

## PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DALAM PENGELOLAAN MAKANAN DAN MINUMAN YANG SEHAT DITEMPAT WISATA KOTA BUKITTINGGI

Eka Budi Satria<sup>1</sup>, Athosra<sup>2</sup>, Maisyarah<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Universitas Fort De Kock

Jl. Soekarno Hatta No. 11, Manggis Ganting, Kec. Mandiangin Koto Selayan Kota Bukittinggi.

\*Email Korespondensi: [maisyarah@fdk.ac.id](mailto:maisyarah@fdk.ac.id)

### Info Artikel

**Masuk:** 14 Juli 2023

**Revisi:** 02 Agustus 2023

**Diterima:** 7 Agustus 2023

### Keywords:

Anorganik, Organik,  
household waste

### Kata kunci:

Anorganik, Organik,  
Sampah Rumah Tangga

E-ISSN: 2775-2402

### ABSTRACT

*Healthy culinary is a choice of culinary tourism for tourists visiting the City of Bukittinggi. The solution that arises from the management of food and beverages that do not meet health requirements is diarrhea disease and can also cause food poisoning. Of the millions of people who travel to developing countries each year, around 20% and 50% will experience diarrheal disease so that traveler's diarrhea is said to be a medical disease. Then the method in carrying out community service activities is interviews and observations after counseling is carried out in the form of counseling for 20 food and beverage traders in tourist destinations, namely the Canteen Field and the Clock Tower. The aim is to increase the knowledge of culinary traders through counseling using brochure media. The result is an increase in the knowledge of traders and they are aware of the importance of hygiene and sanitation of the food they sell so that it does not have an impact on the health of customers*

### ABSTRAK

Kuliner yang sehat menjadi pilihan wisata kuliner bagi wisatawan yang berkunjung ke Kota Bukittinggi. Permasalahan yang timbul akibat pengelolaan makanan dan minuman yang tidak memenuhi syarat kesehatan adalah penyakit diare dan bisa juga mengakibatkan keracunan makanan. Dari jutaan orang yang melakukan perjalanan wisata ke negara-negara berkembang setiap tahun, sekitar 20% dan 50% akan mengalami penyakit diare sehingga dikatakan traveler's diarrhea menjadi penyakit medis. Maka metode dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini wawancara dan observasi setelah dilakukan dilakukan edukasi berupa penyuluhan terhadap 20 pedagang makanan dan minuman dilokasi tujuan wisata yaitu Lapangan Kantin dan Jam Gadang. Tujuan untuk meningkatkan pengetahuan pedagang kuliner melalui Penyuluhan dengan media brosur. Hasil adanya peningkatan pengetahuan para pedagang dan mereka menyadari akan pentingnya higiene sanitasi makanan yang dijualnya agar tidak berdampak terhadap kesehatan pelanggan.

## PENDAHULUAN

Kota Bukittinggi merupakan salah satu daerah Destinasi Pariwisata Nasional (DPN) sebagaimana Peraturan Pemerintah Nomor 50 tahun 2011 tentang Rencana Induk Pembangunan Kepariwisata Nasional atau disebut RIPPARNAS tahun 2010 – 2025. Hal ini diperkuat dengan perda nomor 25 tahun 1987 sebagai Daerah Pengembangan Pariwisata dan Kota Tujuan

Wisata utama di Propinsi Sumatera Barat dengan dicanangkannya kota Bukittinggi sebagai tanggal 11 Maret 1984.

Jumlah orang yang melakukan wisata mancanegara meningkat setiap tahunnya. Menurut statistik dari World Tourism Organization, wisatawan mancanegara pada tahun 2008 mencapai 922 juta. Wisata mancanegara diperkirakan mencapai 1 miliar pada tahun 2010 dan 1,6 miliar pada tahun 2020. (2). Kunjungan wisata di Sumatera Barat pada tahun 2020 berjumlah 8 169 147, tahun 2019 8 041 868 dan tahun 2021 4 785 886, sejalan dengan itu kunjungan wisata di Kota Bukittinggi tahun 2019 933 609, tahun 2020, 1 471 542 dan tahun 2021 748 074. (BPS, 2022).

