

LAPORAN AKHIR
PROGRAM KEMITRAAN MASYARAKAT (PKM)



Implementasi Hasil Penelitian:

*“Kualitas Bakteriologis Peralatan Makan pada PKL di Wilayah Kerja Puskesmas Mojo
Kecamatan Gubeng Kota Surabaya, 2019*

**PENDAMPINGAN PEMBERDAYAAN PEDAGANG MAKANAN KAKI LIMA
MELALUI PENERAPAN HYGIENE SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN DI
KELURAHAN RUNGKUT MENANGGAL HARAPAN KEC.GUNUNG ANYAR
SURABAYA, TH.2021**

Oleh :

- | | | |
|---|---------------------------------|-----------|
| 1 | Rusmiati,SKM,MSi | (Ketua) |
| | NIDN : 4012026302 | |
| 2 | Agnes Theresia Diana,N,SKM,MKes | (Anggota) |
| | NIDN : 4009126301 | |
| 3 | Darjati,SKM,MPd | (Anggota) |
| | NIDN : 4005125801 | |

**POLTEKKES KEMENKES SURABAYA
TAHUN 2021**

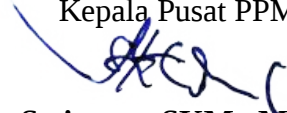
HALAMAN PENGESAHAN
LAPORAN AKHIR PROGRAM KEMITRAAN MASYARAKAT (PKM)

- 1 JUDUL : Pendampingan Pemberdayaan Pedagang Makanan Kaki Lima melalui penerapan Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Kelurahan Rungkut Menanggal Kec.Gunung Anyar Kota Surabaya
- 2 NAMA MITRA PROGRAM PKM : Kelurahan Rungkut Menanggal Harapan Kec.Gunung Anyar Surabaya
- 3 KETUA TIM PENGUSUL
- a. Nama : Rusmiati,SKM,MSi
 - b. NIDN : 4012026302
 - c. Jabatan Fungsional : Lektor Kepala
 - d. Jurusan / Prodi : Kesehatan Lingkungan
 - e. Poltekkes Kemenkes : Surabaya
 - f. Bidang Keahlian : Keamanan Pangan/HACCP
 - g. Alamat Kantor/Telp/Fax : Jl.Menur No.118 A Surabaya
- 4 Anggota Tim Pengusul
- a.Jumlah Anggota : 2 orang
 - b>Nama Anggota 1 : AT.Diana Nerawati,SKM,MKes/Penyehatan Makanan
 - c>Nama Anggota 2 : Darjati,SKM,MPd/Pengelolaan Sampah
 - d.Jumlah mahasiswa : 2 Orang
 - e. Alamat Kantor/Telp/Fax : Jl.Menur No.118 A Surabaya
- 5 Lokasi Kegiatan/Mitra
- a.Wilayah Mitra : Kelurahan Rungkut Menanggal Harapan
 - b.Kota : Surabaya
 - c.Propinsi : Jawa Timur
 - d.Jarak PT ke Lokasi(km) : 10 M²
 - e.Alat Kantor/Telp/Fax : Jl. Raya Rungkut Menanggal No.11, Rungkut Menanggal, Kec. Gn. Anyar, Kota SBY, Jawa Timur 60293
- 6 Luaran yang dihasilkan : Publikasi jurnal nasional pengabdian masyarakat
- 7 Jangka Waktu Pelaksanaan : 12 bulan
- 8 Biaya Total
- DIPA /BLU : Rp. 24.810.000,-
 - Sumber Lain : -

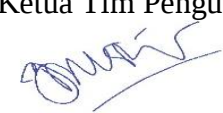
Pakar


Dr.HanikEndangNihayati,M.Kep
NIP : 196403161983021001

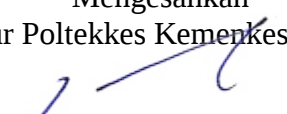
Mengetahui
Kepala Pusat PPM


Setiawan, SKM., M.Psi
NIP : 196304211985031005

Surabaya, Oktober 2021
Ketua Tim Pengusul


Rusmiati,SKM,MSi
NIP : 196302121986032001

Mengesahkan
Direktur Poltekkes Kemenkes Surabaya


Drg.Bambang Hadi Sugito,MKes
NIP :196204291993031002

RINGKASAN

Kelurahan Gunung Anyar Kecamatan Gunung Anyar Kota Surabaya, memiliki jumlah pedagang makanan kaki lima yang berlokasi di sepanjang jalan Kyai Abdul Karim sejumlah 25 pedagang yang belum pernah mendapatkan pembinaan dari Puskesmas Gunung Anyar sehingga tidak mendapatkan program intervensi. Upaya-upaya pengamanan yang telah dilakukan oleh pedagang kaki lima belum dilakukan secara optimal. Masih banyak pedagang yang belum memahami secara benar kegiatan sanitasi makanan, karena tidak adanya pemantauan dari dinas kesehatan. Salah satu penyebab masalah sanitasi yang sangat mendasar adalah minimnya pengetahuan pedagang tentang cara pengolahan makanan yang baik. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan, sikap dan perilaku pedagang makanan kaki lima di Kelurahan Rungkut Menanggal Kec. Gunung Anyar Kota Surabaya tentang *hygiene* dan sanitasi makanan.

Kegiatan Pengabdian masyarakat dilakukan dengan penyuluhan, pelatihan praktek cara pencucian peralatan makanan yang memenuhi syarat kesehatan, demonstrasi cara penggunaan APD dan disertai dengan menyerahkan paket APD, Tempat pencucian Tangan serta demonstrasi praktek cara cuci tangan yang benar menurut WHO.

Hasil Kegiatan demonstrasi dan praktek yang dilakukan dapat dikatakan berhasil karena 15 orang (75%) pedagang Kaki Lima yang mengikuti demonstrasi dapat melakukan pengolahan makanan dengan benar, menggunakan APD dan cuci tangan dengan benar. Sedangkan tingkat keberhasilan penyuluhan adalah terjadi peningkatan pengetahuan responden tentang pentingnya penerapan hygiene sanitasi makanan sebesar 31 %.

Kesimpulan hasil Pendampingan Pemberdayaan Pedagang Makanan Kaki Lima melalui penerapan Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan Pelatihan pada pedagang makanan kaki lima di Kelurahan Rungkut Menanggal Harapan Kec. Gunung Anyar Kota Surabaya. tentang penerapan hygiene sanitasi pendistribusian dan produksi makanan telah dilakukan dengan capaian keberhasilan sebesar 75%.

Kata Kunci : Hygiene Sanitasi Makanan, Pedagang Kaki Lima

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kami panjatkan kehadlirat Allah SWT, atas limpahan rahmat dan hidayahNya kepada Tim dosen Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Surabaya yang telah menyelesaikan Laporan pengabdian masyarakat dengan tema : Pendampingan Pemberdayaan Pedagang Makanan Kaki Lima melalui penerapan Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Kelurahan Rungkut Menanggal Harapan Kec.Gunung Anyar Kota Surabaya sebagai salah satu bentuk Tri Dharma Perguruan Tinggi.

Terselesaikannya Laporan pengabdian masyarakat ini berkat dukungan dan bantuan dari semua pihak, untuk itu pada kesempatan ini kami mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Direktur Poltekkes Kemenkes Surabaya
2. Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Surabaya
3. Kepala Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Poltekkes Kemenkes Surabaya
4. Kepala Desa/Kelurahan Rungkut Menanggal Harapan Surabaya
5. Ketua RT 1/ RW 4 Kelurahan Rungkut Menanggal Harapan Surabaya
6. Tim dosen dan Mahasiswa Jurusan Kesehatan Lingkungan Surabaya

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penyusunan Proposal Pengabdian Masyarakat, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran demi perbaikan proposal ini.

Surabaya, Agustus 2021

Tim Pengabdian Masyarakat

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
IDENTITAS DAN URAIAN UMUM	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
RINGKASAN	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB 1 PENDAHULUAN	
1.1.Pendahuluan	1
1.2.Analisis Situasi	2
1.3.Identifikasi dan Rumusan Masalah	4
1.4.Tujuan Kegiatan	4
1.5.Manfaat Kegiatan	5
BAB 2 SOLUSI PERMASALAHAN	6
BAB 3 METODE PELAKSANAAN	
3.1. Waktu Pelaksanaan	7
3.2. Peserta Pemberdayaan	7
3.3. Metode Pelaksanaan	7
BAB 4 LUARAN DAN TARGET CAPAIAN	
4.1. Luaran	9
4.2. Target Capaian	13
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1. Kesimpulan	14
5.2. Saran	14
DAFTAR PUSTAKA	15
LAMPIRAN	16

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1	KEGIATAN PELAKSANAAN	7
Tabel 4.1	JADUAL KEGIATAN PENDAMPINGAN	9
Tabel 4.2	HASIL PRE TES DAN POST TES PESERTA KEGIATAN PENYULUHAN	10

DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat tugas pelaksanaan pengabdian masyarakat
2. Berita Acara Serah Terima Barang APD
3. Materi pengabdian masyarakat
4. Daftar hadir peserta
5. Foto kegiatan pengabdian masyarakat
6. Poster
7. Biodata
8. Laporan realisasi anggaran sesuai dengan kontrak
9. Daftar Penerima Bantuan APD
10. Blanko Evaluasi Penyelenggaraan

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kota Surabaya merupakan salah satu kota di propinsi Jawa timur yang terus melakukan pembangunan pada daerahnya, pembangunan yang dilakukan oleh pemerintah kota Surabaya antara lain pembangunan sekolah, pembangunan ruang terbuka hijau di pusat kota dan pembangunan sentra kuliner di pusat kota dan sector lainnya, akan tetapi Surabaya sebagai kota metropolitan juga mempunyai masalah yang sama dengan kota-kota besar lainnya tentang keberadaan pedagang makanan kaki lima yang tumbuh liar di tepi jalan raya.

Pedagang Kaki Lima semakin berkembang jumlahnya dan kondisi lingkungan tempat berjualan tidak teratur karena sebagian besar berjualan di tepi jalan raya yang seharusnya tidak diperuntukkan sebagai tempat untuk melakukan kegiatan usaha. dan pedagang juga tidak memperhatikan keamanan, ketertiban dan kebersihan lingkungan sehingga membuat lokasi tempat pedagang berjualan kurang nyaman dilihat, tampak liar, tampak kumuh, Kehadiran PKL juga menyebabkan pengguna jalan tidak lagi merasakan kenyamanan saat berjalan karena banyak PKL yang sama sekali tidak menyisakan trotoar untuk pejalan kaki, bahkan tidak jarang pejalan kaki terganggu dengan tali-tali tenda yang diikatkan pada pembatas trotoar. (Biantoro, 2004:218).

Semakin berkembangnya pedagang makanan kaki lima ini maka Pemerintah Kota Surabaya mengeluarkan kebijakan berupa Peraturan Daerah No. 09 tahun 2014 tentang Penyediaan Ruang Bagi Pedagang Kaki Lima di Pusat Perbelanjaan dan Pusat Perkantoran di kota Surabaya dengan tujuan untuk mewujudkan PKL sebagai pelaku usaha kecil yang terdaftar, berhak mendapat perlindungan dan pembinaan sehingga dapat melakukan kegiatan usahanya pada lokasi yang ditetapkan.

