



Homepage Journal: <https://jurnal.unismuhpalu.ac.id/index.php/JKS>

Penggunaan Leaflet sebagai Media Literasi dalam Penerapan Hygiene dan Sanitasi Makanan di Panti Asuhan

Use of Leaflets as a Literacy Media in Implementing Food Hygiene and Sanitation in Orphanages

Sarinah Basri K^{1*}, Herlina Jusuf², Sylva Flora Ninta Tarigan³, Ulfa Aulia⁴, Vidya Avianti Hadju⁵

¹Universitas Negeri Gorontalo, b.sarinah99@ung.ac.id

²Universitas Negeri Gorontalo, herlinajusuf@ung.ac.id

³Universitas Negeri Gorontalo, flora.tarigan@ung.ac.id

⁴Universitas Negeri Gorontalo, auliaulfa8393@ung.ac.id

⁵Universitas Negeri Gorontalo, vidya.avianti@ung.ac.id

*Corresponding Author: E-mail: b.sarinah99@ung.ac.id

Artikel Pengabdian

Article History:

Received: 18 Nov, 2024

Revised: 19 Dec, 2024

Accepted: 29 Jan, 2025

Kata Kunci:

Media Literasi; Leaflet;

Hygiene; Sanitasi Makanan

Keywords:

Media Literacy; Leaflets;

Hygiene; Food Sanitation

DOI: 10.56338/jks.v8i1.6778

ABSTRAK

Pentingnya makanan dan minuman bagi kelangsungan hidup makhluk hidup, serta dampak negatif yang dapat timbul akibat pengelolaan makanan yang tidak baik. Penyakit bawaan makanan merupakan tantangan besar bagi kesehatan masyarakat, dengan jutaan orang terpengaruh setiap tahunnya. Oleh karena itu, pengabdian ini bertujuan untuk menjelaskan penerapan hygiene dan sanitasi makanan di panti asuhan melalui media leaflet. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan pada bulan Desember 2024 di sebuah panti asuhan di Gorontalo, dengan tujuan meningkatkan pengetahuan dan praktik kebersihan dan sanitasi makanan. Metode yang digunakan terdiri dari dua tahap: observasi dan edukasi menggunakan media literasi berupa leaflet. Hasil observasi menunjukkan bahwa praktik hygiene dan sanitasi di panti asuhan masih sangat kurang, ditandai dengan penjamah makanan yang tidak mencuci tangan, tidak menggunakan pakaian pelindung, serta peralatan yang tidak dibersihkan dengan baik. Untuk mengatasi masalah ini, literasi dilakukan mengenai penerapan hygiene dan sanitasi yang baik dengan menggunakan media leaflet. Leaflet tersebut dirancang untuk memberikan informasi praktis tentang pentingnya hygiene dan sanitasi makanan, termasuk panduan mencuci tangan, etika penanganan makanan, dan langkah-langkah menjaga kebersihan di dapur. Diharapkan, kegiatan ini akan memberikan manfaat signifikan bagi anak-anak, pengelola, dan penjamah makanan dalam meningkatkan standar kesehatan dan kebersihan di panti asuhan.

ABSTRACT

The importance of food and drink for the survival of living creatures, as well as the negative impacts that can arise due to poor food management. Foodborne illnesses represent a major challenge to public health, with millions of people affected each year. Therefore, this service aims to explain the implementation of food hygiene and sanitation in orphanages through leaflet media. This service activity was carried out in December 2024 at an orphanage in Gorontalo, with the aim of increasing knowledge and practices of food hygiene and sanitation. The method used consists of two stages: observation and education using literacy media in the form of leaflets. Observation results show that hygiene and sanitation practices in orphanages are still very lacking, as indicated by food handlers not washing their hands, not using protective clothing, and equipment that is not cleaned properly. To overcome this problem, literacy was carried out regarding the implementation of good hygiene and sanitation using leaflet media. The leaflet is designed to provide practical information about the importance of food hygiene and sanitation, including guidelines for hand washing, food handling etiquette, and steps to maintain cleanliness in the kitchen. It is hoped that this activity will provide significant benefits for children, managers and food handlers in improving health and hygiene standards in orphanages.

