i>Medico Legal Update</i>	Vol. 19, No. 1, Juni, tahun 2019	http://www.indianjournals.com/ijor.aspx?target=ijor:mlu&volume=19&issue=1&article=055

E. PEMAKALAH SEMINAR ILMIAH (ORAL PRESENTATION) DALAM 5 TAHUN TERAKHIR

No	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Tahun	Waktu dan tempat
1	International Conference on health Politehcnic Surabaya	2016	Surabaya, 15-16 November 2016

F. KARYA BUKU DALAM 5 TAHUN TERAKHIR

No.	Judul Buku	Tahun	Jumlah halaman	Penerbit
1	2	3	4	5
1.	Monograf : Rancang Bangun Alat <i>Stirring chamber</i> untuk Menurunkan Kadar Hg Kerang Darah Menggunakan Adsorben Cangkang Telur Ayam	2018	48	HAKLI Provinsi Jawa Timur

2.	Monograf : Penurunan Kadar Deterjen Menggunakan Biofilter Modifikasi	2019	40	HAKLI Provinsi Jawa Timur
3.	Modul Praktek Teknik Pengambilan Sampel Lingkungan (ISBN)	2019	52	HAKLI Provinsi Jawa Timur
4.	Modul Praktek Dasar Teknik (ISBN)	2019	56	HAKLI Provinsi Jawa Timur

G. PEROLEHAN HKI DALAM 5-10 TAHUN TERAKHIR

No	Judul / Tema HAKI	Tahun	Jenis	Nomo P / ID
1.	Rancang Bangun Alat Stirring Chamber Untuk Menurunkan Kadar Hg Kerang Darah Menggunakan Adsorben Cangkang Telor Ayam	2018	Monograf	00037021
2.	Rancang Bangun Reaktor Biofilter Modifikasi Untuk Menurunkan Kadar Deterjen Rumah Tangga	2019	Laporan Penelitian	000139299

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggung jawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam penelitian dosen dasar unggulan.

Surabaya, September 2021
Ketua Pengabmas



Hadi Suryono, ST, MPPM
NIP. 196209301985031004

BIODATA ANGGOTA PENGABMAS

A. IDENTITAS DIRI

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Narwati, S.Si, M.Kes.
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Jabatan Fungsional	Lektor
4	NIP/NIK	197307091999032002
5	NIDN	4009077302
6	Tempat dan tgl Lahir	Mentok-Bangka/ 9 Juli 1973
7	Email	narwatisuprpto@gmail.com
8	No Telp / HP	087854937887
9	Website personal	-
10	Institusi	Poltekkes Kemenkes Surabaya
11	Program Studi	D.III Poltekkes Kemenkes Surabaya
12	Jenjang Pendidikan Terakhir	Magister (Strata 2)
13	Alamat	Jl. Pucang Jajar Timur II/8

B. SINTA (terakhir tanggal 7 Pebruari 2021)

1	Sinta ID	5992261
2	Sinta skor	0,8
3	Rank In National	47861
4	Rank in Affiliation	33
5	Scopus ID	57202324225
6	H-Index	1
7	Articles	3
8	Citation	2
9	Google Scholar ID	emzU4bsAAAAJ
10	h-index	2
11	Articles	42

C. PENGALAMAN PENELITIAN DALAM 5 TAHUN TERAKHIR

No	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber	Jumlah (Rp)
1	2	3	4	5
1.	2015	Kajian Partisipasi Mahasiswa Terhadap Lingkungan Fisik Kampus Di Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya	MANDI-RI	5.000.000,-

1	2	3	4	5
2.	2016	Pengaruh Pemberian Getah Pelepah Pisang (<i>Musa Spp</i>) Terhadap Angka Lempeng Total Pada Filet Daging Ayam Broiler (<i>Gallus Gallus Domesticus</i>)	DIPA	30.000.000,-
3.	2017	Potensi Cangkang Telur Ayam (<i>Galus-Galus Domesticus</i>) Sebagai Adsorben Logam Hg Kerang Darah (<i>Anadara Granosa</i>) Melalui Rekayasa Alat <i>Stirring Chamber</i>	DIPA	30.000.000,-
4.	2018	Pengembangan Desain Alat “ <i>Stirring Chamber</i> “ Dalam Meningkatkan Potensi Cangkang Telur Ayam Untuk Menurunkan Kadar Kadmium (Cd) Dan Timbal (Pb) Kerang Darah (<i>Anadara Granosa</i>)	DIPA	30.000.000,-
5.	2019	Pengembangan Potensi Cangkang Telur Ayam Dalam Inovasi <i>Recycling Of Waste Cooking Oil</i> (WCO) Melalui Alat <i>Stirrer Chamber</i>	DIPA	40.000.000,-

D. PUBLIKASI ARTIKEL ILMIAH DALAM JURNAL 5 TAHUN TERAKHIR

No	Judul Artikel Ilmiah	Nama Jurnal	Vol/Nomor/ Tahun	URL
1	2	3	4	5
1.	Analisis Kadar Timbal (Pb) Dalam Darah Dengan Karakteristik Petugas Penjaga Pintu Tol (Studi Kasus Di Gerbang Tol Waru Utama Dan Waru Ramp Tahun 2015)	Buletin Ilmiah Gema Kesehatan Lingkungan	Vol. XIII, No. 2, Edisi Agustus 2015	http://journal.poltekkesdepkes-sby.ac.id/index.php/KESLING/article/view/83
2.	Perilaku Penjamah Makanan Dalam Menerapkan Higiene Sanitasi Makanan Di Pondok Pesantren Darul Falah V Kecamatan Diwek Kabupaten Jombang	Buletin Ilmiah Gema Kesehatan Lingkungan	Vol. XIII, No. 1, Edisi April 2015	http://journal.poltekkesdepkes-sby.ac.id/index.php/KESLING/article/view/79

1	2	3	4	5
3.	<u>Kajian Partisipasi Mahasiswa Terhadap Lingkungan Fisik Kampus Di Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya</u>	Jurnal Penelitian Kesehatan	Vol 14, No 2 (2016)	<u>http://ejurnal.poltekkestasikmalaya.ac.id/index.php/BMI/article/view/56</u>
4.	<u>Kemampuan Tanaman Apu-Apu (Pistia Stratiotes L.) Dalam Menurunkan Kadar Logam Berat Nikel (Ni) Limbah Cair</u>	Buletin Ilmiah Gema Kesehatan Lingkungan	Vol 15, No.1 (2017)	<u>http://journal.poltekk-esdepkes-sby.ac.id/index.php/KESLING/article/view/576</u>
5.	<u>Efektivitas Perasan Daun Jeruk Purut Terhadap Angka Kuman Pada Peralatan Makan Tahun 2017</u>	Buletin Ilmiah Gema Kesehatan Lingkungan	Vol 15, No.3 (2017)	<u>http://journal.poltekk-esdepkes-sby.ac.id/index.php/KESLING/article/view/696</u>
6.	<i>The Use Of Banana (Musa Spp) Stem Sap In Reducing Total Plate Count (TPC)Of Broiler Chicken Fillet (Gallus Gallusdomesticus)</i>	<i>Journal of Applied Science And Research</i>	Vol. 5 (6):55-64, (2017); ISSN 2348-0416	<u>https://drive.google.com/file/d/1JrO7i2E01tXjSWrgFZ3-11_qodDSbo1Z/view?usp=sharing</u>
7.	<i>The Potention Of Chicken Egg Shell (Galus Galus Domesticus) As Mercury Adsorbent For Blood Cockle (Anadara Granosa) By Stirring Chamber Engineering</i>	<i>Indian Journal Of Public Health Research & Development</i>	Vol. 9 (5), (Mei 2018); ISSN 0976-0245	<u>http://www.indianjournals.com/ijor.aspx?target=ijor:ijphrd&volume=9&issue=5&article=046</u>
8.	<i>Stirring chamber Design Development to Increase the Potention of Chicken Egg Shell to Decrease Cadmium (Cd) Level in Blood Cockle (Anadara granosa)</i>	<i>Medico Legal Update</i>	Vol. 19, No. 1, Juni, tahun 2019	<u>http://www.indianjournals.com/ijor.aspx?target=ijor:mlu&volume=19&issue=1&article=055</u>

