



PENDAMPINGAN KADER PUSKESMAS DALAM PENGAPLIKASIAN SANITASI ALAT MAKAN DENGAN LARUTAN DAUN JERUK PURUT DI PUSKESMAS KUTA BARO

Rizarullah^{1*}

¹Pendidikan Dokter, Fakultas Kedokteran, Universitas Abulyatama, Aceh Besar, 23374, Indonesia

*Email korespondensi: rizarullah_fk@abulyatama.ac.id¹

Diterima 03 Agustus 2022; Disetujui 12 September 2022; Dipublikasi 03 September 2022

Abstract: Poor sanitation of eating utensils can lead to contamination of *Escherichia coli* bacteria, which poses a risk of causing foodborne illness. The use of lime leaf solution as a natural alternative in sterilizing eating utensils is expected to improve public hygiene and health. Improving the understanding and skills of health center cadres in applying sanitation of eating utensils with lime leaf solution to prevent the spread of pathogenic bacteria. This program is carried out in three stages: (1) Preparation, including location surveys and licensing arrangements; (2) Implementation, in the form of counseling and training for 20 health center cadres; and (3) Evaluation, by measuring the increase in participant knowledge after training. This training improved the understanding of health center cadres about the importance of sanitation of eating utensils and the effectiveness of lime leaf solution as a natural disinfectant. This mentoring program succeeded in increasing the awareness of health center cadres regarding the importance of cleanliness of eating utensils in preventing disease. It is recommended that similar counseling be carried out periodically to maintain and improve good sanitation practices.

Keywords: Sanitation of Eating Utensils, Lime Leaf Solution, Public Health.

Abstrak: Sanitasi alat makan yang buruk dapat menyebabkan kontaminasi bakteri *Escherichia coli*, yang berisiko menimbulkan penyakit bawaan makanan. Penggunaan larutan daun jeruk purut sebagai alternatif alami dalam sterilisasi alat makan diharapkan dapat meningkatkan kebersihan dan kesehatan masyarakat. Meningkatkan pemahaman dan keterampilan kader puskesmas dalam mengaplikasikan sanitasi alat makan dengan larutan daun jeruk purut guna mencegah penyebaran bakteri patogen. Program ini dilakukan melalui tiga tahap: (1) Persiapan, termasuk survei lokasi dan pengurusan perizinan; (2) Pelaksanaan, berupa penyuluhan dan pelatihan kepada 20 kader puskesmas; serta (3) Evaluasi, dengan mengukur peningkatan pengetahuan peserta setelah pelatihan. Pelatihan ini meningkatkan pemahaman kader puskesmas tentang pentingnya sanitasi alat makan dan efektivitas larutan daun jeruk purut sebagai disinfektan alami. Program pendampingan ini berhasil meningkatkan kesadaran kader puskesmas mengenai pentingnya kebersihan alat makan dalam mencegah penyakit. Disarankan agar penyuluhan serupa dilakukan secara berkala untuk mempertahankan dan meningkatkan praktik sanitasi yang baik.

Kata kunci : Kalibrasi Peralatan Elektromedik, Pemeliharaan Alat Laboratorium, Puskesmas

Makanan yang terkontaminasi oleh patogen seperti bakteri *Escherichia coli* dapat menimbulkan penyakit dan bahaya keracunan. Sanitasi peralatan makan diperlukan untuk menunjang hygiene sanitasi makanan dan minuman. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan sanitasi peralatan makan dengan keberadaan Bakteri *Escherichia coli* pada peralatan makan rumah makan (Tae et al., 2023).

Prinsip hygiene dan sanitasi makanan merupakan upaya untuk mengendalikan 4 (empat) faktor penyehatan makanan yang dapat atau mungkin menimbulkan gangguan kesehatan atau keracunan makanan, yaitu tempat/bangunan, peralatan, orang dan makanan. Alat makan merupakan salah satu faktor yang memegang peranan dalam penularan penyakit sebab alat makan yang tidak bersih dan mengandung mikroorganisme dapat menularkan penyakit lewat makanan (*foodborne disease*). Hygiene dan sanitasi makanan mendukung untuk mencegah terjadinya keracunan akibat makanan. Hygiene dan sanitasi yang kurang baik dalam penanganan peralatan makan dan pengelolaan tempat pelayanan dapat menyebabkan makanan terkontaminasi bakteri (Sasmita & Christine, 2023).

Makanan merupakan suatu hal yang sangat penting di dalam kehidupan manusia, karena makanan berfungsi memberikan tenaga atau energi panas pada tubuh, membangun jaringan-jaringan tubuh yang baru. Peluang terjadinya kontaminasi makanan dapat terjadi

pada setiap tahap pengolahan makanan. Faktor manusia dalam hal ini penjamah makanan mempunyai peran yang sangat besar dalam proses pengolahan makanan karena penjamah makanan dapat memindahkan bakteri pada makanan dan faktor peralatan seperti alat makan merupakan salah satu faktor yang memegang peran penting dalam penularan penyakit, sebab alat makan yang tidak bersih dan mengandung mikroorganisme dapat menularkan penyakit melalui makanan (Marisdayana et al., 2017).