PENDAHULUAN

Makanan dan minuman merupakan bahan yang sangat dibutuhkan oleh makhluk hidup yang berguna bagi kelangsungan hidupnya. Makanan sangat penting baik untuk pertumbuhan maupun mempertahankan kehidupan (Andayani, 2020). Makanan yang tidak dikelola dengan baik dan benar oleh penjamah makanan dapat menimbulkan dampak negatif seperti penyakit dan keracunan akibat bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan atau hewan, serta dapat pula menimbulkan berbagai penyakit (Pilamala Rosales, Linnemann, & Luning, 2023). Hubungan antara konsumsi makanan dan penyakit manusia telah diketahui sejak lama dan Hipocrates (460 SM) yang melaporkan bahwa terdapat hubungan kuat antara makanan yang dikonsumsi dan penyakit manusia. Penyakit bawaan makanan adalah tantangan besar bagi kesehatan masyarakat di seluruh dunia, dengan dampak yang merugikan bagi jutaan orang setiap tahunnya (Tohonon, Ouétchéhou, Hounsou, Zannou, & Dabadé, 2025).

Oleh karena itu kebersihan makanan memainkan peran penting dalam memastikan keamanan dan kesesuaian makanan dengan mencegah kontaminasi di seluruh rantai makanan (Tohonon et al., 2025). Salah satu sumber penyebaran mikroorganisme berbahaya adalah tangan penjamah makanan, terutama jika mereka tidak mencuci tangan saat menyiapkan makanan. Bakteri seperti *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* sering ditemukan pada tangan mereka, yang dapat meningkatkan risiko kontaminasi silang. Selain itu, penjamah makanan dapat menyebarkan mikroorganisme berbahaya setelah mengalami infeksi gastrointestinal. Praktik kebersihan yang baik sangat penting untuk mengurangi risiko kontaminasi silang dan melindungi konsumen dari penyakit bawaan makanan. Pengetahuan mengenai penanganan makanan yang benar sangat diperlukan bagi penjamah makanan (Abdul-Mutalib et al., 2012).

Perilaku higienis yang bertujuan mencegah penyakit dan meningkatkan kesehatan. Ini mencakup pengelolaan faktor lingkungan yang dapat berdampak negatif pada kesehatan dan perkembangan fisik. Kebersihan merujuk pada cara hidup sehat yang mencakup menjaga kebersihan pribadi, berpartisipasi dalam kehidupan masyarakat, dan menjaga kebersihan tempat kerja. Kegiatan ini penting untuk menjaga kesehatan lingkungan dan mencegah penyakit (Stifani & Mindiharto, 2023). Untuk menghindari kontaminasi makanan dan menghilangkan makanan dari bahaya yang dapat membahayakan kesehatan upaya, maka yang dilakukan adalah upaya sanitasi makanan, dalam hal ini dimulai sebelum produksi, meliputi pemilihan, penyimpanan, pengolahan, pengangkutan, dan penyajian bahan makanan (N. P. Sari & Makomulamin, 2021). Menjaga sanitasi dan perilaku penjamah makanan yang baik sangat penting dalam menentukan kualitas makanan. Perilaku kesehatan mencakup reaksi individu terhadap rangsangan yang berhubungan dengan penyakit, makanan, minuman, dan lingkungan. Semakin rendah kemampuan penjamah makanan untuk mempraktikkan higienis, semakin besar kemungkinan makanan yang ditangani akan terkontaminasi (Herawati et al., 2023).