E. PEMAKALAH SEMINAR ILMIAH (ORAL PRESENTATION) DALAM 5 TAHUN TERAKHIR

No	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Tahun	Waktu dan tempat

F. KARYA BUKU DALAM 5 TAHUN TERAKHIR

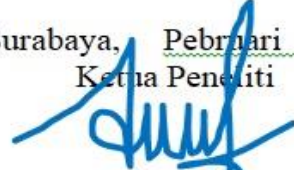
No	Judul Buku	Tahun	Jumlah Halaman	Penerbit
1	2	3	4	5
1.	Modul Praktikum : Mikrobiologi Lingkungann	2016	66	Poltekkes Kemenkes Sby
2.	Modul Praktikum : Penyehatan Makanan Minuman	2016	57	Poltekkes Kemenkes Sby
3.	Monograf : Getah Pisang Sebagai Biopreservatif Alami daging Ayam	2017	58	HAKLI Provinsi Jawa Timur
4.	Monograf : Larutan Fermentasi Selada (<i>Lactuca sativa</i>) sebagai Biopreservatif Alami	2018	58	HAKLI Provinsi Jawa Timur
5.	Monograf : Rancang Bangun Alat Stirring Chamber untuk Menurunkan Kadar Hg Kerang Darah Menggunakan Adsorben Cangkang Telur Ayam	2018	48	HAKLI Provinsi Jawa Timur
6.	Monograf : Penurunan kadar deterjen menggunakan Biofilter Modifikasi	2019	41	HAKLI Provinsi Jawa Timur
7.	Modifikasi Serbuk Cangkang Telur Ayam dan Ekstrak Jeruk Limau (<i>Citrus Amblycarpa</i>) dalam Meminimasi Timbal	2020	66	Pusat Pelatihan Kesehatan Poltekkes Kemenkes Surabaya

G. PEROLEHAN HKI DALAM 5-10 TAHUN TERAKHIR

No	Judul / Tema HAKI	Tahun	Jenis	Nomo P / ID
1	2	3	4	5
1.	Rancang Bangun Alat Stirring Chamber Untuk Menurunkan Kadar Hg Kerang Darah Menggunakan Adsorben Cangkang Telor Ayam	2018	Monograf	00037021
2.	Rancang Bangun Reaktor Biofilter Modifikasi Untuk Menurunkan Kadar Deterjen Rumah Tangga	2019	Laporan Penelitian	000139299
3.	Pengaruh Pemberian Getah Pelepah Pisang (Musa Spp) Terhadap Angka Lempeng Total Pada Filet Daging Ayam Broiler (Gallus Gallus Domesticus)	2019	Laporan Penelitian	000136128
4.	Modul Praktikum Penyehatan makanan Minuman	2019	Modul Praktikum	000139172
5.	Model Peningkatan Kapasitas Adsorpsi Cangkang Telur Ayam dengan Memanfaatkan Ekstrak Jeruk Limau (<i>Citrus amblycarpa</i>) Untuk meminimasi kadar timbal (Pb) Kerang Darah (<i>Anadara granosa</i>) Melalui alat Stirrer chamber.	2020	Laporan Penelitian	000200668
6.	Modifikasi Sribuk Cangkang Telur Ayam dan Ekstrak Jeruk Limau (<i>Citrus amblycarpa</i>) Dalam Meminimasi Timbal	2020	Monograf	00209315

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggung jawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam penelitian dosen dasar unggulan.

Surabaya, Pebruari 2021
Ketua Peneliti

Narwati, S.Si, M.Kes
NIP. 19730709199032002

BIODATA ANGGOTA PENGABMAS

A. Identitas Diri

Nama Lengkap (dengan gelar) : Pratiwi Hermiyanti, SST, M.KL
 Jenis Kelamin : Perempuan
 Jabatan Fungsional : Asisten Ahli
 NIP : 198605012008122002
 NIDN : 4001058601
 Tempat dan Tgl Lahir : Lumajang/ 1 Mei 1986
 Email : pratiwi.kesling@gmail.com
 Telp : 085648952586
 Website Personal : -
 Institusi : Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya
 Program Studi : Kesehatan Lingkungan
 Jenjang Pendidikan Terakhir : S2 Magister Kesehatan Lingkungan
 Alamat : Jl Pucang Jajar Timur II/2 Surabaya

B. SINTA (terakhir tanggal 27 September 2021)

1.	Sinta ID	: 6043384
2.	Sinta Skor	: 0,01
3.	Rank In National	: 144589
4.	Rank In Affiliation	: 140
5.	Scopus ID	: -
6.	H-index	: -
7.	Articles	: -
8.	Citation	: -
9.	Google Scholar ID	: Y1d4APYAAAAJ
10.	H-index	: 2
11.	Articles	: 53

C. Pengalaman Penelitian Dalam 5 tahun terakhir (Bukan Tesis ataupun Disertasi)

Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
		Sumber	Jumlah (juta/ Rp)
2016	Minimasi Klorin Seduhan Teh Celup Melalui Pemilihan Baku Air Minum, Waktu Dan Suhu Penyeduhan	DIPA Poltekkes Kemenkes Surabaya	10
2016	Fitoremediasi Tumbuhan Mangrove (Avicennia Marina) Jenis Rhizophora Terhadap Konsentrasi Timbal (Pb) dan Kesuburan Tanah (N)	DIPA Poltekkes Kemenkes Surabaya	5
2017	Fitoremediasi Tumbuhan Avicennia Marinaa Terhadap Half Time Pb	DIPA Poltekkes Kemenkes Surabaya	5

2018	Modifikasi tripikon sebagai sarana resapan limbah perkotaan	DIPA Poltekkes Kemenkes Surabaya	15
2018	Nilai Kalor Berdasarkan Karakteristik Sampah Pada TPS Di Kecamatan Semampir Kota Surabaya	DIPA Poltekkes Kemenkes Surabaya	5
2019	Efektifitas Jenis Resapan Limbah Rumah Tangga Lahan Perkotaan Terhadap Pencemaran	DIPA Poltekkes Kemenkes Surabaya	15
2020	Perbandingan Kualitas Fisik, Kimia Dan Mikrobiologi Pada Air Alkali Dengan Berbagai Merk Di Kota Surabaya	DIPA Poltekkes Kemenkes Surabaya	15
2020	Penggunaan Limbah Domestic Sebagai Media Kultur Bacillus thuringensis untuk Menekan Populasi Nyamuk Pra Dewasa	DIPA Poltekkes Kemenkes Surabaya	5

D. Publikasi Artikel Ilmiah Dalam Jurnal dalam 5 Tahun Terakhir

Tahun	Judul Artikel Ilmiah	Nama Jurnal	Vol/ No/ Th	URL
2015	Perbedaan Jumlah Lalat Tertangkap Sticky Trap Antara Menggunakan Umpan Ekstrak Buah Durian Dengan Umpan Ekstrak Kayu Manis (Yayan Wijayanti, Winarko, Pratiwi Hermiyanti)	GEMA Kesehatan Lingkungan	Vol. 13 No. 3 Desember 2015	http://journal.poltekkesdepkes-sby.ac.id/index.php/KESLING/article/view/101/101
2016	Pemanfaatan Arang Sekam Padi Sebagai Adsorben Fenol (Azizah Mizan, Setiawan, Pratiwi Hermiyanti)	GEMA Kesehatan Lingkungan	Vol. 14 No. 1 April 2016	http://journal.poltekkesdepkes-sby.ac.id/index.php/KESLING/article/view/122/121
2016	Perbandingan Efektifitas Media Biofilter Pecahan Genteng Dengan Bioball Dalam Menurunkan Kadar Deterjen Limbah Laundry (Astrid Retno Hapsari, Hadi Suryono, Pratiwi Hermiyanti)	Prosiding seminar nasional Kesehatan 2016	Nopember 2016	http://proceedings.poltekkesdepkes-sby.ac.id/index.php/SEMNAS/icohps/paper/viewFile/110/148
2016	Chlorine Minimization Of Tea Bag Steeping Through Determining Drinking Water Content, Duration, And Steeping Temperature (Pratiwi Hermiyanti, Fitri Rokhmalia, Suprijandani, Hadi Suryono)	Proceeding Internasional Poltekkes Kemenkes Surabaya	Nopember 2016	http://proceedings.poltekkesdepkes-sby.ac.id/index.php/SEMIN/ICO/paper/viewFile/92/89

