



## **EDUKASI HIGIENE SANITASI MAKANAN TRADISIONAL SATE BULAYAK DI DAERAH WISATA KOTA MATARAM**

**Sabariah\*, Sukandriani Utami, Suci Nirmala, Rozikin, I Gede Angga Atnyana**

Fakultas Kedokteran, Universitas Islam Al-Azhar Mataram, Jl. Unizar No.20, Turida, Kec. Sandubaya, Kota Mataram, Nusa Tenggara Barat 83232, Indonesia

\*[hussabariah@yahoo.co.id](mailto:hussabariah@yahoo.co.id)

### **ABSTRAK**

Sate bulayak merupakan makanan khas tradisional Lombok terbuat dari daging dilumuri bumbu khas dan disajikan bersama lontong yang dilapisi daun kelapa muda atau nira. Sate ini di jual di daerah wisata mataram dan sangat digemari oleh pengunjung. Higiene sanitasi pengolahan pada sate sangat penting dijaga supaya bebas dari bakteri pencemar seperti *E.coli*. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan kesadaran masyarakat tentang hygiene sanitasi pengolahan makanan terutama pedagang tradisional sate bulayak di daerah wisata seperti Pantai Ampenan, Pantai Gading dan Taman Udayana. Metode yang digunakan yaitu survey lokasi, pemberian kuesioner untuk melihat sejauh mana pengetahuan dan aplikasi hygiene sanitasi pada pedagang dan pendampingan pedagang melalui media booklet dan x-banner serta pemberian lock and lock untuk di manfaatkan dalam menyimpan bumbu sate. Distribusi Pedagang sate bulayak di daerah wisata Pantai Ampenan, Pantai Gading dan Taman Udayana di dominasi oleh perempuan (80%) dengan rentan usia paruh baya (40%) dan pra pensiun (30%). dari tingkat pendidikan kebanyakan SMP (50%), SMA (30%) dan tidak bersekolah (20%). Pengelolaan hygiene sanitasi pada pedagang sate bulayak masih rendah dimana masih banyak yang belum menggunakan alat bantu untuk pengolahan makanan, memakai celemek, tutup kepala, dan rata-rata pedagang yang dijadikan sampel dalam pengabdian tidak memiliki sertifikat kesehatan. Dari hasil pendampingan melalui media, pedagang terlihat masih banyak yang belum faham terkait hygiene sanitasi pengelolaan makanan sehingga perlu menjadi perhatian lebih bagi pemerintah daerah untuk melakukan pendampingan secara rutin terhadap pedagang tradisional di daerah wisata lombok.

Kata kunci: daerah wisata; hygiene sanitasi; pedagang tradisional; sate bulayak

## ***EDUCATION ON HYGIENE, SANITATION, TRADITIONAL FOOD, SATE BULAYAK IN THE TOURIST AREA OF MATARAM CITY***

### **ABSTRACT**

*Sate bulayak is a traditional Lombok food made of meat covered with special spices and served with rice cake covered with young coconut leaves or sap. This satay is sold in the tourist area of Mataram and is very popular with visitors. It is very important to maintain the hygiene and sanitation of processing satay so that it is free from polluting bacteria such as E.coli. This activity aims to increase public knowledge and awareness about hygiene, sanitation, food processing, especially traditional traders of sate bulayak in tourist areas such as Ampenan Beach, Ivory Coast and Udayana Park. The method used is a site survey, giving a questionnaire to see the extent of knowledge and application of sanitation hygiene to traders and assistance to traders through booklets and x-banners as well as providing lock and lock to be used in storing satay spices. Distribution of Bulayak satay traders in the tourist areas of Ampenan Beach, Ivory Coast and Udayana Park are dominated by women (80%) with middle age (40%) and pre-retirement (30%). from the education level, most of them are junior high school (50%), senior high school (30%) and not attending*

*school (20%). The management of sanitation hygiene at the sate bulayak traders is still low where there are still many who do not use tools for food processing, wear aprons, headgear, and on average the traders who are sampled in the service do not have a health certificate. From the results of assistance through the media, it can be seen that there are still many traders who do not understand food management hygiene, so it is necessary to pay more attention to local governments to provide regular assistance to traditional traders in Lombok tourism areas.*

