

Pelatihan Hygiene dan Sanitasi di Desa Bungaraya – Siak - Riau

Vienna Artina Sembiring
Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti

viena.artina@stptrisakti.ac.id

Abstract

Hygiene and Sanitation training and counseling in the village of Bungaraya Siak district is community service the aims is to make people at Bunga Raya Village know and understand about personal hygiene, selection of good food, cleanliness in processing food and cleanliness in the process of food packaging avoid the food durable / not stale and avoid bacteria and germs in the food. The training method is used the classical method with discussion / question and answer approach and practice with the intention that the material can be well received by participants. (1) Definition of self hygiene and sanitation, (2) food hygiene and sanitation, (3) food packaging hygiene and sanitation. The training results show that the participants understood about personal hygiene, cleanliness of equipment and places for food processing, selection good and healthy product to cook and how to store food properly and correctly.

Keywords: *Hygiene and Sanitation, Food, Desa Bunga Raya*

Abstrak

Pelatihan dan penyuluhan Hygiene dan Sanitasi di desa Bungaraya kabupaten Siak adalah pengabdian masyarakat yang bertujuan agar masyarakat di desa Bunga Raya mengerti dan memahami tentang kebersihan diri, pemilihan bahan makanan yang baik, kebersihan dalam memproses atau mengolah makanan serta kebersihan dalam proses pengemasan makanan supaya makanan bisa awet/tidak basi dan terhindar dari bakteri dan kuman penyakit. Metode pelatihan yang digunakan adalah metode klasikal dengan pendekatan diskusi/tanya jawab dan praktik dengan maksud agar materi dapat diterima oleh peserta dengan baik. (1) Pengertian hygiene dan sanitasi diri, (2) hygiene dan sanitasi makanan, (3) hygiene dan sanitasi pengemasan makanan Hasil pelatihan menunjukkan bahwa dengan adanya pelatihan ini para peserta mengerti dan memahami kebersihan diri, kebersihan peralatan dan tempat untuk mengolah makanan, pemilihan bahan makanan yang baik dan sehat untuk dimasak dan cara penyimpanan makanan yang baik dan benar.

Kata Kunci: Hygiene dan Sanitasi, Makanan, Desa Bunga Raya

PENDAHULUAN

Diawal kemerdekaan Indonesia, Sultan Syarif kasim II, merupakan Sultan Siak terakhir menyatakan kerajaannya bergabung dengan negara Republik Indonesia. Kemudian wilayah ini menjadi wilayah Kewedanan Siak dibawah Kabupaten Bengkalis yang kemudian berubah status menjadi Kecamatan Siak. Pada Tahun 1999 berdasarkan UU No. 53 Tahun 1999, meningkat statusnya menjadi Kabupaten Siak dengan ibu kotanya Siak Sri Indrapura.

Secara Geografis Kabupaten Siak terletak pada koordinat 10 16' 30' – 00 20' 49' Lintang Utaradan 100 54' 21' 102⁰ 10' 59'' Bujur Timur. Bentang alam Kabupaten Siak sebagian besar terdiri dari dataran rendah dibagian Timur dan sebagian dataran tinggi di sebelah barat. Pada umumnya struktur tanah terdiri dari tanah podsolik merah kuning dan batuan dalam bentuk rawa atau tanah basah. Lahan semacam ini subur untuk pengembangan pertanian, perkebunan dan perikanan.

Desa Bunga Raya merupakan salah satu Desa dari Kecamatan Bunga Raya Kabupaten Siak di Provinsi Riau dengan Luas 53 Km² dengan Topografi daratan. Desa Bunga Raya terletak di dalam wilayah Kecamatan Bunga Raya Kabupaten Siak Provinsi Riau. Sebelah Utara berbatasan dengan Desa Jati Baru, Sebelah Timur berbatasan dengan Sungai Siak, Sebelah Selatan berbatasan dengan Desa Jaya Pura, Sebelah Barat berbatasan dengan Desa Kemuning Muda. Luas wilayah Desa Bunga Raya adalah 53 Km² dimana 80% berupa daratan dimanfaatkan sebagai lahan pertanian, dimanfaatkan untuk perkebunan 10%, perumahan 10%, dan lahan tidur. Iklim Desa Bunga Raya, sebagaimana Desa-Desa lain di wilayah Indonesia mempunyai Iklim Kemarau dan Penghujan, hal tersebut mempunyai pengaruh langsung terhadap pola tanam Pola tanam pada lahan pertanian yang ada di Desa Bunga Raya Kecamatan Bunga Raya.

