

BAB III

KINERJA PENGABDIAN DAN PENGEMBANGAN

1. Kinerja Pengabdian

Saya sebagai penulis karya kinerja, bekerja sebagai Sanitarian di Puskesmas Pringapus dengan formasi sebagai sanitarian Calon Pegawai Negeri Sipil pada 01 Februari 2019 kemudian diangkat menjadi Pegawai Negeri Sipil pada 01 Februari 2020. Terhitung lama saya berkerja di Puskesmas Pringapus sudah 6 tahun. Tugas utama penulis sebagai Sanitarian meliputi Inspeksi Kesehatan Lingkungan, TFU, TPP dan SAM, pengambilan sampling air bersih, air minum dan limbah, kegiatan Sanitasi Total Berbasis Masyarakat (STBM), SKAMRT, dan kegiatan dalam gedung meliputi manajemen kebersihan lingkungan, pengelolaan sampah domestik, limbah b3 dan Klinik Sanitasi.

Kegiatan pengabdian yang dilakukan sebagai Sanitarian Puskesmas Pringapus dalam mendukung sertifikasi laik higiene sanitasi catering/jasaboga mencakup serangkaian kegiatan teknis dan non-teknis yang dilaksanakan secara sistematis dan berkesinambungan. Kegiatan ini bertujuan membantu pelaku usaha jasa boga memahami, menerapkan, dan memenuhi standar higiene sanitasi yang dipersyaratkan oleh regulasi. Adapun bentuk nyata kinerja pengabdian yang dilakukan meliputi:

a. Identifikasi Usaha Jasaboga di Wilayah Kerja Puskesmas Pringapus

Langkah awal kegiatan adalah melakukan pendataan terhadap usaha jasaboga (catering) yang masih aktif di wilayah kerja Puskesmas Pringapus. Kegiatan ini dilakukan melalui survei lapangan dan kunjungan ke wilayah desa/kelurahan. Hasil identifikasi yang telah dilakukan terdapat 8 usaha jasaboga yang sudah memiliki ijin usaha di wilayah kerja Puskesmas Pringapus, sebagai berikut:

Tabel 3.1 Daftar Identifikasi Jasaboga di Wilayah Kerja Puskesmas Pringapus

No	Nama Usaha Jasaboga	Alamat	Status SLHS	Keterangan
1	Diks Catering	Desa Klepu	Belum bersertifikat	Sudah pendampingan
2	Catering Bu Darti	Desa Klepu	Belum bersertifikat	Sudah pendampingan
3	Zayy Catering	Desa Klepu	Belum bersertifikat	Sudah pendampingan
4	Widarti Catering	Desa Klepu	Belum bersertifikat	Sudah pendampingan
5	Catering Barokah	Desa Klepu	Belum bersertifikat	Sudah pendampingan
6	Catering Mbok Rene	Desa Klepu	Belum bersertifikat	Sudah pendampingan
7	Catering Bu Yanti	Desa Jatirunggo	Belum bersertifikat	Sudah pendampingan
8	Catering Lestari	Desa Pringsari	Belum bersertifikat	Sudah pendampingan

Kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui cakupan sasaran serta memetakan kebutuhan pembinaan bagi masing-masing unit usaha.

b. Pembinaan dan Pengawasan Pangan serta Sarana dan Bangunan Usaha

Kegiatan ini dilakukan dengan pendekatan inspeksi dan edukasi kepada pengelola usaha makanan. Pengawasan dilakukan menggunakan Formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan Usaha Jasaboga, yang memuat aspek-aspek sebagai berikut hygiene perorangan pengelola makanan, sanitasi peralatan dan perlengkapan, kebersihan bahan makanan dan air, kelayakan struktur bangunan (dinding, lantai, ventilasi), pengelolaan limbah dan keberadaan sarana cuci tangan. Hasil Inspeksi 8 Jasaboga menggunakan Form Inspeksi Kesehatan yaitu:

1) Diks Catering

Hasil Inspeksi mendapatkan skor 68 dengan kekurangan dari personal higiene penjamah makan tidak menggunakan alat pelindung diri seperti celemek, masker, dan sarung tangan saat memasak, penjamah makan menggunakan perhiasan, dapur catering dengan rumah tangga masih bercampur, bahan baku sayur diletakkan dilantai ditempat terbuka, tempat sampah terbuka, atap dapur banyak debu dan lawa lawa, pencahayaan temaram, tidak ada lubang ventilasi,

2) Catering Bu Darti

Hasil Inspeksi mendapatkan skor 70 dengan kekurangan tempat cuci alat masak dengan bahan makanan masih bercampur, penjamah makan tidak menggunakan alat pelindung diri seperti celemek, masker, dan sarung tangan, penjamah makan menggunakan perhiasan.

