



PEMBERDAYAAN PEDAGANG KAKI LIMA DALAM MENINGKATKAN SANITASI ALAT MAKAN DAN PERSONAL HYGIENE

Narwati¹ ✉, Hadi Suryono², Darjati³

Jurusan Kesehatan Lingkungan, Poltekkes Kemenkes Surabaya, Indonesia

✉ narwati@poltekkesdepkes-sby.ac.id

Genesis Naskah:

Diterima 06 September 2023; Disetujui 15 Mei 2024; Di Publikasi 30 Mei 2024

Abstrak

Kondisi tempat cuci peralatan makan di Sentra Wisata Kuliner Taman Prestasi Surabaya sejumlah 35 stan (100%) memiliki wadah penirisan peralatan makan minuman yang berpotensi terjadinya kontaminasi. Sejumlah 42 pedagang, 22 orang (67%) diantaranya berpendidikan rendah dan belum pernah memperoleh pelatihan terkait personal hygiene penjamah makanan. Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah memberikan pemahaman bagi pedagang kaki lima Sentra Kuliner dalam menerapkan hygiene sanitasi alat makan dengan memanfaatkan kulit jeruk nipis serta personal hygiene. Kegiatan pendampingan ini dilakukan pendekatan secara luring yang terdiri dari simulasi metode pencucian peralatan makan dan pembuatan desinfektan alami berbahan dasar limbah kulit jeruk nipis, serta penyuluhan metododengan menyertakan leaflet sebagai bentuk promosi kesehatan. Hasil kegiatan berupa ekstrak desinfektan alami dari limbah kulit jeruk nipis dalam bentuk larutan, peningkatan pengetahuan personal hygiene pedagang kaki lima, leaflet teknik pencucian alat makan dan publikasi Jurnal Nasional. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat program kemitraan masyarakat yang dilaksanakan di Sentra Wisata Kuliner Taman Prestasi Surabaya memberikan kontribusi dalam peningkatan pengetahuan pedagang kaki lima dalam memanfaatkan limbah kulit jeruk nipis dan dalam menerapkan sanitasi peralatan makan serta personal hygiene dalam upaya mencegah *foodborne disease*.

Kata Kunci : Pedagang Kaki Lima; Alat Makan; Personal Hygiene

EMPOWERING STREET VENDORS IN IMPROVING SANITIZATION OF EATING EQUIPMENT AND PERSONAL HYGIENE

Abstract

The condition of the cutlery washing facilities at the Achievement Park Culinary Tourism Center in Surabaya, a total of 35 booths (100%) had containers for drinking cutlery draining which had the potential for contamination. Of a total of 42 traders, 22 people (67%) had low education and had never received training related to the personal hygiene of food handlers. This community service activity aims to provide understanding for Culinary Sentra street vendors in implementing cutlery sanitation hygiene by utilizing lime peels and personal hygiene. This mentoring activity is carried out in an offline approach which consists of simulating methods for washing cutlery and making natural disinfectants made from lime peel waste, as well as counseling on practices by including leaflets as a form of health promotion. The activity results include a natural disinfectant extract from lime peel waste as a solution, increasing the personal hygiene knowledge of street vendors, and publication in the National Journal. Community service activities in the community partnership program at the Taman Prestasi Surabaya Culinary Tourism Center increased Kali Lima traders' knowledge in utilizing lime peel waste and implementing equipment sanitation and personal hygiene to prevent foodborne disease.

Keywords: Street Vendors; Cutlery; Personal Hygiene

Pendahuluan

Surabaya memiliki 44 sentra wisata kuliner (SWK). Salah satu Sentra Wisata Kuliner di Surabaya terletak di Kelurahan Ketabang, Kecamatan Genteng, yakni Sentra Wisata Kuliner Taman Prestasi yang berada di Jalan Ketabang Kali No.37 Kecamatan Genteng Surabaya. Kecamatan Genteng termasuk salah satu wilayah geografis Kota Surabaya yang merupakan bagian wilayah Surabaya pusat dengan ketinggian \pm 5 meter di atas permukaan air laut. Kecamatan Genteng memiliki 5 kelurahan diantaranya Kelurahan Embong Kaliasin, Kelurahan Ketabang, Kelurahan Genteng, Kelurahan Peneleh, dan Kelurahan Kapasari. Kelurahan Ketabang terdiri dari 11 RW dan 57 RT.

