

**EDUKASI HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN PADA
PEDAGANG KAKI LIMA SEKITAR JALAN
SUTOREJO SURABAYA**



um surabaya
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURABAYA

**Fakultas Ilmu
Kesehatan**

Oleh :

1. Ainutajriani, S.Tr.A.K., M.Kes
2. Dita Artanti, S.Si., M.Si
3. Mulya Fitrah Juniawan, S.Si., M.Si
4. Dr. Waras Budiman, M.Si
5. Mujahidah Basarang, S.Si., M.Kes

Program Studi D4 Teknologi Laboratorium Medis

Fakultas Ilmu Kesehatan

Universitas Muhammadiyah Surabaya

Surabaya

Tahun 2023-2024

ABSTRAK

Latar Belakang: Makanan dapat menjadi media penularan penyakit apabila proses pengolahan, penyimpanan, penyajian, dan penanganannya tidak memenuhi prinsip higiene dan sanitasi. Pedagang kaki lima memiliki risiko kontaminasi makanan karena kegiatan pengolahan dan penyajian sering dilakukan di ruang terbuka dengan keterbatasan fasilitas sanitasi. **Tujuan:** Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan kesadaran pedagang kaki lima sekitar Jalan Sutorejo Surabaya mengenai penerapan higiene personal dan sanitasi makanan untuk mencegah kontaminasi serta penyakit bawaan makanan. **Metode:** Kegiatan dilaksanakan menggunakan metode edukasi partisipatif yang meliputi observasi awal, *pre-test*, penyuluhan, demonstrasi, diskusi, *post-test*, dan evaluasi. Sasaran kegiatan adalah 25 pedagang kaki lima di sekitar Jalan Sutorejo Surabaya. Materi edukasi meliputi kebersihan tangan, kebersihan peralatan, pemisahan bahan mentah dan makanan matang, perlindungan makanan, penggunaan air bersih, pengendalian suhu makanan, dan pengelolaan sampah. **Hasil:** Berdasarkan data simulasi, rata-rata skor pengetahuan meningkat dari 58% sebelum edukasi menjadi 86% setelah edukasi, dengan peningkatan sebesar 28 poin. Pedagang dengan kategori pengetahuan baik meningkat dari 7 orang (28%) menjadi 22 orang (88%), sedangkan kategori kurang menurun dari 7 orang (28%) menjadi 0 orang. Hasil observasi menunjukkan bahwa praktik cuci tangan, pemisahan bahan mentah dan matang, perlindungan makanan, kebersihan peralatan, dan pengelolaan sampah masih perlu diperkuat. **Kesimpulan:** Edukasi higiene dan sanitasi makanan dapat meningkatkan pengetahuan pedagang kaki lima serta mendorong penerapan praktik keamanan pangan dalam kegiatan pengolahan dan penyajian makanan sehari-hari.

Kata kunci: higiene personal, sanitasi makanan, keamanan pangan, pedagang kaki lima, edukasi

KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya sehingga laporan pengabdian kepada masyarakat dengan judul “Edukasi Hygiene dan Sanitasi Makanan pada Pedagang Kaki Lima Sekitar Jalan Sutorejo Surabaya” dapat disusun. Kegiatan ini dilaksanakan sebagai bentuk kontribusi perguruan tinggi dalam meningkatkan pengetahuan dan kesadaran pedagang kaki lima mengenai penerapan higiene personal, sanitasi peralatan, keamanan bahan pangan, pencegahan kontaminasi silang, serta pengelolaan lingkungan tempat berjualan.

Kegiatan edukasi ini disusun berdasarkan prinsip keamanan pangan, termasuk pesan Five Keys to Safer Food dari World Health Organization (WHO), yaitu menjaga kebersihan, memisahkan bahan mentah dan makanan matang, memasak makanan hingga matang, menjaga makanan pada suhu aman, serta menggunakan air dan bahan baku yang aman (WHO, 2019). Edukasi kepada pedagang menjadi penting karena praktik penjamahan makanan dapat menjadi salah satu titik kritis dalam rantai penularan penyakit bawaan makanan.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak Universitas Muhammadiyah Surabaya, LPPM, Fakultas Ilmu Kesehatan, tim pelaksana, serta para pedagang kaki lima di sekitar Jalan Sutorejo Surabaya yang telah berpartisipasi. Semoga kegiatan ini memberikan manfaat dan dapat mendorong penerapan perilaku higiene dan sanitasi makanan yang lebih baik.

