

Hygiene dan Sanitasi Lingkungan di Obyek Wisata Kampung Tulip

Dini Rahmawati, Rina Dwi Handayani, Willma Fauzzia

Universitas BSI Bandung, dini.drm@bsi.ac.id

Abstrak

Hasil dari observasi dilapangan menunjukkan bahwa, aspek sanitasi dan hygiene lingkungan di kampung tulip yang letaknya di jalan ciwastra komplek banyu biru belum memenuhi standar operasional dari segi lingkungan objek wisata, makanan, minuman serta minimnya pengetahuan tentang hygiene dan sanitasi lingkungan. Oleh karena itu kegiatan pengabdian difokuskan pada pembuatan penerapan standar operasional dan pengetahuan keilmuan tentang hygiene dan sanitasi lingkungan. Dengan tahapan : 1).memberikan pelatihan keilmuan tentang sanitasi lingkungan dan hygiene makanan dan minuman kepada pengelola dan karyawan.2)Penetapan standar operasional dan membuat perumusan tentang standar operasional yang berkerjasama dengan para ahli dibidang sanitasi lingkungan dan hygiene makanan dan minuman.3)Uji coba menerapkan standar operasional yang telah dirumuskan pada hari sebelumnya dengan didampingi oleh para pemateri.4) Melakukan pemantauan yang akan terus dilakukan hingga standar operasional tersebut dijalankan dengan baik dan menjadi bagian dari ritme kerja karyawan yang bertugas di obyek wisata Kampung Tulip.

Kata Kunci : Hygiene dan sanitasi, kampung tulip, standar operasional.

Abstract

The result of field observation shows that the aspect of sanitation and environmental hygiene in the kampung tulip, located on the ciwastra street of blue banyu complex has not met the operational standards in terms of tourism environment, food, lack of knowledge about cleanliness and environmental sanitation. Therefore, devotional activities are facilitated by the knowledge of hygiene and environmental sanitation. With stages: 1) .providing scientific training on environmental sanitation and food and beverage hygiene to managers and employees.2) Establishment of operational standards and formulation of operational standards in cooperation with experts in the field of environmental sanitation and food and beverage hygiene.3) applying the operational standard that had been formulated on the previous day accompanied by the speakers.4) which will continue to be carried out with well-. tourist attraction.

Keywords: Hygiene and sanitation, kampung tulip, operational standards

Pendahuluan

1. Analisis Situasi

Aspek sanitasi lingkungan sangat luas cakupannya bahkan hampir di sebagian besar kehidupan manusia. WHO telah membuktikan melalui penelitiannya di seluruh dunia dengan menghasilkan data bahwa angka kematian (mortalitas), angka kematian orang sakit (morbidity) serta seringnya terjadi epidemi ditemukan di tempat-tempat yang kondisi hygiene dan sanitasi lingkungannya buruk, seperti banyak sampah menumpuk, lalat, nyamuk, kondisi air yang buruk, keadaan sosial ekonomi yang jelek. Dengan demikian, sanitasi lingkungan sangat penting untuk mencegah berbagai timbulnya penyakit dengan memutus atau mengendalikan faktor lingkungan yang menjadi mata rantai penularan penyakit.

Kampung Tulip merupakan obyek wisata yang terletak di Jalan Ciwastra tepatnya di Kompleks Banyu Biru menawarkan atraksi berupa taman bunga dengan kolam air yang dapat diarungi dengan menaiki perahu. Dalam memasuki musim penghujan ini, wabah penyakit sangat rentan merebak terutama di tempat umum seperti obyek wisata yang banyak dikunjungi wisatawan. Dengan demikian, hygiene dan sanitasi lingkungan sangatlah penting untuk diperhatikan guna mencegah timbulnya sumber penyakit. Oleh karena itu, yang diperlukan di Kampung Tulip dalam hal ini adalah menjaga kebersihan air kolam, kebersihan lingkungan dari sampah serta kebersihan bahan makanan yang ditawarkan di obyek wisata ini. Alasannya karena di tempat-tempat inilah sumber penyakit dapat berkembang seperti nyamuk dan jentik-jentiknya, lalat, bakteri serta virus seperti virus influenza. Berkaitan dengan hal tersebut, Universitas BSI Bandung melalui dosennya merasa terpanggil untuk membantu pihak pengelola obyek wisata Kampung Tulip untuk berbagi ilmu mengenai hygiene dan sanitasi lingkungan melalui program pengabdian masyarakat.