Data Kecamatan Genteng dalam Angka 2019 Badan Pusat Statistik Kota Surabaya diketahui Kelurahan Genteng memiliki jumlah Industri Mikro Kecil dibidang makanan/minuman sejumlah 63. Sentra Wisata Kuliner Taman Prestasi ini merupakan salah satu destinasi wisata dari 39 taman kota di Kota Surabaya yang berdiri sejak tahun 2011. Taman Prestasi ini juga merupakan bagian dari 8 taman kota yang dibuka bagi masyarakat umum selama masa pandemi sejak 22 Oktober 2021.

Lokasi SWK Taman Prestasi berada di Jalan Ketabang Kali No.37 Kecamatan Genteng Surabaya. Kegiatan sentra kuliner di taman prestasi buka pada pukul 10.00 sampai 22.00 WIB. Jumlah stan makanan di Sentra Kuliner Taman Prestasi Kota Surabaya sebanyak 35 stan dengan jumlah penjamah sebanyak 42 orang. Jumlah pengunjung mengalami peningkatan terutama di hari libur karena kawasan ini disamping menyediakan makanan juga terdapat arena bermain anak yang merupakan salah satu destinasi bagi masyarakat dalam mengisi waktu libur bersama keluarga.

Mengingat kawasan wisata kuliner Taman Prestasi ini menjadi salah satu tempat tujuan berwisata di Surabaya, Pemerintah Kota Surabaya berupaya untuk terus membenahi tatanan agar dapat dijadikan destinasi wisata yang memberikan kenyamanan bagi masyarakat. Upaya yang dilakukan satu diantaranya bekerja sama dengan Dinas Kesehatan Kota dalam membina pedagang kaki lima di wilayah tersebut dalam memenuhi kualitas keamanan pangan. Walaupun demikian, keberadaan 35 pedagang kaki lima dari 35 stan di SWK Taman Prestasi belum sepenuhnya memiliki tingkat kedisiplinan dalam menerapkan hygiene sanitasi peralatan makan maupun personal hygiene penjamah.

Hasil survei awal Stan yang dikelola sejumlah 35 pedagang di SWK Taman Prestasi 100% masih menempatkan peralatan makan di tempat terbuka, mencuci alat makanan dalam bak yang tidak dipisahkan dengan bak cuci tangan. Sabun yang digunakan untuk mencuci piring hanya ditampung dalam sebuah wadah serta digunakan untuk jangka waktu beberapa hari tanpa dilakukan pembersihan. Selain faktor pencucian alat makan, faktor lain yang mempengaruhi kualitas alat makan adalah kualitas air yang digunakan dan personal hygiene pedagang sebagai penjamah makanan.

Air yang digunakan di SWK Taman Prestasi menggunakan aliran air PDAM dan terdistribusi ke seluruh stan. Selain bersumber dari PDAM, terdapat sumber air yang berasal dari sumur gali yang digunakan sebagai sumber air alternatif dalam pembersihan alat makan atau alat masak. Penjamah makanan dalam setiap melakukan transaksi pembayaran, tanpa melakukan cuci tangan sebelum melanjutkan pekerjaan mereka dalam melayani pembeli lain, mengingat kawasan SWK Taman Prestasi ini belum menerapkan sistem single cashier yang merupakan program Pemerintah Kota Surabaya

dalam memberikan kenyamanan bagi warganya. Faktor-faktor inilah yang diduga menyebabkan kualitas alat makan menjadi tidak memenuhi persyaratan seperti yang tertera dalam Permenkes No. 1096 tahun 2011, bahwa jumlah kuman alat makan yang dipersyaratkan adalah 0 koloni/cm².

Ketidakterpenuhinya persyaratan kualitas alat makan dan personal hygiene penjamah makanan inilah akan berpotensi menimbulkan risiko dalam keamanan pangan, khususnya bagi konsumen. Alat makan dan pedagang sebagai penjamah makanan merupakan sumber kontaminasi pada makanan yang dapat mempengaruhi kesehatan konsumen. Menilik dari hal tersebut, perlunya dilakukan upaya pengendalian dalam meminimasi cemaran peralatan makanan, melalui pendampingan dalam melakukan metode pencucian alat makan maupun pemahaman personal hygiene pedagang selaku penjamah makanan melalui penyuluhan yang dikemas dalam kegiatan pengabdian masyarakat.