Pemerintah Kota Surabaya mencoba mengatasi PKL liar yang mengganggu pejalan kaki dan menjadi perhatian ekstra dengan menggelar operasi penataan PKL.. Surabaya memiliki 7 (tujuh) kawasan PKL yang telah tersentuh program penataan oleh Pemerintah Kota Surabaya, yaitu Sentra PKL Jambangan, Manukan, Pegirian, Semolowaru, Dukuh Menanggal, RMI Kebun Bibit. Akan tetapi di balik Pembangunan Sentra PKL yang begitu pesat dan telah menampung begitu banyak Pedagang Kaki Lima, muncul masalah baru dengan banyaknya keluhan dari pedagang yang telah menempati sentra PKL tersebut. Keluhan ini dikarenakan sepiunya pembeli sehingga menurunkan omset pedagang. Sehingga

banyak pedagang yang menutup usahanya. Selain itu banyak diantara pedagang yang memilih untuk kembali berdagang di luar sentra PKL, sehingga stand-stand yang telah disediakan menjadi sepi. Hal ini mengakibatkan sentra PKL semakin tidak menarik minat pengunjung (Beritametro, 4/2/2015).

Kelurahan Gunung Anyar Kecamatan Gunung Anyar Kota Surabaya merupakan salah satu wilayah di Surabaya Timur dengan luas wilayah 9.71 KM² dengan jumlah penduduk 54.127 jiwa dengan mata pencaharian sebagian besar sebagai pegawai negeri sipil, memiliki jumlah pedagang makanan kaki lima yang berlokasi di sepanjang jalan kyai Abdul Karim sejumlah 25 pedagang. yang tumbuh liar karena di wilayah ini belum mempunyai sentra Kuliner Pedagang Makanan Kaki Lima dan belum pernah mendapatkan pembinaan dari puskesmas Gunung Anyar sehingga tidak mendapatkan program intervensi. PKL, di wilayah ini juga belum mempunyai sentra Kuliner Pedagang Makanan Kaki Lima

1.2. Analisis Situasi

Pedagang makanan kaki lima semakin menjamur di berbagai daerah, salah satunya Jalan kyai Abdul Karim Kelurahan Rungkut Harapan Surabaya yang dekat dengan daerah perguruan tinggi dan rumah kos. Perkantoran, permukiman. Pedagang makanan kaki lima menggunakan bangunan non permanen yang terbuat dari kayu untuk menjajakan dagangannya dengan fasilitas sanitasi terbatas. Hal ini tentunya akan mempengaruhi kualitas bakteriologis makanan yang disajikan pada konsumen, kurangnya kesadaran dari pedagang dalam mencuci tangan dengan sabun, menggunakan alat pelindung, menjaga kebersihan diri, dan berperilaku sehat; serta kondisi fasilitas sanitasi, yang meliputi sarana air bersih, saluran limbah, tempat cuci tangan, bak sampah, peralatan pencegahan terhadap lalat, tikus dan hewan lainnya serta peralatan kebersihan..

Beberapa aspek tersebut sangat mempengaruhi terhadap kualitas makanan. Upaya-upaya pengamanan yang telah dilakukan oleh pedagang kaki lima di sepanjang jalan kyai Abdul Karim belum dilakukan secara optimal. Masih banyak pedagang yang belum memahami secara benar kegiatan sanitasi makanan, karena tidak adanya pemantauan dari dinas kesehatan atau dari puskesmas untuk memberikan edukasi tentang pemahaman higiene dan sanitasi makanan. Keadaanya yang seperti itu dapat berpengaruh terhadap kualitas produk makanan yang telah dihasilkan. Salah satu penyebab masalah sanitasi yang sangat mendasar adalah dari perilaku pedagang tersebut. Minimnya pengetahuan pedagang tentang cara pengolahan makanan yang baik akan memberikan dampak bagi makanan yang diolah.

Pedagang hanya menggunakan satu ember air pencucian, pedagang umumnya juga tidak menggunakan apron / celemek, selain itu perilaku penjamah yang kurang bersih antara lain kain lap untuk membersihkan peralatan makanan digunakan untuk membersihkan meja, dan tangan. Tempat sampah yang tidak memenuhi syarat menyebabkan makanan yang disajikan tidak tertutup dihindangi lalat, dengan praktek pengelolaan makanan yang tidak higienis tersebut dikhawatirkan makanan yang dihasilkan tidak aman karena terjadi kontaminasi.. Pada umumnya, seluruh pedagang tidak memiliki tempat cuci tangan seperti wastafel melainkan hanya menyediakan air bersih yang disediakan untuk konsumen dalam wadah mangkuk plastik kecil tanpa adanya sabun cuci tangan tetapi di dalamnya telah tersedia potongan jeruk nipis dan pedagang menyediakan alat pengering yaitu tissue atau lap.

Berdasarkan penelitian Djaja (2003) di 3 (tiga) jenis tempat pengelolaan makanan (TPM) menyimpulkan bahwa pedagang kaki lima berisiko 3,5 kali lipat terhadap terjadinya kontaminasi makanan dibandingkan dengan usaha jasaboga, restoran dan rumah makan. Kontaminasi makanan pada pedagang kaki lima dapat terjadi karena sanitasi dapur pengolahan makanan dan tempat penyajian makanan belum memenuhi persyaratan kesehatan

Mendasarkan pada hasil penelitian Jefri (2019), Kualitas Bakteriologis Peralatan Makan Pada PKL di wilayah kerja Puskesmas Mojo Kecamatan gubeng Kota Surabaya menyimpulkan bahwa terdapat 21 (70%) pedagang makanan kaki lima yang tidak memenuhi syarat dalam aspek tempat pencucian peralatan dan surat permintaan Ketua RT Kelurahan Rungkut Menanggal Kecamatan Gunung Anyar Kota Surabaya pada tanggal 27 Pebruari 2020 perihal permohonan lokasi kegiatan pengabdian masyarakat tentang perbaikan kualitas penyediaan makanan dan minuman pada Pedagang Makanan Kaki Lima di Jalan Kyai Abdul Karim Rungkut Menanggal Harapan Kecamatan Gunung Anyar Surabaya serta analisis situasi lokasi, maka diusulkan kegiatan pengabdian masyarakat tentang “Pendampingan Pemberdayaan Pedagang Makanan Kaki Lima melalui penerapan Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Kelurahan Rungkut Menanggal Kec.Gunung Anyar Kota Surabaya, 2021“. Manfaat dari kegiatan ini diharapkan dapat membantu menyelesaikan permasalahan Pedagang Makanan Kaki Lima agar membawa segi positif berupa tercapainya tujuan yang diharapkan pemerintah untuk mewujudkan kota yang tertib, indah, asri dapat terwujud sekaligus tujuan pemberdayaan melalui penerapan hygiene sanitasi PKL pun dapat tercapai.dan menekan sekecil mungkin kejadian keracunan maknanan akibat dari pengolahan makanan pedagang kaki lima yang tidak higienis.

1.3. Identifikasi dan Rumusan Masalah

a. Identifikasi Masalah

Berdasarkan hasil survey awal pada bulan februari 2021 di Kelurahan Rungkut Harapan Menanggal , beberapa permasalahan yang teridentifikasi adalah

- 1) Jumlah PKL yang semakin meningkat disepanjang jalan Kyai Abdul Karim Rungkut Menanggal Harapan
- 2) Belum adanya pembinaan dari Puskesmas Wilayah Gunung Anyar
- 3) Kondisi Sanitasi PKL belum memenuhi syarat antara lain perilaku penjamah dalam penggunaan APD, air bersih untuk proses pencucian yang tidak memenuhi syarat, makanan di meja dalam kondisi tidak tertutup
- 4) Tidak tersedia tempat cuci tangan bagi setiap pengunjung yang datang
- 5) Pengelolaan Sampah yang belum memenuhi syarat terlihat dari banyaknya sampah yang berserakan di lokasi dagangannya sehingga mengakibatkan resiko keberadaan vector dan binatang pengganggu.

b. Rumusan Masalah

Berpijak dari permasalahan yang ada maka dapat dirumuskan permasalahannya sebagai berikut: “Bagaimana Upaya yang harus dilakukan untuk memberdayakan Pedagang Makanan Kaki Lima agar dapat mandiri dalam menerapkan hygiene sanitasi pengolahan makanan sehingga makanan yang dihasilkan berkualitas secara fisik, kimia da biologis.

1.4. Tujuan Kegiatan

a. Tujuan Umum

Adapun tujuan umum dari kegiatan ini adalah untuk memandirikan pedagang makanan kaki lima di Kelurahan Rungkut Menanggal Kec.Gunung Anyar Kota Surabaya dengan menerapkan *hygiene* dan sanitasi makanan pada pengolahan makanan.

b. Tujuan Khusus

- 1) Memberikan pelatihan pada pedagang makanan kaki lima di Kelurahan Rungkut Menanggal Kec.Gunung Anyar Kota Surabaya tentang penerapan hygiene sanitasi pengolahan makanan

- 2) Memberikan pelatihan dan demonstrasi cara penggunaan APD pedagang makanan kaki lima yang benar
- 3) Memberikan penyuluhan/Promosi kesehatan pada pedagang makanan kaki lima di Kelurahan Rungkut Menanggal Kec.Gunung Anyar Kota Surabaya tentang pentingnya penerapan hygiene sanitasi makanan
- 4) Meningkatkan ketrampilan penjamah makanan dalam proses pencucian peralatan yang memenuhi syarat. (Peningkatan pemahaman dan ketrampilan pedagang makanan kaki lima menuju kemandirian)

1.5. Manfaat Kegiatan

- 1) Pedagang Makanan Kaki Lima
Menambah wawasan tentang pengolahan makanan yang baik dan benar dengan prinsip *hygiene* dan sanitasi
- 2) Bagi Poltekkes Kemenkes Surabaya :
Menjadi rujukan dalam mendapatkan solusi atas permasalahan Pedagang Makanan Kaki Lima, melalui kegiatan pengabdian masyarakat, serta dapat melatih kemampuan soft skill mahasiswa dalam bidang tersebut.
- 3) Bagi Pemerintah (Kemenkes):
Membantu program pemerintah dalam pemberdayaan Pedagang makanan Kaki Lima menuju Indonesia Sehat (salah satu dari agenda ke 5 Nawa cita yaitu meningkatkan kualitas hidup manusia Indonesia)

BAB II

TARGET DAN LUARAN

2.1. TARGET CAPAIAN

- a. Terselenggaranya kegiatan pendampingan Pemberdayaan pedagang makanan kaki lima di kelurahan Rungkut Menanggal harapan Kecamatan Gunung Anyar Surabaya
- b. Peningkatan perubahan perilaku pedagang makanan kaki lima di kelurahan Rungkut Menanggal harapan Kecamatan Gunung Anyar Surabaya tentang pengolahan makanan yang higienis..
- c. Terdapat progress positif pada lingkungan PKL dengan terjadinya perubahan perilaku terhadap hygiene perorangan, cara pengolahan makanan dan menjaga kebersihan lingkungannya secara mandiri