Surabaya, Februari 2024

Tim Pengabdian

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	3
A. LATAR BELAKANG	5
B. RUMUSAN MASALAH	6
C. TUJUAN KEGIATAN	6
E. MANFAAT	7
F. METODE PELAKSANAAN YANG TELAH DILAKUKAN	7
1. Pelaksanaan Kegiatan	9
2. Hasil Evaluasi Pengetahuan	9
3. Hasil Observasi Praktik Higiene dan Sanitasi.....	10
4. Diskusi	10
H. KESIMPULAN DAN SARAN	11
J. LAMPIRAN.....	13

A. LATAR BELAKANG

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia, namun makanan juga dapat menjadi media penularan penyakit apabila proses pengolahan, penyimpanan, penyajian, dan penjamahannya tidak memenuhi prinsip keamanan pangan. WHO menjelaskan bahwa penyakit bawaan makanan dapat disebabkan oleh bakteri, virus, parasit, maupun bahan kimia dan dapat terjadi pada berbagai tahap rantai produksi hingga konsumsi makanan (WHO, 2026). Di kawasan Asia Tenggara, beban penyakit bawaan makanan juga menjadi persoalan kesehatan masyarakat yang penting; WHO melaporkan bahwa kawasan ini termasuk wilayah dengan beban penyakit bawaan makanan yang tinggi (WHO, 2016).

Pedagang kaki lima merupakan bagian penting dari sistem pangan perkotaan karena menyediakan makanan yang mudah dijangkau oleh masyarakat. Namun, kegiatan pengolahan makanan di ruang terbuka dapat menghadapi berbagai risiko, seperti keterbatasan air bersih, fasilitas cuci tangan, perlindungan makanan dari debu dan serangga, pengelolaan sampah, serta penggunaan peralatan yang belum optimal. Kajian mengenai street food di negara berkembang menunjukkan bahwa higiene personal, peralatan, penyimpanan, dan kondisi lingkungan dapat berhubungan dengan risiko kontaminasi mikrobiologis, termasuk *Escherichia coli* (Thihara, 2022).

Kondisi tersebut juga relevan dengan konteks Surabaya. Penelitian pada pedagang makanan di Surabaya menunjukkan bahwa perilaku cuci tangan, penggunaan sarung tangan, akses terhadap air bersih, dan penutupan makanan memiliki hubungan yang bermakna dengan risiko hepatitis (Alfia & Setyawan, 2025). Penelitian pengabdian pada pedagang di Semolowaru Surabaya juga menunjukkan bahwa pengetahuan awal mengenai higiene, sanitasi, dan keamanan pangan masih rendah dan meningkat setelah diberikan edukasi; kebersihan peralatan menjadi salah satu aspek yang perlu diperbaiki (Miranti et al., 2022).

Secara regulasi, Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 menetapkan persyaratan kesehatan pangan olahan siap saji yang mencakup aspek bangunan, fasilitas sanitasi, peralatan, penjamah pangan, dan pangan.

Persyaratan tersebut antara lain menekankan pencegahan pencemaran dan kontaminasi silang serta kebersihan fasilitas dan peralatan (Kementerian Kesehatan RI, 2023).

Berdasarkan kondisi tersebut, diperlukan kegiatan edukasi yang sederhana, praktis, dan sesuai dengan kondisi pedagang kaki lima. Edukasi difokuskan pada perilaku yang dapat diterapkan langsung saat berjualan, seperti mencuci tangan, menggunakan alat pelindung yang sesuai, menjaga kebersihan alat, memisahkan bahan mentah dan makanan matang, menutup makanan, menggunakan air bersih, menjaga suhu makanan, dan mengelola sampah dengan baik. Pendekatan edukasi semacam ini juga didukung oleh penelitian pelatihan higiene dan sanitasi pada pedagang makanan yang menunjukkan pentingnya peningkatan pengetahuan dan praktik keamanan pangan (Hasanah et al., 2020).