Di panti asuhan, di mana anak-anak menjadi populasi yang rentan, penerapan hygiene dan sanitasi makanan sangat penting. Dengan menggunakan media yang efektif, seperti leaflet, pengetahuan mengenai praktik hygiene dan sanitasi dapat disebarluaskan dengan lebih baik. Leaflet dapat berfungsi sebagai alat edukasi yang menarik, memberikan informasi yang mudah dipahami, serta mendorong penjamah makanan untuk mempraktikkan kebersihan dalam penanganan makanan. Oleh karena itu, pengabdian ini bertujuan untuk menjelaskan penerapan hygiene dan sanitasi makanan di panti asuhan melalui media leaflet.

METODE

Pengabdian ini dilaksanakan pada bulan Desember 2024 di salah satu panti asuhan di Gorontalo yang dilaksanakan oleh mahasiswa peminatan kesehatan lingkungan dengan bimbingan dosen. Kegiatan ini terdiri dari dua tahap utama: observasi dan edukasi menggunakan media literasi leaflet. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk mengimplementasikan program edukasi dan observasi yang bertujuan meningkatkan pengetahuan serta praktik kebersihan dan sanitasi makanan di panti asuhan tersebut. Diharapkan, kegiatan ini dapat memberikan manfaat yang signifikan bagi anak-anak, pengelola dan khususnya bagi penjamah makanan, dalam meningkatkan standar kesehatan dan kebersihan.

Jadwal Pelaksanaan:

- Minggu Pertama Desember: Persiapan dan koordinasi dengan pihak panti asuhan untuk menentukan waktu dan lokasi kegiatan observasi.
- Minggu Kedua Desember: Melakukan observasi dan pengumpulan data mengenai hygiene individu dan sanitasi makanan.
- Minggu Ketiga Desember: Pengolahan data observasi dan pembuatan leaflet.
- Minggu Keempat Desember: Pelaksanaan sesi edukasi menggunakan leaflet

Tahapan Kegiatan:

1. Observasi

Tujuan: Mengidentifikasi kondisi hygiene individu dan sanitasi makanan di panti asuhan.

Aspek yang Diamati:

a. Higiene Individu:

- Kebiasaan mencuci tangan sebelum dan setelah beraktivitas.
- Perilaku penjamah makanan (tidak menggaruk, menutup mulut saat bersin, dsb.).
- Penampilan penjamah makanan (pakaian bersih, celemek, tutup kepala, sarung tangan).

b. Sanitasi Makanan:

- Ketersediaan air bersih dan fasilitas pencucian.
- Kebersihan peralatan makan dan penyimpanan bahan makanan.
- Penyajian makanan dalam keadaan bersih dan aman.

2. Edukasi Menggunakan Media Literasi Leaflet

Materi Edukasi:

- Pentingnya hygiene pribadi dan sanitasi makanan.
- Langkah-langkah mencuci tangan yang benar.
- Etika dalam penanganan makanan.
- Penyajian makanan yang sehat dan aman.

Hasil yang Diharapkan

- Peningkatan pemahaman pengelola dan penjamah makanan mengenai pentingnya hygiene dan sanitasi makanan.
- Perbaikan praktik kebersihan di panti asuhan.
- Penyediaan informasi yang dapat digunakan untuk menjaga kesehatan dan kebersihan di panti asuhan secara berkelanjutan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Setiap anak memiliki hak yang setara untuk tumbuh dan berkembang, tanpa terkecuali anak-anak terlantar dan mereka yang berasal dari keluarga kurang mampu. Anak yatim, anak yatim piatu, dan anak-anak terlantar termasuk dalam kelompok anak yang rentan dan memerlukan perlindungan khusus. Organisasi yang menawarkan layanan kesejahteraan kepada anak-anak terlantar yang tinggal di atau dekat panti asuhan disebut panti asuhan (Kusumawati, Septiani, & Purbowati, 2021). Namun, hasil observasi terhadap penjamah makanan di panti asuhan menunjukkan bahwa praktik higiene yang diterapkan masih sangat kurang. Salah satu masalah utama adalah tidak adanya kebiasaan mencuci tangan sebelum memegang peralatan makan, yang seharusnya menjadi langkah dasar dalam menjaga kebersihan. Banyak penyakit serius dan membahayakan yang terjadi akibat penularan oleh orang yang tidak mencuci tangannya, terutama penyakit yang ditularkan melalui rute fekal-oral (Jiastuti, 2018). Mencuci tangan sebelum mengolah makanan dianggap sebagai cara yang efektif untuk mengurangi risiko kontaminasi bakteri patogen dan dapat menghambat pertumbuhan bakteri *E. coli*. Banyak sabun cuci tangan yang tersedia di pasaran mengandung bahan aktif triklosan, yang berfungsi sebagai antimikroba (Nasution, 2020).