2.2. LUARAN

Luaran dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini berupa :

a. Luaran wajib

- 1) Peningkatan pemahaman pengetahuan tentang hygiene sanitasi makanan pada pedagang makanan kaki lima di kelurahan Rungkut Menanggal harapan Kecamatan Gunung Anyar Surabaya
- 2) Peningkatan ketrampilan penerapan hygiene sanitasi pedagang makanan kaki lima di kelurahan Rungkut Menanggal harapan Kecamatan Gunung Anyar Surabaya
- 3) Jurnal Nasional Pengabdian Masyarakat hasil Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat (JPPM), Poltekkes Kemenkes Surabaya

b. Luaran Tambahan

Di terapkannya prinsip prinsip hygiene sanitasi makanan pada pedagang makanan kaki lima di kelurahan Rungkut Menanggal harapan Kecamatan Gunung Anyar Surabaya

BAB III

METODE PELAKSANAAN

3.1. Waktu Kegiatan

Pelaksanaan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan selama 12 bulan, dengan rincian kegiatan terdiri dari :

Tabel. 3.1 : Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Masyarakat

No	Kegiatan	Bulan											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	Survey Pendahuluan												
2	Koordinasi dengan pihak RT												
3	Identifikasi Masalah												
4	Penyusunan Proposal												
5	Pelatihan dan Implementasi												
6	Monitoring												
7	Pelaporan												
8	Publikasi												

3.2 Peserta Pemberdayaan

Peserta pemberdayaan adalah Pedagang Makanan Kaki Lima Kelurahan Rungkut Menanggal Harapan Kecamatan Gunung Anyar Surabaya



3.3. Metode Pelaksanaan

Untuk mencapai tujuan yang telah dirumuskan sebelumnya, pelaksanaan pengabdian masyarakat ini dilakukan dalam beberapa langkah antara lain :

- a. Identifikasi masalah yang dilakukan sebagai langkah awal untuk merumuskan apa saja yang akan dijadikan bahan untuk perancangan sistem dan materi pendampingan pemberdayaan dalam kegiatan pengabdian ini.
- b. Melakukan survei lapangan ke Pedagang Makanan Kaki Lima di Kelurahan Rungkut Menanggal Harapan Kecamatan Gunung Anyar Surabaya yang lokasinya terletak di Jalan kyai Abdul Karim sebagai tempat dilaksanakannya kegiatan. Kemudian melakukan proses wawancara dan diskusi dengan para pedagang kaki lima dan pihak perangkat desa untuk identifikasi permasalahan
- c. Studi pustaka untuk acuan materi yang digunakan selama kegiatan pengabdian ini.
- d. Penyuluhan

Penyuluhan digunakan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat dalam pengolahan makanan yang bersih dan sehat. Adapun materi pelatihan yaitu tentang penerapan hygiene sanitasi pengolahan makanan pada pedagang makanan kaki lima yng meliputi : Cara Pengolhan makanan yang sehat, penerapan hygiene perorangan, cara mencuci peralatan yang benar dan cara menggunakan APD yang benar. Penyuluhan dihadiri oleh 15 orang Pedagang Kaki Lima dengan antusias mengikuti acara tersebut. Kemudian dilanjutkan dengan Tanya jawab dari peserta.



e. Pelatihan

Metode pelatihan digunakan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam dalam pengolahan makanan yang bersih dan sehat guna meningkatkan pengetahuan, wawasan dan keterampilan masyarakat. Adapun materi pelatihan yaitu tentang metode dan strategi dalam mencegah penyakit karena makanan melalui penerapan hygiene sanitasi makanan dan minuman pada pedagang makanan kaki lima



f. Demonstrasi

Metode demonstrasi / praktek sangat baik dan cocok untuk meningkatkan ketrampilan bagi masyarakat untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pedagang makanan kaki lima dalam dalam pengolahan makanan yang bersih dan sehat. Metode praktik/demonstrasi ini dilakukan baik dilapangan. Adapun materi praktik yang diberikan meliputi :

- 1) Praktek Cara Pengolahan Makanan yang sehat
- 2) Praktek Cara Pencucian Peralatan Makanan yang memenuhi syarat
- 3) Praktek Cara mencuci tangan yang benar
- 4) Praktek pemakaian APD yang benar

- 5) Pemberian peralatan dan perlengkapan APD kepada pedagang makanan kaki lima

Setelah rangkaian kegiatan pelatihan dan praktikum dilaksanakan, maka masyarakat dibekali peralatan perlengkapan kerja.



BAB IV

HASIL LUARAN YANG DICAPAI

4.1. Hasil Pelaksanaan Kegiatan

- a. Kegiatan penyuluhan/Promosi kesehatan tentang pentingnya penerapan hygiene sanitasi makanan

1) Pelaksanaan Penyuluhan

a) Sasaran penyuluhan

Penyuluhan ini diikuti oleh pedagang Makanan Kaki Lima di Kelurahan Rungkut Menanggal Harapan Kecamatan Gunung Anyar Surabaya

b) Jumlah peserta penyuluhan. : 15 orang

c) Materi penyuluhan

Materi penyuluhan adalah tata cara pengolahan pangan yang sehat, cara pencucian peralatan yang benar, pentingnya menggunakan APD saat mengelola makanan dan pentingnya cuci tangan pakai sabun

d) Jadwal kegiatan penyuluhan

Kegiatan Penyuluhan dan Pelatihan dilaksanakan pada tanggal 15 Juni 2021 Dengan rincian kegiatan sebagai berikut :

Adapun jadwal kegiatan penyuluhan adalah sebagai berikut:

Tabel 4.1

Jadwal Kegiatan Pendampingan

Waktu	Kegiatan	Penanggung Jawab
07.30 – 08.00	Registrasi	Istiqomah Farah
08.00 – 08.30	Pembukaan : a. Menyanyikan lagu Indonesia Raya b. Sambutan Kepala desa yang diwakili Ketua RW c. Sambutan Ketua Jurusan Kesling Yang diwakili Ketua Pengabmas	Rusmiati,SKM,MSi Ody Juniar Maulana
08.30 – 09.00	Pre test	Muhammd Ibrahim

1	2	3
09.00 – 09.30	Penyampaian materi cara produksi dan distribusi pangan olahan pada masa pandemi	Rusmiati; Linda Dwi
09.30 – 10.30	Pelatihan Cara mencuci bahan makanan dengan benar, cara penggunaan APD yang benar dan cara mencuci tangan yang benar	Darjati Oddy Juniar
10.30 – 11.00	Sesi Tanya jawab	Diana Nerawati Istiqomah
11.00 – 11.30	Post test	Muhammd Ibrahim
11.30 – 12.00	Penyerahan Cinderamata kepada pedagang Kaki Lima	Rusmiati Dimas Bintang
12.00 – 12.30	Penutup	Istiqomah Farah

2) Evaluasi keberhasilan peserta

Evaluasi keberhasilan kegiatan penyuluhan dilakukan dengan penyebaran soal pre test dan post test kepada para peserta. Adapun hasil pengisian terhadap 10 soal adalah sebagai berikut :

Tabel 4.2

Hasil Pre test dan post test peserta kegiatan penyuluhan

No	Jenis soal	Jumlah peserta	Nilai rata-rata
1	Pre test	15	54,00
2	Post test	15	85,00
	Prosentase kenaikan nilai rata-rata		31,00%

3) Evaluasi penyelenggaraan kegiatan

Evaluasi proses kegiatan dilakukan dengan menyebarkan angket, yang disebarkan pada peserta setelah akhir proses kegiatan pengabdian masyarakat. Adapun bahan evaluasi kegiatan tersebut meliputi kejelasan materi, kemampuan narasumber, pemahaman materi yang disampaikan, akomodasi kegiatan. Hasil evaluasi berdasarkan angket sebagai berikut :

Tabel 4.3

Hasil Evaluasi Penyelenggaraan

NO	ASPEK PENILAIAN	HASIL PENILAIAN		
		KURANG	CUKUP	BAIK
1	Kejelasan materi	0%	25 %	75 %
2	Pemahaman materi yang disampaikan	0%	25 %	75%
3	Akomodasi kegiatan	0%	0%	100%

Dari data tersebut diatas dapat disimpulkan bahwa hasil kegiatan pendampingan pada pedagang makanan kaki lima di Kelurahan Rungkut Menanggal Harapan Kecamatan Gunung Anyar Surabaya dalam rangka pengabdian masyarakat ini, dinilai dari kejelasan materi, kemampuan narasumber dan akomodasi kegiatan adalah baik. Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan di Kelurahan Rungkut Menanggal Kecamatan Gunung Anyar Surabaya dapat dikatakan berhasil karena dapat meningkatkan pengetahuan pelaku UMKM sebesar 31 %. Pengetahuan yang meningkat meliputi penyebab penyakit COVID-19, cara penularan penyakit COVID-19, penerapan personal higiene penjamah makanan, tata cara pengolahan makanan yang memenuhi syarat kesehatan dan mencegah penyebaran penyakit COVID-19.

Peningkatan pengetahuan para pelaku UMKM tentang bagaimana cara mengolah, mengemas, dan mendistribusikan makanan selama masa pandemi diharapkan dapat mencegah penyebaran penyakit Covid-19 di pedagang makanan kaki lima di Kelurahan Rungkut Menanggal Harapan Kecamatan Gunung Anyar Surabaya Sehingga kegiatan Pedagang Makanan Kaki Lima mulai dari rantai produksi sampai dengan distribusi di wilayah ini masih tetap bisa berjalan dengan baik.

Antusiasme para pedagang makanan kaki lima di Kelurahan Rungkut Menanggal Harapan Kecamatan Gunung Anyar Surabaya selama kegiatan penyuluhan berlangsung mempunyai andil yang besar dalam peningkatan pengetahuan mereka. Hal ini sesuai dengan pernyataan Notoatmodjo (2012) bahwa pengetahuan merupakan hasil keingintahuan yang terjadi setelah proses penginderaan. Para pedagang makanan kaki lima di Kelurahan Rungkut Menanggal Harapan Kecamatan Gunung Anyar Surabaya punya rasa ingin tahu yang besar tentang bagaimana cara mengolah dan menyajikan makanan mereka di masa pandemi ini, sehingga usaha mereka tetap bisa berjalan tanpa harus waswas menjadi salah satu penyebab penyebaran penyakit COVID-19.