Sebagai daerah tujuan wisata tentu saja memberikan dampak positif dalam peningkatan kunjungan wisatawan dari berbagai daerah dan negara yang dapat berkontribusi terhadap peningkatan ekonomi masyarakat dan Pendapatan Asli Daerah (PAD). Maka dalam setiap visi misi kepala daerah, keberlanjutan pembangunan dan pengembangan kepariwisataan menjadi agenda utama setiap kepala daerah terpilih yang dituangkan dalam RPJMD Kota Bukittinggi. Salah satu upaya pengembangan kepariwisataan di Kota Bukittinggi adalah pengembangan wisata kuliner.

Wisata kuliner dapat menyebabkan berbagai resiko kesehatan, tergantung dari ciri wisatawan maupun tipe perjalanannya. Seorang wisatawan bisa terpapar langsung dengan faktor kelembaban, suhu, dan mikroba yang sering menyebabkan masalah kesehatan terjadi. Resiko kesehatan juga biasanya dapat terjadi jika pada daerah dengan mutu akomodasinya buruk dalam hal kualitas kebersihan dan sanitasi, layanan medis yang kurang memadai, dan kurangnya penyediaan air bersih.. Dari jutaan orang yang melakukan perjalanan wisata ke negara-negara berkembang setiap tahun, sekitar 20% dan 50% akan mengalami penyakit diare sehingga dikatakan *traveler's diarrhea* menjadi penyakit medis. (Sarayar & Liwang, 2012).

Para wisatawan berisiko lebih tinggi ketika pergi ke destinasi dengan standar kebersihan dan sanitasi yang buruk atau makan di tempat-tempat dengan praktik penanganan makanan yang buruk. Pada tingkat resiko tinggi

dapat menimbulkan keracunan makanan karena melibatkan konsumsi racun yang sudah terbentuk dalam makanan. Pada sindrom ini, muntah dan diare mungkin ada, tetapi gejala biasanya menghilang secara spontan dalam 12 jam.

Guna pencapaian tujuan 2 SDGs tanpa kelaparan, tujuan 6 tercapainya air bersih dan sanitasi yang layak dan tujuan 12 tercapainya konsumsi dan produksi yang berkelanjutan maka peningkatan kualitas pelayanan terhadap wisatawan di daerah wisata khususnya di Kota Bukittinggi dilakukan dengan upaya penerapan standar sanitasi dan hygiene makanan yang sehat melalui konsep kesehatan pariwisata.

### **RUMUSAN MASALAH**

Konsep kesehatan pariwisata perlu diterapkan di lokasi wisata untuk memastikan kenyamanan dan kesehatan wisatawan pada saat berkunjung. Berdasarkan observasi dan wawancara pada wisatawan dan pedagang makanan dan minuman di beberapa lokasi wisata Kota Bukittinggi ditemukan beberapa permasalahan diantaranya masih adanya penyajian makanan dan minuman yang tidak higienis. Pengetahuan dan perilaku pengelola dan pedagang makanan dan minuman berpengaruh terhadap hygiene dan sanitasi produk makanan dan minuman yang dijual. Di lain pihak wisatawan mengharapkan keamanan makanan dan minuman yang dikonsumsi di lokasi wisata.