Upaya dalam meminimasi cemaran alat makan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini merupakan implementasi dari hasil penelitian Devi Indah Sari, dkk yang memanfaatkan ekstrak kulit jeruk nipis dalam menghambat pertumbuhan E coli secara In Vitro. Hasil penelitian ini memastikan bahwa ekstrak kulit jeruk nipis dapat menghambat pertumbuhan bakteri, sehingga dapat diaplikasikan dalam meminimalisir pertumbuhan kuman peralatan makan sebagai bahan alami yang aman untuk lingkungan.(Sari, 2020). Adapun penempatan lokasi kegiatan pengabdian masyarakat didasarkan pada permasalahan yang diperoleh dari hasil penelitian lain yakni penelitian Wijayaa dkk, 2022 yang menguraikan bagaimana penjamah makan dalam menerapkan prokes dalam upaya pencegahan Covid-19 di Sentra Kuliner Taman Prestasi Kota Surabaya. Penelitian ini menggambarkan perilaku penjamah dalam

menempatkan peralatan makan yang belum memenuhi kualitas sanitasi serta perilaku pedagang yang masih belum sepenuhnya melaksanakan persyaratan dalam personal hygiene. (Wijaya et al., 2022)

Berdasarkan analisis situasi, dapat diidentifikasi permasalahan di lokasi SWK taman Prestasi Surabaya diantaranya : sumber air yang digunakan untuk pencucian alat makan berpotensi terkontaminasi, alat makan ditiriskan dalam wadah terbuka, teknik pencucian alat makan belum diterapkan secara optimal serta adanya keterbatasan pengetahuan pedagang terkait personal hygiene. Merujuk pada hasil analisis situasi ini, maka dilakukan beberapa pendekatan guna mencapai tujuan dalam meminimasi jumlah kuman peralatan makan dan meningkatkan pengetahuan pedagang. Pendekatan yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian masyarakat antara lain : 1) pemberian leaflet yang berisi cara pencucian peralatan makan yang benar 2) penyuluhan tentang personal hygiene penjamah makanan dan sanitasi alat makan, 3) simulasi pembuatan ekstrak kulit jeruk nipis dan penerapannya sebagai bahan antibakteri alami dalam pencucian alat makan 4) pemberian contoh sarana penirisan alat makan yang memenuhi syarat 5) evaluasi kegiatan, untuk mengetahui tingkat pengetahuan pedagang selaku penjamah makanan. Melalui peran pedagang kaki lima dalam menerapkan hygiene sanitasi peralatan dan personal hygiene, diharapkan dapat mencegah terjadinya foodborne diseases dalam lingkup .

Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat antara lain :

- a. Mensosialisasikan pemanfaatan kulit jeruk nipis sebagai bahan desinfektan dalam metode pencucian alat makan pada pedagang kaki lima melalui penyuluhan dan demonstrasi

- b. Meningkatkan pengetahuan teknik pencucian peralatan makan dan personal hygiene pedagang kaki lima melalui penyuluhan dan media leaflet.

Metode

Kegiatan Pengabdian Masyarakat di Sentra Wisata Kuliner Taman Prestasi Surabaya diawali dengan tahap persiapan seperti persiapan materi leaflet dan bahan yang digunakan sebagai bahan demonstrasi serta menyiapkan alat/instrumen yang digunakan.

Pelaksanaan pengabdian masyarakat dilakukan dalam beberapa tahapan kegiatan:

a. Tahap Pertama

Merupakan tahap persiapan pelaksanaan kegiatan yang meliputi perijinan, pembuatan media penyuluhan, pembelian kebutuhan penunjang kegiatan penyuluhan dan demonstrasi.

b. Tahap Kedua

Merupakan tahapan pelaksanaan kegiatan di lokasi pengabdian Masyarakat.

c. Tahap Ketiga

Merupakan tahapan evaluasi yang dilakukan 2 (dua) kali dalam kurun waktu 1 bulan, yakni tiap 2 minggu setelah pelaksanaan kegiatan. Evaluasi dilakukan terhadap penggunaan alat penirisan alat makan dan pemanfaatan kulit jeruk nipis dalam teknik pencucian alat makan. Evaluasi peningkatan pengetahuan personal hygiene dilakukan setelah penyuluhan dilaksanakan dengan memberikan kuesioner kepada para peserta.