Kegiatan memandirikan pedagang makanan kaki lima di Kelurahan Rungkut Menanggal Harapan Kec. Gunung Anyar Kota Surabaya dengan menerapkan *hygiene* dan sanitasi makanan pada pengolahan makanan. dilakukan dengan memberikan pelatihan berupa praktek cara pengolahan makanan yang memenuhi persyaratan kesehatan. Cara mencuci peralatan makanan dengan benar, cara menggunakan APD dengan benar dan Cara mencuci tangan dengan benar. Hasil pendampingan adalah 75 % para pedagang makanan kaki lima di Kelurahan Rungkut Menanggal Harapan Kec. Gunung Anyar Kota Surabaya yang dilatih dapat melakukannya dengan benar.

b. Kegiatan Pelatihan dan demonstrasi cara penggunaan APD

Kegiatan ini dilakukan dengan memberikan Alat pelindung Diri (APD) kepada para pedagang makanan kaki lima di Kelurahan Rungkut Menanggal Harapan Kec. Gunung Anyar Kota Surabaya sejumlah 15 orang kemudian mendemonstrasikan cara penggunaan APD tersebut. APD yang diberikan kepada pedagang makanan kaki lima di Kelurahan Rungkut Menanggal Harapan Kec. Gunung Anyar Kota Surabaya berupa apron, sarung tangan, dan masker. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa 100% pedagang makanan kaki lima di Kelurahan Rungkut Menanggal Harapan Kec. Gunung Anyar Kota Surabaya bisa menggunakan APD nya dengan baik.

4.2. Luaran yang dicapai

Luaran dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini berupa :

a. Luaran wajib

- 1) Peningkatan pemahaman pengetahuan tentang hygiene sanitasi makanan pada pedagang makanan kaki lima di Kelurahan Rungkut Menanggal Harapan Kec.Gunung Anyar Kota Surabaya
- 2) Peningkatan ketrampilan penerapan hygiene sanitasi pedagang makanan kaki lima di Kelurahan Rungkut Menanggal Harapan Kec.Gunung Anyar Kota Surabaya
- 3) *Haki hasil Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat (JPPM)*, Poltekkes Kemenkes Surabaya

b. Luaran Tambahan

Di terapkannya prinsip prinsip hygiene sanitasi makanan pada pedagang makanan kaki lima di Kelurahan Rungkut Menanggal Harapan Kec.Gunung Anyar Kota Surabaya.

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- a. Pelatihan pada pedagang makanan kaki lima di Kelurahan Rungkut Menanggal Harapan Kec.Gunung Anyar Kota Surabaya. tentang penerapan hygiene sanitasi pendistribusian dan produksi makanan telah dilakukan dengan capaian keberhasilan sebesar 75%.
- b. Pelatihan dan demonstrasi cara penggunaan APD telah dilakukan dengan capaian keberhasilan sebesar 75%.
- c. Penyuluhan/Promosi kesehatan pada pedagang makanan kaki lima di Kelurahan Rungkut Menanggal Harapan Kec.Gunung Anyar Kota Surabaya. tentang pentingnya penerapan hygiene sanitasi makanan telah dilakukan dengan peningkatan pengetahuan responden sebesar 31 %.
- d. Keterampilan pedagang makanan kaki lima di Kelurahan Rungkut Menanggal Harapan Kec.Gunung Anyar Kota Surabaya dalam penerapan Protokol Kesehatan berupa cuci tangan menggunakan sabun 75% berhasil dilakukan

5.2. Saran

- a. Bagi para pedagang makanan kaki lima di Kelurahan Rungkut Menanggal Harapan Kec.Gunung Anyar Kota Surabaya Supaya tetap menerapkan higiene sanitasi makanan dalam proses mengolah, mengemas, dan mendistribusikan makanan agar dapat mencegah penyebaran penyakit Covid-19.
- b. Bagi Petugas Kesehatan di Puskesmas Gunung Anyar

Petugas dari Puskesmas Gunung Anyar diharapkan dapat melakukan pengawasan secara rutin kepada para pedagang makanan kaki lima di Kelurahan Rungkut Menanggal Harapan Kec.Gunung Anyar agar penerapan higiene sanitasi makanan tetap diterapkan dengan baik

DAFTAR PUSTAKA

- Brinkhoff, T. (2008). "Province of Indonesia and Urban Population of Municipalities that Exceeds 50,000." Diunduh dari <http://www.citypopulation.de/indonesia.html>. 31 January 2020
- Djaja, I Made. 2008, Kontaminasi E.Coli Pada Makanan Dari Tiga Jenis Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) di Jakarta Selatan 2003. Makara Kesehatan 12 (1): 36-41.
- Jerry Ryan, 2019, "Kualitas Bakteriologis Peralatan Makan pada PKL di Wilayah Kerja Puskesmas Mojo Kecamatan Gubeng Kota Surabaya", Karya Tulis Ilmiah, Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Surabaya
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, Depkes RI
- Peraturan Daerah Kota Surabaya, No.09 Tahun 2014 tentang Penyediaan ruang bagi pedagang Kaki Lima di Pusat Perbelanjaan dan Pusat perkantoran di Kota Surabaya
- Miranti, Arlinda dan Dyah Lintuhayu. 2012. "Evaluasi Program Penataan Pedagang Kaki Lima di Kabupaten Tegal". Artikel. (<http://www.pasca.unand.ac.id/id/wp-content/uploads/2011/09/evaluasi-program-penataan-pedagang-kaki-lima-di-kabupaten-tegal/>). Diakses pada hari Rabu tanggal 30 Oktober 2013 jam 14.08 WIB
- Nur Fatnawati, Kerangka Hukum dan Kebijakan Pengelolaan Pedagang Kaki Lima, Jurnal Pandecta, Vol. 8 No. 2 Tahun 2013
- Nurul Widyaningrum, kota dan Pedagang Kaki Lima, Jurnal Analisis Sosial, Vol. 14 No. 1 Mei 2009
- Peraturan Daerah Kotamadya Surabaya Nomor 9 Tahun 2014 tentang Penyediaan Ruang Bagi Pedagang Kaki Lima di Pusat Perbelanjaan dan Pusat Perkantoran di kota Surabaya
- Purwadi, Gilang. 2007. Pedagang Kaki Lima: Riwayatmu Dulu, Nasibmu Kini. Bogor: Yudhistira
- Sekretariat Jenderal Jejaring Intelijen Pangan. 2005, Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan. Food Watch Sistem Keamanan Pangan Terpadu, Juli 2005
- WHO. 2006, Penyakit Bawaan Makanan: Fokus Pendidikan Kesehatan. Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta

Lampiran : Publikasi Jurnal Pengabdian Masyarakat

**PENDAMPINGAN PEMBERDAYAAN PEDAGANG MAKANAN KAKI LIMA
MELALUI PENERAPAN HYGIENE SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN DI
KELURAHAN RUNGKUT MENANGGAL HARAPAN KEC.GUNUNG ANYAR
SURABAYA, TH.2021**

RINGKASAN

Kelurahan Gunung Anyar Kecamatan Gunung Anyar Kota Surabaya, memiliki jumlah pedagang makanan kaki lima yang berlokasi di sepanjang jalan kyai Abdul Karim sejumlah 25 pedagang. yang belum pernah mendapatkan pembinaan dari puskesmas Gunung Anyar sehingga tidak mendapatkan program intervensi.. Upaya-upaya pengamanan yang telah dilakukan oleh pedagang kaki lima belum dilakukan secara optimal. Masih banyak pedagang yang belum memahami secara benar kegiatan sanitasi makanan, karena tidak adanya pemantauan dari dinas kesehatan..Salah satu penyebab masalah sanitasi yang sangat mendasar adalah.Minimnya pengetahuan pedagang tentang cara pengolahan makanan yang baik. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan, sikap dan perilaku pedagang makanan kaki lima di Kelurahan Rungkut Menanggal Kec.Gunung Anyar Kota Surabaya tentang *hygiene* dan sanitasi makanan..

Kegiatan Pengabdian masyarakat dilakukan dengan penyuluhan, pelatihan praktek cara pencucian peralatan makanan yang memenuhi syarat kesehatan, demonstrasi cara penggunaan APD dan disertai dengan menyerahkan paket APD , Tempat pencucian Tangan serta demonstrasi praktek cara cuci tangan yang benar menurut WHO.

Hasil Kegiatan demonstrasi dan praktek yang dilakukan dapat dikatakan berhasil karena 15 orang (75%) pedagang Kaki Lima yang mengikuti demonstrasi dapat melakukan pengolahan makanan dengan benar, menggunakan APD dan cuci tangan dengan benar. Sedangkan tingkat keberhasilan penyuluhan adalah terjadi peningkatan pengetahuan responden tentang pentingnya penerapan higiene sanitasi makanan sebesar 31 %.

Kesimpulan hasil Pendampingan Pemberdayaan Pedagang Makanan Kaki Lima melalui penerapan Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan Pelatihan pada pedagang makanan kaki lima di Kelurahan Rungkut Menanggal Harapan Kec.Gunung Anyar Kota Surabaya. tentang penerapan hygiene sanitasi pendistribusian dan produksi makanan telah dilakukan dengan capaian keberhasilan sebesar 75%.

Kata Kunci : Hygiene Sanitasi Makanan, Pedagang Kaki Lima

PENDAHULUAN

Pedagang Kaki Lima semakin berkembang jumlahnya dan kondisi lingkungan tempat berjualan tidak teratur karena sebagian besar berjualan di tepi jalan raya yang seharusnya tidak diperuntukkan sebagai tempat untuk melakukan kegiatan usaha. dan pedagang juga tidak memperhatikan keamanan, ketertiban dan kebersihan lingkungan sehingga membuat lokasi tempat pedagang berjualan kurang nyaman dilihat, tampak liar, tampak kumuh, Kehadiran PKL juga menyebabkan pengguna jalan tidak lagi merasakan kenyamanan saat berjalan karena banyak PKL yang sama sekali tidak menyisakan trotoar untuk pejalan kaki,

bahkan tidak jarang pejalan kaki terganggu dengan tali-tali tenda yang diikatkan pada pembatas trotoar. (Biantoro, 2004:218).

Pedagang makanan kaki lima semakin menjamur di berbagai daerah, salah satunya Jalan Kyai Abdul Karim Kelurahan Rungkut Harapan Surabaya yang dekat dengan daerah perguruan tinggi dan rumah kos. Perkantoran, permukiman. Pedagang makanan kaki lima menggunakan bangunan non permanen yang terbuat dari kayu untuk menjajakan dagangannya dengan fasilitas sanitasi terbatas. Hal ini tentunya akan mempengaruhi kualitas bakteriologis makanan yang disajikan pada konsumen, kurangnya kesadaran dari pedagang dalam mencuci tangan dengan sabun, menggunakan alat pelindung, menjaga kebersihan diri, dan berperilaku sehat; serta kondisi fasilitas sanitasi, yang meliputi sarana air bersih, saluran limbah, tempat cuci tangan, bak sampah, peralatan pencegahan terhadap lalat, tikus dan hewan lainnya serta peralatan kebersihan..