KAJIAN PUSTAKA

1. Higiene dan Sanitasi dalam Pengolahan Makanan

Menurut Sasmita dan Christine (2023), hygiene dan sanitasi makanan bertujuan untuk mencegah kontaminasi makanan oleh bakteri patogen. Faktor-faktor yang berkontribusi dalam sanitasi makanan meliputi kebersihan tempat, peralatan, tenaga kerja, dan bahan makanan. Kurangnya sanitasi pada alat makan dapat meningkatkan risiko penyakit yang ditularkan melalui makanan (**foodborne disease**).

2. *Escherichia coli* sebagai Indikator Kontaminasi Alat Makan

Tae et al. (2023) mengidentifikasi bahwa *Escherichia coli* merupakan indikator utama dalam penilaian kualitas kebersihan peralatan makan di rumah makan. Keberadaan bakteri ini menunjukkan adanya kontaminasi tinja, yang

dapat menyebabkan gangguan kesehatan serius seperti diare dan infeksi saluran pencernaan.

3. Pengaruh Metode Pembersihan terhadap Kontaminasi Mikroba

Penelitian oleh Marisdayana et al. (2017) menunjukkan bahwa teknik pencucian alat makan, termasuk penggunaan air panas dan larutan pembersih, dapat mengurangi jumlah mikroba yang menempel pada permukaan alat makan. Penggunaan larutan alami berbasis tanaman seperti daun jeruk purut dapat menjadi alternatif yang efektif dalam meningkatkan sanitasi.

4. Kandungan Antibakteri dalam Daun Jeruk Purut

Daun jeruk purut (*Citrus hystrix*) mengandung senyawa flavonoid, tanin, dan minyak atsiri yang bersifat antibakteri. Studi oleh Rahmawati et al. (2020) menunjukkan bahwa ekstrak daun jeruk purut memiliki aktivitas antibakteri yang signifikan terhadap *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*, dua bakteri yang sering ditemukan pada alat makan yang tidak higienis.

5. Peran Kader Puskesmas dalam Penyuluhan Kesehatan

Menurut Yuliani dan Widyastuti (2021), kader puskesmas memiliki peran penting dalam memberikan edukasi kepada masyarakat mengenai perilaku hidup bersih dan sehat. Dengan adanya pelatihan yang tepat, kader puskesmas dapat membantu meningkatkan

Pendampingan Kader Puskesmas
(Rizarullah, 2022)

kesadaran masyarakat tentang pentingnya sanitasi alat makan untuk mencegah penyakit.

6. Efektivitas Larutan Pembersih Alami dibandingkan dengan Deterjen

Studi oleh Nugroho et al. (2019) membandingkan efektivitas larutan alami (daun sirih, jeruk nipis, dan jeruk purut) dengan deterjen dalam membersihkan alat makan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa larutan daun jeruk purut mampu mengurangi jumlah mikroba hingga 85%, yang hampir setara dengan deterjen komersial namun lebih aman bagi lingkungan.

7. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Penerapan Sanitasi Alat Makan

Menurut penelitian oleh Handayani et al. (2022), beberapa faktor yang mempengaruhi penerapan sanitasi alat makan di fasilitas kesehatan adalah tingkat pengetahuan tenaga kesehatan, ketersediaan sarana sanitasi, dan kebiasaan individu. Intervensi berupa edukasi dan penyediaan fasilitas yang memadai dapat meningkatkan efektivitas sanitasi alat makan.

8. Evaluasi Program Penyuluhan Sanitasi di Puskesmas

Penelitian oleh Susanti dan Prasetyo (2023) menyoroti pentingnya evaluasi program penyuluhan kesehatan. Studi ini menemukan bahwa program penyuluhan yang dilengkapi dengan demonstrasi praktik lebih efektif dalam meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta dibandingkan hanya dengan ceramah. Oleh karena itu, pendekatan interaktif sangat

disarankan dalam program pendampingan kader puskesmas.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan pada program pengabdian kepada masyarakat ini disusun secara sistematis:

1. Tahap Persiapan

Kegiatan yang dilakukan pada tahap persiapan adalah :

1. Survei tempat pelaksanaan kegiatan
2. Pengurusan administrasi dan perizinan tempat pengabdian masyarakat
3. Persiapan materi penyuluhan

2. Tahap Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengabdian masyarakat akan dilakukan setelah persiapan dan perizinan selesai. Kegiatan ini akan dilakukan di Puskesmas Kuta Baro, Aceh Besar. Dalam pelaksanaan kegiatan ini sasaran kader puskesmas Kuta Baro dan akan dijelaskan materi berupa pentingnya menjaga sanitasi alat makan, setelah pemberian materi selesai kemudian peserta diberikan kesempatan bertanya dan diberikan waktu 60 menit untuk sesi tanya jawab, bagi masyarakat yang bertanya diberikan hadiah/doorsprise.