Perilaku penjamah makanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan juga

mengkhawatirkan, karena mereka masih memegang, mengambil, memindahkan, dan mencicipi makanan langsung dengan tangan tanpa menggunakan alat. Selain itu, penampilan penjamah makanan mencerminkan kurangnya perhatian terhadap aspek kebersihan, di mana mereka tidak memakai celemek, tidak mengenakan tutup kepala, dan tidak menggunakan alas kaki yang tidak licin dan tidak menggunakan sarung tangan saat menangani makanan. Pakaian pelindung seperti celemek dan penutup kepala harus digunakan saat mengolah makanan. Celemek berfungsi untuk melindungi pakaian dari noda dan memberikan perlindungan pada area yang tertutup. Sementara itu, penutup kepala berfungsi untuk menjaga agar tidak ada rambut atau kotoran rambut yang jatuh ke dalam makanan (Nurhayati, Nikmawati, & Setiawati, 2020).

Penerapan sanitasi makanan di panti asuhan juga merupakan aspek yang sangat penting untuk menjaga kesehatan anak-anak yang tinggal di sana. Berdasarkan hasil observasi pada gambar 1a, ditemukan bahwa peralatan makan dan memasak yang telah digunakan sering kali tidak segera dicuci. Sebaliknya, peralatan tersebut disimpan di atas meja, seperti wadah, piring, gelas, dan sendok dan lainnya, tanpa tindakan pembersihan yang tepat. Praktik ini menciptakan kondisi yang sangat berisiko, karena sisa-sisa makanan yang tertinggal mengundang serangga, terutama lalat, yang dapat membawa berbagai jenis bakteri dan virus berbahaya yang dapat dilihat pada gambar 1b. Kondisi tidak higienis ini dapat menyebabkan kontaminasi silang, di mana peralatan yang seharusnya bersih justru menjadi sumber penyakit. Anak-anak, yang merupakan kelompok yang lebih rentan terhadap infeksi, sangat berisiko terpapar penyakit akibat makanan yang tidak higienis.



Gambar 1. Kondisi Peralatan Makan a) Peralatan yang sudah digunakan disimpan dimeja dan b) Peralatan dihindangi lalat

Berdasarkan observasi terhadap bak cuci piring di panti asuhan, terlihat kondisi yang sangat memprihatinkan. Pada gambar 2a, bak wastafel yang seharusnya berfungsi untuk mencuci piring sudah tidak digunakan karena pipa pembuangan tidak berfungsi. Akibatnya, penjamah terpaksa mencuci piring di lantai, yang berhadapan langsung dengan toilet atau kamar mandi. Lokasi ini tentunya menimbulkan risiko tinggi terhadap kesehatan, karena proses mencuci piring di dekat area sanitasi dapat menyebabkan kontaminasi silang antara peralatan makan dan bakteri yang ada di toilet. Keberadaan tempat cuci piring yang berdekatan dengan tempat sampah memperburuk situasi kebersihan di panti asuhan pada gambar 2b. Kondisi tempat sampah yang tidak tertutup dengan baik semakin meningkatkan potensi penyebaran penyakit yang dapat dilihat pada gambar 3. Limbah dan sisa makanan yang ada di sekitar dapat menarik kuman dan serangga, yang pada gilirannya menimbulkan risiko kesehatan bagi anak-anak yang tinggal di sana.