Pedagang hanya menggunakan satu ember air pencucian, pedagang umumnya juga tidak menggunakan apron / celemek, selain itu perilaku penjamah yang kurang bersih antara lain kain lap untuk membersihkan peralatan makanan digunakan untuk membersihkan meja, dan tangan. Tempat sampah yang tidak memenuhi syarat menyebabkan makanan yang disajikan tidak tertutup dihindangi lalat, dengan praktek pengelolaan makanan yang tidak higienis tersebut dikhawatirkan makanan yang dihasilkan tidak aman karena terjadi kontaminasi.. Pada umumnya, seluruh pedagang tidak memiliki tempat cuci tangan seperti wastafel melainkan hanya menyediakan air bersih yang disediakan untuk konsumen dalam wadah mangkuk plastik kecil tanpa adanya sabun cuci tangan tetapi di dalamnya telah tersedia potongan jeruk nipis dan pedagang menyediakan alat pengering yaitu tissue atau lap.

Berdasarkan penelitian Djaja (2003) di 3 (tiga) jenis tempat pengelolaan makanan (TPM) menyimpulkan bahwa pedagang kaki lima berisiko 3,5 kali lipat terhadap terjadinya kontaminasi makanan dibandingkan dengan usaha jasaboga, restoran dan rumah makan. Kontaminasi makanan pada pedagang kaki lima dapat terjadi karena sanitasi dapur pengolahan makanan dan tempat penyajian makanan belum memenuhi persyaratan kesehatan

Mendasarkan pada hasil penelitian Jefri (2019), Kualitas Bakteriologis Peralatan Makan Pada PKL di wilayah kerja Puskesmas Mojo Kecamatan gubeng Kota Surabaya menyimpulkan bahwa terdapat 21 (70%) pedagang makanan kaki lima yang tidak memenuhi syarat dalam aspek tempat pencucian peralatan dan surat permintaan Ketua RT Kelurahan Rungkut Menanggal Kecamatan Gunung Anyar Kota Surabaya pada tanggal 27 Februari 2020 perihal permohonan lokasi kegiatan pengabdian masyarakat tentang perbaikan kualitas penyediaan makanan dan minuman pada Pedagang Makanan Kaki Lima di Jalan Kyai Abdul Karim Rungkut Menanggal Harapan Kecamatan Gunung Anyar Surabaya serta analisis situasi lokasi, maka diusulkan kegiatan pengabdian masyarakat tentang “Pendampingan Pemberdayaan Pedagang Makanan Kaki Lima melalui penerapan Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Kelurahan Rungkut Menanggal Kec.Gunung Anyar Kota Surabaya, 2021“. Manfaat dari kegiatan ini diharapkan dapat membantu menyelesaikan permasalahan Pedagang Makanan Kaki Lima agar membawa segi positif berupa tercapainya tujuan yang diharapkan pemerintah untuk mewujudkan kota yang tertib, indah, asri dapat terwujud sekaligus tujuan pemberdayaan melalui penerapan hygiene sanitasi PKL pun dapat tercapai. dan menekan sekecil mungkin kejadian keracunan makanan akibat dari pengolahan makanan pedagang kaki lima yang tidak higienis.

METODE PELAKSANAAN

Peserta Pemberdayaan

Peserta pemberdayaan adalah Pedagang Makanan Kaki Lima Kelurahan Rungkut Menanggal Harapan Kecamatan Gunung Anyar Surabaya



3.3. Metode Pelaksanaan

Untuk mencapai tujuan yang telah dirumuskan sebelumnya, pelaksanaan pengabdian masyarakat ini dilakukan dalam beberapa langkah antara lain :

- a. Identifikasi masalah yang dilakukan sebagai langkah awal untuk merumuskan apa saja yang akan dijadikan bahan untuk perancangan sistem dan materi pendampingan pemberdayaan dalam kegiatan pengabdian ini.
- b. Melakukan survei lapangan ke Pedagang Makanan Kaki Lima di Kelurahan Rungkut Menanggal Harapan Kecamatan Gunung Anyar Surabaya yang lokasinya terletak di Jalan kyai Abdul Karim sebagai tempat dilaksanakannya kegiatan. Kemudian melakukan proses wawancara dan diskusi dengan para pedagang kaki lima dan pihak perangkat desa untuk identifikasi permasalahan
- c. Studi pustaka untuk acuan materi yang digunakan selama kegiatan pengabdian ini.
- d. Penyuluhan

Penyuluhan digunakan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat dalam pengolahan makanan yang bersih dan sehat. Adapun materi pelatihan yaitu tentang penerapan hygiene sanitasi pengolahan makanan pada pedagang makanan kaki lima yang meliputi : Cara Pengolahan makanan yang sehat, penerapan hygiene perorangan, cara mencuci peralatan yang benar dan cara menggunakan APD yang benar. Penyuluhan dihadiri oleh 15 orang Pedagang Kaki Lima dengan antusias mengikuti acara tersebut. Kemudian dilanjutkan dengan Tanya jawab dari peserta.



e. Pelatihan

Metode pelatihan digunakan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam dalam pengolahan makanan yang bersih dan sehat guna meningkatkan pengetahuan, wawasan dan keterampilan masyarakat. Adapun materi pelatihan yaitu tentang metode dan strategi dalam mencegah penyakit karena makanan melalui penerapan hygiene sanitasi makanan dan minuman pada pedagang makanan kaki lima



4) Demonstrasi

Metode demonstrasi / praktek sangat baik dan cocok untuk meningkatkan ketrampilan bagi masyarakat untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pedagang makanan kaki lima dalam pengolahan makanan yang bersih dan sehat. Metode praktik/demonstrasi ini dilakukan baik dilapangan. Adapun materi praktik yang diberikan meliputi :

- 6) Praktek Cara Pengolahan Makanan yang sehat
- 7) Praktek Cara Pencucian Peralatan Makanan yang memenuhi syarat
- 8) Praktek Cara mencuci tangan yang benar
- 9) Praktek pemakaian APD yang benar
- 10) Pemberian peralatan dan perlengkapan APD kepada pedagang makanan kaki lima

Setelah rangkaian kegiatan pelatihan dan praktikum dilaksanakan, maka masyarakat dibekali peralatan perlengkapan kerja.



HASIL KEGIATAN DAN PEMBAHASAN

Hasil Pelaksanaan Kegiatan

- a. Kegiatan penyuluhan/Promosi kesehatan tentang pentingnya penerapan hygiene sanitasi makanan
 - 1) Pelaksanaan Penyuluhan
 - a) Sasaran penyuluhan
Penyuluhan ini diikuti oleh pedagang Makanan Kaki Lima di Kelurahan Rungkut Menanggal Harapan Kecamatan Gunung Anyar Surabaya
 - b) Jumlah peserta penyuluhan. : 15 orang
 - e) Materi penyuluhan
Materi penyuluhan adalah tata cara pengolahan pangan yang sehat, cara pencucian peralatan yang benar, pentingnya menggunakan APD saat mengelola makanan dan pentingnya cuci tangan pakai sabun



- 2) Evaluasi keberhasilan peserta
- Evaluasi keberhasilan kegiatan penyuluhan dilakukan dengan penyebaran soal pre test dan post test kepada para peserta. Adapun hasil pengisian terhadap 10 soal adalah sebagai berikut :

Tabel 4.2

Hasil Pre test dan post test peserta kegiatan penyuluhan

No	Jenis soal	Jumlah peserta	Nilai rata-rata
1	Pre test	15	54,00
2	Post test	15	85,00
	Prosentase kenaikan nilai rata-rata		31,00%

3) Evaluasi penyelenggaraan kegiatan

Evaluasi proses kegiatan dilakukan dengan menyebarkan angket, yang disebarkan pada peserta setelah akhir proses kegiatan pengabdian masyarakat. Adapun bahan evaluasi kegiatan tersebut meliputi kejelasan materi, kemampuan narasumber, pemahaman materi yang disampaikan, akomodasi kegiatan. Hasil evaluasi berdasarkan angket sebagai berikut :

Tabel 4.3
Hasil Evaluasi Penyelenggaraan

NO	ASPEK PENILAIAN	HASIL PENILAIAN		
		KURANG	CUKUP	BAIK
1	Kejelasan materi	0%	25 %	75 %
2	Pemahaman materi yang disampaikan	0%	25%	75%
3	Akomodasi kegiatan	0%	0%	100%

Dari data tersebut diatas dapat disimpulkan bahwa hasil kegiatan pendampingan pada pedagang makanan kaki lima di Kelurahan Rungkut Menanggal Harapan Kecamatan Gunung Anyar Surabaya dalam rangka pengabdian masyarakat ini, dinilai dari kejelasan materi, kemampuan narasumber dan akomodasi kegiatan adalah baik. Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan di Kelurahan Rungkut Menanggal Kecamatan Gunung Anyar Surabaya dapat dikatakan berhasil karena dapat meningkatkan pengetahuan pelaku UMKM sebesar 31 %. Pengetahuan yang meningkat meliputi penyebab penyakit COVID-19, cara penularan penyakit COVID-19, penerapan personal hygiene penjamah makanan, tata cara pengolahan makanan yang memenuhi syarat kesehatan dan mencegah penyebaran penyakit COVID-19. Peningkatan pengetahuan para pelaku UMKM tentang bagaimana cara mengolah, mengemas, dan mendistribusikan makanan selama masa pandemi diharapkan dapat mencegah penyebaran penyakit Covid-19 di pedagang makanan kaki lima di Kelurahan Rungkut Menanggal Harapan Kecamatan Gunung Anyar Surabaya Sehingga kegiatan Pedagang Makanan Kaki Lima mulai dari rantai produksi sampai dengan distribusi di wilayah ini masih tetap bisa berjalan dengan baik

Antusiasme para pedagang makanan kaki lima di Kelurahan Rungkut Menanggal Harapan Kecamatan Gunung Anyar Surabaya selama kegiatan penyuluhan berlangsung mempunyai andil yang besar dalam peningkatan pengetahuan mereka. Hal ini sesuai dengan pernyataan Notoatmodjo (2012) bahwa pengetahuan merupakan hasil keingintahuan yang terjadi setelah proses penginderaan. Para pedagang makanan kaki lima di Kelurahan Rungkut Menanggal Harapan Kecamatan Gunung Anyar Surabaya punya rasa ingin tahu yang besar tentang bagaimana cara mengolah dan menyajikan makanan mereka di masa pandemi ini,

sehingga usaha mereka tetap bisa berjalan tanpa harus waswas menjadi salah satu penyebab penyebaran penyakit COVID-19.