Tahun	Judul Artikel Ilmiah	Nama Jurnal	Vol/ No/ Th	URL
2017	Gambaran Sisa Klor Dan MPN Coliform Jaringan Distribusi Air PDAM (Pratiwi Hermiyanti, Endang Tri Wulandari)	Jurnal Media Kesehatan	Volume 10 Nomor 2 2017	https://jurnal.poltekk-es-kemenkes-bengkulu.ac.id/index.php/jmk/article/view/333
2017	Fitoremediasi Tumbuhan Avicennia Marina Jenis Rhizophora Terhadap Konsentrasi Timbal (Pb) Pada Tanah (Fitri Rokhmalia, Pratiwi Hermiyanti, Hadi Suryono)	Suara Forikes	Volume 8 No.2 April 2017	http://forikes-ejournal.com/index.php/SF/article/view/133
2017	Hubungan Perilaku Ibu Pemantau Jentik Tentang PSN Dengan Angka Bebas Jentik (Studi Pada Wilayah Kerja Puskesmas Balas Klumprik Kecamatan Wiyung Kota Surabaya Tahun 2017) (Hesti Melinda, Suprijandani, Pratiwi Hermiyanti)	GEMA Kesehatan Lingkungan	Vol 15 no 2 Agustus 2017	http://journal.poltek-kesdepkes-sby.ac.id/index.php/KESLING/article/view/671/499
2017	Ekstrak Biji Asam Jawa (Tamarindus Indica) Sebagai Koagulan Limbah Cair Industri Tempe Tahun 2017 (Fulan Oktaviana Hardi, S.B. Eko W, Pratiwi Hermiyanti)	GEMA Kesehatan Lingkungan	Vol 15 no 3 Desember 2017	http://journal.poltek-kesdepkes-sby.ac.id/index.php/KESLING/article/view/698/525
2018	Penurunan Kadar Amonia Limbah Cair Menggunakan Adsorben Abu Terbang Bagas di Industri Penyamakan Kulit (Betryana Agnes Pratiwi, Darjati, Pratiwi Hermiyanti)	GEMA Kesehatan Lingkungan	Vol 16 no 1 April 2018	http://journal.poltek-kesdepkes-sby.ac.id/index.php/KESLING/article/view/815/617
2018	Hubungan Kondisi Fisik Rumah Dengan Kejadian Penyakit Infeksi Saluran Pernafasan Akut	GEMA Kesehatan Lingkungan	Vol 16 no 1 April 2018	http://journal.poltek-kesdepkes-sby.ac.id/index.php/

Tahun	Judul Artikel Ilmiah	Nama Jurnal	Vol/ No/ Th	URL
	(ISPA) Di Wilayah Kerja Puskesmas Kadur Kabupaten Pamekasan Tahun 2017 (Yeni Rohmatul Istihoroh, Umi Rahayu, Pratiwi Hermiyanti)			KESLING/article/view/812/614
2018	Fitoremediasi Tumbuhan Avicennia Marinaa Terhadap half Time Pb (Fitri Rokhmalia, Pratiwi Hermiyanti)	Suara Forikes	Vol IX no 3 Juli 2018; ISSN 2086-3098; pp 166-169	https://forikes-ejournal.com/index.php/SF/article/view/9301/sf9301
2018	The Effectiveness Of Decreasing Levels Of Chromium (Cr) Using Coagulant FeSO ₄ and Al ₂ (SO ₄) ₃ (Research Study Batik Home Industry in The Village of Tuban Jarorejo Year 2018) (Kurnia Wardhani, Ferry Kriswandana, Pratiwi Hermiyanti)	GEMA Kesehatan Lingkungan	Vol 16 no 2 Agustus 2018	http://journal.poltekkesdepkes-sby.ac.id/index.php/KESLING/article/view/832/634
2019	The Use Of Silica Sands as Infiltration Of Tripikon Model For Improving Quality Of Urban Domestic Waste (Pratiwi Hermiyanti, Fitri Rokhmalia)	Internastional Journal Of Science and Research (IJSR):	Vol.08 No.01 Januari 2019	https://www.ijsr.net/show_abstract.php
2019	Bioadsorben Kulit Pisang Kepok (Musa Acuminate L.) Dalam Menurunkan Kadar Timbal (Pb) Pada Larutan Pb (I Putu Krysna Anom Putra, Narwati Narwati, Pratiwi Hermiyanti, Henny Trisyanti)	Suara Forikes	Vol 10, No 1 (2019): Januari 2019	https://forikes-ejournal.com/index.php/SF/article/view/sf10101/10101
2019	Comparative Study on Measurement of Water Absorbtion Rate Using Analog and Digital Percolation Meters (I Dewa G. H Wisana, Winarko, Budi Pramono, Pratiwi Hermiyanti)	International Journal of Research and Review	Vol 6 no 4 tahun 2019	http://ijrrjournal.org/IJRR_Vol.6_Issue.4_April2019/Abstract_IJR0019.html

Tahun	Judul Artikel Ilmiah	Nama Jurnal	Vol/ No/ Th	URL
2019	Tripicon Modification As An Infiltration Ditch Of Domestic Waste At Narrow Field (Pratiwi Hermiyanti, Fitri Rokhmalia)	International Journal Of Current Research	Vol 11 No.7 Juli 2019	http://journalcra.com/article/tripikon-modification-infiltration-ditch-domestic-waste-narrow-field
2019	Penurunan Kadar Besi (II) Pada Air Bersih Menggunakan Ampas Daun Teh Diaktivasi (Laili Purwaningsih, Rachmaniyah, Pratiwi Hermiyanti)	GEMA Kesehatan Lingkungan	Vol 17 no 2 Juli 2019	http://journal.poltekkesdepkes-sby.ac.id/index.php/KESLING/article/view/1060/682
2019	Heating Value Against Water Level In Organic Waste At Temporary Waste Disposal (Fitri Rokhmalia, Pratiwi Hermiyanti, dan Rachmaniyah)	International Journal of Current Research	Vol.11 No.11 November 2019; pp.8301-8303	http://www.journalcra.com/article/heating-value-against-water-level-organic-waste-temporary-waste-disposal
2020	Biofilter Aerob Media Kaldness Dalam Menurunkan Kadar BOD, COD dan TSS Limbah Cair Rumah Makan (Yuli Sifa U, Iva Rustanti Eri W, Pratiwi Hermiyanti)	GEMA Kesehatan Lingkungan	Vol 18 no 1 Januari 2020	http://journal.poltekkesdepkes-sby.ac.id/index.php/KESLING/article/view/1112/714
2020	Hubungan Kondisi Fisik Rumah Dengan Kejadian Tuberkulosis Paru Di Wilayah Kerja Puskesmas Babana Kabupaten Mamuju Tengah (Sachrul Romadhan, Nur Haidah, Pratiwi Hermiyanti)	An-Nadaa: Jurnal Kesehatan Masyarakat	Vol 6 no 2 Tahun 2020	https://ojs.uniska-bjm.ac.id/index.php/ANN/article/view/2680
2021	Faktor Risiko Keselamatan dan Kesehatan Kerja pada Tenaga Kerja di Area Produksi Pabrik Gula (Novra Herlian R, Rusmiati, Pratiwi Hermiyanti)	GEMA Kesehatan Lingkungan	Vol 19 no 1 Januari 2021	http://journal.poltekkesdepkes-sby.ac.id/index.php/KESLING/article/view/ART11912021/857
2021	Hubungan Kebiasaan Merokok dengan Kejadian TB Paru (Fitrya Ayu N, Setiawan, Pratiwi Hermiyanti)	GEMA Kesehatan Lingkungan	Vol 19 no 2 Januari 2021	http://journal.poltekkesdepkes-sby.ac.id/index.php/