Khlayak sasaran adalah pedagang di Sentra Wisata Kuliner Taman Prestasi Surabaya. Dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat selain dihadiri pedagang yang menjadi target kegiatan, juga dihadiri mahasiswa, dosen serta dihadiri oleh perwakilan Dinas Koperasi dan penanggung jawab lokasi.

Hasil dan Pembahasan

Hasil kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilakukan di Sentra Wisata Kuliner Taman Prestasi Surabaya, berupa :

1. Leaflet

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat di SWK Taman Prestasi Kelurahan Ketabang, Kecamatan Genteng Kota Surabaya salah satunya adalah pemberian leaflet. Pemberian leaflet dilakukan dengan tujuan agar pedagang yang merupakan penjamah makanan lebih memahami teknik pencucian alat makan dan menjaga kebersihan diri dengan benar. Pemahaman ini akan memberikan kontribusi dalam meningkatkan upaya keamanan makanan dalam mendukung program pemerintah mencapai transformasi kesehatan. Adapun leaflet yang diberikan kepada penjamah dapat ditunjukkan pada gambar 1 berikut ini :



Gambar 1 . Leaflet Kebersihan Diri Penjamah Makanan

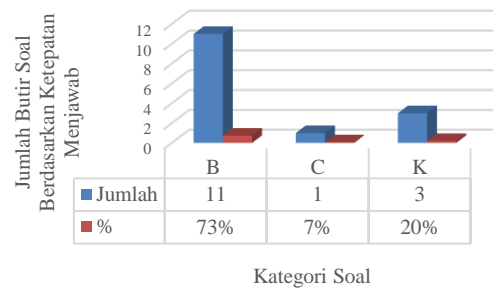


Gambar 2 . Leaflet Sanitasi Alat Makan

2. Penyuluhan

Pendekatan edukatif yang dilakukan kelompok pengabdian masyarakat dilakukan secara berkelompok yang terdiri dari dosen dan mahasiswa Jurusan Kesehatan Lingkungan Surabaya. Pendekatan melalui penyuluhan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini dimaksudkan untuk memecahkan masalah yang terjadi di lingkungan Sentra Wisata Kuliner Taman Prestasi Surabaya. Melalui penyuluhan diharapkan pedagang kaki lima yang merupakan penjamah makanan tertarik, berminat dan bersedia melakukan dalam kegiatan keseharian mereka dalam pengolahan makanan. Adapun tujuan dilakukan penyuluhan ini dalam jangka pendek adalah perubahan tingkat pengetahuan dan perubahan sikap penjamah makanan. Tujuan jangka Panjang yang diharapkan adalah *Better Farming*” yakni mau dan mampu mengubah cara-cara usaha dengan cara-cara yang lebih baik. Adapun hasil penyuluhan kepada penjamah makanan sejumlah 35 orang, 100% memiliki tingkat pengetahuan baik. Soal yang diajukan sebanyak 15 butir soal, tidak semua soal dapat dijawab oleh penjamah makanan. Butir soal yang dapat dijawab dengan baik sebanyak 73% dari 15

soal yang diajukan. Ini berarti dari 15 butir soal yang diajukan, 11 butir soal dapat dijawab seluruhnya oleh 35 penjamah makanan. Selain butir soal yang dapat dijawab dengan baik, terdapat juga soal yang dijawab dengan kategori cukup dan kurang. Adapun data ketepatan menjawab butir soal dapat dilihat dalam gambar 3 berikut ini:

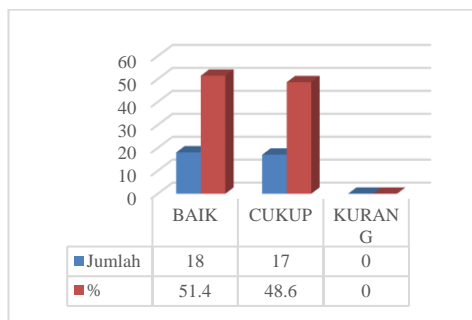


Gambar 3. Diagram Ketepatan Menjawab Butir Soal

Butir soal yang dikategorikan kurang mengindikasikan belum dipahaminya butir soal tersebut bagi penjamah makanan. Adapun butir soal yang dimaksud diantaranya : 1) apakah seseorang bekerja sebagai pengolah makanan boleh menggunakan perhiasan (anting, kalung, gelang) kecuali cincin kawin; 2) apakah seseorang pengolah makanan harus menggunakan celemek pada saat bekerja; dan butir 3) apakah pengolah makanan menggunakan masker dalam bekerja.

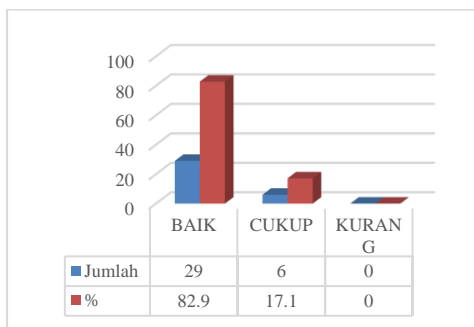
Penerapan teknik pencucian peralatan 35 penjamah makanan dilakukan melalui metode observasi menggunakan form observasi. Observasi dilakukan secara bertahap sebagai evaluasi setelah dilakukan intervensi penyuluhan teknik pencucian peralatan yang disertai simulasi pemanfaatan ekstrak kulit jeruk nipis. Gambar 4 berikut ini menunjukkan hasil evaluasi tahap pertama di tanggal 14 Juni 2023. Berdasarkan gambar 4 diperoleh hasil 51,4% penjamah makanan telah

melakukan teknik pencucian alat makan dengan baik.



Gambar 4. Rekapitulasi Penjamah Makan dalam Evaluasi I Menerapkan Teknik Pencucian Peralatan Makan

Tahap evaluasi kedua penerapan teknik pencucian peralatan makan menggunakan ekstrak larutan kulit jeruk nipis dilakukan di bulan Juli 2023. Data penerapan teknik pencucian ditunjukkan gambar 5 berikut ini :



Gambar 5. Rekapitulasi Penjamah Makan dalam Evaluasi II Menerapkan Teknik Pencucian Peralatan Makan

Gambar 5 diatas menunjukkan 29 orang dari 35 penjamah makanan (82,9%) dalam menerapkan teknik pencucian peralatan makan menggunakan larutan ekstrak kulit jeruk nipis sudah dalam kategori baik. Penerapan telah dilakukan dengan baik (100%) pada ke-5 komponen penilaian, yakni komponen sebelum pencucian, saat pencucian, pembilasan, desinfeksi dan pengeringan. Walau demikian, masih dijumpai komponen penilaian yang masih perlu ditingkatkan, yakni tahap desinfeksi. Walaupun termasuk kategori baik, namun komponen tahap

desinfeksi masih memiliki nilai terkecil yang diperoleh, yakni sebesar 74%. Penerapan desinfeksi perlu dilakukan guna menurunkan jumlah angka kuman pada alat makan.

Suryani et al menjelaskan bahwa kebersihan penjamah dan sanitasi dalam penyimpanan alat makan memiliki korelasi terhadap jumlah kuman alat makan. Tidak mencuci tangan sebelum menangani peralatan makanan dapat menyebabkan kontaminasi pada peralatan makan, karena bakteri akan berpindah melalui tangan penjamah tersebut. (Suryani, Paslini and Suyitno, 2022)

3. Simulasi Pembuatan Ekstrak Kulit Jeruk Nipis dan Penerapannya

Simulasi yang dilakukan tim Pengabdian Masyarakat dengan menyediakan bahan baku pembuatan ekstrak kulit jeruk nipis dan peralatan yang dibutuhkan. Adapun bahan yang diperlukan diantaranya : kulit jeruk nipis, air matang, dan saringan. Alat yang dibutuhkan diantaranya : blender. Cara pembuatan ekstrak sederhana ini yakni :

- Kulit jeruk nipis dicuci bersih dengan air mengalir, tiriskan
- Iris kecil-kecil.
- Siapkan air matang dingin yang sudah melalui proses pemasakan.
- Masukkan ke dalam blender air matang
- Tambahkan irisan kulit jeruk nipis
- Perbandingan kulit jeruk dan air matang 1:1
- Saring larutan untuk mendapatkan filtratnya.