### **METODE PENELITIAN**

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan pada minggu kedua pada bulan Maret 2023 di 2 lokasi yaitu 5 orang pedagang di Lapangan Kantin dan 5 orang di Pelataran Jam Gadang Kota Bukittinggi di saat ada keramaian pada Minggu pagi. Langkah-langkah kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah memberikan penyuluhan dengan menggunakan media brosur dengan materi pemilihan bahan makanan, pengolahan makanan dan penyajian makanan dengan menggunakan metode kuantitatif yaitu dengan melakukan wawancara dan observasi terhadap sasaran setelah diberikan Penyuluhan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Materi penyuluhan yang diberikan pada pengabdian masrakat memuat beberapa hal penting yaitu :

### 1. Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman

Pengertian dari prinsip hygiene sanitasi makanan dan minuman adalah pengendalian terhadap empat faktor yaitu tempat/bangunan, peralatan, orang dan bahan makanan. Terdapat 6 (enam) prinsip hygiene sanitasi makanan dan minuman yaitu :

#### a. Pemilihan bahan makanan

Kualitas bahan makanan yang baik dapat dilihat melalui ciri-ciri fisik dan mutunya dalam hal ini bentuk, warna, kesegaran, bau dan lainnya. Bahan makanan yang baik terbebas dari kerusakan dan pencemaran termasuk pencemaran oleh bahan kimia seperti pestisida. salah satu upaya mendapatkan bahan makanan yang baik adalah dengan menghindari penggunaan bahan makanan yang berasal dari sumber yang tidak jelas (liar) karena kurang dapat dipertanggungjawabkan secara kualitasnya.

#### b. Penyimpanan bahan makanan

Penyimpanan bahan makanan bertujuan untuk mencegah bahan makanan agar tidak lekas rusak. Salah satu contoh tempat penyimpanan yang baik adalah lemari es atau freezer. Freezer sangat membantu di dalam penyimpanan bahan makanan jika dibandingkan dengan tempat penyimpanan lain seperti lemari makan atau laci-laci penyimpanan makanan.

#### c. Pengolahan makanan

Pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan yang siap santap. Pengolahan makanan yang baik adalah yang mengikuti prinsip-prinsip hygiene sanitasi (Depkes RI, 2004). Tujuan pengolahan makanan agar tercipta makanan yang memenuhi syarat kesehatan, mempunyai cita rasa yang sesuai serta mempunyai bentuk yang merangsang selera. Dalam proses pengolahan

makanan, harus mempunyai persyaratan hygiene sanitasi terutama menjaga kebersihan peralatan masak yang digunakan, tempat pengolahan atau disebut dapur serta kebersihan penjamah makanan.

#### d. Penyimpanan Makanan

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam menyimpan makanan diantaranya adalah makanan yang disimpan harus diberi tutup, kemudian tersedia tempat khusus untuk menyimpan makanan. Makanan tidak boleh disimpan dekat dengan saluran air. Apabila disimpan diruangan terbuka hendaknya tidak lebih dari enam jam dan ditutup agar terhindar dari serangga dan binatang lain. Lemari penyimpanan sebaiknya tertutup dan tidak berada tanpa kaki penyangga atau dipojok ruangan karena tikus, kecoa dan hewan lainnya akan sangat mudah untuk menjangkaunya.

#### e. Pengangkutan makanan

Pengangkutan makanan yang sehat akan sangat berperan di dalam mencegah terjadinya pencemaran makanan. Dalam proses pengangkutan makanan banyak pihak yang terkait mulai dari persiapan, pewadahan, orang, suhu dan kendaraan pengangkut itu sendiri.

#### f. Penyajian makanan

Penyajian makanan yang menarik akan memberikan nilai tambah dalam menarik pelanggan. Teknis penyajian makanan untuk konsumen memiliki berbagai cara asalkan memperhatikan kaidah hygiene sanitasi yang baik. Penggunaan pembungkus seperti plastik, kertas atau boks plastik harus dalam keadaan bersih dan tidak berasal dari bahan-bahan yang dapat menimbulkan racun. Makanan yang disajikan pada tempat yang bersih, peralatan yang digunakan bersih, sirkulasi udara dapat berlangsung, penyaji berpakaian bersih dan rapi menggunakan tutup kepala dan celemek. Tidak boleh terjadi kontak langsung dengan makanan yang disajikan.