Tahun	Judul Artikel Ilmiah	Nama Jurnal	Vol/ No/ Th	URL
				KESLING/article/view/1534/890
2021	The Use of Domestic Waste as Culture Media of Bacillus Thuringensis for Minimizing Pre-Adult Mosquitoes Population (Pratiwi Hermiyanti, Fitri Rokhmalia, Ngadino)	United International Journal for Research & Technology	Vol 2(4) February 2021	https://uijrt.com/paper/use-domestic-waste-culture-media-bacillus-thuringensis-minimizing-pre-adult-mosquitoes-population

F. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation) dalam 5 Tahun Terakhir

Nama Pertemuan Ilmiah	Tahun	Waktu dan tempat
-	-	-

G. Karya Buku dalam 5 Tahun Terakhir

Judul Buku	Tahun	Jumlah Halaman	Penerbit
Modul Praktikum Entomologi	2018	64 halaman	Jurusan Kesehatan Lingkungan
Monograf	2021	117 halaman	Jurusan Kesehatan Lingkungan

H. Perolehan HKI dalam 5-10 tahun terakhir

Judul HKI	Tahun	Jenis	Nomor P/ID
The Use Of Silica Sands as Infiltration Of Tripikon Model For Improving Quality Of Urban Domestic Waste (Pratiwi Hermiyanti, Fitri Rokhmalia)	2019	Karya Tulis (Artikel)	000135343
Fitoremediasi Tumbuhan Avicennia Marina Jenis Rhizophora Terhadap Konsentrasi Timbal (Pb) Pada Tanah (Fitri Rokhmalia, Pratiwi Hermiyanti)	2019	Karya Tulis (Artikel)	000138403
Fitoremediasi Tumbuhan Avicennia Marinaa Terhadap half Time Pb (Fitri Rokhmalia, Pratiwi Hermiyanti)	2019	Karya Tulis (Artikel)	000137772
Video Praktek Uji Susceptibility (Pratiwi Hermiyanti, Ngadino)	2020	Karya Rekaman Video	000166260
Perbandingan Kualitas Fisik, Kimia dan Mikrobiologi pada Air Alkali dengan Berbagai Merk di Kota Surabaya (Fitri Rokhmalia, Pratiwi Hermiyanti)	2020	Laporan penelitian	000231794
Kadar Air Terhadap Nilai Kalor Sampah Anorganik pada TPS Kecamatan Semampir Kota Surabaya (Fitri Rokhmalia, Pratiwi Hermiyanti)	2020	Karya Tulis (Artikel)	000191607

Judul HKI	Tahun	Jenis	Nomor P/ID
Video Pengabdian Masyarakat: Pendampingan Berkelanjutan bagi Masyarakat dalam Pembuatan Kelambu Celup untuk Menekan Kasus Malaria di Kabupaten Madiun Tahun 2020 (Ngadino, Pratiwi Hermiyanti, dkk)	2020	Karya Rekaman Video	000208964
Buku Kumpulan Leaflet Pengabdian Masyarakat Bidang Entomologi dan Pengendalian Vektor Penyakit (Ngadino, Irwan Sulistio, Pratiwi Hermiyanti)	2021	Buku	000251121
Buku Kumpulan Poster Pengabdian Masyarakat Bidang Entomologi dan Pengendalian Vektor Penyakit (Ngadino, Irwan Sulistio, Pratiwi Hermiyanti)	2021	Buku	000251122
Penggunaan Limbah Domestic sebagai Media Kultur Bacillus thuringensis untuk Menekan Populasi Nyamuk Pra Dewasa (Pratiwi Hermiyanti, Fitri Rokhmalia, Ngadino)	2021	Laporan penelitian	000237075
Maskermu melindungiku, Maskerku melindungimu (Juliana Christyaningsih, Pratiwi Hermiyanti, dkk)	2021	Flyer	000256691

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam penelitian kerjasama antar perguruan tinggi.

Surabaya, September 2021
Anggota



Pratiwi Hermiyanti, SST, M.KL

Lampiran 11

Poster Pengabmas

diakses pada Website Jurusan Kesehatan Lingkungan

<https://kesling.poltekkesdepkes-sby.ac.id/?p=5130>

Poster Pengabdian Masyarakat

Pemberdayaan Pedagang Kaki Lima dalam Meningkatkan Sanitasi Alat Makan dan Personal Hygiene di Sentra Wisata Jambangan Surabaya Tahun 2021

Metode Kegiatan dan Sasaran

 Metode kegiatan: penyuluhan, pembagian leaflet, demonstrasi pembuatan ekstrak jeruk purut

 Sasaran: 20 pedagang di Sentra Wisata Kuliner Jambangan

 Penyuluhan hygiene sanitasi alat makan dan hygiene perorangan

 Demonstrasi pembuatan ekstrak jeruk purut

 Penyerahan penyimpanan alat makan tertutup

Latar Belakang

Penggunaan berbagai alat makan berpotensi memiliki kualitas bakteriologis yang tidak memenuhi persyaratan karena mengandung kuman *Escherichia coli*. Belum terpenuhinya pelaksanaan hygiene sanitasi di tempat penjualan makanan

Personal hygiene pedagang yang belum dilaksanakan sepenuhnya



Hasil Kegiatan

- Minat besar pedagang mengikuti kegiatan
- Peningkatan pengetahuan hygiene sanitasi alat makan dan hygiene perorangan pedagang



Tindak Lanjut

Monitoring perilaku penerapan hygiene sanitasi alat makan dan hygiene perorangan pedagang oleh tim pengabdian masyarakat dan pengelola Sentra Wisata Kuliner Jambangan



Tim Pengabmas
Hadi Suryono
Narwati
Pratiwi Hermiyanti
Mahasiswa

**PEMBERDAYAAN PEDAGANG KAKI LIMA DALAM MENINGKATKAN SANITASI ALAT
MAKAN DAN PERSONAL HYGIENE DI SENTRA WISATA JAMBANGAN SURABAYA
TAHUN 2021**

Hadi Suryono *, Narwati, Pratiwi Hermiyanti

Sentra kuliner merupakan sekumpulan pedagang yang menjajagan panganan yang terdiri dari makanan dan minuman dikelola melalui perkumpulan tertentu. Kehadiran pengunjung dari berbagai lapisan masyarakat mengharuskan adanya pengelolaan yang higienis sehingga tidak berpotensi menimbulkan penularan penyakit yang disebabkan oleh makanan/ minuman yang dimakan. Makanan yang tidak sehat bisa disebabkan oleh adanya mikroba pada makanan dan lingkungan sekitarnya, personal hygiene pedagang yang tidak memenuhi syarat, pemrosesan makanan yang tidak sehat, peralatan yang digunakan kurang memenuhi syarat kesehatan. Oleh sebab itu perlu adanya upaya dari kegiatan Tridharma Perguruan Tinggi. Pada tanggal 15 September 2021 telah dilakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Sentra kuliner Jambangan Kecamatan Jambangan Kota Surabaya.

Kegiatan pengabdian masyarakat diawali dengan analisis situasi yang dilakukan pada daerah lokasi kegiatan, yaitu Sentra kuliner di Wilayah Wisata Jambangan. Hasil analisis situasi terhadap lokasi kegiatan diperoleh data jumlah pedagang kaki lima sebanyak 20 pedagang yang berjualan dengan berbagai panganan yang diperdagangkan. Pelaksanaan kegiatan ini didasari dari hasil penelitian yang telah dilakukan di lokasi yang sama tahun 2017. Dari hasil penelitian tersebut didapatkan adanya alat makan yang masih mengandung bakteri *Escherichia coli*. Kondisi tersebut diakibatkan oleh dua faktor penyebab yaitu belum terpenuhinya hygiene sanitasi dalam penanganan peralatan makanan dan personal hygiene pedagang yang belum dilaksanakan sepenuhnya.

Kurang terpenuhinya kualitas bakteriologis peralatan makanan di sentra kuliner wilayah Jambangan ini juga didasarkan pada tingkat pengetahuan pedagang dan personal hygiene belum sepenuhnya diterapkan, dimana dari 20 pedagang, 94,1% berpengetahuan baik, masih terdapat 5,9% diantaranya memiliki kualitas bakteriologis alat makan yang tidak memenuhi syarat dan 66,7% pedagang berpengetahuan cukup, 33,3% diantaranya memiliki kualitas peralatan makanan minum yang tidak memenuhi syarat karena mengandung *E.coli*.