*Keywords: sanitation hygiene; sate bulayak; tourist areas; traditional traders*

## **PENDAHULUAN**

Sate Bulayak merupakan makanan khas tradisional Lombok barat kecamatan Narmada yang dijual oleh pedagang kaki lima di Kota Mataram maupun di tempat-tempat wisata lainnya. Sate Bulayak di Lombok tidak jauh berbeda dengan sate lain pada umumnya. Namun yang menjadikan sate bulayak berbeda dengan sate lainnya adalah kekhasan bumbunya. Sate berbahan daging atau jeroan sapi itu dilumuri dengan bumbu khas Lombok. Pada saat makan sate khas ini biasanya diikuti oleh makanan khas lainnya lontong yang agak bulat memanjang dikuliti daun kelapa atau daun enau (nira) muda menjadikan rasanya pun semakin nikmat. (Hernawardi, 2012).

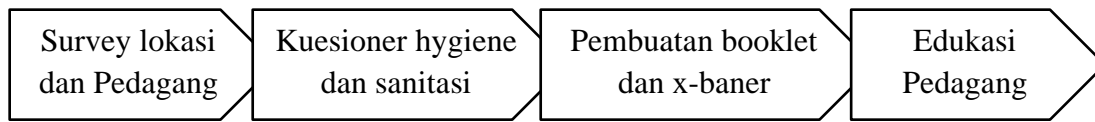
Pedagang Kaki Lima (PKL) adalah kegiatan ekonomi rakyat, yang mana digunakan untuk menyebut seseorang (pedagang) yang berjualan barang ataupun makanan di emperan toko, trotoar dengan menggunakan alat dagang lapak ataupun gerobak beroda. Pedagang kaki lima yang menjajakan makanan umumnya tidak memiliki latar belakang pendidikan yang cukup, khususnya dalam hal hygiene dan sanitasi pengolahan makanan, (Sujaya, *et al.* 2009).

Higiene dan sanitasi pada makanan merupakan upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Sari, *et al.* 2016). Pengetahuan pedagang makanan kaki lima tentang hygiene dan sanitasi pengolahan makanan sangat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada masyarakat atau konsumen. Dengan kondisi tersebut dirasa sangat perlu dilakukan penyuluhan dan pemeriksaan bakteriologis makanan tradisional sate bulayak tersebut. Edukasi/pendidikan Kesehatan merupakan komponen penting dalam mencegah terjadinya penularan suatu penyakit sebagai upaya promotive dan preventif (Widiyanto, 2021).

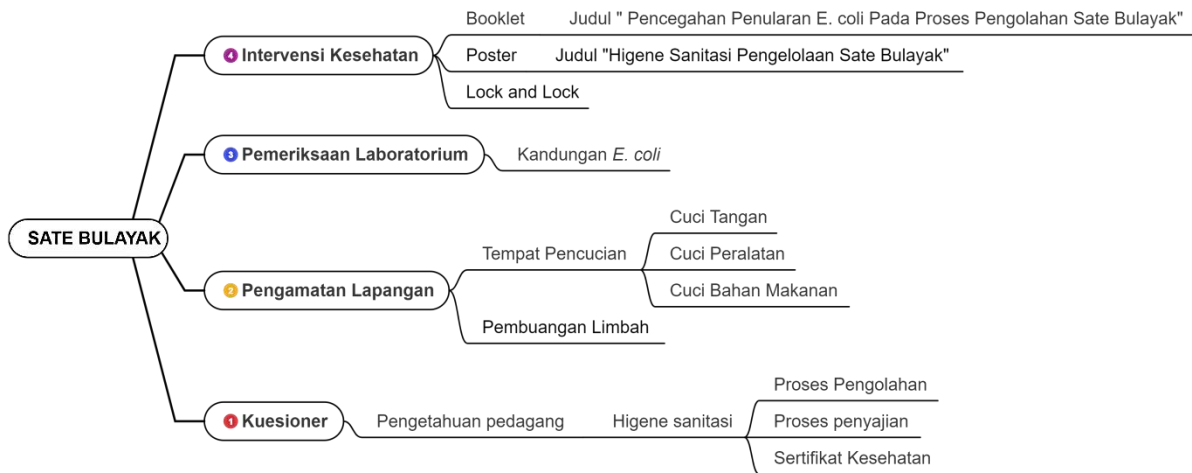
Penelitian pendahuluan yang telah dilakukan Fakultas Kedokteran Universitas Islam Al-Azhar pada sate bulayak di daerah wisata pantai Ampenan, pantai Gading dan Taman Udayana masih menunjukkan terdapatnya kandungan *Escherichia coli* dalam sate tersebut pada beberapa pedagang. Bakteri *Escherichia coli* merupakan bakteri gram negative, berbentuk batang dan merupakan indikator pencemaran pada air dan makanan. Keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada makanan disebabkan oleh tidak memperhatikan kebersihan perorangan dan lingkungannya dalam proses pengelolaan makanan. Adanya makanan jajanan yang mengandung bakteri *Escherichia coli* menunjukkan kualitas makanan tersebut belum memenuhi persyaratan yang diberikan Departemen Kesehatan RI. Kondisi demikian dapat menyebabkan berbagai penyakit seperti diare, tifus dan sebagainya. (Ningsih, 2014).

