

## Sosialisasi Higiene dan Sanitasi pada Produsen Makanan Industri Rumah Tangga di Desa Wisata Wonolopo Kecamatan Mijen

Wulandari Meikawati<sup>1</sup>✉

<sup>1</sup>Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Muhammadiyah Semarang

Korespondensi: [wulandari@unimus.ac.id](mailto:wulandari@unimus.ac.id)

Diterima: 17 September 2022

Disetujui: 22 Oktober 2022

Diterbitkan: 31 Oktober 2022

### Abstrak

**Latar belakang:** Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan harus dikelola dengan baik dan benar agar dapat memberikan manfaat bagi tubuh. Makanan yang dikonsumsi hendaknya layak untuk dimakan dan tidak menimbulkan penyakit. Makanan harus murni dan utuh dalam arti tidak mengandung bahan pencemar serta harus hygiene. Penjamah makanan memiliki peran penting dalam memastikan keamanan makanan untuk mencegah terjadinya keracunan makanan. Higiene penjamah makanan dan sanitasi merupakan kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat. **Tujuan:** meningkatkan pengetahuan dan praktik produsen makanan Industri Rumah Tangga tentang prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi makanan. **Metode:** Sosialisasi hygiene dan sanitasi pengolahan makanan dengan menggunakan metode ceramah. Sasaran program adalah produsen makanan Industri Rumah Tangga yang ada di Desa Wisata Wonolopo Kecamatan Mijen. Evaluasi hasil berupa pertanyaan sebelum dan sesudah pemberian sosialisasi. **Hasil:** Sebelum sosialisasi mayoritas (80 %) mempunyai pengetahuan dengan kategori cukup, sedangkan sesudah sosialisasi mayoritas (86,7 %) mempunyai pengetahuan dengan kategori baik. **Kesimpulan:** Pengetahuan produsen makanan tentang prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan meningkat setelah pemberian sosialisasi.

**Kata Kunci :** hygiene, produsen makanan, sanitasi

### Abstract

**Background:** Food is one of the basic human needs at all times and must be managed properly and correctly to provide benefits to the body. Food that is fit to eat and does not cause disease. Food must be pure and whole in the sense that it does not contain contaminants and must be hygienic. Food handlers have an essential role in ensuring food safety to prevent food poisoning. Hygiene and sanitation of food handlers is the key to the success of safe and healthy food processing. **Objective:** to increase knowledge and practice of food producers' home industries on the principles of food hygiene and sanitation. **Method:** Socialization of food hygiene and sanitation using the lecture method. The target of this program is home industry food producers in Wonolopo Tourism Village, Mijen District. The evaluation results are in the form of questions before and before giving out socialization. **Result:** Before socialization, the majority (80%) had sufficient knowledge, and before socialization (86.7%) had good knowledge. **Conclusion:** Knowledge of food producers about the principles of hygiene and sanitation in post-socialization food improvement.

**Keywords:** hygiene, food producers, sanitation

### PENDAHULUAN

Kesehatan merupakan hal yang sangat penting dan perlu dijaga dengan sebaik mungkin. Salah satu yang menjadi penyebab terganggunya kesehatan seseorang adalah bersumber dari makanan [1]. Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan harus dikelola dengan baik dan benar agar dapat

memberikan manfaat bagi tubuh [2]. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia [3]. Kemajuan peradaban menuntut peningkatan kualitas pangan yang

akan dikonsumsi semakin besar. Tujuan mengonsumsi makanan bukan lagi sekedar mengatasi rasa lapar, tetapi semakin kompleks. Konsumen semakin sadar bahwa pangan merupakan sumber utama pemenuhan kebutuhan zat-zat gizi, seperti protein, karbohidrat, vitamin dan mineral untuk menjaga kesehatan tubuh [4].