## 2. Higiene Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan pengangkutan sampai penyajian. Dalam proses pengolahan makanan, peran dari penjamah makanan sangatlah besar peranannya. Penjamah makanan ini mempunyai peluang untuk menularkan penyakit.

Oleh sebab itu penjamah makanan harus selalu dalam keadaan sehat dan terampil Personal hygiene dan perilaku sehat penjamah makanan harus diperhatikan. Seorang penjamah makanan harus beranggapan bahwa sanitasi makanan harus merupakan pandangan hidupnya serta menyadari akan pentingnya sanitasi makanan, hygiene perorangan dan mempunyai kebiasaan bekerja, minat maupun perilaku sehat. Pemeliharaan kebersihan penjamah makanan, penanganan makanan secara higienis dan hygiene perorangan dapat mengatasi masalah kontaminasi makanan dengan bakteri. Dengan demikian kebersihan penjamah makanan adalah sangat penting untuk diperhatikan karena merupakan sumber potensial dalam mata rantai perpindahan bakteri ke dalam makanan sebagai penyebab penyakit.

Persyaratan hygiene perilaku penjamah makanan, khususnya pada kantin sesuai Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 meliputi, antara lain :

- a. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
- b. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan : sarung tangan plastik, penjepit makanan, sendok garpu dan sejenisnya.
- c. Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai celemek dan penutup rambut.
- d. Setiap tenaga penjamah makanan pada saat bekerja harus berperilaku :

- 1) Tidak makan atau mengunyah makanan kecil/permen.
- 2) Tidak memakai perhiasan (cincin).
- 3) Tidak bercakap-cakap.
- 4) Selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil.
- 5) Tidak memanjangkan kuku.
- 6) Selalu memakai pakaian yang bersih.

Penjamah makanan menjadi penyebab potensial terjadinya kontaminasi makanan apabila: 1) menderita penyakit tertentu; 2) kulit, tangan, jari-jari dan kuku banyak mengandung bakteri kemudian kontak dengan makanan; 3) apabila batuk, bersin maka akan menyebarkan bakteri; 4) akan menyebabkan kontaminasi silang apabila setelah memegang sesuatu kemudian menyajikan makanan.

Sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003, Tentang Pedoman Persyaratan Sanitasi Makanan Jajanan. Maka persyaratan yang harus di penuhi oleh Penjamah Makanan Jajanan adalah :

- 1) Tidak menderita Penyakit mudah menular misalnya: batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenis.
- 2) Menutup luka ( pada luka terbuka : bisul atau luka terbuka lainnya).
- 3) Menjaga kebersihan rambut, kuku, tangan dan pakaian.
- 4) Memakai celemek dan tutup kepala.
- 5) Mencuci tangan tiap kali akan menangani makanan.
- 6) Penjamah makanan harus memakai perlengkapan atau memakai alas tangan.
- 7) Tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung,mulut atau bagian lainnya).

8) Tidak batuk atau bersin di hadapan makanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung

### Higiene Penjamah Makanan


Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan pengangkutan sampai penyajian. Dalam proses pengolahan makanan, peran dari penjamah makanan sangatlah besar perannya. Penjamah makanan ini mempunyai peluang untuk menularkan penyakit.

Persyaratan hygiene perilaku penjamah makanan, khususnya pada kantin sesuai Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 1098/Menkes/SK/VII/2003 meliputi, antara lain :

- Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
- Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan : sarung tangan plastik, penjepit makanan, sendok garpu dan sejenisnya.
- Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai celemek dan penutup rambut.
- Setiap tenaga penjamah makanan pada saat bekerja harus berperilaku :
- Tidak makan atau mengunyah makanan kecil/pemen, Tidak memakai perhiasan (cincin), Tidak bercakap-cakap, Selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil., Tidak memajangkan kuku, Selalu memakai pakaian yang bersih.