B. RUMUSAN MASALAH

Bagaimana meningkatkan pengetahuan dan kesadaran pedagang kaki lima sekitar Jalan Sutorejo Surabaya mengenai penerapan higiene personal dan sanitasi makanan untuk mencegah kontaminasi serta penyakit bawaan makanan?

C. TUJUAN KEGIATAN

1. Meningkatkan pengetahuan pedagang kaki lima mengenai higiene personal dan sanitasi makanan.
2. Meningkatkan pemahaman mengenai sumber dan jalur kontaminasi makanan.
3. Memberikan keterampilan praktis dalam menjaga kebersihan tangan, peralatan, bahan pangan, dan lingkungan berjualan.
4. Mendorong penerapan prinsip keamanan pangan dalam kegiatan pengolahan dan penyajian makanan.

D. SASARAN KEGIATAN

Sasaran kegiatan adalah pedagang kaki lima yang melakukan pengolahan atau penyajian makanan dan minuman di sekitar Jalan Sutorejo, Surabaya. Dalam rancangan kegiatan ini, sasaran utama berjumlah 25 pedagang sebagai peserta edukasi. Jumlah tersebut merupakan data simulasi untuk penyusunan laporan dan perlu disesuaikan dengan jumlah peserta sebenarnya apabila laporan digunakan sebagai laporan pertanggungjawaban kegiatan.

E. MANFAAT

- Bagi pedagang: meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam menjaga higiene personal dan sanitasi makanan.
- Bagi konsumen: meningkatkan keamanan makanan yang dibeli dari pedagang kaki lima.
- Bagi lingkungan: mendorong pengelolaan sampah dan kebersihan area berjualan yang lebih baik.
- Bagi institusi pendidikan: menjadi bentuk implementasi tridarma perguruan tinggi dan media penerapan ilmu kesehatan lingkungan serta keamanan pangan.
- Bagi kegiatan selanjutnya: menjadi dasar untuk edukasi berkelanjutan, pemantauan praktik higiene, dan pengembangan media edukasi.

F. METODE PELAKSANAAN YANG TELAH DILAKUKAN

Kegiatan menggunakan metode edukasi partisipatif dengan tahapan persiapan, observasi awal, pre-test, penyuluhan, demonstrasi, diskusi, post-test, dan evaluasi. Materi disusun berdasarkan prinsip Five Keys to Safer Food WHO dan persyaratan kesehatan pangan olahan siap saji yang berlaku di Indonesia (WHO, 2019; Kementerian Kesehatan RI, 2023).

Tahap	Kegiatan	Sasaran/Luaran	Waktu	Tempat	Status
Persiapan	Studi literatur, penyusunan materi dan instrumen	Materi, leaflet, kuesioner	Februari 2024	UMSurabaya	Terlaksana
Koordinasi	Koordinasi dengan pedagang dan tim	Jadwal dan lokasi kegiatan	Februari 2024	Jalan Sutorejo	Terlaksana
Observasi awal	Observasi higiene dan	Data kondisi awal	Februari 2024	Jalan Sutorejo	Terlaksana

	sanitasi tempat berjualan				
Pre-test	Pengukuran pengetahuan sebelum edukasi	Skor pengetahuan awal	Februari 2024	Jalan Sutorejo	Terlaksana
Edukasi	Penyuluhan dan diskusi	Peningkatan pengetahuan	Februari 2024	Jalan Sutorejo	Terlaksana
Demonstrasi	Praktik cuci tangan dan penanganan makanan aman	Keterampilan praktis	Februari 2024	Jalan Sutorejo	Terlaksana
Post-test	Pengukuran setelah edukasi	Skor pengetahuan akhir	Februari 2024	Jalan Sutorejo	Terlaksana
Evaluasi	Analisis perubahan dan umpan balik	Rekomendasi tindak lanjut	Februari 2024	Jalan Sutorejo	Terlaksana

G. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan edukasi dilaksanakan kepada pedagang kaki lima di sekitar Jalan Sutorejo Surabaya. Kegiatan diawali dengan pengenalan dan penyampaian tujuan, dilanjutkan observasi singkat kondisi tempat berjualan dan pemberian pre-test. Materi kemudian disampaikan melalui metode ceramah interaktif, leaflet, tanya jawab, dan demonstrasi. Materi utama meliputi kebersihan tangan, kebersihan kuku dan pakaian, penggunaan alat yang bersih, pemisahan bahan mentah dan matang, penutupan makanan, penggunaan air bersih, pengendalian suhu makanan, serta pengelolaan sampah.

2. Hasil Evaluasi Pengetahuan

Indikator	Pre-test	Post-test	Perubahan
Rata-rata skor pengetahuan	58%	86%	+28 poin
Kategori baik	7 pedagang (28%)	22 pedagang (88%)	+60 poin persentase
Kategori cukup	11 pedagang (44%)	3 pedagang (12%)	-32 poin persentase
Kategori kurang	7 pedagang (28%)	0 pedagang (0%)	-28 poin persentase

Berdasarkan data simulasi, terjadi peningkatan rata-rata pengetahuan sebesar 28 poin setelah edukasi. Peningkatan ini sejalan dengan hasil kegiatan edukasi pada pedagang makanan di Semolowaru Surabaya yang melaporkan peningkatan pengetahuan dan kesadaran setelah kegiatan edukasi higiene sanitasi dan keamanan pangan (Miranti et al., 2022). Hasil tersebut menunjukkan bahwa penyuluhan yang disertai materi praktis dan diskusi dapat menjadi strategi yang relevan untuk meningkatkan pemahaman pedagang.

3. Hasil Observasi Praktik Higiene dan Sanitasi

Aspek yang Diamati	Sebelum Edukasi	Target Setelah Edukasi
Cuci tangan sebelum menangani makanan	48% sesuai	$\geq 80\%$
Makanan matang ditutup	64% sesuai	$\geq 90\%$
Peralatan bersih dan terlindung	60% sesuai	$\geq 90\%$
Pemisahan bahan mentah dan matang	56% sesuai	$\geq 85\%$
Ketersediaan tempat sampah tertutup	52% sesuai	$\geq 80\%$
Penggunaan air bersih	76% sesuai	$\geq 90\%$

Observasi simulasi menunjukkan bahwa aspek yang paling perlu diperkuat adalah cuci tangan, pemisahan bahan mentah dan makanan matang, perlindungan makanan dari lingkungan, serta pengelolaan sampah. WHO menempatkan kebersihan tangan dan permukaan, pemisahan makanan mentah dan matang, pemasakan menyeluruh, pengendalian suhu, serta penggunaan air dan bahan baku yang aman sebagai lima pesan utama keamanan pangan (WHO, 2019).

Temuan tersebut juga sesuai dengan penelitian street food di Asia Tenggara tahun 2026 yang menunjukkan bahwa pada pedagang di Indonesia masih ditemukan kelemahan pada fasilitas tempat cuci tangan dan toilet serta penggunaan kembali air dalam wadah, meskipun beberapa praktik penanganan makanan sudah menunjukkan tingkat kepatuhan yang baik (2026). Kondisi tersebut menegaskan bahwa edukasi perlu diikuti dengan perbaikan fasilitas sederhana dan pemantauan praktik secara berkala.

4. Diskusi

Edukasi higiene dan sanitasi makanan tidak hanya bertujuan meningkatkan pengetahuan, tetapi juga mendorong perubahan perilaku. Pada pedagang kaki lima, perilaku aman perlu disesuaikan dengan kondisi lapangan sehingga rekomendasi harus sederhana dan dapat dilakukan tanpa menambah beban operasional secara berlebihan.

Contohnya adalah menyediakan air dan sabun untuk cuci tangan, menggunakan wadah tertutup untuk makanan matang, memisahkan talenan atau alat untuk bahan mentah dan matang, serta menyediakan tempat sampah yang mudah dijangkau.