Penduduk Desa Bunga Raya didominasi oleh penduduk transmigrasi yang bersuku jawa. Sehingga kearifan lokal yang lain sudah dilakukan oleh masyarakat sejak adanya desa Bunga Raya. Desa Bunga Raya mempunyai penduduk 4089 jiwa, yang terdiri dari laki-laki 2055 jiwa Perempuan 2034 jiwa dan 995 KK. Kondisi ekonomi masyarakat Desa Bunga Raya secara kasat mata terlihat jelas perbedaannya antara rumah tangga yang berkategori miskin, sangat miskin, sedang dan kaya. Hal ini disebabkan karena mata pencahariannya di sektor-sektor usaha yang berbeda-beda pula, sebagian besar di sektor non formal seperti Petani, pedagang, buruh tani, dan di sektor formal seperti PNS pemda, Honorer, guru, tenaga medis.

Bekerja sama dengan Yayasan Belantara dan STP Trisakti untuk mengadakan pelatihan dan Penyuluhan bagi warga desa Bunga Raya. Pelatihan – pelatihan tersebut disesuaikan dengan kebutuhan desa Bunga Raya. Berdasarkan hasil survey dan kerja sama yang dilakukan oleh tim Yayasan Belantara dan Pengabdian masyarakat STP Trisakti dengan desa Bunga Raya maka dilakukan pelatihan dan penyuluhan mengenai hygiene dan sanitasi kepada masyarakat didesa Bunga Raya Kecamatan Bunga Raya Kabupaten Siak Provinsi Riau.

Kebersihan perorangan adalah suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan (Wartonah, 2003). Hygiene adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan pada usaha kesehatan perseorangan atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut berada (Widyati dan Yuliahsih, 2002). Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia (Widyati dan Yuliahsih, 2002).

Makanan dan minuman termasuk kebutuhan dasar terpenting dan sangat esensial dalam kehidupan manusia karena merupakan sumber energi satu-satunya. Sehingga apapun yang akan disajikan sebagai makanan maupun minuman manusia haruslah memenuhi syarat utama. Sanitasi makanan adalah untuk mencegah kontaminasi makanan dengan zat- zat yang dapat mengakibatkan gangguan kesehatan diperlukan penerapan sanitasi makanan. Sanitasi makanan adalah usaha

untuk mengamankan dan menyelamatkan makanan agar tetap bersih, sehat dan aman (Mulia, 2005).

Tujuan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan adalah untuk menjadikan desa Bunga Raya menjadi desa wisata yang berkembang dan maju dengan potensi – potensi alam yang ada dan sumber daya masyarakatnya yang sadar wisata.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Metode yang digunakan adalah sebagai berikut:

- a. Langkah 1 (Metode Sosialisasi) : Peserta diberikan sosialisasi / materi tentang hygiene dan sanitasi diri, makanan dan penyimpanan makanan.
- b. Langkah 2 (Metode Tutorial): Peserta pelatihan diberikan tayangan video tentang kebersihan diri, makanan dan cara mengemas makanan.
- c. Langkah 3 (Metode Diskusi): Peserta pelatihan mempraktikkan dan bertanya serta mendiskusikan tentang hygiene dan sanitasi diri, hygiene dan sanitasi makanan dan hygiene dan sanitasi pengemasan makanan.

