

LAPORAN KEGIATAN
PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT



UNTAR
Universitas Tarumanagara

**EDUKASI TENTANG PENYAKIT AKIBAT KONTAMINASI MAKANAN DAN
PENCEGAHANNYA KEPADA PENGELOLA UMKM KULINER PAWON YU JUM**

Disusun oleh:

Ketua Tim

Marcella Erwina Rumawas, dr., M.Sc., Ph.D [NIDN 0305107205 / NIK 10410011]

Anggota Mahasiswa:

Imam Bukhori [NIM 405180030]

**PROGRAM STUDI SARJANA KEDOKTERAN
FAKULTAS KEDOKTERAN UNIVERSITAS TARUMANAGARA
JAKARTA
JULI 2022**

PENDAHULUAN

Makanan adalah salah satu kebutuhan dasar manusia. Pengolahan makanan yang tidak tepat malahan dapat menyebabkan penyakit bagi yang mengonsumsi makanan tersebut, atau dikenal dengan *food borne disease*. Menurut Organisasi Kesehatan Dunia, WHO (*World Health Organization*), lebih dari 200 penyakit akibat mengonsumsi makanan yang terkontaminasi terjadi khususnya pada negara-negara berkembang termasuk di wilayah Asia Tenggara seperti Indonesia.

Kontaminasi makanan adalah adanya kontaminan, yaitu zat yang berbahaya bagi kesehatan konsumen yang berada di dalam makanan, dapat berupa zat biologis, zat fisik, maupun zat kimia. Kontaminasi makanan dapat terjadi di setiap tahap, baik secara langsung maupun tidak langsung dan dapat berbahaya bagi kesehatan bahkan kematian. Pengetahuan mengenai pencegahan makanan terkontaminasi menjadi suatu hal yang penting diketahui oleh setiap individu terutama bagi pengusaha di bidang kuliner yang menyajikan makanan siap santap. Situasi inilah yang menjadi latar belakang dilakukannya kegiatan PKM ini.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan PKM berupa penyuluhan kesehatan kepada pengelola UMKM kuliner Pawon Yu Jum dengan topik yaitu: “Edukasi tentang Penyakit Akibat Kontaminasi Makanan dan Pencegahannya”. Kegiatan penyuluhan diberikan oleh dosen FK UNTAR yaitu dr. Marcella E. Rumawas, M.Sc, Ph.D, dibantu oleh 1 orang anggota mahasiswa FK UNTAR. Efektifitas penyuluhan diketahui bila terdapat peningkatan hasil post-test dibandingkan dengan pre-test.

HASIL PEMBAHASAN

Penyuluhan kepada pengelola UMKM Kuliner Pawon Yu Jum yang berlokasi di Jl. Penyelesaian Tomang 2, Gg. Bunder RT 002/010 Kelurahan Meruya Utama, Kecamatan Kembangan, Jakarta Barat, dilakukan pada tanggal 8 Juli 2022, dimulai pada pk 10.00 hingga pk. 11.30 WIB. Materi penyuluhan meliputi pembahasan mengenai apa yang dimaksud dengan kontaminasi makanan, apa saja yang dapat menjadi penyebab kontaminasi makanan, dan bagaimana pencegahannya. Didapatkan rerata nilai pre-test 70 dan rerata nilai post-test 92. Dengan demikian, penyuluhan yang diberikan meningkatkan pengetahuan mitra sasaran tentang penyakit akibat kontaminasi makanan dan pencegahannya.

KESIMPULAN

Kegiatan PKM berupa penyuluhan berjudul: “Edukasi tentang Penyakit Akibat Kontaminasi Makanan dan Pencegahannya” telah dilaksanakan dengan baik pada tanggal 8 Juli 2022 pk 10.00 – 11.30 kepada mitra UMKM Kuliner Pawon Yu Jum yang berlokasi di Jl. Penyelesaian Tomang 2, Gg. Bunder RT 002/010 Kelurahan Meruya Utama, Kecamatan Kembangan, Jakarta Barat.

DAFTAR PUSTAKA

World Health Organization (WHO). WHO Estimates of the global burden of foodborne diseases : Foodborne disease burden epidemiology reference group 2007-2015. [monografi di internet]. Tersedia di: <https://apps.who.int/iris/handle/10665/199350>. Diakses 1 Juli 2022.

World Health Organization (WHO). Food Safety. [monografi di internet]. Tersedia di: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>. Diakses: 15 Juli 2022.

The Indonesian Public Health (2021). Kontaminasi dan Mekanisme Pencemaran Makanan. Tersedia di: <http://www.indonesian-publichealth.com/jenis-kontaminasi-makanan/>. Diakses: 15 Juli 2022.

Lampiran 1. Sertifikat / Piagam Penghargaan



Lampiran 2. Materi Penyuluhan

7/08/2022

EDUKASI TENTANG PENYAKIT AKIBAT KONTAMINASI MAKANAN & PENCEGAHANNYA

UNTAR untuk INDONESIA

Dr. Mardiana Kusuma, M.Si, Ph.D.
Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Untar

Departemen
Masa Depan Kesehatan Masyarakat
Jember, 2022

PENDAHULUAN

- Kontaminasi makanan adalah adanya zat yang berbahaya dalam makanan.
- Zat berbahaya tersebut ditimbulkan kontaminasi, dapat berupa zat biologi, fisik, atau kimia.
- Makanan dapat terkontaminasi:
 - Secara tidak sengaja atau sengaja
 - Dapat terjadi pada setiap tahap: Bahas pemilihan, pengolahan, penyajian, penyimpanan makanan.