Berdasarkan hasil wawancara dengan petugas yang berada di obyek wisata Kampung Tulip, hygiene dan sanitasi lingkungan dilakukan seperti yang pada umumnya dilakukan banyak orang yaitu menjaga kebersihan lingkungan dengan menyediakan tempat sampah, menyapu dan menata taman, membersihkan danau buatan dari sampah-sampah daun dan kotoran lainnya dengan saringan manual, dan menyimpan serta mengolah makanan dengan cara yang bersih dan baik. Belum ada standar khusus yang diberlakukan dalam pemeliharaan obyek wisata tersebut. Begitu pula tidak adanya peningkatan pengetahuan seperti workshop yang diadakan untuk para petugas terkait dengan hygiene dan sanitasi lingkungan. Mengingat obyek wisata merupakan tempat umum yang dapat dikunjungi oleh siapa saja, maka dapat menjadi media bagi berbagai penyakit untuk menyebar dari satu pengunjung ke pengunjung lainnya. Dengan demikian pengetahuan mengenai hygiene dan sanitasi lingkungan sangatlah penting untuk menjaga lingkungan sekitar obyek wisata Kampung Tulip untuk tetap sehat dan aman dari penyebaran penyakit.

Kegiatan workshop mengenai hygiene dan sanitasi lingkungan di obyek wisata Kampung Tulip ini bertujuan untuk membantu meningkatkan mutu pelayanan terhadap pengunjung/wisatawan dalam hal kebersihan. Dengan makanan dan lingkungan yang bersih, para pengunjung akan merasa aman, terutama bagi yang

membawa anak-anak kecil, untuk bermain dan membeli makanan serta minuman yang disediakan di obyek wisata Kampung Tulip. Dengan demikian tidak ada rasa khawatir pada adanya sumber-sumber yang dapat menyebabkan penularan dan penyebaran penyakit.

2. Permasalahan Mitra

Sebagai mitra dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat, saat ini yang diperlukan adalah perbaikan standar dan penerapan hygiene dan sanitasi lingkungan. Hal ini diperlukan sebagai peningkatan mutu pelayanan terhadap pengunjung dalam hal kebersihan di lingkungan obyek wisata Kampung Tulip. Berdasarkan analisis situasi dapat teridentifikasi bahwa hal-hal yang dihadapi terkait dengan kebersihan adalah sebagai berikut:

1. Belum ada standar operasional yang tetap dalam hal sanitasi lingkungan obyek wisata.
2. Belum ada standar operasional yang tetap dalam hal higienitas makanan dan minuman yang ditawarkan kepada para pengunjung obyek wisata.
3. Perlu adanya peningkatan pengetahuan mengenai hygiene dan sanitasi lingkungan.

Metode

1. Solusi yang Ditawarkan

Berdasarkan kondisi yang dihadapi oleh obyek wisata Kampung Tulip seperti dijelaskan pada bab sebelumnya, maka beberapa rekomendasi yang dapat ditawarkan adalah sebagai berikut:

1. Membuat standar operasional sanitasi lingkungan di kawasan obyek wisata Kampung Tulip.
2. Membuat standar operasional hygiene untuk makanan dan minuman yang dijual di kawasan obyek wisata Kampung Tulip.
3. Memberi pelatihan dan pengetahuan tentang hygiene dan sanitasi lingkungan kepada karyawan yang bertugas di kawasan obyek wisata Kampung Tulip.

2. Mekanisme Pelaksanaan Kegiatan

Rencana realisasi kegiatan program ini sedianya akan dilakukan selama lima hari sesuai dengan jadwal kegiatan. Pelaksanaan kegiatan program pengabdian masyarakat akan dilaksanakan oleh tim pelaksana yang terdiri dari tiga dosen. Tim tersebut terdiri dari ketua dan anggota dari dosen Universitas BSI Bandung dan AKPAR BSI Bandung serta partisipasi dari para karyawan yang bertugas di obyek wisata Kampung Tulip. Kualifikasi tim pelaksana kegiatan program ini adalah sebagai berikut:

1. Memiliki pengalaman kerja dan pengetahuan dalam bidang sanitasi lingkungan.
2. Memiliki pengetahuan dalam bidang hygiene makanan dan minuman.
3. Memiliki kemampuan manajerial dalam pengendalian kerja tim fasilitator dengan melakukan koordinasi, pengawasan serta pemantauan terhadap tim.
4. Dapat mengoperasikan dan bekerja dengan computer untuk membuat laporan kegiatan.

Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan dalam dua tahap, yaitu pemberian

workshop dan pengaplikasian hasil workshop. Kegiatan dari masing-masing tahapan adalah sebagai berikut:

1. Workshop Sanitasi Lingkungan Dan Hygiene Makanan Dan Minuman

Dalam kegiatan ini, karyawan diberikan pengetahuan mengenai sanitasi lingkungan dan hygiene melalui metode ceramah di hari yang berbeda, satu hari satu materi. Berikut ini adalah tahapan yang dilakukan dalam pemberian workshop:

- a. Pemateri memberikan penjelasan tentang hygiene pada hari pertama kegiatan pengabdian masyarakat. Tujuannya untuk menumbuhkan pemahaman tentang hygiene sehingga mengerti betapa pentingnya implementasi hygiene, terutama di suatu obyek wisata dan prinsip-prinsip hygiene.
 - b. Pemateri memberikan penjelasan tentang sanitasi lingkungan pada hari ke tiga kegiatan pengabdian masyarakat. Tujuannya untuk menumbuhkan pemahaman tentang sanitasi lingkungan sehingga mengerti pentingnya implementasi sanitasi lingkungan, terutama di suatu obyek wisata, dan prinsip-prinsip sanitasi lingkungan.
- ### 2. Penetapan Standar Operasional Hygiene Dan Sanitasi Lingkungan
- a. Penetapan Standar Operasional Hygiene
Pada hari ke dua, pemateri hygiene melakukan tanya jawab atau diskusi dengan peserta workshop dan kemudian membuat rumusan standar operasional hygiene yang disesuaikan dengan situasi dan kondisi lapangan di Kampung Tulip.
 - b. Penetapan Standar Operasional Sanitasi Lingkungan
Pada hari ke empat, pemateri sanitasi lingkungan melakukan tanya jawab atau diskusi dengan peserta workshop dan kemudian membuat rumusan standar operasional sanitasi lingkungan yang disesuaikan dengan situasi dan kondisi lapangan di Kampung Tulip.
- ### 3. Penerapan Standar Operasional Hygiene Dan Sanitasi Lingkungan
- Pada hari ke lima, seluruh karyawan mulai uji coba menerapkan standar operasional yang telah dirumuskan pada hari sebelumnya dengan didampingi oleh para pemateri. Pemantauan akan terus dilakukan hingga standar operasional tersebut dijalankan dengan baik dan menjadi bagian dari ritme kerja karyawan yang bertugas di obyek wisata Kampung Tulip.

Hasil Dan Pembahasan

Pengabdian masyarakat ini dilaksanakan selama lima hari. Ada banyak ilmu pengetahuan yang diperoleh, baik oleh dosen Universitas BSI Bandung sebagai pelaksana pengabdian masyarakat maupun para karyawan dan pengelola obyek wisata Kampung Tulip sebagai pesertanya. Dikarenakan belum adanya Standar Operasional Procedure Hygiene Dan Sanitasi di Kampung Tulip, penulis berinisiatif untuk menyusun Standar Operasional Procedure Hygiene Dan Sanitasi Lingkungan serta Standar Operasional Hygiene Dan Sanitasi Makanan untuk memudahkan dalam pengelolaan tempat wisata tersebut.

1. Standar Operasional Hygiene dan Sanitasi Lingkungan

Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subjeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan (Depkes RI, 2004). Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia (Widyati, 2002). Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subyeknya. Misalnya menyediakan air yang bersih untuk keperluan mencuci tangan, menyediakan tempat sampah untuk mewadahi sampah agar tidak dibuang sembarangan (Depkes RI, 2004). Hygiene dan sanitasi tidak dapat dipisahkan satu dengan yang lain karena erat kaitannya. Misalnya hygiene sudah baik karena mau mencuci tangan, tetapi sanitasinya tidak mendukung karena tidak cukup tersedia air bersih, maka mencuci tangan tidak sempurna (Depkes RI, 2004).