(a)

(b)

Gambar 2. Kondisi Sarana Pencuci Piring: a) bak wastafel; dan b) wadah baskom

Observasi juga menunjukkan bahwa terdapat beberapa peralatan masak yang belum dicuci, menambah masalah kebersihan di panti asuhan ini. Penjamah yang menggunakan kursi plastik kecil untuk duduk saat mencuci piring mencerminkan kurangnya fasilitas yang memadai dan perhatian terhadap kenyamanan kerja. Meskipun air yang digunakan adalah air mengalir, situasi ini tetap tidak ideal, terutama mengingat bahwa hanya ada satu wadah yang digunakan untuk mencuci piring yang masih dilihat pada gambar 2b. Hal ini bukan hanya menghambat efisiensi dalam proses pencucian, tetapi juga meningkatkan risiko kontaminasi, karena peralatan yang dicuci dalam satu wadah mungkin tidak terjamin bersih sepenuhnya.

**Gambar 3.** Kondisi Tempat Sampah

Peranan peralatan makan dan masak dalam sanitasi makanan sangatlah krusial, sehingga penting untuk memahami dasar-dasar pembersihan atau pencucian peralatan. Pembersihan yang dilakukan dengan baik akan menghasilkan alat pengolahan makanan yang bersih dan sehat. Praktik pencucian peralatan biasanya melibatkan setidaknya tiga bak, yaitu untuk mengguyur, menyabun, dan membilas. Air yang digunakan untuk mencuci peralatan harus segera diganti dengan air baru jika sudah tampak kotor. Jika air tidak diganti, hal ini dapat menyebabkan peralatan terkontaminasi oleh bakteri dari air pencucian yang kotor dan mengakibatkan pembersihan yang kurang efektif (Sasmita & Christine, 2023).

Berdasarkan temuan yang ada, bahwa beberapa peralatan masak tidak disimpan dengan benar. Sebagian dari peralatan tersebut disimpan begitu saja di atas freezer, sebagaimana dapat dilihat dalam gambar 4. Praktik ini menciptakan kondisi yang tidak higienis, di mana peralatan masak dapat terpapar debu, kotoran, dan potensi kontaminasi dari lingkungan sekitar. Penyimpanan yang tidak tepat ini juga dapat menarik serangga, yang berpotensi membawa penyakit. Ketidakberesan dalam penyimpanan

peralatan masak menunjukkan kurangnya perhatian terhadap aspek sanitasi di panti asuhan. Peralatan yang tidak disimpan dengan baik dapat menyebabkan sisa makanan atau kotoran menempel, yang dapat mengakibatkan kontaminasi pada makanan yang akan disajikan kepada anak-anak. Dalam konteks yang lebih luas, kurangnya sanitasi dapat berkontribusi pada masalah kesehatan yang lebih serius, terutama bagi anak-anak yang memiliki sistem kekebalan tubuh yang lebih rentan. Oleh karena itu, penting untuk meningkatkan kesadaran tentang pentingnya menjaga kebersihan dan sanitasi yang baik.

Sanitasi dalam penyimpanan peralatan makan adalah usaha untuk menyimpan peralatan yang telah dicuci dengan baik agar terhindar dari sumber kontaminasi seperti debu dan serangga. Dalam upaya sanitasi ini, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan agar proses penyimpanan berjalan efektif. Hal-hal tersebut mencakup cara penempatan peralatan makan yang benar serta memastikan bahwa tempat penyimpanan tetap bersih dan bebas dari kontaminasi (Tae, Sahdan, & Landi, 2023).



Gambar 4. Penyimpanan Peralatan Masak.

Setelah melakukan observasi di panti asuhan, hasilnya menunjukkan bahwa kondisi hygiene dan sanitasi masih memerlukan upaya perbaikan yang signifikan. Temuan ini menyoroti perlunya intervensi yang lebih sistematis untuk meningkatkan standar kebersihan. Menyadari kebutuhan tersebut, kegiatan pengabdian ini dilanjutkan dengan tahap kedua, yaitu edukasi menggunakan media literasi berupa leaflet yang dapat dilihat pada gambar 5. Leaflet ini dirancang untuk memberikan informasi yang jelas dan praktis tentang pentingnya hygiene dan sanitasi makanan. Materi yang disajikan dalam leaflet mencakup panduan mencuci tangan yang benar, etika dalam penanganan makanan, serta langkah-langkah menjaga kebersihan di dapur dan area penyajian makanan. Literasi ini diberikan kepada pengelola dan penjamah makanan dipanti.