## **METODE**

Kegiatan dilakukan pada April-Desember 2021



Gambar 1. Bagan alir kegiatan edukasi hygiene dan sanitasi sate bulayak pada pedagang tradisional sate bulayak di mataram



Gambar 2. Skema alur penelitian dan pengmas pedagang sate bulayak di daerah wisata mataram

Survey dan pengambilan sampel dilakukan di tiga lokasi wisata di daerah mataram yaitu pantai ampenan, pantai gading dan taman udayana. Kuesioner diberikan kepada pedagang untuk penelusuran karakter responden dan sejauh mana aplikasi hygiene sanitasi pengelolaan sate bulayak yang ada di sana, setelah itu dilakukan pembuatan booklet dan standing banner untuk edukasi pedagang terkait pentingnya menjaga hygiene dan sanitasi pada saat pengolahan dan penyajian sate bulayak. Intervensi edukasi hygiene sanitasi pada pedagang kaki lima di daerah wisata Pantai Ampenan, Pantai Gading, dan Taman Udayana dilakukan dengan pembuatan booklet, x-banner dan pembagian lock and lock tempat penyimpanan bahan bumbu sate bulayak. Pedagang di edukasi dengan booklet dan poster terkait dampak dan pentingnya menjaga hygiene sanitasi makanan serta mekanisme tatalaksana hygiene sanitasi yang benar sesuai anjuran WHO.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 1 dapat dilihat bahwa distribusi pedagang sate bulayak di pantai ampenan, pantai gading dan taman udayana di dominasi oleh paruh baya (35-44 Tahun) dan pra pensiun (45-54 Tahun) dengan 80% perempuan dan laki-laki 20%, sedangkan pada level pendidikan kebanyakan pedagang sate bulayak tamatan SMP (50%) dan SMA (30%) dan bahkan ada yang tidak bersekolah sebesar 20%. Dari usia dan tingkat pendidikan dapat dilihat bahwa pedagang sate bulayak masih dikategorikan berpendidikan minim atau rendah sehingga perlu dilakukan penelusuran terkait sejauh mana mereka menerapkan Higiene Sanitasi saat mengolah dan menyajikan makanan, selain itu perlu dilakukan pendampingan khusus terutama bagi pedagang yang tidak bersekolah terkait penerapan Higiene Sanitasi pengelolaan sate bulayak.

Tabel 1.  
Distribusi Pedagang sate bulayak berdasarkan rentan usia produktif, jenis kelamin dan pendidikan (n=10)

Karakter Responden	f	%
<b>Rentang Usia (Tahun)</b>		
Muda (15-24)	0	0
Dewasa pekerja awal (25-34)	2	20
Paruh Baya (35-44)	4	40
Pra Pensiun (45-54)	3	30
Pensiun (55-64)	1	10
<b>Jenis Kelamin</b>		
Laki-Laki	2	20
Perempuan	8	80
<b>Pendidikan</b>		
Tidak Sekolah	2	20
SD	0	0
SMP	5	50
SMA	3	30

Tabel 2.  
Kusioner higiene dan sanitasi pengelolaan sate bulayak oleh pedagang kaki lima (n=10)