3) Zayy Catering

Hasil Inspeksi mendapatkan skor 65 dengan kekurangan dapur catering dengan rumah tangga masih bercampur, penjamah makan tidak menggunakan alat pelindung diri seperti celemek, masker, dan sarung tangan, penjamah makan menggunakan perhiasan, tempat penyimpanan bahan baku diruangan terbuka, lubang ventilasi bisa menjadi masuknya vector dan Binatang pengganggu.

4) Widarti Catering

Hasil Inspeksi mendapatkan skor 65 dengan kekurangan, dapur catering dengan rumah tangga masih bercampur, penjamah makan tidak menggunakan alat pelindung diri seperti celemek, masker, dan sarung tangan, penjamah makan menggunakan perhiasan, terdapat hewan peliharaan berupa burung di atap dapur

5) Catering Barokah

Hasil Inspeksi mendapatkan skor 67 dengan belum memiliki sarana cuci peralatan dapur dan bahan makanan yang terpisah, penjamah makan tidak menggunakan alat pelindung diri seperti celemek, masker, dan sarung tangan, penjamah makan menggunakan perhiasan.

6) Catering Mbok Rene

Hasil Inspeksi mendapatkan skor 70 dengan kekurangan tempat penyimpanan bahan baku tidak tertutup, penjamah makan tidak menggunakan alat pelindung diri seperti celemek, masker, dan sarung tangan, penjamah makan menggunakan perhiasan.

7) Catering Bu Yanti

Hasil Inspeksi mendapatkan skor 60 dengan kekurangan dapur catering dengan rumah tangga masih bercampur, sarana cuci peralatan masak dan bahan baku masih bercampur, penjamah makan tidak menggunakan alat pelindung diri seperti celemek, masker, dan sarung tangan, penjamah makan menggunakan perhiasan.

8) Catering Lestari

Hasil Inspeksi mendapatkan skor 55 dengan kekurangan dapur catering dengan rumah tangga masih bercampur, sarana cuci peralatan masak dan bahan baku masih bercampur, penjamah makan tidak menggunakan alat pelindung diri seperti celemek, masker, dan sarung tangan, penjamah makan menggunakan perhiasan, bangunan dapur banyak debu dan lawa lawa, bagian atap sudah menghitam.

Hasil inspeksi digunakan untuk menyusun rekomendasi pembinaan serta menentukan kelayakan usaha dalam proses pengajuan sertifikasi.

c. Pendampingan dalam Proses Perbaikan dan Pemenuhan Standar

Pelaku usaha yang belum memenuhi syarat diberikan pendampingan berupa penjelasan hasil temuan dan rekomendasi perbaikan, konsultasi teknis terkait tata letak dapur, ventilasi, atau sanitasi dasar, pemberian alternatif perbaikan sederhana yang sesuai dengan kondisi lokal dan biaya terjangkau. Pendampingan ini bersifat solutif dan memperhatikan kemampuan sumber daya usaha, agar perbaikan dapat dilakukan secara bertahap namun tetap mengacu pada standar kesehatan lingkungan.

d. Pendampingan Teknis untuk Persiapan Sertifikasi Laik Higiene Sanitasi (SLHS)

Setelah pelaku usaha melakukan perbaikan, dilakukan pendampingan lanjutan berupa penyiapan dokumen administrasi pengajuan SLHS (formulir permohonan, hasil inspeksi, surat pernyataan), simulasi inspeksi ulang sebagai

persiapan evaluasi oleh Dinas Kesehatan, koordinasi dan penghubung dengan pihak penilai dari Dinas Kesehatan Kabupaten Semarang. kegiatan ini dilakukan hingga pelaku usaha benar-benar siap untuk diverifikasi dan diajukan sebagai calon penerima Sertifikat Laik Higiene Sanitasi.

Kegiatan pengabdian ini menitikberatkan pada pendekatan edukatif dan partisipatif, sehingga pelaku usaha tidak hanya patuh secara administratif, tetapi juga memiliki pemahaman yang baik dan kesadaran tinggi untuk menjaga kualitas pangan dan lingkungan secara berkelanjutan.

2. Kinerja Pengembangan

Puskesmas Pringapus berada di wilayah kawasan industri, kurang lebih ada 13 industri yang ada di Kecamatan Pringapus, terletak di Kelurahan Pringapus dan Desa Klepu. Adanya industri tersebut meningkatkan ekonomi masyarakat sekitar dengan membuka tempat makan termasuk usaha jasaboga. Kegiatan pengembangan dalam pendampingan sertifikasi laik higiene sanitasi bagi usaha catering/jasaboga dilakukan untuk memperkuat pemahaman dan kemandirian pelaku usaha dalam memenuhi standar kesehatan lingkungan. Pendekatan pengembangan diarahkan pada peningkatan kapasitas pelaku usaha melalui penyediaan media edukasi, edukasi langsung, dan alat bantu pengawasan mandiri. Berikut ini adalah bentuk nyata dari kinerja pengembangan yang telah dilakukan:

a. Penyusunan Media Edukasi: Leaflet Higiene Sanitasi Makanan

Sebagai langkah awal penguatan pengetahuan, disusun leaflet edukatif yang berisi informasi singkat, padat, dan mudah dipahami oleh pelaku usaha jasaboga mengenai prinsip dasar higiene personal pengelola makanan, cara menjaga kebersihan peralatan dan tempat pengolahan, standar penyimpanan dan penyajian makanan yang aman, dan persyaratan dasar sertifikasi laik hygiene sanitasi. Leaflet ini dibagikan secara langsung kepada pelaku usaha saat kunjungan pengawasan dan pembinaan, serta dijadikan alat bantu visual saat penyuluhan kelompok. Saat penulis menjelaskan kepada pelaku usaha jasaboga menggunakan leaflet yang sudah dibuat, mereka menjadi paham dan terbantu sebagai pedoman pelaksanaan personal higiene, keamanan pangan, dan pengajuan permohonan SLHS.

b. Edukasi kepada Pelaku Usaha Jasaboga

Pendidikan kesehatan berupa penyuluhan akan memberikan dampak berupa pembelajaran yang menghasilkan suatu perubahan dari sebelumnya belum dikatehui menjadi diketahui, yang dulunya belum dimengerti sekarang dapat dimengerti. Hal ini sesuai dengan tujuan akhir dari penyuluhan agar Masyarakat dapat mengetahui, menyikapi, dan melaksanakan perilaku hidup sehat.

Sanitarian secara aktif memberikan edukasi dan pelatihan langsung kepada pelaku usaha makanan, baik secara individual maupun kelompok. Materi edukasi meliputi pengetahuan tentang hygiene sanitasi makanan sesuai Permenkes No. 1096 Tahun 2011, pengenalan risiko penyakit akibat makanan yang tidak aman, standar baku mutu kesehatan lingkungan pangan dan sarana bangunan, seperti ventilasi, pencahayaan, saluran air, dan pengelolaan limbah. Kegiatan ini bertujuan untuk membentuk kesadaran dan keterampilan teknis pelaku usaha agar mampu mengimplementasikan standar secara konsisten, bukan hanya untuk mendapatkan sertifikat, tetapi juga sebagai kebiasaan sehari-hari. Hasil dari pemberian edukasi kepada pelaku usaha jwaboga yaitu pengetahuan terkait hygiene dan sanitasi makanan, keamanan pangan, SLHS pada pelaku usaha jwaboga meningkat, dibuktikan dengan menerima masukan perbaikan, meminta bantuan pendampingan dan antusiasme pelaku usaha jwaboga dalam pengajuan permohonan SLHS dengan meminta Form Persyaratan Permohonan SLHS.

c. Penyusunan Checklist Mandiri untuk Pengawasan Internal

Untuk mendorong kemandirian dan keterlibatan aktif pelaku usaha, disusun formulir checklist mandiri, yaitu alat bantu evaluasi internal yang dapat digunakan oleh pelaku usaha jwaboga secara rutin. Checklist ini mencakup poin-poin utama pemeriksaan hygiene sanitasi, seperti kebersihan alat dan tempat kerja, hygiene personal pengelola makanan, kelayakan bahan baku dan air, pengelolaan limbah dan sampah, dan kesesuaian struktur bangunan dengan standar sanitasi. Checklist diberikan dalam format cetak dan dijelaskan penggunaannya dalam sesi edukasi. Dengan adanya checklist ini, pelaku usaha dapat melakukan pengawasan harian mandiri, mengenali kekurangan, dan melakukan perbaikan sebelum dilakukan inspeksi resmi oleh petugas puskesmas.

Ceklist mandiri dilakukan sebulan sekali oleh pelaku usaha sebagai pengawasan internal, hasil pengawasan internal akan di evaluasi oleh penulis pada saat inspeksi berkala. Ceklist mandiri sudah dilakukan rutin oleh pelaku jasa boga rentang pertengahan tahun 2023-2025. Hasil pengawasan internal menggunakan ceklist mandiri yang dilakukan pelaku jasaboga menunjukkan peningkatan saat inspeksi berkala oleh petugas puskesmas yaitu rata rata meningkat 22%. Berikut hasil perbandingan sebelum dan sesudah pendampingan menggunakan Ceklist Mandiri:

Tabel 3.2 Perbandingan Skor Checklist Mandiri Sebelum dan Sesudah Pendampingan

No	Nama Usaha Jasaboga	Skor Sebelum (%)	Skor Sesudah (%)	Peningkatan
1	Diks Catering	68	90	22
2	Catering Bu Darti	70	95	25
3	Zayy Catering	65	90	25
4	Widarti Catering	65	95	30
5	Catering Barokah	67	92	25
6	Catering Mbok Rene	70	93	23
7	Catering Bu Yanti	60	75	15
8	Catering Lestari	55	70	15