Makanan yang dikonsumsi hendaknya layak untuk dimakan dan tidak menimbulkan penyakit oleh sebab itu perlu dilakukan pengawasan terhadap pemilihan bahan baku, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, pengangkutan makanan, penyimpanan makanan, dan penyajian makanan. Pengelolaan makanan adalah rangkaian kegiatan yang meliputi penerimaan bahan mentah atau makanan terolah, pembuatan, pengubahan bentuk, pengemasan, pewadahan, pengangkutan dan penyajian [5]. Makanan harus murni dan utuh dalam arti tidak mengandung bahan pencemar serta harus higienis. Bila salah satu faktor tersebut terganggu makanan yang dihasilkan akan menimbulkan gangguan kesehatan dan penyakit bahkan keracunan makanan [6]. Perbaikan terhadap sanitasi, lingkungan dan air bersih, akan mengurangi tingkat kesakitan dan tingkat keparahan berbagai penyakit sehingga dapat meningkatkan derajat kesehatan masyarakat [7].

Higienis dan sanitasi makanan merupakan upaya untuk mengendalikan faktor yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan [8]. Prinsip higienis sanitasi makanan dan minuman adalah melakukan pengendalian terhadap tempat/bangunan, peralatan, orang dan bahan makanan agar tidak terjadi kontaminasi silang yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan atau keracunan makanan [2, 9].

Penjamah makanan memiliki peran penting dalam memastikan keamanan makanan untuk mencegah terjadinya keracunan makanan [10]. Higienis penjamah makanan dan sanitasi merupakan kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat [11]. Berdasarkan hal tersebut maka dipandang perlu adanya sosialisasi tentang penerapan prinsip-prinsip higienis dan sanitasi pada produsen makanan terutama yang bergerak di sektor informal yaitu Industri Rumah Tangga. Sosialisasi diberikan kepada produsen makanan agar memiliki pengetahuan dan praktik yang baik tentang arti pentingnya penerapan prinsip-prinsip higienis dan sanitasi dalam tiap tahapan pengolahan makanan dimulai dari pemilihan dan penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan dan penyajian makanan.

## METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan adalah berupa sosialisasi tentang prinsip-prinsip higienis dan sanitasi pada produsen makanan. Sosialisasi diberikan dalam bentuk ceramah dengan bantuan LCD

dengan sasaran 15 orang produsen makanan di tingkat Industri Rumah Tangga yang ada di Desa Wisata Wonolopo Kecamatan Mijen. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan pada masa pandemi Covid-19 sehingga selama pelaksanaan kegiatan, diterapkan protokol kesehatan, seperti kewajiban menggunakan masker, cuci tangan sebelum masuk ke dalam ruangan, dan jaga jarak antar individu

Kegiatan diawali dengan pembukaan oleh Ibu Kepala Desa Wonolopo kemudian dilanjutkan dengan pengisian kuesioner untuk mengetahui tingkat pengetahuan produsen tentang higienis dan sanitasi sebelum diberikan sosialisasi (*pre-test*). Setelah pemberian sosialisasi, sasaran diberikan kesempatan untuk bertanya dan menyampaikan hal-hal yang selama ini menghambat pelaksanaan prinsip higienis dan sanitasi. Evaluasi keberhasilan kegiatan diukur berdasarkan peningkatan skor dari *pre* dan *post-test* yang diberikan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kegiatan ini menunjukkan bahwa umur responden berkisar antara 30 tahun sampai dengan 75 tahun, dengan rerata 49 tahun dengan pendidikan mayoritas (80%) tamatan SD dan SMP. Hasil *pre-test* menunjukkan bahwa secara umum responden dapat menjawab dengan baik pertanyaan yang diberikan.