### Persyaratan Penjamah Makanan Jajanan

1. Tidak menderita Penyakit mudah menular misalnya: batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenis.
2. Menutup luka ( pada luka terbuka : bisul atau luka terbuka lainnya).
3. Menjaga kebersihan rambut, kuku, tangan dan pakaian.
4. Memakai celemek dan tutup kepala.
5. Mencuci tangan tiap kali akan menangani makanan.
6. Penjamah makanan harus memakai perlengkapan atau memakai alas tangan.
7. Tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung,mulut atau bagian lainnya).
8. Tidak batuk atau bersin di hadapan makanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung

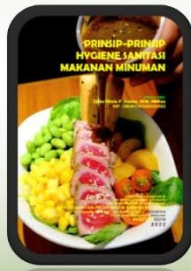




Prodi Kesmas  
Universitas Fort De  
Kock Bukittinggi

---

**PENGELOLAAN MAKANAN DAN MINUMAN YANG SEHAT**



PRINSIP-PRINSIP HIGIENE SANITASI MAKANAN DAN MINUMAN

Ela Budi Satrisa,SKM,MPH  
Achira,SKM,ME  
Maisyarah, SKM,MMKes  
@2023

### Kuliner Sehat

Wisata kuliner dapat menyebabkan berbagai resiko kesehatan, tergantung dari ciri wisatawan maupun tipe perjalanannya. Seorang wisatawan bisa terpapar langsung dengan faktor kelembaban, suhu, dan mikroba yang sering menyebabkan masalah kesehatan terjadi.

Risiko kesehatan juga biasanya dapat terjadi jika pada daerah dengan mutu akomodasinya buruk dalam hal kualitas kebersihan dan sanitasi, layanan medis yang kurang memadai, dan kurangnya penyediaan air bersih..

Dari jutaan orang yang melakukan perjalanan wisata ke negara-negara berkembang setiap tahun, sekitar 20% dan 50% akan mengalami penyakit diare sehingga dikatakan traveler's diarrhea menjadi penyakit medis.

Guna pencapaian tujuan 2 SDGs tanpa kelaparan, tujuan 6 tercapainya air bersih dan sanitasi yang layak dan tujuan 12 tercapainya konsumsi dan produksi yang berkelanjutan maka peningkatan kualitas pelayanan terhadap wisatawan di daerah wisata khususnya di Kota Bukittinggi dilakukan dengan upaya penempatan standar sanitasi dan hygiene makanan yang sehat melalui konsep kesehatan pariwisata.

### Prinsip Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman

Pengertian dari prinsip hygiene sanitasi makanan dan minuman adalah pengendalian terhadap empat faktor yaitu tempat/bangunan, peralatan, orang dan bahan makanan. Terdapat (enam) prinsip hygiene sanitasi makanan dan minuman yaitu :

**a. Pemilihan bahan makanan**  
Kualitas bahan makanan yang baik dapat dilihat melalui ciri-ciri fisik dan mutunya dalam hal ini bentuk, warna, kesegaran, bau dan lainnya. Bahan makanan yang baik terbebas dari kontaminasi dan pencemaran termasuk pencemaran oleh bahan kimia seperti pestisida. salah satu upaya mendapatkan bahan makanan yang baik adalah dengan menghindari penggunaan bahan makanan yang berasal dari sumber yang tidak jelas (liar) karena kurang dapat dipertanggungjawabkan secara kualitasnya.


**b. Penyimpanan bahan makanan**  
Penyimpanan bahan makanan bertujuan untuk mencegah bahan makanan agar tidak lekas rusak. Salah satu contoh tempat penyimpanan yang baik adalah lemari es atau freezer. Freezer sangat membantu di dalam penyimpanan bahan makanan jika dibandingkan dengan tempat penyimpanan lain seperti lemari makan atau laci-laci penyimpanan makanan.