Bakteri *Escherichia coli* merupakan indikator adanya bakteri pencemar lain yang ada di sekitar area tersebut. Keberadaan bakteri/ kuman penyakit di tempat umum sangat mengganggu kesehatan masyarakat yang berkunjung. Oleh karenanya sangat diperlukan upaya mengatasi masalah tersebut.

Kegiatan pengabdian ini merupakan salah satu upaya yang dilakukan dalam meminimasi cemaran mikroba pada alat makan satu diantaranya dengan memanfaatkan daun jeruk purut sebagai desinfektan alami dengan konsentrasi 100 mg/100 ml yang dapat meminimasi jumlah kuman pada alat makan sebesar 79%. Upaya lain yang mendukung pemecahan masalah Adanya kontaminasi bakteri E.Coli adalah dengan merubah kebiasaan berperilaku sehat secara individual yang dilakukan oleh pedagang yaitu personal hygiene.

A. Latar Belakang

Sentra kuliner merupakan sebuah tempat yang menyediakan berbagai panganan berbagai macam dengan harga yang terjangkau. Para pedagang merupakan kelompok pedagang kaki lima yang dibina untuk melayani kebutuhan makan/ minum bagi masyarakat. Oleh karenanya tempat tersebut harus diupayakan dapat terhindar dari adanya kontaminasi kuman penyakit yang dapat menyebabkan timbulnya gangguan kesehatan bagi masyarakat pengunjungnya. Surabaya memiliki 44 sentra wisata kuliner (SWK). Salah satu sentra wisata kuliner di Surabaya terletak di Kelurahan Jambangan, Kecamatan Jambangan. Kecamatan Jambangan termasuk dalam wilayah Geografis Kota Surabaya yang merupakan bagian dari Wilayah Surabaya Selatan, dengan ketinggian ± 6 (enam) meter di atas permukaan laut. Kecamatan Jambangan memiliki 4 kelurahan diantaranya Kelurahan Jambangan, Kelurahan Kebonsari, Kelurahan Pagesangan, dan Kelurahan Karah. Kelurahan Jambangan memiliki luas wilayah $0,08 \text{ km}^2$, terdiri dari 7 RW dan 29 RT, jumlah penduduk sebanyak 10.191 jiwa dengan tingkat kepadatan 127.388 jiwa/km.

Sentra wisata kuliner di Kelurahan Jambangan bernama Sentra PKL Jambangan berada di Jalan Jambangan Kebon Agung No 71 A, Jambangan, memiliki 20 pedagang yang menjual beragam jenis makanan dengan harga yang terjangkau. Jumlah pengunjung mengalami peningkatan terutama di hari libur karena kawasan ini merupakan salah satu destinasi bagi masyarakat dalam mengisi waktu libur bersama keluarga.

Mengingat kawasan wisata kuliner Jambangan ini menjadi salah satu tempat tujuan berwisata di Surabaya, Pemerintah Kota Surabaya berupaya untuk terus membenahi tatanan agar dapat dijadikan destinasi wisata yang memberikan kenyamanan bagi masyarakat. Upaya yang dilakukan satu diantaranya bekerja sama dengan Dinas Kesehatan Kota dalam membina pedagang kaki lima di

wilayah tersebut dalam memenuhi kualitas keamanan pangan. Pelaksanaan kegiatan di bawah pembinaan Dinas Koperasi Kota Surabaya.

Meskipun pembinaan keamanan pangan telah dilakukan, keberadaan 20 pedagang kaki lima di sentra wisata Jambangan belum sepenuhnya memiliki tingkat kedisiplinan dalam menerapkan hygiene sanitasi penjamah. Diketahui diantara 20 pedagang yang berjualan, 5 (25%) pedagang masih menempatkan peralatan makan di tempat terbuka, mencuci alat makanan dalam 1 bak yang tidak dipisahkan dengan bak cuci tangan. Sabun yang digunakan untuk mencuci piring hanya ditampung dalam sebuah wadah serta digunakan untuk jangka waktu beberapa hari tanpa dilakukan pembersihan. Selain faktor pencucian alat makan, faktor lain yang mempengaruhi kualitas alat makan adalah kualitas air yang digunakan dan personal hygiene pedagang sebagai penjamah makanan. Air yang digunakan di sentra wisata Jambangan menggunakan aliran air PDAM dan terdistribusi ke seluruh stan. Penjamah makanan dalam setiap melakukan transaksi pembayaran, tanpa melakukan cuci tangan sebelum melanjutkan pekerjaan mereka dalam melayani pembeli lain, mengingat kawasan wisata kuliner Jambangan ini belum menerapkan sistem *single cashier* yang merupakan program Pemerintah Kota Surabaya dalam memberikan kenyamanan bagi warganya. Faktor-faktor inilah yang menyebabkan kualitas alat makan menjadi tidak memenuhi persyaratan seperti yang tertera dalam Permenkes No. 1096 tahun 2011, bahwa jumlah kuman alat makan yang dipersyaratkan adalah 0 koloni/cm².

Ketidakterpenuhinya persyaratan kualitas alat makan dan personal hygiene penjamah makanan inilah akan berpotensi menimbulkan risiko dalam keamanan pangan, khususnya bagi konsumen. Alat makan dan pedagang sebagai penjamah makanan merupakan sumber kontaminasi pada makanan yang dapat mempengaruhi kesehatan konsumen. Menilik dari hal tersebut, perlunya dilakukan upaya

pengendalian dalam meminimasi cemaran peralatan makanan, baik ditinjau dari metode pencucian alat makan maupun personal hygiene pedagang selaku penjamah makanan melalui kegiatan pengabdian masyarakat.

Upaya dalam meminimasi cemaran alat makan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini merupakan implementasi dari hasil penelitian Islamiar, dkk yang memanfaatkan daun jeruk purut dalam meminimalisir jumlah kuman pada peralatan makan sebagai bahan alami yang aman untuk lingkungan. Adapun penempatan lokasi kegiatan pengabdian masyarakat didasarkan pada permasalahan yang diperoleh dari hasil penelitian lain yakni penelitian Pratiwi, EL, dkk dengan judul kualitas bakteriologis peralatan makan dan perilaku pedagang kaki lima di Sentra Wisata Jambangan Surabaya. Penelitian ini menggambarkan kualitas alat makan yang masih mengandung kuman *E coli* serta perilaku pedagang yang masih belum sepenuhnya melaksanakan persyaratan dalam personal hygiene.

Untuk mencapai tujuan dalam meminimasi jumlah kuman peralatan makan dan peningkatan pengetahuan pedagang terkait hygiene sanitasi maka, maka dalam kegiatan pengabdian masyarakat yang akan dilakukan ini diwujudkan dalam beberapa metode yakni: 1) pemberian leaflet yang berisi cara pencucian peralatan makan yang benar 2) penyuluhan tentang personal hygiene penjamah makanan dan sanitasi alat makan, 3) simulasi pembuatan ekstrak daun jeruk dan penerapannya sebagai bahan antibakteri alami dalam pencucian alat makan serta 4) pemberian sarana penyimpanan alat makan bertutup.

B. METODOLOGI PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam pengabdian masyarakat ini adalah pemberian leaflet tentang personal hygiene pedagang dan Langkah-langkah pencucian alat makan yang sehat, kegiatan penyuluhan untuk meningkatkan pengetahuan pedagang kaki lima, praktek simulasi pembuatan disinfektan dalam

pencucian alat makan dengan bahan dari daun jeruk purut, serta pemberian sarana penyimpanan alat makan bertutup.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. HASIL KEGIATAN:

a) Penyuluhan

Penyuluhan sebagai salah satu metode pengabdian masyarakat yang dilakukan dihadiri oleh 20 pedagang yang menjadi anggota pedagang Sentra Wisata Kuliner Jambangan. Penyuluhan personal hygiene pedagang dan sanitasi alat makan dengan benar diikuti secara penuh oleh peserta. Antusiasme pedagang dalam kegiatan penyuluhan dibuktikan dengan adanya beberapa pertanyaan dan diskusi yang disampaikan pedagang kepada penyuluh, sehingga pedagang menerima materi yang disampaikan dengan baik.

b) Demonstrasi

Demonstrasi pembuatan ekstrak jeruk purut menjelaskan cara membuat serbuk daun jeruk purut, membuat larutan dari ekstrak daun jeruk serta cara penggunaan larutan.

c) Penyerahan bantuan sabun pencuci piring dan sarana penyimpanan alat makan bertutup.