Kegiatan memandirikan pedagang makanan kaki lima di Kelurahan Rungkut Menanggal Harapan Kec.Gunung Anyar Kota Surabaya dengan menerapkan *hygiene* dan sanitasi makanan pada pengolahan makanan. dilakukan dengan memberikan pelatihan berupa praktek cara pengolahan makanan yang memenuhi persyaratan kesehatan. Cara mencuci peralatan makanan dengan benar, cara menggunakan APD dengan benar dan Cara mencuci tangan dengan benar. Hasil pendampingan adalah 75 % para pedagang makanan kaki lima di Kelurahan Rungkut Menanggal Harapan Kec.Gunung Anyar Kota Surabaya yang dilatih dapat melakukannya dengan benar.

b. Kegiatan Pelatihan dan demonstrasi cara penggunaan APD

Kegiatan ini dilakukan dengan memberikan Alat pelindung Diri (APD) kepada para pedagang makanan kaki lima di Kelurahan Rungkut Menanggal Harapan Kec.Gunung Anyar Kota Surabaya sejumlah 15 orang kemudian mendemonstrasikan cara penggunaan APD tersebut. APD yang diberikan kepada pedagang makanan kaki lima di Kelurahan Rungkut Menanggal Harapan Kec.Gunung Anyar Kota Surabaya berupa apron, sarung tangan, dan masker. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa 100% pedagang makanan kaki lima di Kelurahan Rungkut Menanggal Harapan Kec.Gunung Anyar Kota Surabaya bisa menggunakan APD nya dengan baik

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

- e. Pelatihan pada pedagang makanan kaki lima di Kelurahan Rungkut Menanggal Harapan Kec.Gunung Anyar Kota Surabaya. tentang penerapan hygiene sanitasi pendistribusian dan produksi makanan telah dilakukan dengan capaian keberhasilan sebesar 75%.
- f. Pelatihan dan demonstrasi cara penggunaan APD telah dilakukan dengan capaian keberhasilan sebesar 75%.
- g. Penyuluhan/Promosi kesehatan pada pedagang makanan kaki lima di Kelurahan Rungkut Menanggal Harapan Kec.Gunung Anyar Kota Surabaya. tentang pentingnya penerapan hygiene sanitasi makanan telah dilakukan dengan peningkatan pengetahuan responden sebesar 31 %.
- h. Keterampilan pedagang makanan kaki lima di Kelurahan Rungkut Menanggal Harapan Kec.Gunung Anyar Kota Surabaya dalam penerapan Protokol Kesehatan berupa cuci tangan menggunakan sabun 75% berhasil dilakukan

Saran

- a. Bagi para pedagang makanan kaki lima di Kelurahan Rungkut Menanggal Harapan Kec.Gunung Anyar Kota Surabaya Supaya tetap menerapkan higiene sanitasi makanan dalam proses mengolah, mengemas, dan mendistribusikan makanan agar dapat mencegah penyebaran penyakit Covid-19.
- b. Bagi Petugas Kesehatan di Puskesmas Gunung Anyar
Petugas dari Puskesmas Gunung Anyar diharapkan dapat melakukan pengawasan secara rutin kepada para pedagang makanan kaki lima di Kelurahan Rungkut Menanggal Harapan Kec.Gunung Anyar agar penerapan higiene sanitasi makanan tetap diterapkan dengan baik



DAFTAR PUSTAKA

- Brinkhoff, T. (2008). "Province of Indonesia and Urban Population of Municipalities that Exceeds 50,000." Diunduh dari <http://www.citypopulation.de/indonesia.html>. 31 January 2020
- Djaja, I Made. 2008, Kontaminasi E.Coli Pada Makanan Dari Tiga Jenis Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) di Jakarta Selatan 2003. *Makara Kesehatan* 12 (1): 36-41.
- Jerry Ryan, 2019, "Kualitas Bakteriologis Peralatan Makan pada PKL di Wilayah Kerja Puskesmas Mojo Kecamatan Gubeng Kota Surabaya", Karya Tulis Ilmiah, Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Surabaya
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, Depkes RI
- Peraturan Daerah Kota Surabaya, No.09 Tahun 2014 tentang Penyediaan ruang bagi pedagang Kaki Lima di Pusat Perbelanjaan dan Pusat perkantoran di Kota Surabaya
- Miranti, Arlinda dan Dyah Lintuhayu. 2012. "Evaluasi Program Penataan Pedagang Kaki Lima di Kabupaten Tegal". Artikel. (<http://www.pasca.unand.ac.id/id/wp-content/uploads/2011/09/evaluasi-program-penataan-pedagang-kaki-lima-di-kabupaten-tegal/>). Diakses pada hari Rabu tanggal 30 Oktober 2013 jam 14.08 WIB
- Nur Fatnawati, Kerangka Hukum dan Kebijakan Pengelolaan Pedagang Kaki Lima, *Jurnal Pandecta*, Vol. 8 No. 2 Tahun 2013
- Nurul Widyaningrum, kota dan Pedagang Kaki Lima, *Jurnal Analisis Sosial*, Vol. 14 No. 1 Mei 2009
- Peraturan Daerah Kotamadya Surabaya Nomor 9 Tahun 2014 tentang Penyediaan Ruang Bagi Pedagang Kaki Lima di Pusat Perbelanjaan dan Pusat Perkantoran di kota Surabaya
- Purwadi, Gilang. 2007. *Pedagang Kaki Lima: Riwayatmu Dulu, Nasibmu Kini*. Bogor: Yudhistira
- Sekretariat Jenderal Jejaring Intelijen Pangan. 2005, *Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan. Food Watch Sistem Keamanan Pangan Terpadu*, Juli 2005
- WHO. 2006, *Penyakit Bawaan Makanan: Fokus Pendidikan Kesehatan*. Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta

Lampiran 2 : SURAT TUGAS DIREKTUR



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. DI.02.03/1/4650 /2021

Yang bertanda tangan di bawah ini:

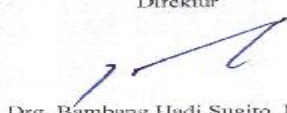
Nama : drg. Bambang Hadi Sugito, M.Kes
 NIP : 196204291993031002
 Pangkat/ golongan : Pembina Tk. I/ IV-b
 Jabatan : Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya
 Unit Kerja : Poltekkes Kemenkes Surabaya

Dengan ini memberikan tugas kepada Dosen dan Mahasiswa Jurusan Kesehatan Lingkungan Kampus Surabaya mengadakan pengabdian masyarakat dengan kegiatan "Pendampingan Pemberdayaan Pedagang Makanan Kaki Lima Melalui Penerapan Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan Di Kelurahan Rungkut Menanggal Harapan Kecamatan Gunung Anyar Surabaya Tahun 2021" atas nama:

No	Nama/ NIP	Tanggal Kegiatan	Tempat Kegiatan
1	Rusmiati, SKM, M.Si NIP. 196302121986032001	15 Juni 2021	Di Wilayah Kelurahan Rungkut Menanggal Harapan Kecamatan Gunung Anyar Kota Surabaya
2	Darjati, SKM, M.Pd NIP. 195812051986032002		
3	AT. Diana Nerawati, SKM, M.Kes NIP. 196312091986032001		
4	Ody Juniar Maulana NIM. P27833118064		
5	Dhimas Bintangir Bima Sakti NIM. P27833118014		
6	Linda Dwi Maryono NIM. P27833317010		
7	Balqis Nurillah Zahra NIM. P27833319010		
8	Muhammad Ibrahim Al Aqib NIM. P27833319020		
9	Dewi Lia Listyawati NIM. P27833319010		
10	Istiqomah Farah Novita Devi NIM. P27833118065		



Surabaya, Juni 2021
 Direktur



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

Lampiran 3

LOGBOOK

PENGABDIAN MASYARAKAT PENDAMPINGAN PEMBERDAYAAN PEDAGANG MAKANAN KAKI LIMA MELALUI PENERAPAN HYGIENE SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN DI KELURAHAN RUNGKUT MENANGGAL HARAPAN KEC.GUNUNG ANYAR SURABAYA, TH.2021

No	WAKTU	KEGIATAN	HASIL YANG DICAPAI
1	April 2020	Proposal PkM	Proposal
2	Juli 2020	Pengumuman Hasil Seleksi	SK PkM
3	Maret 2021	Koordinasi Tim dengan pihak RT dan Ketua Paguyuban PKL	Jumlah PKL yang memenuhi kategori
4	Maret 2021	Tim melaksanakan Survey Lapangan	Identifikasi masalah PKL
5	Maret 2021	Rapat Koordinasi dengan anggota tim untuk menginventarisasi langkah langkah dan kebutuhan bahan pelaksanaan PkM	Perencanaan Kegiatan dan pembagian tugas masing masing anggota
6	Mei 2021	Rapat Dosen dan mahasiswa untuk persiapan kegiatan	Perencanaan Kegiatan dan pembagian tugas masing masing anggota tim dan mahasiswa
7	Mei 2021	Pembelian peralatan dan bahan untuk Pendampingan pemberdayaan pedagang kaki lima	Jumlah peralatan dan bahan untuk keperluan PkM
8	Juni 2021	Koordinasi Tim dosen dan mahasiswa dalam pembagian tugas	Mempersiapkan materi penyuluhan dan pelatihan
9	15 Juni 2021	Pelaksanaan PkM -Penyuluhan -Pelatihan	Penyuluhan Pelatihan Evaluasi
10	Juli 2021	Monitoring dan evaluasi 1	50% PKL sudah menerapkan
11	September'2021	Monitoring dan Evaluasi 2	75 % PKL sudah menerapkan
12	Oktober 2021	Presentase hasil Laporan	PPT.Lap..Akhir
13	Oktober 2021	Revisi Laporan Akhir	Lap.Akhir
14	Oktober 2021	Pengumpulan Lap.akhir hasil revisi	Jilid Lap.Akhir
15	Nopember 2021	Publikasi	Jurnal PPM

Lampiran : 4

BERITA ACARA SERAH TERIMA BARANG

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SURABAYA JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN

BERITA ACARA PENYERAHAN BARANG

Pada hari ini Selasa tanggal Lima Belas Bulan Juni Tahun Dua Ribu Dua Puluh Satu, telah diserahkan secara simbolis kepada Pedagang Kaki Lima (PKL) di Wilayah Kelurahan Rungkut Menanggal Harapan Kecamatan Gunung Anyar Kota Surabaya (terlampir), dalam rangka kegiatan Pengabdian masyarakat Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Surabaya. Paket bantuan yang diserahkan sebagai berikut :

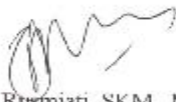
No	Nama Barang	Jumlah
1	Etalase Penyimpanan Makanan	13 paket
2	Bak Cuci Piring	13 paket
3	Tempat Sampah Tertutup	13 paket
4	Container Cuci Tangan	13 paket
5	Meja Container Cuci Tangan	13 paket
6	Celemek	13 paket
7	Sabun Cuci Tangan	13 paket
8	Sabun Cuci Alat Makan	13 paket
9	Hand Sanitizer	13 paket
10	Pot Pad	13 paket
11	Masker	13 paket
12	Sabut Cuci Piring	13 paket

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

Demikian berita acara ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya



Surabaya, 15 Juni 2021
Yang Menyerahkan,


Rusmiati, SKM., M.Si
NIP 196302121986032001

Mengetahui
Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan
Poltekkes Kemenkes Surabaya

Ferry Kriswandana, SST, MT
NIP 197007111994031003

Lampiran 5

MATERI PENGABDIAN MASYARAKAT

Perhatikan di bawah ini agar dapat mengolah makanan dengan baik



5 KUNCI KEAMANAN PANGAN

- 1 JAGALAH KEBERSIHAN
- 2 PISAHKAN PANGAN MENTAH DARI PANGAN MATANG
- 3 MASAKLAH DENGAN BENAR HINGGA MATANG
- 4 JAGALAH PANGAN PADA SUHU YANG AMAN
- 5 GUNAKAN AIR DAN BAHAN BAKU YANG AMAN

APA YANG HARUS DILAKUKAN PKL?