Cara menggunakan filtrat kulit jeruk nipis dalam proses pencucian dengan ditambahkan ke dalam air bilasan terakhir dengan ketentuan 1 ember air bilasan (\pm 35 liter) dicampurkan 100 cc ekstrak kulit jeruk nipis

Pembahasan

1. Leaflet

Metode leaflet merupakan salah satu cara atau alat bantu sederhana yang digunakan untuk meningkatkan pengetahuan ibu yaitu dengan metode pendidikan (edukasi) kesehatan. Pendidikan kesehatan tidak terlepas dari kegiatan penyampaian pesan kesehatan atau promosi kesehatan kepada masyarakat, kelompok bahkan individu sehingga dapat memperoleh pengetahuan tentang kesehatan yang lebih baik. Penelitian yang dilakukan Saprono dan Raditya menunjukkan hasil analisis data bahwa penggunaan leaflet dalam metode penyuluhan kepada ibu-ibu dapat meningkatkan pengetahuan lebih baik dibandingkan sebelum menggunakan leaflet. Dijelaskan bahwa pemberian leaflet sebagai media perantara dalam penyuluhan dianggap lebih menarik perhatian dan meningkatkan pemahaman karena ditampilkan dalam bentuk gambar yang diberikan penjelasan. (Saprono and Raditya, 2017).

2. Penyuluhan

Menurut Riadi, penyuluhan merupakan upaya perubahan perilaku manusia yang dilakukan melalui pendekatan edukatif (Riadi, 2020). Pemberian pemahaman penjamah terkait penggunaan perhiasan, celemek dan penggunaan masker saat mengolah makanan ditindaklanjuti dengan pemberian penyuluhan terkait personal hygiene atau kebersihan diri. Menurut Sari dalam artikel yang berjudul "Pentingnya Personal Hygiene dalam Mewujudkan Keamanan Pangan" dikatakan bahwa seringkali kontaminasi berasal dari karyawan yang mengolah makanan. Kontaminasi terjadi akibat adanya kontak secara langsung anggota tubuh karyawan dengan makanan. sumber cemaran dari tubuh yaitu hidung, mulut, telinga, rambut, isi perut, kulit, yang merupakan habitat dari berbagai jenis

mikroorganisme, dan terkadang juga mengandung bakteri patogen (Sari, 2020). Dengan mengetahui sumber cemaran yang berasal dari tubuh, maka penjamah makanan dalam hal ini Pedagang Sentra Wisata Kuliner Taman Prestasi perlu menjaga kebersihan diri agar sumber cemaran dapat diminimalisir. Kebersihan diri selain dapat mencegah cemaran terhadap makanan yang disajikan atau diolah, kebersihan atau higienitas memberikan pengaruh terhadap kepuasan pelanggan. Sukmana et al dalam penelitiannya, higienitas berpengaruh secara signifikan terhadap kepuasan pelanggan, serta kepuasan pelanggan berpengaruh secara signifikan terhadap minat pembelian ulang. (Sukmana, Chandra and Siaputra, 2020). Artinya, dengan menjaga kebersihan diri maka akan membuka peluang meningkatkan pendapatan pedagang.