DAMPAK KONTAMINASI MAKANAN

- Kontaminasi makanan berbahaya bagi kesehatan konsumen.
- Sejika akibat kontaminasi makanan bersifat sementara, misalnya:
 - Gejala keracunan makanan seperti mual & muntah, sakit perut, sakit kepala, demam & diare
 - Gejala awal seperti gatal & iritasi mata
 - Gejala gangguan pencernaan, iritasi hati atau ginjal

JENIS KONTAMINASI

- Kontaminasi langsung:**
 - Terjadi pada bahan makanan mentah
 - Dapat sengaja
 - Misalnya tidak dicuci dengan benar sebelum dikonsumsi atau ketidaksihan
- Kontaminasi tidak langsung:**
 - Akibat kontaminasi tidak langsung oleh zat asing dari lingkungan sekitar makanan, bukan dari makanan itu sendiri.
 - Misalnya, makanan masuk bersentuhan dengan bahan makanan mentah atau pun dengan peralatan kotor.

PENYEBAB KONTAMINASI MAKANAN

- Zat Biologis (Mikroba)
- Zat Fisik
- Zat Kimia

KONTAMINASI MAKANAN OLEH ZAT BIOLOGIS (MIKROBA)

• Zat-zat yang bersifat biologis yang dapat menyebabkan penyakit (patogen), yaitu:

- Bakteri (Salmonella, Campylobacter, Shigella, E. coli, Listeria, dll.)
- Jamur (Aspergillus, Penicillium, Fusarium, dll.)
- Parasit (Toxoplasma & cacing, dll.)

Kontaminasi mikroba pada makanan dapat berasal dari:

- Lingkungan
- Bahan-bahan mentah
- Air yang tercemar
- Alat masak yg tercemar
- Manusia yang terpapar dengan proses pembuatan hingga makanan siap santap

7/08/2022

SIFAT MIKROBA PENYEBAB KONTAMINASI MAKANAN

- Mikroba mudah tumbuh pada makanan basah, lunak, atau kaldu.
- Racun yang dikeluarkan mikroba dapat mempercepat proses pembusukan makanan.
- Mikroba tidak selalu, namun umumnya racun yang dikeluarkan mikroba tersebut bisa makanan dimakan secara menyeluruh dengan suhu yang tepat.
- Tertumbuh mikroba fisik (otomatofit) pada makanan yang Suhu Ruang. Mikroba sangat cepat tumbuh pada makanan yang disimpan antara suhu 3°C hingga 63°C.
- Mikroba non-tumbuh pada bahan makanan seperti: daging, sayur, biji-bijian, susu & produknya (mentah, kedelai, telur, seafood, kering, buah & sayur).

KONTAMINASI MAKANAN OLEH ZAT FISIK

- Kontaminasi makanan oleh zat fisik dapat dibedakan oleh:
 - Berupa benda asing yang tidak beracun (air tawar, makanan (Beras, mie, tahu, jagung, kacang, kol, dll.)
 - Bahan-bahan dari lingkungan:
 - Debu, serbuk & partikel yang digubakan (perforasi bag, serbuk, serbuk, dll.)
 - Bahan-bahan yang dipakai dalam kemasan makanan (plastik, karet, tali, stainless, katun, dll.)
- Kontaminasi Fisik dapat terjadi secara alamiah misalnya serpihan tulang pada daging/ikan.

KONTAMINASI MAKANAN OLEH ZAT KIMIA

• Kontaminasi terjadi ketika ditambahkan ke dalam makanan.

- Zat kimia yang secara alamiah ada dalam bahan-bahan untuk produksi makanan.
- Zat kimia yang berasal dari bahan-bahan pada proses produksi makanan (gula, garam, penyedap, dll.)
- Zat kimia yang sengaja ditambahkan ke dalam makanan:
 - Pewarna makanan & perasa
 - Pupuk
 - Pestisida (serangga pembunuh)
 - Antibiotik (obat sakit)
 - Plastik (makanan kemasan)
 - Obat-obatan
 - Sulfur dioksida (pewarna makanan) dalam jumlah berlebih

PENCEGAHAN KONTAMINASI MAKANAN

• Tujuan pencegahan kontaminasi adalah untuk melindungi kesehatan konsumen.

- Pencegahan kontaminasi makanan dapat dilakukan dengan cara:
 - Menjaga kebersihan lingkungan, peralatan, dan bahan-bahan makanan.
 - Menjaga kebersihan diri (cuci tangan, pakai masker, dll.)
 - Menjaga kebersihan alat-alat masak.
 - Menjaga kebersihan bahan-bahan makanan.
 - Menjaga kebersihan kemasan makanan.
 - Menjaga kebersihan alat-alat makan.
 - Menjaga kebersihan alat-alat makan.
 - Menjaga kebersihan alat-alat makan.

TERIMA KASIH & SELAMAT MEMPRAKTIKKAN