3. Pembuatan Laporan Pengabdian

Laporan pengabdian dibuat sebagai bentuk hasil akhir dari kegiatan pengabdian yang telah dilakukan agar nantinya manfaat dari Pendampingan Kader Puskesmas

pengabdian itu benar-benar tercapai.

4. Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi merupakan tahapan yang dilakukan untuk menilai kegiatan secara keseluruhan dan meninjau kembali apakah terdapat kekurangan-kekurangan selama kegiatan. Tahap evaluasi ini bertujuan agar kegiatan yang dilakukan dapat berjalan dengan efektif dan sesuai dengan yang diharapkan. Tahap evaluasi difokuskan terhadap kemampuan kader menerapkan perilaku hidup bersih dengan sterilisasi alat makan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat dengan tema “Pendampingan Kader Puskesmas Dalam Pengaplikasian Sanitasi Alat Makan Dengan Larutan Daun Jeruk Purut Di Puskesmas Kuta Baro” yang diikuti 20 staf Puskesmas Simpang Tiga dengan baik dan lancar sesuai dengan harapan.

Kegiatan penyuluhan ini dilaksanakan dalam bentuk ceramah dan diskusi tanya jawab terperinci.

1. Pelaksanaan Pengabdian
2. Pembukaan

Pembukaan kegiatan diawali oleh kepala desa beserta dengan pengenalan tim penyuluhan.

3. Penyampaian Materi

Materi pengabdian masyarakat disampaikan kepada peserta mengenai Pendampingan Kader Puskesmas Dalam Pengaplikasian Sanitasi Alat Makan Dengan

Larutan Daun Jeruk Purut Di Puskesmas Kuta Baro. Materi yang disampaikan ± 40 Menit.

4. Diskusi/Tanya Jawab

Setelah selesai penyampaian materi kepada masyarakat, dilanjutkan dengan diskusi dan tanya jawab.

5. Penutup

Kegiatan pengabdian masyarakat diakhiri dengan melakukan foto bersama dengan masyarakat.

Output yang diperoleh dari kegiatan pengabdian masyarakat ini yaitu kader Puskesmas Kuta Baro lebih meningkat pengetahuannya mengenai Pendampingan Kader Puskesmas Dalam Pengaplikasian Sanitasi Alat Makan Dengan Larutan Daun Jeruk Purut Di Puskesmas Kuta Baro.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Kegiatan penyuluhan kepada masyarakat memberikan pengetahuan tentang laboratorium dapat meningkatkan pengetahuan staf puskesmas terhadap Pemeliharaan Uji Fungsi dan Kalibrasi Peralatan Elektromedik Pada Puskesmas Kuta baro.
2. Kegiatan penyuluhan ini dilakukan dengan metode ceramah dan diskusi tanya jawab.
3. Peningkatan pengetahuan masyarakat tentang Pemeliharaan Uji Fungsi dan Kalibrasi Peralatan Elektromedik Pada Puskesmas Kuta baro.

Saran

Peningkatan Pelatihan Sanitasi bagi Kader Puskesmas, Pelatihan rutin mengenai kebersihan alat makan dan metode sterilisasi alami perlu dilakukan secara berkala. Kader puskesmas dapat dilibatkan dalam kampanye kesehatan masyarakat terkait pentingnya sanitasi alat makan.

DAFTAR PUSTAKA

- Marisdayana, R., Harahap, P. S., & Yosefin, H. (2017). Teknik Pencucian Alat Makan, Personal Hygiene Terhadap Kontaminasi Bakteri Pada Alat Makan. *Jurnal Endurance*, 2(3), 376. <https://doi.org/10.22216/jen.v2i3.2052>
- 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>
- 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>
- Kementerian Kesehatan RI. (2021). *Pedoman Higiene dan Sanitasi Makanan di Fasilitas Kesehatan*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.

WHO. (2019). Guidelines on Food Safety and Hygiene in Healthcare Settings. Geneva: World Health Organization.

Nugroho, A., & Setiawan, R. (2022). Analisis Efektivitas Penggunaan Bahan Alami untuk Sanitasi Peralatan Makan di Lingkungan Kesehatan. *Jurnal Teknologi Kesehatan*, 5(1), 45-55.

Supriyadi, T., & Hidayat, R. (2020). Manajemen Sanitasi di Puskesmas: Studi Kasus Penerapan Higiene Makanan. *Jurnal Manajemen Kesehatan*, 4(2), 112-120.

Astuti, R., & Kurniawan, A. (2018). Efektivitas Larutan Daun Jeruk Purut dalam Menurunkan Kontaminasi Bakteri pada Peralatan Makan. *Journal of Environmental Health*, 3(2), 30-40.

Badan Standardisasi Nasional (2022). Standar Nasional Indonesia (SNI) untuk Sanitasi dan Kebersihan Alat Makan. Jakarta: BSN.

Rahayu, S., & Prasetyo, B. (2021). Pengaruh Penggunaan Disinfektan Alami dalam Sanitasi Alat Makan di Puskesmas. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat*, 5(3), 89-97.