Dalam penyelenggaraan makanan dalam jumlah besar, seperti di panti asuhan, diperlukan suatu organisasi yang terdiri dari ketua, pengurus, dan anggota. Ketua diharapkan memiliki pengetahuan tentang manajemen gizi yang mencakup ilmu gizi dasar, pengadaan bahan pangan, serta aspek penyimpanan, pengolahan, penghidangan, evaluasi, dan pelaporan. Pengurus sebaiknya terampil dalam mengelola keuangan, pembelian bahan pangan dan peralatan, serta penyimpanan dan pengolahan bahan pangan. Anggota sebaiknya dipilih berdasarkan keterampilan dalam pengolahan makanan (Lazwardi, Naelasari, & Nurmaningsih, 2024). Penjamah makanan merupakan seseorang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan. Jika kesadaran penjamah makanan terhadap hygiene masih rendah berisiko menjadikan makanan tidak aman, oleh karena itu perlu suatu tindakan untuk meningkatkan pengetahuan, sikap dan perilaku dengan memberikan informasi menggunakan media (Dewi, 2024).



(a)

(b)

Gambar 5. Wawancara dan Literasi menggunakan Leaflet: a) Pengelola dan b) Penjamah Makanan

Pelayanan dan pengelolaan makanan yang memenuhi standar kesehatan di panti asuhan akan memastikan kualitas gizi serta meningkatkan kemampuan anak-anak untuk hidup lebih sehat. Namun, dengan jumlah anak asuh yang banyak dan terbatasnya tenaga penjamah makanan, seringkali perhatian terhadap kebersihan saat mengolah makanan menjadi kurang. Hal ini dapat menyebabkan penularan penyakit, termasuk diare. Diare dapat menyebar melalui praktik-praktik tidak higienis, seperti menyiapkan makanan dengan tangan yang tidak dicuci setelah buang air besar, membersihkan tinja anak, atau membiarkan anak bermain di area yang terkontaminasi tinja yang mengandung bakteri penyebab diare (R. P. Sari, Sunarsieh, & Nasip, 2016).

Edukasi dapat secara signifikan meningkatkan pengetahuan dan penerapan di kalangan penjamah makanan. Keberhasilan edukasi ini dapat didukung oleh penggunaan media yang tepat (Nabila & Andriani, 2020). Leaflet adalah media dalam bentuk lembaran yang berisi pesan kesehatan, termasuk tulisan dan gambar yang relevan dengan topik yang ingin disampaikan kepada audiens. Pemanfaatan media untuk edukasi dapat meningkatkan respons individu dalam pengambilan keputusan, di mana pengetahuan yang diperoleh melalui media berperan penting dalam membentuk sikap mereka (Patricia, 2020).

Dengan pelaksanaan literasi ini, diharapkan ada peningkatan pengetahuan dan kesadaran tentang pentingnya hygiene dan sanitasi makanan. Melalui upaya bersama, diharapkan panti asuhan dapat menciptakan lingkungan yang lebih sehat dan aman bagi anak-anak, serta meningkatkan kualitas pelayanan makanan yang diberikan. Kegiatan ini tidak hanya bertujuan untuk memberikan pengetahuan, tetapi juga untuk mendorong perubahan perilaku yang berkelanjutan di panti asuhan.