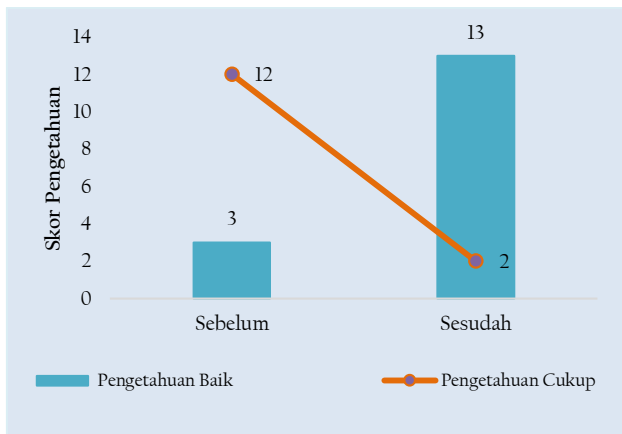
Gambar 1. Responden mengisi daftar hadir

Dari 10 pertanyaan yang harus dijawab, beberapa pertanyaan dijawab salah oleh sebagian besar responden. Pertanyaan tersebut adalah bahwa higienis adalah upaya kesehatan yang hanya ditujukan pada lingkungan makanan. Hal ini menunjukkan bahwa responden kurang mengenal istilah higienis dan sanitasi sehingga kurang memahami perbedaan higienis dan sanitasi sehingga menganggap higienis adalah istilah yang ditujukan untuk lingkungan dan bukan personal. Hasil lain yang masih belum dijawab benar adalah keberadaan tempat sampah yang dibiarkan terbuka. Seharusnya tempat sampah diberi tutup sehingga tidak menjadi sarang lalat dan tidak menjadi sumber kontaminan.



Gambar2. Sosialisasi Higiene dan Sanitasi

Berdasarkan wawancara, responden menyatakan tidak tahu tentang tidak diperbolehkannya mengolah makanan dengan menggunakan perhiasan, tidak diperbolehkannya meletakkan bahan makanan dan makanan jadi di tempat yang sama, serta pentingnya keberadaan atap pada tempat pengolahan. Hal ini menunjukkan belum adanya pengetahuan yang cukup tentang perlunya menjaga keamanan pangan. Sebagaimana pada studi di wilayah Jabodetabek bahwa yang menjadi sorotan dalam perilaku penjamah makanan antara lain adalah aspek keamanan pangan [12].



Gambar 1. Pengetahuan hygiene dan sanitasi responden

Pengetahuan responden meningkat sesudah penyuluhan menggunakan metode ceramah dan diskusi (Gambar 1). Metode ceramah yang dilanjutkan dengan diskusi merupakan satu metode yang paling memungkinkan untuk menampilkan informasi ringkas tentang pengetahuan hygiene dan sanitasi serta secara cepat dapat dipahami melalui pendalaman diskusi [13].

Praktik pengolahan yang masih salah dilakukan oleh responden adalah tidak adanya pelarangan mengolah makanan saat sedang sakit, mengolah makanan sambil merokok, menyimpan kedelai di tempat yang tidak aman dari serangga dan tikus. Praktik penjamah makanan memiliki peran penting dalam keamanan pangan karena praktik penanganan makanan yang buruk dapat

menyebabkan keracunan makanan. Penjamah makanan bisa menjadi penyebab masuknya sumber penyakit ke dalam makanan selama proses produksi dan distribusinya [14]. Perilaku penjamah makanan dibentuk dari tiga faktor yaitu faktor predisposisi (*predisposing factors*), faktor pendukung (*enabling factors*), dan faktor pendorong (*reinforcing factors*). Perilaku penjamah makanan cenderung mengabaikan hygiene dan sanitasi sejak kegiatan persiapan produksi, penyajian hingga pasca produksi [15]. Prinsip hygiene dan sanitasi makanan ini penting untuk dipatuhi dalam pelaksanaannya karena berperan sangat besar sebagai faktor kunci keberhasilan usaha penyehatan makanan [6].

Penjamah makanan yang sedang sakit terutama penyakit menular dan sedang merokok dilarang melakukan kegiatan pengolahan makanan karena berpotensi menyebabkan kontaminasi silang yang dapat berdampak pada terjadinya sakit perut, sakit kepala, diare bahkan dapat menyebabkan kematian [16]. Hal ini sudah diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga yang menyebutkan bahwa setiap tenaga penjamah makanan yang bekerja pada jasa boga harus memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan, berbadan sehat, dan tidak menderita penyakit menular [5].

