

PENINGKATAN KAPASITAS PENJAMAH MAKANAN DALAM RANGKA PENCEGAHAN KERACUNAN DI SPPG KUTA CINGKAM KECAMATAN LAWE ALAS KABUPATEN ACEH TENGGARA TAHUN 2026

Inneke Mutiara Amelia¹, Mutiara Hikmah², Nur Triningtias³, Nelly Masna Barus⁴, Khalikul Fadli⁵

Universitas Nurul Hasanah Kutacane, Indonesia^{1,2,3,4,5}

Corresponding Author: inneitsme2@gmail.com^{1*}, hikmahmutiara024@gmail.com², nutringtiasunh@gmail.com³, nellymasna1983@gmail.com⁴, khalikul.fadli@yahoo.com⁵

Info Artikel

Submitted: 26 Februari 2026

Revised : 01 Maret 2026

Accepted: 31 Maret 2026

Published: 14 April 2026

Keywords: Food Handlers, Hygiene and Sanitation, Food Safety, Food Poisoning, Community Service

Kata Kunci: Penjamah Makanan, Higien Sanitasi, Keamanan Pangan, Keracunan Makanan, Pemberdayaan

Abstract

Food poisoning remains a significant public health issue, particularly in large-scale food service settings where improper hygiene and sanitation practices are still commonly found. Food handlers play a crucial role in ensuring food safety; however, limited knowledge and inadequate hygienic practices often contribute to food contamination and increase the risk of foodborne diseases. This community service activity aimed to improve the capacity of food handlers in preventing food poisoning at SPPG Kuta Cingkam, Lawe Alas Subdistrict, Southeast Aceh Regency in 2026. The method used was an educational-participatory approach through health education, training, demonstrations, simulations, and intensive mentoring. The evaluation was conducted using pre-test and post-test assessments, direct observation, and behavioral assessment related to food hygiene and sanitation practices. The results showed a significant improvement in the knowledge, attitudes, and skills of food handlers. The average knowledge score increased from 56.3 to 85.7. Behavioral changes were also observed, including proper handwashing practices, consistent use of personal protective equipment, and improved hygienic food processing. Additionally, there was an improvement in the sanitation conditions of the food preparation environment. In conclusion, this community service activity was effective in enhancing the capacity of food handlers and has the potential to reduce the risk of food poisoning. Continuous training, monitoring, and cross-sectoral support are recommended to sustain behavioral changes and ensure food safety.

Abstrak

Keracunan makanan merupakan salah satu masalah kesehatan masyarakat yang masih menjadi perhatian serius di Indonesia. Kejadian ini sering terjadi pada penyelenggaraan makanan skala kelompok akibat rendahnya penerapan prinsip hygiene dan sanitasi oleh penjamah makanan. Penjamah makanan memiliki peran strategis dalam menjamin keamanan pangan, sehingga peningkatan kapasitas mereka menjadi hal yang sangat penting dalam upaya pencegahan keracunan makanan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas penjamah makanan dalam pencegahan keracunan di SPPG Kuta Cingkam Kecamatan Lawe Alas Kabupaten Aceh Tenggara Tahun 2026. Metode yang digunakan adalah pendekatan edukatif-partisipatif melalui penyuluhan, pelatihan, demonstrasi, simulasi, dan pendampingan intensif. Evaluasi dilakukan melalui pre-test dan post-test, observasi praktik, serta penilaian perubahan perilaku. Hasil kegiatan

menunjukkan peningkatan signifikan pada aspek pengetahuan, sikap, dan keterampilan penjamah makanan. Nilai rata-rata pengetahuan meningkat dari 56,3 menjadi 85,7. Perubahan perilaku terlihat pada peningkatan praktik cuci tangan, penggunaan alat pelindung diri, serta pengolahan makanan yang lebih higienis. Selain itu, terjadi perbaikan pada kondisi sanitasi lingkungan dapur. Kegiatan ini membuktikan bahwa intervensi berbasis edukasi dan praktik langsung efektif dalam meningkatkan kapasitas penjamah makanan. Diperlukan upaya berkelanjutan melalui monitoring dan kebijakan untuk mempertahankan perubahan perilaku.



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

Publisher: Lembaga Penerbit Penelitian Nusantara

Pendahuluan

Keamanan pangan merupakan salah satu aspek penting dalam upaya peningkatan derajat kesehatan masyarakat. Makanan yang tidak aman dapat menjadi media penularan berbagai penyakit, termasuk keracunan makanan yang disebabkan oleh kontaminasi mikroorganisme patogen, bahan kimia berbahaya, maupun kontaminan fisik. Menurut World Health Organization (WHO), sekitar 600 juta orang di dunia mengalami penyakit akibat makanan setiap tahunnya (WHO, 2015).

Di Indonesia, kasus keracunan makanan masih sering terjadi, terutama pada penyelenggaraan makanan dalam skala kelompok seperti sekolah, pondok pesantren, katering, dan dapur umum (Kemenkes RI, 2020). Faktor utama penyebab kejadian tersebut adalah rendahnya penerapan hygiene sanitasi makanan oleh penjamah makanan.