Penggunaan masker untuk menutup mulut dan hidung diwajibkan dilakukan bagi penjamah makanan karena beragam jenis mikroorganisme juga ditemukan di daerah mulut, hidung dan tenggorokan. Masker digunakan untuk mencegah penyebaran percikan droplet bakteri saat bicara, batuk, atau bersin ke makanan. Masker yang sudah digunakan sebaiknya diganti dan hindari penggunaan masker secara berulang karena mikrobia yang keluar saat bernafas dapat menempel pada masker dan berpotensi menimbulkan penyakit pernafasan. Demikian halnya dengan penggunaan celemek maupun perhiasan, yang keduanya merupakan sumber kontaminasi pangan yang diolah jika dijaga kebersihannya. (Sari, 2020)

Jiastuti menjelaskan bahwa penggunaan masker yang merupakan salah satu dari perlengkapan pelindung diri merupakan variable yang berkaitan dengan hygiene penjamah pada saat

bekerja. Diketahui dalam penelitiannya penggunaan masker dilakukan pada kondisi tertentu, seperti jika responden merasa kondisi kesehatannya kurang baik. Lebih lanjut dijelaskan bahwa menggunakan masker dilakukan agar kontaminasi terhadap makanan dapat dihindari. Percikan ludah saat penjamah makanan bercakap-cakap mungkin terdapat ribuan kuman pathogen dan milyaran mikroorganisme yang dapat mengkontaminasi makanan. (Jiastuti, 2018)

3. Pemanfaatan Kulit Jeruk Nipis

Kulit jeruk nipis selama ini diketahui sebagai larvasida (Ekawati, 2017), fortifikan (Mustafidah *et al.*, 2022), inhibitor tyrosine (Hindun *et al.*, 2017), anti wrinkle (Auliasari, Najihudin and Restuny, 2019). Disisi lain, kulit jeruk nipis dapat dimanfaatkan sebagai campuran dalam larutan pencuci alat makan. Kandungan senyawa dalam jeruk nipis tersebut memiliki beberapa manfaat.

Kulit jeruk nipis merupakan lapisan luar buah yang mengandung banyak kelenjar minyak atsiri yang berkhasiat. Kandungan kulit jeruk nipis berupa minyak atsiri kulit jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) yang mempunyai 4 komponen utama berturut-turut adalah DLimonen (38,94%), β -pinen (26,66%), α -terpineol (8,29%), dan terpinen-4-ol (4,32%). D-limonen berguna sebagai bahan aktif, digunakan sebagai insektisida, penolak serangga, pelarut atau pewangi. Juga ditemukan dalam produk konsumen seperti makanan tertentu, sabun, dan parfum. β -pinen banyak digunakan untuk flavoring agent. Terpinen-4-ol dan α -terpineol digunakan sebagai pewarna, pengharum dan mempunyai manfaat sebagai penenang. (Wahyudi *et al.*, 2017). Thoha juga menjelaskan bahwa jeruk nipis (*C. aurantifolia*) merupakan salah satu jenis jeruk banyak mengandung unsur senyawa kimia

yang bermanfaat, seperti: asam sitrat, asam amino (triptofan lisin), minyak atsiri (limonen, sitral, felandren, kamfer, lemon, kadinen, gerani-lasetat, linali-lasetat, aktialdehid, nonilaldehid), damar, glikosida.

Kesimpulan Dan Saran

1. Kesimpulan

- Penyuluhan tentang personal hygiene, teknik pencucian alat makan, simulasi pembuatan ekstrak kulit jeruk nipis dan penerapannya dapat dipahami oleh peserta yang menjadi sasaran kegiatan pengabdian Masyarakat.
- Kegiatan pengabdian Masyarakat diikuti oleh 35 penjamah makanan yang juga sebagai pemilik stand di Sentra Wisata Kuliner Taman Prestasi.
- Pemahaman teknik pencucian peralatan dan personal hygiene setelah melalui penyuluhan berkategori baik sebanyak 100%.
- Terdapat 29 orang dari 35 penjamah makanan (82,9%) telah menerapkan teknik pencucian peralatan makan menggunakan larutan ekstrak kulit jeruk nipis

2. Saran

Berdasarkan hasil monitoring dan evaluasi kegiatan, rekomendasi ke depan diperlukan keberlanjutan dalam pengawasan penjamah makanan dalam menerapkan praktik personal hygiene dan pencucian alat makan serta penempatan alat makan dengan benar

Daftar Pustaka

- Auliasari, N., Najihudin, A. and Restuny, E. (2019) 'Pemanfaatan Limbah Kulit Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Dalam Formula Sediaan Gel Sebagai Anti-Wrinkle', *Jurnal Ilmiah Farmako Bahari*, 10(2), p. 171. Available at: <https://doi.org/10.52434/jfb.v10i2.658>.