- 1 Pengolahan Makanan yang Saniter dan Higienis
- 2 Memperhatikan Personal Hygiene / Kebersihan perseorangan untuk penjamah / pengolah makanan



PERHATIKAN BAHAN MAKANAN YG DIGUNAKAN !!

- ✓ Pilihlah Bahan Makanan yang masih segar dan kondisi baik
- ✓ Cucilah bahan makanan menggunakan air hingga bersih
- ✓ Hindari Bahan Tambahan Pangan yang berbahaya
- ✓ Pisahkan bahan mentah dan pangan matang saat memasak
- ✓ Jangan Gunakan Minyak Goreng berulang kali / Minyak Jelantah



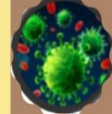
PANGAN AMAN ADALAH PANGAN YANG BEBAS DARI :

BAHAYA FISIK
Rambut, Isi stepler, kaca, serpihan kayu, kerikil dll

BAHAYA KIMIA
Boraks, formalin, Rhodamin B, Methanil Yellow, Pestisida

BAHAYA BIOLOGI
Bakteri penyebab penyakit, virus, parasit





PERALATAN MAKAN/MINUM DAN PERALATAN MASAK



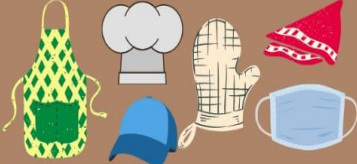

- ✓ Pisahkan alat masak untuk bahan pangan mentah dan makanan yang sudah matang
- ✓ Gunakan alat memasak yang tidak mengotori makanan
- ✓ Gunakan peralatan masak yang FOOD GRADE, tidak penyok, tidak tergores, tidak berkarat

CARA MENCUCI PERALATAN

- 1  Membersihkan sisa-sisa makanan
- 2  Menggunakan sabun dan spons cuci piring
- 3  Membilas dengan air bersih mengalir, jika memakai bak bilas minimal 3 bak bilas
- 4  Mengeringkan dengan lap kering bersih / di tiriskan di rak piring

PERHATIKAN KEBERSIHAN PERSEORANGAN

- ✓ Penjamah Makanan / Orang yang mengolah makanan harus selalu menjaga kebersihan
- ✓ Menggunakan alat pelindung diri saat mengolah makanan



- ✓ Cuci Tangan Pakai Sabun sebelum dan sesudah mengolah makanan

1


Gosok telapak tangan

2


Gosok punggung tangan

3


Bersihkan sela-sela jari dalam posisi terkait

4


Gosok jari-jari dalam posisi tangan saling mengunci

5


Gosok dan putari kedua ibu jari

6


Kuncupkan ujung-ujung jari dan gosok memutar pada telapak tangan

BAGAIMANA DAMPAKNYA JIKA TIDAK MENGOLAH MAKANAN DENGAN BAIK?

TIDAK SEHAT X TIDAK AMAN

MENYEBABKAN PENYAKIT



JANGKA PANJANG!!

Jika sering terpapar bahan tambahan pangan berbahaya dapat menyebabkan **KANKER, KERUSAKAN HATI DAN OTAK**

MASALAH PANGAN DI SEKITAR KITA

- **PENGOTORAN MIKROBA/BAKTERI**
Rendahnya kondisi sanitasi dan kebersihan perseorangan
- **PENGOTORAN KIMIA**
Kondisi lingkungan tercemar zat kimia berbahaya
- **PENYALAHGUNAAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN BERBAHAYA**
(Misal : Formalin, Boraks, Rhodamin B, Methanil Yellow dll)

YUK, MARI KITA CEGAH !!!



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA



PENERAPAN HYGIENE SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN PADA PEDAGANG KAKI LIMA



**JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
POLTEKES KEMENKES SURABAYA**

Jl. Pucang Jajar Tengah No. 56
Surabaya

Lampiran 6

DAFTAR HADIR PESERTA

**DAFTAR HADIR PESERTA KEGIATAN PENGABDIAN MASYARAKAT
"PENDAMPINGAN PEMBERDAYAAN PEDAGANG MAKANAN KAKI LIMA
MELALUI PENERAPAN HYGIENE SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN DI
KELURAHAN RUNGKUT MENANGGAL HARAPAN KEC.GUNUNG ANYAR
SURABAYA TAHUN 2021"**

Hari / Tanggal : Selasa, 15 - 6 - 2021
Kegiatan :

No.	Nama	Alamat	Tanda Tangan
1	Yus Syarif Samiah	Rungkut	1
2	Abdul Latif	-	2
3	faisol	-	3
4	Desy Trias R.	Gunung Anyar Lot 100 E	4
5	SUKARSIH	Gunung Anyar Tambak No.4	5
6	Sumardi	Jl. Gunung Anyar Lido C	6
7	Fatkhur Rahman	Gunung Anyar Keddil	7
8	Ika Oktaviani	PUSKEMAS Gunung Anyar	8
9	Poerbo Siswajo	RW 04 Rungkut	9
10	NUR ABIDIN	R. Menanggal 20/6A	10
11	Dwi Defani	Rungkut Menanggal Keddil	11
12	AREPANDU	RW H. B. 20/6A Keddil	12
13	B. Rusmiati	WISMA LADAH K11/33	13
14	Doni	MBAJO CEMARA	14
15			15



Surabaya, 15 Juni 2021
Ketua
Pengabdian Masyarakat

Rusmiati, SKM, M.Si
NIP 196302121986032001

Lampiran 7

FOTO KEGIATAN PENGABDIAN MASYARAKAT



Laporan Pengabmas PKM 2021, Rusmiati dkk



Lampiran 8

POSTER KEGIATAN PENGABDIAN MASYARAKAT



Lampiran 9

BIODATA KETUA PENGABMAS

A. IDENTITAS DIRI

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Rusmiati,SKM,MSi
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Jabatan Fungsional	Lektor Kepala
4	NIP	196302121986032001
5	NIDN	4012026302
6	Tempat dan Tanggal Lahir	Jakarta, 12 Peberuari 1963
7	E-mail	rustig63@gmail.com
8	Nomor Telepon/HP	08123496263
9	Alamat Kantor	Jl. Menur 118 A Surabaya 60282
10	Nomor Telepon/Faks	Telp. (031) 5020696, Fax. (031) 5023653
11	Lulusan yang Telah Dihasilkan	D3 = 1200 orang ;S-1/D4 = 80 orang; S-2 = - ; S3 = -
12	Mata Kuliah yang Diampu	Dasar Kesehatan Lingkungan Analisis Risiko Lingkungan Analisis Dampak Kesehatan Lingkungan Manajemen Risiko Lingkungan. Hazard Analisisi Critical Control Point

B. SINTA (terakhir tanggal 19 Maret 2020)

1	Sinta ID	: 5992207
2	Sinta skor	
3	Rank In National	
4	Rank in Affiliation	181
5	Scopus ID	: 57215311512
6	H-Index	
7	Articles	
8	Citation	
9	Google Scholar ID	Vg0tPiUAAAAJ
10	h-index	
11	Articles	: 19

C. PENGALAMAN PENGABMAS DALAM 1 TAHUN TERAKHIR

No.	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber	Jml (Juta Rp)
1	2	3	4	5
	2020	Pemberdayaan Masyarakat Melalui Terapan Teknologi Tepat Guna Jamban Sehat dan PHBS Masyarakat di Pogot Jaya Kelurahan Kalikedinding Kec.kenjeran Surabaya"	DIPA	

1	2020	Pendampingan Masyarakat Berkelanjutan dalam pembuatan Lavitrap dan pemasangannya di daerah endemis DBD di Kec.Kenjeran"	DIPA	5.000.000,-
2.	2020	Pemberdayaan Masyarakat Melalui Terapan Teknologi Tepat Guna Jamban Sehat dan PHBS Masyarakat di Pogot Jaya Kelurahan Kalikedinding Kec.kenjeran Surabaya"	DIPA	25.000.000,-
3	2020	Pendampingan Masyarakat dalam Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan pada Pengasapan Ikan dalam Menerapkan Pangan Aman	DIPA	19.000.000
4	2020	Pengendalian Covid 19 di Paroki Santa Maria Kota Gresik "	mandiri	5.000.000
5	2020	Pengendalian Covid 19 di Masjid Al Quba Pucang Sewu Kel.Kertajaya Kc.Gubeng Kota Surabaya	mandiri	5.000.000

D. PUBLIKASI ARTIKEL ILMIAH DALAM JURNAL 5 TAHUN TERAKHIR

NO	Judul Artikel Ilmiah	Nama Jurnal	Volume/Nomor/Tahun	URL
1	2	3	4	5
1	Uji Kadar Oksigen pada air minum kemasan dan factor factor yang mempengaruhi kandungan oksigen	Gema Kesling	Vol.13, No 3 Tahun 2015	http://journal.polt ekkesdepkes-sby.ac.id/index.php/KESLING/article/view/98
2	Perbedaan Kadar Logam Berat Merkuri (Hg) Pada Ikan Tenggiri (<i>Scomberomomus commerson</i>) Sebelum dan Sesudah Pengasapan yang Dijual di Pantai Kenjeran Surabaya Tahun 2015	Gema Kesling	Vol,14 No.4 Tahun 2016	http://journal.polt ekkesdepkes-sby.ac.id/index.php/KESLING/issue/view/13
	Kesehatan Lingkungan SD Mlilir di Kec.Dolopo Kabupaten Madiun Tahun	Gema Kesling	Vol,16 No.1	

	2017, Vo.16 No.1 Tahun 2018 sebagai anggota 0,3		Tahun 2017	
3	Design of Chlorinator Using Submersible Pump with Solar Cell for Flowing Water Disinfection	Health Notion	Vol.1 issue 3 Tahun 2017	http://heanoti.com/index.php/hn/article/view/hn1319
4	<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, 2017, 5 (6):55-64</i>	Vol.5 No.6 Tahun 2017	https://drive.google.com/file/d/1JrO7i2E01tXjSWrgFZ3-11_qodDSbo1Z/view?usp=sharing
5	<u>Moringa Oleivera Tes as a natural preserve of Broiler chicken fillet meat (Gallus domesticus)</u>	Gema Kesling	Vo.16 No3 Th.2018	Journal.poltekkesdepkes-sby.ac.id/index.php/KESLING/article/view/892
6	Keberadaan Jamur <i>Candida Albicans</i> di fasilitas sanitasi toilet di SPBU	Gema Kesehatan Lingkungan	Vol..17 No.1 Tahun 2019	http://journal.polttekkesdepkes-sby.ac.id/index.php/KESLING/article/view/1044
7	<u>The Influence of Ginger (Zingiber Officinale Roscoe) to Protect Cholinesterase Enzyme Activities of Mice that Exposed to Pesticide</u>	<i>Indian Journals.com</i>	Vol.10 Th. 2019	http://www.indianjournals.com/ijor.aspx?target=ijor:ijphrd&volume=10&issue=10&article=148
8	<u>Humidifier Modification with sansievera sp. Extract Solution to Decrease indoor mold growth</u>	International Journal of current research	Vol.12 Th,2020	DOI: https://doi.org/10.24941/ijcr.xxx.01.2020