Subjek dalam penelitian ini adalah masyarakat sekitar agrowisata Bungaraya, kabupaten Siak Propinsi Riau yang berjumlah 15 orang. Pelatihan dan penyuluhan dilakukan di Wisma Nipah, Kecamatan Bunga Raya, Kabupaten Siak Provinsi Riau. Pada tanggal 21 – 26 Oktober 2019.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap – tahap pelatihan ini yaitu :

- 1) Tahap persiapan, yang terdiri dari tahap : (a) penyiapan bahan administrasi sesuai dengan kebutuhan pelaksanaan pelatihan, (b) melakukan koordinasi dengan masyarakat Bungaraya (c) menyiapkan materi pelatihan, (d) menyiapkan narasumber yang memiliki kompetensi sesuai dengan target dan tujuan pelatihan, dan (e) menyiapkan jadwal pelatihan selama 3 hari efektif,
- 2) Tahap pelaksanaan, yang terdiri dari : (a) memberikan materi hygiene dan sanitasi diri, (b) hygiene dan sanitasi makanan, (c) hygiene dan sanitasi pengemasan makanan.
- 3) Tahap evaluasi yaitu memberikan pre tes sebelum materi dimulai dan memberikan post tes sesudah materi diberikan kepada para peserta dengan tujuan untuk mengetahui sejauh mana peserta memahami dan mengerti tentang materi yang diberikan. Kemudian dilanjutkan dengan sesi diskusi dan Tanya jawab seputar materi yang diberikan.



Gambar 1. Narasumber (Vienna Artina. S, S.ST.Par, M.Pd) sedang memberikan paparan materi tentang Hygiene dan Sanitasi



Gambar 2. Para peserta sedang memperagakan hygiene dan sanitasi diri pada saat proses pencucian tangan sebelum memulai memasak



Gambar 3. Para peserta sedang mengerjakan pre tes dan post tes

Tujuan dan fungsi pelatihan hygiene dan sanitasi : (1) Agar masyarakat Desa Bunga Raya memahami dan mengetahui tentang hygiene dan Sanitasi diri, (2) Hygiene dan Sanitasi makanan, (3) Hygiene dan Sanitasi Pengemasan makanan.

Dalam kegiatan pelatihan Hygiene dan Sanitasi ini ternyata banyak peserta yang masih belum terlalu memahami tentang hygiene dan Sanitasi, sehingga peserta sangat antusias sekali mengikuti pelatihan ini.

Pelatihan hari pertama adalah pelatihan mengenai hygiene dan sanitasi diri, sebelum materi di berikan para peserta mengisi daftar hadir dan diberikan post test untuk mengukur dan mengetahui sejauh mana para peserta mengerti dan memahami mengenai materi yang akan diberikan. Bersih belum berarti bebas dari kuman dan penyakit, bersih belum berarti semua kotoran dan noda – noda terangkat semua, di pelatihan hari pertama ini masyarakat Bunga Raya diajarkan cara kebersihan diri sendiri, mandi, pakaian, mencuci tangan dan kebersihan tempat tinggal serta lingkungan sekitar. Pada saat acara telah selesai di adakan sesi Tanya jawab dan diskusi serta memberikan pre test kepada para peserta untuk mengetahui apakah materi yang diberikan dapat diterima dan dipahami dengan baik.

**PRE TEST MATERI HYGIENE DAN SANITASI DIRI DAN TEMPAT KERJA
HARI SELASA, TANGGAL 22 OKTOBER 2019**

1. Apa yang anda ketahui tentang kebersihan diri.....
2. Apa yang dimaksud dengan keracunan makanan.....
3. Apakah keberishan tempat kerja harus dijaga kebersihannya.....

**POST TEST MATERI HYGIENE DAN SANITASI DIRI DAN TEMPAT KERJA
HARI SELASA, TANGGAL 22 OKTOBER 2019**

1. Bagaimana cara mencuci tangan dengan baik dan benar.....
2. Kebersihan area kerja meliputi apa saja.....
3. Sebutkan macam – macam jenis sampah organic dan non organik.....

Pelatihan hari kedua adalah pelatihan mengenai hygiene dan sanitasi makanan. Sebelum materi diberikan para peserta mengisi daftar hadir dan diberikan post test untuk diisi dengan tujuan untuk mengukur dan mengetahui sejauh mana para peserta mengerti dan memahami mengenai materi yang akan diberikan. Dipelatihan ini diajarkan bagaimana cara memilih bahan makanan yang baik, cara membersihkan bahan makanan yang sudah dibeli, kebersihan peralatan masak, kebersihan area memasak, kebersihan pada saat proses memasak dan setelah selesai memasak. Setelah materi selesai diadakan sesi tanya jawab dan diskusi dilanjutkan dengan memberikan para peserta pre test yang harus isi untuk mengetahui apakah materi yang diberikan dapat diterima dan dipahami dengan baik.