Bahan makanan yang digunakan dalam proses produksi harus disimpan dengan cara penyimpanan yang baik, agar tidak terjadi penurunan mutu dan keamanan makanan. Pencegahan pencemaran pada makanan dapat dilakukan dengan menyimpan bahan makanan dengan prosedur penyimpanan yang baik yaitu disimpan dengan suhu dan tempat yang tepat dan secara rutin melakukan kontrol pada tempat penyimpanan agar terhindar dari serangga atau hewan tikus atau hewan pengerat lain [2].

## KESIMPULAN

Sosialisasi tentang prinsip pelaksanaan hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan pada produsen makanan di Industri Rumah Tangga yang ada di Desa Wisata Wonolopo Kecamatan Mijen berhasil meningkatkan pengetahuan produsen.

## REKOMENDASI

Produsen dapat mempraktikkan prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan agar makanan yang diproduksi aman untuk dikonsumsi sehingga dapat meningkatkan volume penjualan dan distribusinya.

## UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih ditujukan pada Kemenristekdikti, Rektor Unimus, Badan Eksekutif Mahasiswa Keluarga Mahasiswa Unimus, Kepala Desa Wonolopo, dan produsen makanan di Desa Wisata Wonolopo.

## REFERENSI

- [1] Dewi VI, Satyarini R, Pratikna RNFM. Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan Kantin Sebuah Perguruan Tinggi Di Bandung Untuk Meningkatkan Kesehatan Lingkungan. *Kumawula J Pengabdian Kpd Masy* 2021; 3: 375.
- [2] Widyastuti N, Almira VG. *Higiene dan Sanitasi Dalam Penyelenggaraan Makanan*. K-Media, 2019.
- [3] Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan. 2019; 2019: 1–102.
- [4] BP-PAUD dan DIKMAS. *Bahan Ajar Sanitasi dan Higienis*. 2018.
- [5] Kemenkes RI. Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.
- [6] Irawan DWP. *PRINSIP - PRINSIP HYGIENE SANITASI MAKANAN MINUMAN*. Forum Ilmiah Kesehatan (Forikes), 2016.
- [7] Yuningsih R. Strategi Promosi Kesehatan dalam Meningkatkan Kualitas Sanitasi Lingkungan. *Aspir J Masal Sos* 2019; 10: 107–118.
- [8] Fauziah R, Suparmi S. Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Pengetahuan Penjamah Makanan. *Jambura Heal Sport J* 2022; 4: 11–18.
- [9] Kurniasari DA, Pujiati RS, Ningrum PT. Higiene sanitasi makanan dan analisis nomor P-IRT pada kerupuk berwarna merah (Studi pasar Kepanjen Kabupaten Malang). *Pustaka Kesehat* 2021; 9: 1.
- [10] Firdani F. Knowledge, Attitudes and Practices of Hygiene and Sanitation Implementation on Food Handlers. *J Kesehat Lingkung Indones* 2022; 21: 131–136.
- [11] Suryani D, Dwi Astuti F. Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Angkringan di Kawasan Malioboro Yogyakarta. *J Kedokt dan Kesehat* 2019; 15: 70.
- [12] Arfines PP, Zahra, Iswarawanti DN, et al. Praktik Higiene Sanitasi Pangan Penjamah Makanan Dalam Penjualan Makanan Pada Awal Pandemi Covid-19 Di Jabodetabek. *J Ekol* 2021; 20: 188–203.
- [13] Notoatmojo S. *Pendidikan Kesehatan dan Perilaku*. Jakarta: Rineka cipta, 2010.
- [14] Dinata A. Higiene dan Sanitasi Makanan di Rumah Sakit, <https://litbangkespangandaran.litbang.kemkes.go.id/> (2012).
- [15] Permatasari I, Handajani S, Sulandjari S, et al. Faktor Perilaku Higiene Sanitasi Makanan Pada Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima. *J Tata Boga* 2021; 10: 223–233.
- [16] Katey Davidson. What Is Cross Contamination? Plus, How to Avoid It, <https://www.healthline.com/nutrition/what-is-cross-contamination> (2020).