E. PEROLEHAN HKI DALAM 5-10 TAHUN TERAKHIR

No	Judul / Tema HKI	Tahun	Jenis	Nomo P / ID
1	Pengaruh Pemberian Getah Pelepah Pisang (<i>Musa spp</i>) terhadap Angka Lempeng Total pada	2019	Artikel	EC00201931002, 26 Februari 2019

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, Agustus 2021

Ketua Pengabmas



Rusmiati,SKM,MSi
NIP. 196302121986032001

Lampiran 10

LAPORAN REALISASI ANGGARAN SESUAI DENGAN KONTRAK

Realisasi Biaya untuk kegiatan ini dijabarkan kedalam berbagai komponen-komponen pembiayaan yang sangat menunjang keberhasilan kegiatan ini sebagai berikut :

No	Uraian	Jumlah Barang	Harga Satuan	Jumlah
1	Bahan Habis Pakai			
	ATK	1 paket	Rp725.500	Rp. 725.500
	Paket Container alat ccuci tangan	13 paket	Rp210.000	Rp. 2.730.000
	- container			
	- meja container			
	Bak cuci peralatan masak dan makan	13 paket	Rp100.000	Rp. 1.300.000
	Etalase tempat penyimpanan makanan	13 paket	Rp525.500	Rp. 6.831.500
	Paket Materi Penjamah Makanan	13 paket	Rp415.250	Rp. 5.398.250
	- celemek			
	- Pat Pod			
	- Masker			
	- Sabun Cuci Piring			
	- Sabun Cuci Tangan			
	- Hand Sanitizer			
	- Tempat Sampah tertutup			
	Bahan Kelengkapan pelatihan/Promosi	1 paket	Rp2.300.000	Rp. 2.300.000
	- Banner			
	- Penggandaan Leaflet Kemanan Pangan			
	- Stiker Label			
	- Biaya Sablon Apron			
	Konsumsi Penyuluhan / Pelatihan	35 kotak	Rp35.000	Rp. 1.225.000
	Belanja lainnya			
	Penggandaan dan Penjikidan	10 Exp	Rp150.000	Rp. 1.500.000
	Fotocopy		Rp499.750	Rp. 499.750
	Belanja Perjalanan Dinas Dalam Kota			
	Tim Pelaksan	6	Rp300.000	Rp. 1.800.000
	transport Mahasiswa	10	Rp50.000	Rp. 500.000
JUMLAH				Rp. 24.810.000

Lampiran 11

BLANKO PRE TEST-POST TEST

LEMBAR EVALUASI KEBERHASILAN PESERTA PENGABMAS

FORMULIR EVALUASI TINGKAT PENGETAHUAN

**KEGIATAN PENYULUHAN DALAM RANGKA PENGABMAS DI KELURAHAN
RUNGKUT MENANGGAL HARAPAN KEC.GUNUNG ANYAR SURABAYA,
TH.2021**

TUJUAN :

Formulir ini digunakan untuk mengetahui tingkat pengetahuan masyarakat peserta penyuluhan terkait Pengelolaan Makanan pada Pedagang Makanan Kaki Lima dimasa pandemic.

PETUNJUK PENGISIAN :

Berilah tanda silang (X) pada salah satu pilihan jawaban yang paling benar dari masing-masing soal berikut ini :

1. Sudah lebih dari 2 tahun ini, masyarakat Indonesia digemparkan oleh Penyakit Covid-19. Apa penyebab penyakit tersebut?
 - A. Virus Alvia Influenza
 - B. Virus dengue
 - C. SARS-Cov 2
 - D. Herpes Virus
 - E. Salah semua
2. Berikut ini merupakan cara penularan penyakit karena makanan, kecuali
 - A. penggunaan alat makan secara bergantian
 - B. Tidak mencuci tangan
 - C. Duduk berdekatan
 - D. Penyimpanan makanan kondisi terbuka
 - E. Proses pencucian alat yang tidak benar
3. Sebagai seorang penjamah makanan, harus memahami perilaku kebersihan penjamah, antara lain, kecuali :
 - A. Tidak masuk saat sakit
 - B. Tidak merokok
 - C. Menggunakan Celemek
 - D. Menggunakan Sarung tangan
 - E. Salah semua

4. Penerapan pola hidup bersih dan sehat sangat penting dilakukan baik pengelola maupun penjamah makanan. Hal-hal yang TIDAK ditekankan oleh setiap karyawan dalam penerapan higiene yang baik adalah ...
 - A. Menjaga kebersihan tangan
 - B. Menggunakan masker yang benar
 - C. Menggunakan desinfektan pada permukaan meja kerja
 - D. Jenis pakaian kerja
 - E. Benar semua

5. Pemilik usaha pangan juga diharapkan memiliki kegiatan untuk monitoring kesehatan karyawan, misalnya...
 - A. Mengecek suhu badan menggunakan termometer
 - B. Mencuci tangan dengan sabun dan air bersih
 - C. Segera mengganti pakaian setelah tiba di fasilitas produksi/distribusi apabila menggunakan transportasi umum
 - D. Menggunakan masker selama berada di area produksi/distribusi
 - E. Benar semua

6. Penerapan pola hidup bersih dan sehat sangat penting dilakukan oleh setiap pelaku usaha pangan terutama pada masa pandemi. Berikut ini yang **BUKAN** merupakan faktor utama yang perlu dilakukan oleh pelaku usaha dalam menjaga kesehatannya, yaitu.....
 - A. Cuci tangan pakai sabun minimal 20 detik secara rutin
 - B. Memakai alat pelindung diri (APD) pada saat mengolah makanan untuk mencegah cemaran makanan
 - C. Menjaga kebersihan pakaian yang digunakan untuk mengolah makanan
 - D. Menggunakan desinfektan pada permukaan benda yang sering disentuh bersama, seperti gagang pintu, meja makan, dan kursi.
 - E. Menggunakan peralatan makanan yang terbuat dari bahan yang dapat larut ketika dipanaskan pada suhu tertentu

7. Apabila terdapat pegawai yang mempunyai gejala seperti demam, batuk, pilek, gangguan pernapasan, sakit tenggorokan, dan letih lesu, maka hal apa yang harus dilakukan adalah ?
 - A. Tetap memaksakan diri untuk masuk kerja agar tidak dipotong gaji.
 - B. Pulang ke rumah untuk melakukan aktivitas seperti biasa.
 - C. Pergi ke rumah sakit atau fasilitas kesehatan lainnya untuk berobat.
 - D. Pulang ke rumah dan isolasi mandiri dengan menaati protokol kesehatan selama 14 hari.
 - E. Tetap masuk kerja namun mengikuti protokol kesehatan dengan menjaga jarak dengan orang lain

8. Yang harus dilakukan oleh penjamah makanan, dalam rangka mencegah agar dagangannya tidak menyebabkan penyakit antara lain :
 - A. Bersihkan bahan makanan beserta alat masak.
 - B. Buah dan sayur harus selalu dicuci sebelum dikonsumsi, bahkan jika kulitnya akan dikupas. ...
 - C. Simpan makanan di tempat tertutup. ...
 - D. Pisahkan antara makanan matang dan mentah. ...
 - E. Masak makanan sampai matang dan merata. ...

9. Pangan olahan harus dikemas dengan baik untuk mencegah terjadinya pencemaran pangan. Berikut yang merupakan syarat kemasan pangan yang baik adalah...
 - A. Menggunakan bahan yang tidak mudah larut dalam makanan, tertutup, dan bersih.
 - B. Menggunakan kertas bekas untuk membungkus makanan
 - C. Makanan olahan siap saji disimpan dalam etalase terbuka tanpa dikemas
 - D. Makanan dikemas dengan menggunakan plastik
 - E. Makanan dikemas menggunakan kertas koran agar lebih hemat

10. Pada kegiatan pesan antar makanan. Beberapa hal yang harus diperhatikan untuk mencegah penyebaran penyakit selama proses pengantaran yaitu...
 - A. Makanan diantar hingga ke tangan konsumen dengan kemasan seadanya.
 - B. Makanan yang akan dikirim ke tangan konsumen hanya dibungkus kantong plastik saja.
 - C. Makanan dikemas dengan baik dan aman serta dilengkapi dengan penutup (wrap).
 - D. Petugas yang hendak mengirimkan makanan boleh tidak menggunakan masker ataupun sarung tangan.
 - E. Sarana pengantaran yang digunakan tidak dalam kondisi bersih dan aman

Lampiran 12

BLANKO EVALUASI PENYELENGGARAAN

**BLANKO EVALUASI PELAKSANAAN PENGABDIAN MASYARAKAT
PENDAMPINGAN PEMBERDAYAAN PEDAGANG MAKANAN KAKI LIMA
MELALUI PENERAPAN HYGIENE SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN DI
KELURAHAN RUNGKUT MENANGGAL HARAPAN KEC.GUNUNG ANYAR
SURABAYA, TH.2021**

**Petunjuk Pengisian : Beri tanda centang pada skala nilai yang
dipilih sesuai variabel yang ditanyakan!**

NO	VARIABEL	SKALA NILAI		
		KURANG	CUKUP	BAIK
1	Kejelasan penyampaian materi			
2	Kemampuan narasumber dalam penyampaian materi			
3	Pemahaman terhadap materi yang disampaikan			
4	Akomodasi yang disediakan			

Lampiran : 13

	POLTEKES KEMENKES SURABAYA	Kode : PJM-FORM-PPM-B2-01-B4
		Tanggal : 10 Juni 2019
	LEMBAR PERBAIKAN SEMINAR AKHIR PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT	Revisi : 1
		Halaman : 53 / 1 halaman

LEMBAR PERBAIKAN SEMINAR AKHIR PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Nama Ketua : RUSMIATI, SKM,MSi
 Nama Anggota : DARJATI,SKM,MPd, AT.DIANA NERAWATI,SKM,MKes
 Skema Pengabmas : PKM
 Judul : PENDAMPINGAN PEMBERDAYAAN PEDAGANG MAKANAN KAKI LIMA MELALUI PENERAPAN HYGIENE SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN DI RUNGKUT MENANGGAL HARAPAN KEC.GUNUNG ANYAR SURABAYA, TAHUN 2021

No	Catatan Perbaikan	Keterangan
1.	Luaran yang dicapai berupa Jurnal Nasional Pengabdian Masyarakat dibuat manuscript .	Manuscript Juntuk JPPM telah dilampirkan
2.	Setiap kegiatan dilengkapi dengan foto foto kegiatan Pengabdian Masyarakat	Metode Pelaksanaan dan Hasil kegiatan telah ditambahkan dengan foto foto kegiatan

Surabaya, Oktober 2021

Narasumber

Ketua

Dr. Hanik Endang Nihayati, M.Kep..

RUSMIATI, SKM,MSi
 NIP. 196302121986032001

Koordinator PPM

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