Penjamah makanan merupakan individu yang berperan langsung dalam proses pengolahan, penyimpanan, dan penyajian makanan. Oleh karena itu, perilaku penjamah makanan sangat menentukan kualitas dan keamanan pangan yang dihasilkan. Penjamah makanan yang tidak menjaga kebersihan diri, tidak menggunakan alat pelindung diri, serta tidak memahami teknik pengolahan makanan yang benar berpotensi menjadi sumber kontaminasi (Depkes RI, 2019).

Berdasarkan teori perilaku kesehatan, pengetahuan merupakan faktor utama yang mempengaruhi sikap dan tindakan seseorang dalam menjaga kesehatan (Notoatmodjo, 2018). Oleh karena itu, peningkatan pengetahuan melalui edukasi dan pelatihan diharapkan dapat mengubah perilaku penjamah makanan menjadi lebih baik.

SPPG Kuta Cingkam Kecamatan Lawe Alas Kabupaten Aceh Tenggara merupakan salah satu unit penyedia makanan yang melayani kebutuhan masyarakat. Berdasarkan hasil observasi awal, ditemukan beberapa permasalahan, antara lain:

**PENINGKATAN KAPASITAS PENJAMAH MAKANAN DALAM RANGKA PENCEGAHAN
KERACUNAN DI SPPG KUTA CINGKAM KECAMATAN LAWE ALAS KABUPATEN ACEH
TENGGARA TAHUN 2026**

Inneke Mutiara Amelia¹, Mutiara Hikmah², Nur Triningtias³, Nelly Masna Barus⁴, Khalikul Fadli⁵

- Penjamah makanan belum menggunakan alat pelindung diri secara konsisten
- Teknik mencuci tangan belum sesuai standar
- Lingkungan dapur belum sepenuhnya higienis
- Pengetahuan tentang keamanan pangan masih rendah

Kondisi ini berpotensi meningkatkan risiko terjadinya keracunan makanan. Oleh karena itu, diperlukan intervensi berupa peningkatan kapasitas penjamah makanan melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

Metode Penelitian

Jenis Kegiatan

Pengabdian masyarakat berbasis edukasi dan pemberdayaan

Pendekatan

- Edukatif
- Partisipatif
- Praktik langsung

Lokasi dan Waktu

SPPG Kuta Cingkam Tahun 2026

Sasaran

Penjamah makanan (seluruh tenaga pengolah makanan)

Tahapan Kegiatan

1. Persiapan

- Survei dan identifikasi masalah
- Koordinasi dengan stakeholder
- Penyusunan modul pelatihan

2. Pelaksanaan

- Penyuluhan teori
- Demonstrasi praktik
- Simulasi
- Pendampingan

**PENINGKATAN KAPASITAS PENJAMAH MAKANAN DALAM RANGKA PENCEGAHAN
KERACUNAN DI SPPG KUTA CINGKAM KECAMATAN LAWE ALAS KABUPATEN ACEH
TENGGARA TAHUN 2026**

Inneke Mutiara Amelia¹, Mutiara Hikmah², Nur Triningtias³, Nelly Masna Barus⁴, Khalikul Fadli⁵

3. Evaluasi

- Pre-test & post-test
- Observasi langsung
- Checklist higiene



**PENINGKATAN KAPASITAS PENJAMAH MAKANAN DALAM RANGKA PENCEGAHAN
KERACUNAN DI SPPG KUTA CINGKAM KECAMATAN LAWE ALAS KABUPATEN ACEH
TENGARA TAHUN 2026**

Inneke Mutiara Amelia¹, Mutiara Hikmah², Nur Triningtias³, Nelly Masna Barus⁴, Khalikul Fadli⁵



**PENINGKATAN KAPASITAS PENJAMAH MAKANAN DALAM RANGKA PENCEGAHAN
KERACUNAN DI SPPG KUTA CINGKAM KECAMATAN LAWE ALAS KABUPATEN ACEH
TENGGARA TAHUN 2026**

Inneke Mutiara Amelia¹, Mutiara Hikmah², Nur Triningtias³, Nelly Masna Barus⁴, Khalikul Fadli⁵



Hasil dan Pembahasan

Hasil

Terjadi peningkatan:

Indikator	Sebelum	Sesudah
Pengetahuan	56,3	85,7
Keterampilan	60	90
Higiene praktik	45	88

Pembahasan

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peningkatan kapasitas penjamah makanan melalui pendekatan edukatif-partisipatif memberikan dampak yang signifikan terhadap perubahan perilaku. Hal ini terlihat dari peningkatan nilai pengetahuan, keterampilan, serta praktik higiene sanitasi makanan.

Peningkatan pengetahuan merupakan faktor utama dalam perubahan perilaku. Penjamah makanan yang memiliki pengetahuan yang baik cenderung lebih sadar akan pentingnya menjaga kebersihan (Notoatmodjo, 2018). Selain itu, metode pelatihan yang melibatkan praktik langsung terbukti lebih efektif dibandingkan metode ceramah semata.