Aspek kebersihan peralatan juga menjadi perhatian penting. Penelitian pada pedagang makanan di Surabaya menemukan bahwa kebersihan peralatan merupakan salah satu indikator yang masih kurang, sehingga edukasi dan pendampingan diperlukan untuk memperbaiki kualitas praktik higiene sanitasi (Miranti et al., 2022). Selain itu, penelitian pada pedagang kaki lima di Surabaya menemukan hubungan antara cuci tangan, sarung tangan, akses air bersih, dan penutupan makanan dengan risiko hepatitis (Alfia & Setyawan, 2025).

Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini diarahkan pada penerapan prinsip keamanan pangan yang mudah dilakukan sehari-hari. Evaluasi lanjutan sebaiknya dilakukan melalui kunjungan ulang atau checklist observasi sehingga perubahan perilaku dapat dinilai, bukan hanya perubahan pengetahuan.

H. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan rancangan dan data simulasi kegiatan, edukasi higiene dan sanitasi makanan pada pedagang kaki lima sekitar Jalan Sutorejo Surabaya dapat meningkatkan pengetahuan mengenai praktik keamanan pangan. Materi yang paling penting meliputi kebersihan tangan, kebersihan peralatan, pemisahan bahan mentah dan makanan matang, perlindungan makanan, penggunaan air bersih, pengendalian suhu, dan pengelolaan sampah.

Saran yang diberikan adalah agar pedagang menerapkan kebiasaan cuci tangan menggunakan sabun, menjaga kebersihan alat dan permukaan kerja, menutup makanan, memisahkan bahan mentah dan matang, menggunakan air bersih, serta melakukan pengelolaan sampah secara rutin. Institusi atau pihak terkait disarankan melakukan edukasi berulang dan pemantauan sederhana terhadap praktik higiene sanitasi.

I. DAFTAR PUSTAKA

- Alfia, N. L., & Setyawan, Y. (2025). Hygiene behavior and the risk of hepatitis among street food vendors in Surabaya. *Jurnal Kesehatan Primer*, 10(1). <https://doi.org/10.31965/jkp.v10i1.2104>.
- Hasanah, N., Iswanto, I., & Wiranto, W. (2020). Hygiene and sanitation training for mobile street food vendors around schools in puskesmas catchment areas in Sleman. *Berita Kedokteran Masyarakat*, 36(2). <https://doi.org/10.22146/bkm.52496>.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2023). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan.
- Miranti, M. G., Handajani, S., Pangesthi, L. T., Astuti, N., Bahar, A., & Widagdo, A. K. (2022). Education on sanitation and hygiene knowledge on food vendors in Semolowaru Culinary Tourism Center (CTC) Surabaya. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Madani*, 6(2), 351–367. <https://doi.org/10.21009/JPM.006.2.10>.
- Thihara, G. I. (2022). Kajian sistematis hubungan higiene sanitasi dengan kontaminasi *Escherichia coli* (*E. coli*) pada street food (pedagang kaki lima) di negara berkembang. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Indonesia.
- World Health Organization. (2016). Burden of foodborne diseases in the South-East Asia Region. WHO Regional Office for South-East Asia.
- World Health Organization. (2019). WHO Five Keys to Safer Food communication campaign—Evidence-based simple messages with a global impact. *Food Control*, 101, 53–57.
- World Health Organization. (2020). Food safety and foodborne diseases: guidance and information on safe food handling.
- World Health Organization. (2022). Food safety: Moving towards a risk-based food inspection approach. WHO Indonesia.
- World Health Organization. (2024). WHO Foodborne Disease Burden Epidemiology Reference Group for 2021–2024: First report.
- World Health Organization. (2025). Strengthening surveillance and response to foodborne diseases: updated technical guidance.
- World Health Organization. (2026). Foodborne disease estimates 2000–2021: updated global, regional and country estimates.
- Street-vended food safety in Southeast Asia: Consumers' strategies to ensure food safety and vendors' hygiene practices. (2026). *International Journal of Environmental Health Research*. <https://doi.org/10.1080/09603123.2026.2659935>.

J. LAMPIRAN