Sarana penyimpanan alat makan bertutup diberikan secara simbolis kepada pengelola Sentra Wisata Kuliner Jambangan. Sarana penyimpanan alat makan bertutup yang disediakan tim pengabdian masyarakat dibagikan kepada pedagang oleh pengelola

2. PEMBAHASAN:

a. Peralatan Makan

Peralatan makan adalah segala macam alat yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan. Adapun ketentuan peralatan makan yang digunakan yaitu :

- 1) Cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan.

- 2) Peralatan dalam keadaan baik dan utuh.
- 3) Peralatan makan dan minum tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi nilai ambang batas yang ditentukan.
- 4) Permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati dan halus.
- 5) Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak mengandung zat beracun. (Tumelap, 2011)
Kebersihan dan penyimpanan peralatan pengolahan makanan harus memenuhi persyaratan sanitasi (Nurul, 2009), diantaranya :
 - 6) Sanitasi Alat
 - 7) Pembersihan kotoran
- b. **Kualitas Peralatan Makan**
Kebersihan dan cara penyimpanan peralatan pengolah makanan harus memenuhi persyaratan sanitasi. (Amaliyah, 2017)
 - 1) **Kualitas Kimia Peralatan Makan**
Bahan peralatan makan tidak boleh melepaskan zat beracun pada makanan seperti Cadmium (Cd), Plumbum (Pb), Cuprum (Cu), Stibium (antimon), atau Arsenicum (As). Logam ini beracun yang dapat berakumulasi sebagai penyakit saluran kemih dan kanker. Ambang batas logam yang terlarut serta bahayanya adalah sebagai berikut :
 - 2) **Kualitas Fisik Peralatan Makan**
 - a) Bahan Peralatan Makan
 - b) Bahan untuk peralatan makanan haruslah terbuat dari bahan yang kuat dan bagian permukaan tempat makanan atau yang kontak dengan makanan haruslah:
 - c) Bahan peralatan tidak mudah larut dalam makanan
 - d) Tahan terhadap korosi, tidak menyerap air dan dengan mudah dapat dibersihkan serta tahan lama
 - e) Tidak mengandung bahan beracun (logam berat, cat dan sebagainya), serta bahan tidak mengandung logam berat seperti seng, timah, cadmium, dan logam berat lain baik sebagian maupun seluruhnya
 - f) Bahan dasar harus kuat sehingga tidak mudah retak, penyok, gompal, robek atau pecah
 - g) Peralatan tidak boleh menyebabkan perubahan bau, warna dan rasa pada makanan.
 - h) Peralatan sekali pakai harus terbuat dari bahan yang aman, bersih dan disanitasi
 - i) Kayu dapat digunakan sebagai peralatan sekali pakai misalnya *chopsticks*, pengaduk atau sendok es krim
 1. Penggunaan kayu sebagai permukaan yang kontak dengan makanan untuk keperluan lain tidak diperkenankan.
 2. Plastik yang aman atau karet yang aman yang tahan pada kondisi normal dapat digunakan untuk mengerok atau membersihkan sisa makanan
 - c. **Kebersihan Peralatan Makan**
Kebersihan peralatan makanan dan minuman harus dijaga dengan baik. Indikasi kebersihan makanan secara fisik dapat diketahui dari :
 1. Tidak ada kotoran atau noda
 2. Tidak bau (amis, tengik, atau berbau makanan)
 - d. **Keutuhan Peralatan Makan**
Peralatan makan tidak boleh patah, gompel, penyok tergores atau retak karena akan menjadi sarang kotoran atau bakteri. Peralatan yang tidak utuh tidak mungkin dapat dicuci sempurna sehingga dapat menjadi sumber kontaminasi.
 - e. **Desain Peralatan Makan**
 1. Permukaan peralatan makan yang kontak langsung dengan makanan harus rata dan halus.
 2. Permukaan alat yang kontak

- langsung dengan makanan tidak ada sudut mati (conus).
3. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak mengandung zat beracun.
 - f. Pemakaian Peralatan
 1. Peralatan yang didesain untuk sekali pakai tidak diperkenankan untuk dipakai berulang
 2. Peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan.

D. Kesimpulan

1. Penyuluhan personal hygiene pedagang dan sanitasi alat makan dengan benar dihadiri oleh 20 pedagang Sentra Wisata Kuliner Jambangan. Antusiasme pedagang dalam kegiatan penyuluhan dibuktikan dengan adanya beberapa pertanyaan dan diskusi yang disampaikan pedagang kepada penyuluh, sehingga pedagang menerima materi yang disampaikan dengan baik.
2. Demonstrasi pembuatan ekstrak jeruk purut menjelaskan cara membuat serbuk daun jeruk purut, membuat larutan dari ekstrak daun jeruk serta cara penggunaan larutan.
3. Sarana penyimpanan alat makan tertutup diberikan secara simbolis kepada pengelola Sentra Wisata Kuliner Jambangan. Sarana penyimpanan alat makan tertutup yang disediakan tim pengabdian masyarakat dibagikan kepada pedagang oleh pengelola.

Saran

1. Bagi Pengelola Sentra Wisata Kuliner Jambangan
Pengelola Sentra Wisata Kuliner Jambangan dapat melakukan monitoring dan evaluasi penanganan makanan dan alat makan pada stand tiap pedagang untuk menjamin kebersihan alat makan. Selain itu juga dapat dilakukan monitoring hygiene perorangan pedagang.

2. Bagi Pedagang
Pedagang Sentra Wisata Kuliner Jambangan dapat mengaplikasikan pemahaman dan penggunaan ekstrak jeruk purut sebagai desinfektan alami dalam pencucian alat makan. Selain itu pedagang dapat menerapkan teknik pencucian peralatan makan dan personal hygiene yang benar sesuai pemahaman yang diberikan saat penyuluhan.

DAFTAR PUSTAKA

- Amaliyah, N. (2017) *Penyehatan Makanan Minuman*. 1st edn. Edited by A. T. Gunawan. Yogyakarta.
- Islamiar, A. N., Narwati, N. and Rahayu, U. (2017) 'Efektivitas Perasan Daun Jeruk Purut Terhadap Angka Kuman Pada Peralatan Makan Tahun 2017', *Gema Kesling*, 15(3), pp. 43–49. Available at: <http://journal.poltekkesdepkesby.ac.id/index.php/KESLING/article/view/696>.
- Liputan 6, 2019. *Jurus Pemkot Surabaya Benahi Sentra Wisata Kuliner* <https://surabaya.liputan6.com/read/4060653/jurus-pemkot-surabaya-benahi-sentra-wisata-kuliner>
- Ningrum, S., Raharja, M. and Rahmawati (2017) 'Pengaruh Variasi Konsentrasi larutan Serbuk daun Jeruk Purut (*Citrus hystrix*.DC) Terhadap Parameter Angka Kuman pada Peralatan Makan', *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 14(1), pp. 399–406. Available at: <https://ejournal.kesling-poltekkesbjm.com/index.php/JKL/article/view/53>.
- Tumelap, H. J. (2011) 'Kondisi Bakteriologik Peralatan Makan Di Rumah Makan Jombang Tikala Manado', *Jurnal esehatan Lingkungan*, 1(1), pp. 20–27. Available at: <https://media.neliti.com/media/publications/104954-ID-kondisi-bakteriologik-peralatan-makan-di.pdf>