No	Deskripsi Pertanyaan	f		%
		Yes	No	
1	Mencuci tangan sebelum mengolah makanan	7	3	70
2	Menggunakan alat bantu (sarung tangan, penjepit makanan) saat mengelola makanan	1	9	10
3	Bekerja menggunakan celemek	2	8	20
4	Memakai tutup kepala	3	7	30
5	Memakai sepatu dapur	1	9	10
6	Tidak bekerja sambil merokok	10	0	100
7	Tidak menggunakan perhiasan saat bekerja	2	8	20
8	Mengenakan pakaian kerja yang bersih	9	1	90
9	Kepemilikan sertifikat kesehatan	0	10	0

Tabel 2 penelusuran Higiene Sanitasi pengelolaan sate bulayak oleh pedagang di daerah wisata pantai Ampenan, Pantai Gading, dan Taman Narmada melalui kusioner dan diolah dengan skala interval Guttman dapat dilihat bahwa pedagang di daerah tersebut masih banyak yang tidak menggunakan alat bantu (10%), celemek (20%), tutup kepala (30%), spatu dapur (10%), menggunakan perhiasan saat bekerja (20%) dan kepemilikan sertiikat kesehatan dalam pengelolaan (0%) sate bulayak. Kurangnya pengetahuan dan praktek terkait Higiene Sanitasi pengelolaan sate bulayak akan menjadi sumber masuknya bakteri pencemar seperti E.coli dalam sate bulayak dan minuman yang disajikan. Dengan adanya temuan ini diharapkan pemerintah dari dinas kesehatan, praktisi kesehatan dan balai POM dapat memberikan perhatian lebih terhadap para pedagang sate bulayak di daerah wisata di mataram supaya dapat mencegah terjadinya diarrhea atau keracunan

pada pelanggan baik local maupun wisatawan asing yang berkunjung ke daerah wisata pantai Ampenan, pantai Gading dan Taman Narmada, sehingga dapat memberikan kenyamanan pada wisatawan.



Gambar 2. Edukasi Pedagang sate bulayak di daerah wisata Pantai Ampenan, Pantai Gading dan Taman Udayana melalui (a) Booklet (b) Pemberian alat penyimpanan bahan dan bumbu sate bulayak, (c) poster higiene sanitasi

### **Booklet Higiene dan Sanitasi Pengelolaan Makanan**

Pemberian edukasi melalui media booklet yang berjudul “Pencegahan penularan *E.coli* pada proses pengolahan sate bulayak” di buat oleh tim pengmas FK Unizar Mataram sebagai acuan untuk pedagang kaki lima sate bulayak di daerah wisata mataram dalam mengelola higiene sanitasi sate bulayak. Di dalam booklet ini, pedagang di perkenalkan mengenai bagaimana cara mempersiapkan, storage/penyimpanan bahkan sampai penyajian makanan yang baik supaya terhindar dari pencemar bakteri *E.coli*, sehat dan berkualitas.

Kami melakukan penyuluhan melalui media booklet pada waktu dan tempat yang berbeda-beda karna, aktivitas kunjungan wisata tiap tempat berbeda pedagang sate bulayak mengikuti aktivitas kunjungan wisatawan. Di pantai Ampenan, mayoritas pengunjung rame pada sore-malam hari sehingga kami melakukan penyuluhan pada sore hari, sedangkan Taman Udayana ramai di kunjungi pada pagi hari, begitupun di pantai gading yang hanya rame di kunjungi pada hari libur sabtu dan minggu. Dari sumber informasi yang kami gali dari pedagang, rata-rata komponen bulayak pada sate yang mereka jual bersumber dari satu tempat di pasar/pemasok sehingga dengan kunjungan wisata di waktu yang berbeda mengharuskan pedagang sate menyimpan bulayak yang mereka beli di kulkas. Pentingnya edukasi teknik penyimpanan bahan sate bulayak sangat membantu pedagang dalam pengelolaan higiene sanitasi dagangan mereka.