- Bruriy Susanto, 2021. Perhatikan Prokes degan ketat, 8 Taman Kota Surabaya Resmi dibuka. <https://jatimnet.com/perhatikan-prokes-dengan-ketat-8-taman-kota-surabaya-resmi-dibuka>
- Choi SY, Ko HC, Ko SY, Hwang JH, Park JG, Kang SH, Han SH, Yun SH, Kim SJ. Correlation between flavonoid content and the no production inhibitory activity of peel extracts from various citrus fruits. *Biol. Pharm. Bull.* 2007; 30(4): 772-8
- Ekawati, E.R. (2017) ‘Pemanfaatan Kulit Buah Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Sebagai Larvasida *Aedes aegypti* Instar III’, *Biota*, 3(1), p. 1. Available at: <https://doi.org/10.19109/biota.v3i1.926>.
- Hindun, S. *et al.* (2017) ‘Potensi Limbah Kulit Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Sebagai Inhibitor Tirosinase’, *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology*, 4(2), p. 64. Available at: <https://doi.org/10.15416/ijpst.v4i2.12642>.
- Jiastuti, T. (2018) ‘Higiene sanitasi pengelolaan makanan dan keberadaan bakteri pada makanan jadi di rsud dr harjono ponorogo’, *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(1), pp. 13–24. Available at: e-journal.unair.ac.id/.
- Mustafidah, R. *et al.* (2022) ‘Pemanfaatan Limbah Kulit Jeruk sebagai Fortifikan Guna Memperkaya Nilai Gizi pada Cokelat’, *Jurnal Tadris IPA Indonesia*, 2(2), pp. 121–130. Available at: <https://doi.org/10.21154/jtii.v2i2.445>.
- Riadi, M. (2020) *Penyuluhan (Pengertian, Tujuan, Program, Metode dan Media)*, *Kajian Pustaka*. Available at: <https://www.kajianpustaka.com/2020/01/penyuluhan-pengertian-tujuan-program.html>.
- Saprono, B.L. and Raditya, A.N. (2017) ‘Pengaruh Pemberian Leaflet Dan Penjelasan Terhadap’, *Jurnal Kedokteran Diponegoro*, 6(2), pp. 357–365.
- Sari, K.W. (2020) ‘Pentingnya Personal Hygiene dalam Mewujudkan Keamanan Pangan’, *Pusat Studi Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada*, pp. 1–7. Available at: <https://cfns.ugm.ac.id/2020/07/20/pentingnya-personal-hygiene-dalam-mewujudkan-keamanan-pangan/>.
- Sukmana, N.C., Chandra, V.J. and Siaputra, H. (2020) ‘Pengaruh Kualitas Makanan, Higienitas Dan Kualitas Layanan Terhadap Minat Pembelian Ulang Melalui Kepuasan Konsumen Sebagai Mediator Di Restoran Dapur Terbuka Di Suraba’, *jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, Vol 8(No 2), pp. 67–76. Available at: <http://publication.petra.ac.id/index.php/manajemen-perhotelan/article/view/10553/9376%0A%0A>.
- Suryani, D., Paslini, P. and Suyitno, S. (2022) ‘Hubungan Higiene Sanitasi dengan Angka Kuman pada Piring di Warung Makan, Wirogunan, Kota Yogyakarta’, *Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat*, 1(3), pp. 404–417. Available at: <https://doi.org/10.55123/sehatmas.v1i3.686>.
- Wahyudi, T. *et al.* (2017) ‘Pembuatan Mikrokapsul Minyak Jeruk (*Citrus Aurantifolia*) Untuk Aplikasi Pada Penyempurnaan Tekstil’, *Arena Tekstil*, 32(1), pp. 1–8. Available at: <https://doi.org/10.31266/at.v32i1.2661>.
- Wijaya, M.Y., Rusmiati, R. and Narwati, N. (2022) ‘SWOT Analysis in Implementation of Health Protocols on Food Handlers for Covid-19 Prevention in Taman Prestasi, Surabaya City Culinary Center in 2021’, *International Journal of Advanced Health Science and Technology*, 2(3), pp. 156–161. Available at: <https://doi.org/10.35882/ijahst.v2i3.5>.