Pendekatan partisipatif juga memberikan dampak positif karena peserta terlibat aktif dalam kegiatan. Hal ini meningkatkan pemahaman serta motivasi untuk menerapkan perilaku higienis dalam kehidupan sehari-hari.

**PENINGKATAN KAPASITAS PENJAMAH MAKANAN DALAM RANGKA PENCEGAHAN
KERACUNAN DI SPPG KUTA CINGKAM KECAMATAN LAWE ALAS KABUPATEN ACEH
TENGGARA TAHUN 2026**

Inneke Mutiara Amelia¹, Mutiara Hikmah², Nur Triningtias³, Nelly Masna Barus⁴, Khalikul Fadli⁵

Namun demikian, perubahan perilaku tidak dapat terjadi secara instan. Dibutuhkan waktu, pengawasan, dan dukungan lingkungan. Beberapa kendala yang ditemukan antara lain:

- Kebiasaan lama sulit diubah
- Keterbatasan fasilitas
- Kurangnya pengawasan

Analisis Dampak

Kegiatan ini memberikan dampak:

- Peningkatan kualitas keamanan pangan
- Penurunan risiko keracunan
- Peningkatan kesadaran kesehatan

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian ini berhasil meningkatkan kapasitas penjamah makanan secara signifikan dalam aspek pengetahuan, keterampilan, dan perilaku higiene sanitasi makanan.

DAFTAR PUSTAKA

Kementerian Kesehatan RI.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2018 tentang higiene sanitasi jasaboga*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.

World Health Organization. (2015). *Estimates of the global burden of foodborne diseases*. Geneva: WHO Press.

World Health Organization. (2020). *Five keys to safer food manual*. Geneva: WHO Press.

Food and Agriculture Organization. (2017). *Food safety risk analysis: A guide for national food safety authorities*. Rome: FAO.

Notoatmodjo, S. (2018). *Promosi kesehatan dan perilaku kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.

Notoatmodjo, S. (2014). *Ilmu perilaku kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.

Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2019). *Pedoman keamanan pangan*. Jakarta: Depkes RI.

Suryani, D., & Widyastuti, Y. (2020). Hubungan pengetahuan dengan praktik higiene penjamah makanan di industri jasa boga. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 15(2), 120–128.

**PENINGKATAN KAPASITAS PENJAMAH MAKANAN DALAM RANGKA PENCEGAHAN
KERACUNAN DI SPPG KUTA CINGKAM KECAMATAN LAWE ALAS KABUPATEN ACEH
TENGGARA TAHUN 2026**

Inneke Mutiara Amelia¹, Mutiara Hikmah², Nur Triningtias³, Nelly Masna Barus⁴, Khalikul Fadli⁵

- Rahmawati, R., & Lestari, T. (2021). Pengaruh pelatihan higiene sanitasi terhadap perilaku penjamah makanan. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 13(1), 45–53.
- Hastuti, P. (2019). Faktor risiko kejadian keracunan makanan pada penyelenggaraan makanan. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 11(3), 210–218.
- Nurhayati, E. (2020). Penerapan sanitasi makanan dan minuman dalam mencegah kontaminasi. *Jurnal Sanitasi Lingkungan*, 12(1), 30–38.
- Widodo, A. (2018). Higiene penjamah makanan di kantin sekolah dasar. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(2), 85–92.
- Lestari, S., & Hidayat, R. (2022). Peningkatan pengetahuan keamanan pangan melalui edukasi berbasis masyarakat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 10–18.
- Putri, A., & Sari, M. (2021). Edukasi higiene sanitasi pada penjamah makanan dalam meningkatkan kualitas pangan. *Jurnal Abdimas Kesehatan*, 3(2), 95–102.
- Dewi, R. (2020). Perilaku hidup bersih dan sehat dalam pengolahan makanan. *Jurnal Kesehatan*, 14(1), 60–68.
- Kurniawan, B. (2019). Pengaruh sanitasi lingkungan terhadap keamanan pangan. *Jurnal Ilmu Kesehatan*, 8(2), 150–158.
- Sari, N., & Putra, D. (2022). Peran penjamah makanan dalam pencegahan penyakit berbasis pangan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 17(1), 33–41.
- Handayani, T. (2021). Hubungan pengetahuan dengan praktik kebersihan penjamah makanan. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 13(2), 120–127.
- Prasetyo, E. (2018). Keamanan pangan pada industri rumah tangga pangan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(1), 20–27.
- Siregar, M. (2020). Evaluasi higiene sanitasi pada pengolahan makanan di jasa boga. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 19(1), 55–62.
- Yusuf, H. (2021). Perilaku penjamah makanan terhadap keamanan pangan. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*, 16(2), 200–207.
- Wulandari, D. (2022). Edukasi keamanan pangan berbasis pemberdayaan masyarakat. *Jurnal Abdimas*, 6(1), 70–78.
- Azwar, A. (2016). *Pengantar administrasi kesehatan*. Jakarta: Binarupa Aksara.
- Green, L. W., & Kreuter, M. W. (2005). *Health promotion planning: An educational and ecological approach* (4th ed.). New York: McGraw-Hill.