KESIMPULAN

Penerapan hygiene dan sanitasi makanan di Panti Asuhan menunjukkan bahwa praktik hygiene dan sanitasi di panti asuhan masih memerlukan perbaikan yang signifikan. Kurangnya kebiasaan mencuci tangan di antara penjamah makanan serta perilaku yang tidak higienis dalam penanganan makanan, penampilan penjamah makanan mencerminkan kurangnya perhatian terhadap aspek kebersihan. Dari segi sanitasi, ditemukan bahwa peralatan makan dan memasak tidak dicuci dengan segera dan tidak disimpan dengan baik, yang berpotensi menimbulkan risiko kontaminasi. Selain itu, kondisi fasilitas pencucian yang tidak memadai menunjukkan kurangnya perhatian terhadap kebersihan dan kenyamanan kerja. Untuk mengatasi masalah ini, tahap kedua dari kegiatan pengabdian difokuskan pada edukasi melalui media leaflet. Leaflet dirancang untuk memberikan informasi praktis mengenai pentingnya hygiene dan sanitasi makanan, termasuk panduan mencuci tangan, etika penanganan makanan, serta langkah-langkah menjaga kebersihan di dapur. Diharapkan, dengan adanya edukasi ini, penjamah makanan dapat meningkatkan kesadaran dan praktik kebersihan mereka, sehingga dapat melindungi kesehatan anak-anak di panti asuhan dan memastikan keamanan makanan yang disajikan. Intervensi yang sistematis dan berkelanjutan sangat penting untuk mencapai standar kebersihan yang lebih baik di panti asuhan seperti penyebaran informasi melalui leaflet dan materi edukasi lainnya harus dilakukan secara berkelanjutan. Selain itu direkomendasikan pelatihan rutin bagi penjamah makanan tentang praktik hygiene yang benar, penyediaan fasilitas pencucian yang memadai, penerapan prosedur sanitasi yang jelas, serta monitoring dan evaluasi berkala terhadap kepatuhan praktik kebersihan.

Dengan langkah-langkah ini, diharapkan panti asuhan dapat melindungi kesehatan anak-anak dan mengurangi risiko penyakit bawaan makanan.

IMPLIKASI

Kegiatan pengabdian ini memiliki implikasi signifikan dalam meningkatkan pengetahuan dan praktik hygiene serta sanitasi di Panti Asuhan. Dengan fokus pada edukasi melalui media leaflet, diharapkan penjamah makanan akan lebih memahami pentingnya kebersihan dalam penanganan makanan, termasuk praktik mencuci tangan dan etika dalam menyajikan makanan.