Pembuatan Standar Operasional Prosedur Lingkungan ini bertujuan untuk membantu dalam pelaksanaan fungsi-fungsi tempat kerja dalam cara yang profesional dan aman. Standar Operasional ini dibagi kedalam beberapa bagian, yaitu:

- a) Selalu gunakan sarung tangan dan masker penutup mulut.
- b) Membersihkan dan membuang sampah di seluruh kawasan sebelum dan sesudah kawasan dibuka untuk umum.
- c) Membersihkan toilet sebelum dan sesudah kawasan dibuka untuk umum.
- d) Memeriksa ketersediaan air bersih (Water Supply),
- e) Memeriksa pengelolaan sampah padat, air kotor, dan kotoran manusia (wastes disposal meliputi sawage, refuse, dan excreta),
- f) Membersihkan seluruh ruangan,
- g) Menyiram dan memelihara seluruh tanaman yang ada di kawasan,
- h) Melakukan fogging untuk mengurangi nyamuk secara berkala.
- i) Mencuci tangan dengan sabun setelah melakukan pekerjaan.

2. Standar Operasional Hygiene Dan Sanitasi Makanan

Kampung Tulip merupakan tempat wisata yang didalamnya terdapat pelayanan makanan dan minuman, tentu saja hal ini tidak dapat terpisahkan dari hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan. Bila hygiene dan sanitasi dapat terpenuhi dengan baik, maka makanan yang akan disajikan kepada tamu akan memenuhi kualitas yang baik pula.

Oleh karena itu, perlu adanya Standard Operational Procedure dalam pengolahan makanan. Kegunaan dari Standard Operational Procedure adalah untuk menjaga keselamatan dan kebersihan dalam menyiapkan bahan makanan sebelum diolah. Hygiene juga mencakup upaya perawatan kesehatan diri, termasuk ketepatan sikap tubuh. Dalam pengertian tersebut juga terkandung makna perlunya perlindungan bagi pekerja yang terlibat dalam proses pengolahan makanan agar terhindar dari sakit, baik yang disebabkan oleh penyakit pada umumnya, penyakit akibat kecelakaan (Purnawijayanti, 2001). Dalam proses pengolahan makanan para karyawan harus memperhatikan faktor personal hygiene yang meliputi :

- a) Pakaian yang digunakan harus bersih dan rapi.
- b) Mandi sebelum memulai kerja.
- c) Rambut harus bersih dan rapi, dan menggunakan penutup kepala.
- d) Rambut untuk pria dipotong pendek, untuk perempuan rambut panjang diikat dan dimasukkan kedalam cepol agar tidak mengganggu pada saat bekerja.
- e) Jagalah kebersihan mulut.
- f) Jaga kebersihan tangan. Cuci tangan apabila dari toilet atau dari manapun, tidak memakai perhiasan yang berlebih.
- g) Gunakan sepatu yang alasnya terbuat dari karet, agar tidak licin, dan sesuai dengan ukuran kaki.
- h) Jagalah kesehatan jasmani.

A. Pemilihan Bahan Makanan

Pemilihan bahan makanan yang benar akan menghasilkan makanan yang baik, dan nilai gizinya juga dapat terpenuhi. Oleh karena itu pemilihan bahan makanan harus dilakukan dengan cermat dan teliti. Prosedur pemilihan bahan makanan ini sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1096/Menkes/PER/VI/2011 Tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga.

Dibawah ini adalah prosedur pemilihan bahan makanan yang dapat dilakukan oleh para karyawan Kampung Tulip dalam rangka mendapatkan bahan makanan yang higienis, antara lain:

- a. Bahan makanan mentah (segar) yaitu makanan yang perlu pengolahan sebelum dihidangkan seperti:
 - 1) Daging, susu, telur, ikan/udang, buah dan sayuran harus dalam keadaan baik, segar dan tidak rusak atau berubah bentuk, warna dan rasa.
 - 2) Jenis tepung dan biji-bijian harus dalam keadaan baik, tidak berubah warna, tidak bernoda dan tidak berjamur.
 - 3) Makanan fermentasi yaitu makanan yang diolah dengan bantuan mikroba seperti ragi atau cendawan, harus dalam keadaan baik, tercium aroma fermentasi, tidak berubah warna, aroma, rasa serta tidak bernoda dan tidak berjamur.
- b. Makanan olahan pabrik yaitu makanan yang dapat langsung dimakan tetapi digunakan untuk proses pengolahan makanan lebih lanjut yaitu :
 1. Makanan dikemas
 - a) Mempunyai label dan merk
 - b) Terdaftar dan mempunyai nomor daftar
 - c) Kemasan tidak rusak/pecah atau kembang
 - d) Belum kadaluwarsa
 - e) Kemasan digunakan hanya untuk satu kali penggunaan
 2. Makanan Tidak Dikemas
 - a) Baru dan segar
 - b) Tidak basi, busuk, rusak atau berjamur
 - c) Tidak mengandung bahan berbahaya