**PRE TEST MATERI HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN
HARI RABU, TANGGAL 23 OKTOBER 2019**

1. Jelaskan apa yang dimaksud dengan bahan makanan.....
2. Jelaskan apa yang dimaksud dengan tempat atau wadah penyimpanan.....
3. Apa yang anda ketahui tentang pengolahan makanan.....

**POST TEST MATERI HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN
HARI RABU, TANGGAL 23 OKTOBER 2019**

1. Bagaimana cara pemilihan bahan makanan yang baik dan benar.....
2. Menurut anda tempat atau wadah penyimpanan yang baik dan benar untuk makanan adalah.....
3. Bagaimana cara pengelolaan makanan yang baik dan benar.....

Pelatihan hari ketiga adalah pelatihan mengenai hygiene dan sanitasi pengemasan makanan. Sebelum acara dimulai para peserta mengisi daftar hadir dan diberikan post test untuk mengukur dan mengetahui sejauh mana para peserta mengerti dan memahami mengenai materi yang akan diberikan. Dipelatihan ini diajarkan cara memilih tempat pengemasan atau penyimpanan untuk makanan yang baik dan benar, cara membuat logo atau label pada makanan yang akan dijual, dan cara penyimpanannya. Pada saat acara telah selesai diadakan sesi tanya jawab dan diskusi dan para peserta diberikan pre test untuk mengetahui apakah materi yang diberikan dapat diterima dan dipahami dengan baik.

**PRE TEST MATERI HYGIENE DAN SANITASI KEMASAN
HARI KAMIS, TANGGAL 24 OKTOBER 2019**

1. Apa yang dimaksud dengan kemasan.....
2. Menurut anda apakah kemasan itu perlu dan penting untuk makanan?
3. Apakah fungsi dari kemasan.....

**POST TEST MATERI HYGIENE DAN SANITASI KEMASAN
HARI SELASA, TANGGAL 22 OKTOBER 2019**

1. Apa yang anda ketahui tentang jenis – jenis kemasan.....
2. Pada label kemasan harus tertera apa saja.....
3. Sebutkan tujuan dari kemasan.....

KESIMPULAN

Pelatihan Hygiene dan sanitasi pada masyarakat desa Bunga Raya kecamatan Bunga Raya kabupaten Siak Propinsi Riau berjalan dengan lancar, dan para peserta sangat bersemangat pada saat mengikuti pelatihan Masyarakat desa Bunga Raya yang selama ini hanya mengetahui sedikit tentang hygiene dan sanitasi perorangan, makanan dan pengemasan, diharapkan setelah mengikuti pelatihan ini bisa melaksanakan, memahami dan mengerti tentang hygiene dan sanitasi lebih baik lagi untuk kehidupan sehari – hari dan pada saat mengolah dan mengemas makanan agar makanan tersebut terhindar dari bakteri dan kuman penyakit. Karena salah satu cara untuk memelihara kesehatan adalah dengan mengkonsumsi makanan yang aman, yaitu dengan memastikan makanan tersebut dalam keadaan bersih dan terhindar dari penyakit.

DAFTAR PUSTAKA

- Mulia, Ricky.M. (2005). Pengantar Kesehatan Lingkungan. Edisi pertama, Yogyakarta: Penerbit Graha Ilmu.
- Widyati, R dan Yuliahsih (2002). Hygiene dan Sanitasi Umum dan Perhotelan. PT. Gramedia Widiarsana, Jakarta.
- Wartonah, (2003). Kebutuhan Dasar Manusia dan Proses Keperawatan. Salemba Merdeka. Jakarta.
- Kemdes: Tahun depan setiap desa bisa dapat anggaran Rp 1 miliar per tahun. (2019). Diakses pada November 3, dari Setara Jambi: <https://www.setarajambi.org/berita/detail/profil-desa-bungaraya-kec-bungaraya-kab-siak-prop-riau>