### **Baner Higiene Sanitasi Pengelolaan Sate Bulayak**

Edukasi dan pendampingan melalui x-baner untuk mengedukasi pedagang mengenai pentingnya higiene sanitasi pengolahan makanan, teknik mencuci tangan yang benar menurut standar WHO sebelum pengelolaan sate bulayak, dan persiapan pengolahan dan penyajian yang baik dan benar. di dalam baner kami memberikan nama tempat dagang sehingga dapat di dimanfaatkan oleh pedagang sehingga mempermudah pengunjung mengenal tempat dan nama pedagang berjualan. selain itu, harapan kami dengan adanya x-baner yang selalu terpasang di tempat pedagang dapat di baca oleh pengunjung sehingga menambah wawasan masyarakat luas mengenai pentingnya

higiene sanitasi dalam pengelolaan makanan sehingga dapat diaplikasikan oleh pengunjung disana baik wisata lokal, nasional maupun internasional.

## **SIMPULAN**

Pengelolaan higiene sanitasi pada pedagang sate bulayak masih rendah dimana masih banyak yang belum menggunakan alat bantu untuk pengolahan makanan, memakai celemek, tutup kepala, dan rata-rata pedagang yang dijadikan sampel dalam pengabdian tidak memiliki sertifikat kesehatan. Dari hasil pendampingan melalui media, pedagang terlihat masih banyak yang belum faham terkait higiene sanitasi pengelolaan makanan sehingga perlu menjadi perhatian lebih bagi pemerintah daerah untuk melakukan pendampingan secara rutin terhadap pedagang tradisional di daerah wisata lombok.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Hernawadi, 2012 <https://lombokbaratkab.go.id/sate-bulayak-kuliner-lombok-barat-yang-menggodas/> diakses 5 desember 2020
- I Nengah Sujaya, Ni Made Utami Dwipayanti, Ni Ketut Sutiari, L.P Lila Wulandari Ni Kadek Tresna Adhi (PS.IKM Universitas Udayana) <https://docplayer.info/32590953-Pembinaan-pedagang-makanan-kaki-lima-untuk-meningkatkan-higiene-dan-sanitasi-pengolahan-dan-penyediaan-makanan-di-desa-penatih-denpasar-timur.html>
- Meidia Atika Sari, Sulistiyani, N. A. Y. D. (2016). Perbedaan Perilaku Penjamah Makanan Sebelum Dan Sesudah Mendapatkan Penyuluhan Higiene Sanitasi Makanan Pada Warung Makan di Terminal Terboyo Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (E-Journal)*, 4.
- Ningsih, R. (2014). Penyuluhan Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman, Serta Kualitas Makanan Yang Dijajakan Pedagang Di Lingkungan Sdn Kota Samarinda. *Kemas*, 10(1), 64–72.
- KEPMENKES RI. No 715/MENKES/SK/V/2003. Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga Mentri Kesehatan RI. [https://peraturan.bkpm.go.id/jdih/userfiles/batang/KEPMENKES\\_715\\_2003.pdf](https://peraturan.bkpm.go.id/jdih/userfiles/batang/KEPMENKES_715_2003.pdf).
- Widiyanto, A., Pradana, K. A., Peristiowati, Y., Ellina, A. D., Atmojo, J. T., Fajriah, A. S., & Handayani, R. T. (2021). Efektifitas Pendidikan Kesehatan Dengan Model Word Square Terhadap Keterampilan Pemeriksaan Payudara Sendiri (Sadari) Di Desa Gembol, Ngawi. *Avicenna: Journal of Health Research*, 4(1).
- Widiyanto, A., Fajriah, A. S., Atmojo, J. T., Handayani, R. T., & Kurniavie, L. E. (2020). The effect of social media exposure on depression and anxiety disorders in facing Covid-19 pandemic. *European Journal of Molecular & Clinical Medicine*, 7(2), 4635-4643.
- Widiyanto, A., Wahyu, A. S., Mubarak, A. S., Anshori, M. L., Mukhofi, L., Pradana, K. A., & Atmojo, J. T. (2022). Pengabdian Masyarakat Pendidikan Kesehatan Tentang Manfaat Senam Diabetes Pada Lansia Di Desa Garangan, Wonosamodro, Boyolali. *Buletin Abdi Masyarakat*, 2(2).
- Widiyanto, A., Putri, S. I., Fajriah, A. S., & Atmojo, J. T. (2021). Prevention of Hypertension at Home. *Journal for Quality in Public Health*, 4(2), 301-308.