B. Penyimpanan Bahan Makanan

Untuk menjaga kualitas makanan yang dihasilkan, maka penyimpanan bahan makanan perlu diperhatikan dengan baik. Hal-hal yang harus diperhatikan dalam

penyimpanan bahan makanan :

- a) Harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya.
- b) Bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluarsa dimanfaatkan lebih dahulu.
- c) Menyimpan bahan makanan sesuai dengan caranya. Contohnya bahan makanan yang cepat rusak disimpan dalam lemari pendingin dan bahan makanan kering disimpan ditempat yang kering dan tidak lembab.
- d) Sirkulasi udara harus baik.
- e) Tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut:

C. Pengolahan makanan

Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan siap santap, dengan memperhatikan kaidah cara pengolahan makanan yang baik yaitu:

- a) Cuci tangan dengan sabun sebelum mengolah makanan.
- b) Selalu memakai sarung tangan dan celemek.
- c) Mempersiapkan alat-alat yang akan dipakai.
- d) Peralatan bersih yang siap pakai tidak boleh dipegang di bagian yang kontak langsung dengan makanan atau yang menempel di mulut.
- e) Memisahkan makanan masak serta makanan basah dan kering.
- f) Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahapan.
- g) Menggunakan peralatan masak dan peralatan makan harus terbuat dari bahan tara pangan (food grade).
- h) Menempatkan makanan dalam wadah tertutup dan menghindari penempatan makanan terbuka dengan tumpang tindih karena akan mengotori makanan dalam wadah di bawahnya

D. Penyajian Makanan

Penyajian makanan merupakan proses akhir dari seluruh rangkaian, dalam proses ini makanan dihias semenarik mungkin agar terlihat baik, enak, dan mengundang selera makan tamu. Beberapa hal yang harus diperhatikan dalam penyajian makanan adalah:

- a) Penyajian makanan harus terhindar dari pencemaran bahan makanan lain, dan pencemaran udara.
- b) Memperhatikan suhu makanan.
- c) Peralatan yang digunakan harus bersih.
- d) Handling yaitu setiap penanganan makanan maupun alat makan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh terutama tangan dan bibir.

Simpulan dan Rekomendasi

Pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh dosen Universitas BSI Bandung pada prinsipnya berjalan lancar di obyek wisata Kampung Tulip. Berikut ini beberapa kesimpulan yang diperoleh dari pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat di Kampung Tulip:

Karyawan dan pengelola obyek wisata Kampung Tulip selama ini melakukan

sanitasi lingkungan dan menyimpan serta mengolah makanan dan minuman dengan cara yang biasa kebanyakan orang lakukan karena belum memiliki standar operasional sanitasi lingkungan dan hygiene yang ditetapkan sebagaimana seharusnya sebuah obyek wisata.

Penetapan standar operasional sanitasi lingkungan dan hygiene yang sesuai dan sebagaimana seharusnya dilakukan di sebuah obyek wisata umum bermanfaat untuk meningkatkan mutu layanan kepada pengunjung sehingga dengan demikian turut serta dalam menjaga kebersihan dan kesehatan pengunjung serta mencegah penyebaran penyakit baik di antara para pengunjung maupun para karyawan yang bertugas di obyek wisata Kampung Tulip.

Di samping kesimpulan di atas, disampaikan pula saran yang perlu diperhatikan untuk masa yang akan datang dalam rangka pengembangan dari kegiatan pengabdian masyarakat, yaitu: Dibatasi pelatihan secara berkala untuk mengatasi permasalahan baik yang terkait dengan sanitasi lingkungan dan hygiene maupun hal-hal yang terkait dengan peningkatan mutu layanan pada sebuah obyek wisata. Dibatasi kerjasama yang berkelanjutan agar ilmu dan keterampilan yang telah disampaikan kepada karyawan dan pengelola obyek wisata Kampung Tulip dapat bermanfaat secara berkelanjutan.

Daftar Pustaka

- Depkes RI, 2004. Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Jakarta. Ditjen PPM dan PL.
- Purnawijayanti, Hiasinta A. 2001. Sanitasi, Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan. Yogyakarta. Kanisius.
- Widyati, R. dan Yuliahsih, 2002. Higiene dan Sanitasi Umum dan Perhotelan. Jakarta PT Gramedia Widhiarsana Indonesia.