Lampiran 13 Pengajuan HAKI

Daftar Hak Cipta Read

LAPORAN PENGABDIAN MASYARAKAT: PEMBERDAYAAN PEDAGANG KAKI LIMA DALAM MENINGKATKAN SANITASI ALAT MAKAN DAN PERSONAL HYGIENE DI SENTRA WISATA JAMBANGAN SURABAYA TAHUN 2021

Detail Pencipta Lampiran History

Permohonan

Nomor Aplikasi	EC00202151388
Judul Ciptaan	LAPORAN PENGABDIAN MASYARAKAT: PEMBERDAYAAN PEDAGANG KAKI LIMA DALAM MENINGKATKAN SANITASI ALAT MAKAN DAN PERSONAL HYGIENE DI SENTRA WISATA JAMBANGAN SURABAYA TAHUN 2021
Deskripsi	Analisis situasi sentra kuliner di Wilayah Wisata Jambangan diketahui terdapat 20 pedagang yang berjualan dengan berbagai panganan yang diperdagangkan. Penggunaan berbagai alat makan berpotensi memiliki kualitas bakteriologis yang tidak memenuhi persyaratan karena mengandung kuman <i>Escherichia coli</i>. Kondisi ini diakibatkan karena faktor belum terpenuhinya pelaksanaan hygiene sanitasi di tempat penjualan makanan tersebut, diantaranya karena belum terpenuhinya hygiene sanitasi dalam penanganan peralatan makanan dan personal hygiene pedagang yang belum dilaksanakan sepenuhnya. Kurang terpenuhinya kualitas bakteriologis peralatan makanan di sentra kuliner wilayah Jambangan ini juga didasarkan pada tingkat pengetahuan pedagang dan personal hygiene belum sepenuhnya diterapkan, dimana dari 20 pedagang, 94,1% berpengetahuan baik, masih terdapat 5,9% diantaranya memiliki kualitas bakteriologis alat makan yang tidak memenuhi syarat dan 66,7% pedagang berpengetahuan cukup, 33,3% diantaranya memiliki kualitas peralatan makanan minum yang tidak memenuhi syarat karena mengandung <i>E.coli</i>. Data ini diperoleh dari penelitian tahun 2017 dimana kondisi hygiene sanitasi dan pengetahuan pedagang masih belum mengalami perubahan ketika dilakukan penjajagan. Upaya yang dapat dilakukan dalam meminimasi cemaran mikroba pada alat makan satu diantaranya dengan memanfaatkan daun jeruk purut sebagai desinfektan alami dengan konsentrasi 100 mg/100 ml yang dapat meminimasi jumlah kuman pada alat makan sebesar 79%. Sebagai tindak lanjut latar belakang kondisi di Sentra Wisata Kuliner Jambangan tersebut dilakukan pengabdian masyarakat dengan sasaran para pedagang untuk meningkatkan pengetahuan dan hygiene sanitasinya. Hasil kegiatan pengabdian masyarakat ini berupa pemberian leaflet sebagai bentuk promosi kesehatan, penyuluhan, praktek pembuatan larutan daun jeruk purut, serta pemberian bantuan perlengkapan penyimpanan alat makan. Para pedagang antusias dalam mengikuti kegiatan pengabdian masyarakat dengan memperhatikan secara penuh sampai kegiatan berakhir serta mengajukan pertanyaan ketika belum memahami penjelasan penyuluh

Lampiran 14
Kontrak Pengabdian Masyarakat

KONTRAK KERJA PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

antara
DIREKTUR POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SURABAYA
dengan
KETUA TIM PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
PROGRAM KEMITRAAN MASYARAKAT (PKM)
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SURABAYA
TAHUN 2021

Nomor: HK 03.01/II/2347.40/2021

Tentang

Pemberdayaan Pedagang Kaki Lima Dalam Meningkatkan Sanitasi Alat Makan Dan Personal Hygiene Di Sentra Wisata Jambangan Surabaya

Pada Hari Senin Tanggal Lima Belas bulan Maret tahun Dua Ribu Dua Puluh Satu

(15 Maret 2021) kami yang bertanda tangan di bawah ini :

drg. Bambang Hadi Sugito, M.Kes	Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya sebagai Pejabat yang mengakibatkan pengeluaran Anggaran Belanja Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya Tahun 2021 yang diangkat berdasarkan Surat Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor : KP.03.03/IV/782/2018 dalam hal ini bertindak untuk dan atas nama Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya yang berkedudukan di Jalan Pucang Jajar Tengah Nomor 56 Surabaya dan selanjutnya dalam perjanjian ini disebut PIHAK PERTAMA.
HADI SURYONO, ST, MPPM.	Sebagai Ketua Tim dalam hal ini bertindak untuk dan atas Tim Pengabdian Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya yang berkedudukan di Surabaya dan selanjutnya dalam perjanjian ini disebut PIHAK KEDUA.

KEDUA BELAH PIHAK berdasarkan :

- Keppres Nomor : 17 Tahun 2000 , Keppres Nomor : 18 Tahun 2000
 - DIPA Politeknik Kesehatan Surabaya Nomor : SP DIPA- 024.12.2.637588/2021 tanggal : 23 November 2020
 - Surat Keputusan Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya Nomor: HK. 02.03 / I / 2346 /2021, tanggal 12 Maret 2021 Tentang Judul Pengabdian Masyarakat Skema Kemitraan Masyarakat (PKM), Program Pengembangan Desa Mitra (PPDM), Program Pengembangan Desa Sehat (PPDS) Yang Dibiayai Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Surabaya Tahun 2021.
- Dengan ini menyatakan telah sepakat untuk mengadakan Perjanjian Kerjasama Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat, dengan ketentuan dan syarat-syarat sebagai berikut :

PASAL I

RUANG LINGKUP KEGIATAN

PIHAK PERTAMA menyerahkan kepada **PIHAK KEDUA** dan **PIHAK KEDUA** menerima penyerahan dari **PIHAK PERTAMA** Pekerjaan Pengabdian kepada Masyarakat dengan Judul:
Pemberdayaan Pedagang Kaki Lima Dalam Meningkatkan Sanitasi Alat Makan Dan Personal Hygiene Di Sentra Wisata Jambangan Surabaya

PASAL 2

JANGKA WAKTU PELAKSANAAN

Pekerjaan ini dilaksanakan dalam jangka sejak ditandatanganinya surat kontrak perjanjian kerja ini sampai dengan tanggal 26 Oktober 2021.

PASAL 3

PENYERAHAN HASIL KERJA

- PIHAK KEDUA** bertanggung jawab atas pelaksanaan tahapan kegiatan, ketepatan waktu dan alokasi biaya sesuai dengan Surat Keputusan Direktur Poltekkes Kemenkes Surabaya Nomor: HK. 01.07 / I / 2102 /2021
- PIHAK KEDUA** berkewajiban menyampaikan kepada **PIHAK PERTAMA** laporan-laporan Pengabdian kepada Masyarakat yang terdiri dari:
 - Laporan Akhir Pengabdian kepada Masyarakat selambat-lambatnya pada tanggal 26 Oktober 2021 sebanyak rangkap 3 (Tiga) eksemplar
 - Laporan Pertanggungjawaban Keuangan sesuai Satuan Biaya Masukan pada tahun berjalan, selambat-lambatnya tanggal 5 Nopember 2021

- c Laporan Akhir Pengabdian kepada Masyarakat sekurang-kurang melampirkan bukti capaian luaran wajib, log book dan rincian pembiayaan.
- d Pengabdian wajib melakukan penyimpanan seluruh laporan dimaksud dalam pasal ini baik dalam bentuk hardcopy maupun softcopy di masing-masing jurusan/prodi.
- e Pengabdian wajib mengarsipkan laporan akhir dimaksud dalam pasal ini dalam bentuk repository, sesuai ketentuan teknis pengunggahan.