BATASAN

Waktu yang terbatas untuk implementasi edukasi ini dan tantangan dalam memantau dan mengevaluasi perubahan perilaku secara berkelanjutan. Selain itu, keterbatasan fasilitas di panti asuhan juga menjadi hambatan dalam penerapan standar kebersihan yang lebih baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul-Mutalib, N.-A., Abdul-Rashid, M.-F., Mustafa, S., Amin-Nordin, S., Hamat, R. A., & Osman, M. (2012). Knowledge, attitude and practices regarding food hygiene and sanitation of food handlers in Kuala Pilah, Malaysia. *Food Control*, 27(2), 289–293. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2012.04.001>
- Andayani, H. (2020). Hygiene Dan Sanitasi Makanan Jajanan. *Kedokteran Nanggroe Mededika*, 3(4), 27–28.
- Dewi, F. U. (2024). Pengaruh Penyuluhan dengan Media Video dan Poster Terhadap Pengetahuan , Sikap dan Perilaku Hygiene Tenaga Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD Lamandau. *Jurnal Surya Medika*, 10(2), 265–275.
- Herawati, C., Endayani, H., Indragiri, S., Kristanti, I., Supriatin, Wahyuni, N. T., ... Hikmawati, I. (2023). Sanitary Hygiene and Behavior of Food Handlers in the Presence of Escherichia coli Bacteria. *Journal of Pure and Applied Microbiology*, 17(4), 2098–2103. <https://doi.org/10.22207/JPAM.17.4.05>
- Jiastuti, T. (2018). Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Keberadaan Bakteri pada Makanan Jadi di RSUD Dr. Harjono Ponorogo. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(1), 13. Retrieved from <https://e-journal.unair.ac.id/JKL/article/view/9382>
- Kusumawati, D., Septiani, & Purbowati. (2021). Sistem Penyelenggaraan Makanan di Panti Asuhan Aisyiyah Kudus. *Jurnal Medika Indonesia*, 2(2), 29–36. Retrieved from <https://ejr.umku.ac.id/index.php/JMI/article/view/1954>
- Lazwardi, S., Naelasari, D., & Nurmaningsih, N. (2024). Penerapan Higiene Sanitasi Makanan dan Uji Total Bakteri Pada Makanan Olahan di Yayasan Panti Asuhan Al-Ikhlas Ampenan. *Medika: Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 4, 15–20. <https://doi.org/10.69503/medika.v4i2.720>
- Nabila, N., & Andriani, A. (2020). Pengaruh penyuluhan dengan media poster terhadap peningkatan pengetahuan dan penerapan teknik pengolahan bahan makanan pada penjamah makanan di Panti Asuhan Kota Banda Aceh. *Jurnal SAGO Gizi Dan Kesehatan*, 1(2), 195. <https://doi.org/10.30867/gikes.v1i2.415>
- Nasution, A. S. (2020). Hygiene Penjamah Makanan Menyebabkan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Jajanan Pasar Tradisional. *Promotor*, 3(1), 1–6. <https://doi.org/10.32832/pro.v3i1.3119>
- Nurhayati, I. S., Nikmawati, E. E., & Setiawati, T. (2020). Penerapan Personal Higiene Penjamah Makanan Di Salah Satu Katering Di Kota Bandung. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 9(2), 35–43.
- Patricia, C. R. (2020). Pengaruh Media Leaflet Tentang Makanan Tinggi Zat Besi Terhadap Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan di Panti Asuhan Budi Mulya. *Jurnal Surya Medika*, 10(3), 43–47. Retrieved from <https://doi.org/10.33084/jsm.v10i3.8962>

- Pilamala Rosales, A., Linnemann, A. R., & Luning, P. A. (2023). Food safety knowledge, self-reported hygiene practices, and street food vendors' perceptions of current hygiene facilities and services - An Ecuadorean case. *Food Control*, 144, 109377. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2022.109377>
- Sari, N. P., & Makomulamin, M. (2021). Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Warung Makan Di Pasar Cik Puan Pekanbaru. *PREPOTIF: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(1), 158–167. <https://doi.org/10.31004/prepotif.v5i1.1391>
- Sari, R. P., Sunarsieh, S., & Nasip, M. (2016). Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan (HSM) pada Panti Asuhan di Kabupaten Kubu Raya. *Sanitarian Jurnal Kesehatan*. Retrieved from <http://ejournal.poltekkes-pontianak.ac.id/index.php/SJK/article/view/176>
- Sasmita, H., & Christine, C. (2023). Tinjauan Proses Pencucian Peralatan Makan dan Minum dan Kualitas Bakteriologis di Warung Makan Pasar Inpres Manonda. *Banua: Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 3(1), 31–38. <https://doi.org/10.33860/bjkl.v3i1.2922>
- Stifani, N., & Mindiharto, S. (2023). Hubungan Sanitasi Lingkungan dan Personal Hygiene Anak Panti dengan. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 2023(12), 369–377. Retrieved from <https://doi.org/10.5281/zenodo.8079045>
- Tae, A. J. S., Sahdan, M., & Landi, S. (2023). Hubungan Sanitasi Peralatan Makan Dengan Keberadaan Escherichia Coli Pada Rumah Makan. *Pancasakti Journal of Public Health Science and Research*, 3(September), 168–176. <https://doi.org/10.47650/pjphsr.v3i3.575>
- Tohonon, A. C., Ouétchéhou, R., Hounsou, M., Zannou, O., & Dabadé, D. S. (2025). Food hygiene in Sub-Saharan Africa: A focus on catering services. *Food Control*, 168, 110938. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2024.110938>