**c. Pengolahan makanan**  
Pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan yang siap santap. Pengolahan makanan yang baik adalah yang mengikuti prinsip-prinsip hygiene sanitasi (Depkes RI, 2004). Tujuan pengolahan makanan agar tercipta makanan yang memenuhi syarat kesehatan, mempunyai cita rasa yang enak serta mempunyai bentuk yang mengangsang selera. Dalam proses pengolahan makanan, harus mempunyai persyaratan hygiene sanitasi terutama menjaga kebersihan peralatan masak yang digunakan, tempat pengolahan atau disebut dapur serta kebersihan penjamah makanan.

**d. Penyimpanan Makanan**  
Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam menyimpan makanan diantaranya adalah makanan yang disimpan harus diberi tutup, kemudian terselid tempat khusus untuk menyimpan makanan. Makanan tidak boleh disimpan dekat dengan saluran air. Apabila disimpan di ruangan terbuka bukannya tidak lebih dari enam jam dan ditutup agar terhindar dari serangga dan binatang lain. Lemari penyimpanan sebaiknya tertutup dan tidak berada tanpa kaki penyangga atau dipojok ruangan karena tikus, kecoa dan hewan lainnya akan sangat mudah untuk menjangkaunya.

**e. Pengangkutan makanan**  
Pengangkutan makanan yang sehat akan sangat berperan di dalam mencegah terjadinya pencemaran makanan. Dalam proses pengangkutan makanan banyak pihak yang terkait mulai dari persiapan, pewardahan, orang, suhu dan kendaraan pengangkut itu sendiri.

**f. Penyajian makanan**  
Penyajian makanan yang menarik akan memberikan nilai tambah dalam menarik pelanggan. Teknik penyajian makanan untuk konsumen memiliki berbagai cara asalkan memperhatikan kaidah hygiene sanitasi yang baik. Penggunaan pembungkus seperti plastik, kertas atau boks plastik harus dalam keadaan bersih dan tidak berasal dari bahan-bahan yang dapat menimbulkan racun.Makanan yang disajikan pada tempat yang bersih, peralatan yang digunakan bersih, sirkulasi udara dapat berhadung, penyaji berpakaian bersih dan rapi menggunakan tutup kepala dan celemek. Tidak boleh terjadi kontak langsung dengan makanan yang disajikan





**REFERENCES**

- Azwar, M. *et al.* (2018) 'Evaluasi Pengelolaan Persampahan Di Kota Manado (Studi Kasus: Kec. Wenang)', *Spasial*, 5(2), pp. 130–140.
- Dobiki, J. (2018) 'Analisis Ketersediaan Prasarana Persampahan Di Pulau Kumo Dan Pulau Kakara Di Kabupaten Halmahera Utara', *Jurnal Spasial Volume*, 5(2), pp. 220–228.
- Hendra, Y. (2016) 'Perbandingan Sistem Pengelolaan Sampah di Indonesia dan Korea Selatan: Kajian 5 Aspek Pengelolaan Sampah', *Aspirasi*, 7, pp. 77–91.
- Liando, M.A.S.D. and Sampe, S. (2017) 'Implementasi Kebijakan Pengelolaan Sampah Dan Retribusi Pelayanan Kebershan Di Kota Manado', *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), pp. 1689–1699.
- Pelayanan, R., Di, K. and Manado, K. (2017) 'Implementasi Kebijakan Pengelolaan Sampah Dan Retribusi Pelayanan Kebershan Di Kota Manado', *Jurnal Eksekutif*, 1(1).
- Widyati, S., Meidiana, C. and Sari, K.E. (2022) 'Efektivitas dan Efisiensi Bank Sampah Induk Surabaya', *Planning for Urban Region ...*, 11(2), pp. 41–48. Available at: <https://purejournal.ub.ac.id/index.php/pure/article/view/232%0Ahttps://purejournal.ub.ac.id/index.php/pure/article/viewFile/232/193>.