PASAL 4

BIAYA KEGIATAN

1. Pengabdian kepada Masyarakat ini dibiayai dari dana DIPA Politeknik Kesehatan Surabaya Nomor: SP DIPA-024.12.2.637588/2021 tanggal: 23 November 2020.
2. Biaya Materai, Pajak dan Pungutan lainnya sesuai dengan Peraturan Pemerintah yang berlaku dibebankan pada PIHAK KEDUA.
3. Pertanggungjawaban biaya Pengabdian kepada Masyarakat diatur dengan mengacu pada Peraturan Menteri Keuangan Republik Indonesia tentang Standar Biaya Keluaran yang berlaku

PASAL 5

PROSEDUR PEMBAYARAN

1. Pembayaran Pertama sebesar 70% dari: Rp25.000.000 (Dua Puluh Lima Juta Rupiah) atau sebesar Rp17.500.000 (Tujuh Belas Juta Lima Ratus Ribu Rupiah) dibayar setelah penandatanganan Perjanjian Kerjasama ini dilakukan oleh kedua belah pihak.
2. Pembayaran kekurangan dana 30% dari: Rp25.000.000 (Dua Puluh Lima Juta Rupiah) atau sebesar Rp7.500.000 (Tujuh Juta Lima Ratus Ribu Rupiah) dibayar setelah Laporan Akhir disetujui Pembina dan Diterima PIHAK PERTAMA.
3. Pembayaran dana Pengabdian kepada Masyarakat ini dilakukan melalui Rekening Bank BNI, atas nama Ketua Tim: HADI SURYONO, ST, MPPM.

PASAL 6

HASIL PEKERJAAN

Hasil Pekerjaan mengacu pada luaran wajib dan luaran tambahan sebagaimana tersirat di dalam buku pedoman yang berlaku.

1. Laporan Akhir diterima PIHAK PERTAMA selambat-lambatnya tanggal 26 Oktober 2021
2. Hasil Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini harus dipublikasikan sekurang-kurangnya pada Jurnal Nasional, maksimal satu tahun selesainya kontrak penelitian, sebagaimana ketentuan yang berlaku dalam Pedoman.
3. Materi Hasil Pengabdian kepada Masyarakat termasuk hak paten dan hak cipta peralatan/barang dan uang adalah milik kedua belah pihak masing-masing untuk bagian yang sama besarnya.
4. Peralatan ilmiah dan barang inventaris yang diadakan dan digunakan dalam pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah milik negara yang dikelola dan menjadi tanggung jawab PIHAK PERTAMA.
5. Tulisan ilmiah hasil Pengabdian kepada Masyarakat harus mencantumkan nama lembaga kedua belah pihak dalam Publikasi/Penerbitan.
6. Barang Inventaris (Pendukung Pengabdian kepada Masyarakat) dan atau Hasil Pengabdian kepada Masyarakat diserahkan kepada PIHAK PERTAMA c.q Pimpian Institusi yang dinyatakan dengan Berita Acara Serah Terima.

PASAL 7

SANKSI DAN DENDA

1. Apabila sudah berakhir jangka waktu tersebut dalam Pasal 2 PIHAK KEDUA tidak dapat menyelesaikan pekerjaan tersebut dalam pasal 1 maka PIHAK KEDUA akan dikenakan denda keterlambatan sebesar 1% (satu per mil) untuk setiap hari keterlambatan dengan denda maksimum 5% (Lima persen) dari seluruh nilai pekerjaan.
2. Perhitungan dan eksekusi denda seperti tersebut pada ayat 1 (Satu) Pasal ini akan dilakukan oleh PIHAK PERTAMA.
3. Apabila terjadi kegagalan dalam memenuhi luaran wajib sebagaimana dalam pasal 6 ayat 2 dan pedoman Pengabdian kepada Masyarakat tanpa memiliki alasan yang dapat dipertanggungjawabkan, maka Pengabdian tidak diperkenankan melakukan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dengan dana dari DIPA Poltekkes Surabaya, sampai pengabdian menyelesaikan luaran wajib sebagaimana kontrak Pengabdian kepada Masyarakat yang dijanjikan.

PASAL 8

KEADAAN MEMAKSA (FORCE MAJEUR)

1. Keterlambatan pelaksanaan penyelesaian pekerjaan yang diakibatkan oleh keadaan memaksa (Force Majeur) dapat membebaskan PIHAK KEDUA dari sanksi /denda seperti Pasal 7 (Tujuh) Surat Perjanjian Kerjasama.
2. Yang dianggap sebagai Force Majeur sehubungan dengan Perjanjian Kerjasama ini antara lain :
 - a. Bencana alam/keadaan cuaca dan bencana non alam yang tidak memungkinkan pekerjaan dilaksanakan.
 - b. Adanya huru-hara/perang atau kekacauan yang tidak memungkinkan pekerjaan dilaksanakan.
 - c. Pekerjaan lain diluar kekuasaan/kemampuan manusia dan disetujui oleh PIHAK PERTAMA.

PASAL 9

PERSELISIHAN DAN DOMISILI

1. Perselisihan di bidang teknis dan di bidang administrasi akan diselesaikan oleh kedua belah pihak secara musyawarah.

2. Setiap perselisihan yang timbul berkenaan dengan isi serta maksud Surat Perjanjian Kerjasama ini pada dasarnya akan diselesaikan secara musyawarah untuk mufakat oleh kedua belah pihak.
3. Perselisihan mengenai bidang lainnya yang tidak dapat diselesaikan dengan cara tersebut Ayat 1 (Satu) dan 2 (Dua) Pasal ini akan diselesaikan oleh kedua belah pihak melalui Pengadilan Negeri Surabaya

PASAL 10
LAIN-LAIN

1. Segala Bentuk Kerugian Negara Akibat Yang Dilakukan Oleh Pihak Kedua, maka Pihak Kedua bersedia bertanggung jawab dan mengembalikan kepada Negara
2. Segala perubahan berkenaan dengan isi serta maksud Perjanjian Kerjasama ini dapat dilakukan atas persetujuan kedua belah pihak dan merupakan bagian yang akan dipisahkan dari Surat Perjanjian Kerjasama ini.

Pasal 11

PENUTUP

Surat Perjanjian Kerjasama ini dibuat dengan sebenarnya dalam rangkapnya dan dinyatakan berlaku dan sah setelah ditanda tangani oleh kedua pihak pada hari, tanggal, bulan dan tahun sebagaimana diuraikan diatas, **PIHAK PERTAMA** dan **PIHAK KEDUA** masing-masing menerima satu berkas asli dan selebihnya diperuntukkan bagi instansi-instansi yang berkepentingan dalam surat Perjanjian Kerjasama ini.

PIHAK KEDUA
Ketua Tim Pengabdian



HADI SURYONO, ST, MPPM.
NIP : 196209301985031004

PIHAK PERTAMA
Direktur Poltekkes Kemenkes Surabaya



drg. Bambang Hadi Sugito, M.Kes
NIP. 196204291993031002

Lampiran 15
Lembar perbaikan seminar

	POLTEKKES KEMENKES SURABAYA	Kode : PJM-FORM-PPM-B2-01-B4
		Tanggal : 10 Juni 2019
	LEMBAR PERBAIKAN SEMINAR PROTOKOL PKM	Revisi : 1
		Halaman : 71 / 1 halaman

LEMBAR PERBAIKAN SEMINAR AKHIR PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Nama Ketua : Hadi Suryono, ST, MPPM
 Nama Anggota : Narwati, S.Si, M.Kes; Pratiwi Hermiyanti, SST, M.KL
 Skema Pengabmas : Program Kemitraan Masyarakat
 Judul : Pemberdayaan Pedagang Kaki Lima dalam Meningkatkan Sanitasi
 Alat Makan dan : Personal Hygiene di Sentra Wisata Jambangan Surabaya Tahun 2021

No	Catatan Perbaikan	Keterangan
1	Alur proses pengabdian masyarakat dijelaskan (pretest- penyuluhan-posttest) ditambahkan di hasil	
2	Foto kegiatan dan leaflet ditambahkan di hasil	
3	Logbook kegiatan ditambahkan di lampiran	
4	HAKI dan manuscript jurnal dilampirkan	

Narasumber



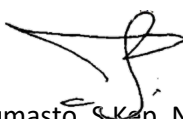
Dr. Hanik Endang Nihayati, M.Kep..

Surabaya, 4 Oktober 2021
Ketua



Hadi Suryono, ST, MPPM
NIP. 196209301985031004

Koordinator PPM



Hery Sumasto, S.Kep, Ns, M.Mkes
NIP. 196801041988031003

