

## **PELATIHAN DAN PENDAMPINGAN HIGIENE SANITASI PENGOLAHAN PANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA**

**Septian Emma Dwi Jatmika<sup>1</sup>, Agnes Findriany<sup>2</sup>**

<sup>1,2</sup>Kesehatan Masyarakat, Universitas Ahmad Dahlan  
Jalan Prof. Dr. Seopomo, S.H., Janturan, Warungboto, Umbulharjo, Yogyakarta  
<sup>1</sup>e-mail: septianemma@ikm.uad.ac.id

### **Abstrak**

*Foodborne Illnes* masih menjadi masalah kesehatan masyarakat di Indonesia. Salah satu penyebabnya adalah pengolahan pangan yang belum sesuai dengan prosedur yang baik. Hasil survey yang dilakukan oleh mahasiswa KKN UAD Unit XIV A masih ditemukan pengolahan pangan industri rumah tangga milik warga yang belum baik. Program ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan ketrampilan kepada warga tentang pengolahan pangan industri rumah tangga yang baik, yaitu dengan memperhatikan higiene dan sanitasi. Metode yang digunakan dengan cara sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan. Langkah-langkah kegiatan pengabdian ini melalui beberapa tahapan yaitu: 1) persiapan, 2) pelaksanaan, dan 3) evaluasi kegiatan. Hasil yang didapatkan bahwa setelah dilakukan pelatihan dan pendampingan yaitu terjadi peningkatan pengetahuan dan peningkatan kemampuan warga serta penerapan pengolahan pangan dalam kategori baik pada industri rumah tangga yang dimilikinya. Pentingnya mengolah pangan dengan cara yang baik dimaksudkan agar terhindar dari kontaminasi bakteri pada makanan.

**Kata Kunci:** Higiene, industri rumah tangga, pangan, pengolahan, sanitasi

### **Abstract**

*Foodborne Illness is still a public health problem in Indonesia. One of the causes is food processing that is not in good procedures. The results of a survey conducted by students of KKN UAD Unit XIV A still found that food processing of household industries owned by residents was not good. This program aims to provide knowledge and skills to citizens about good home industry food processing, by paying attention to hygiene and sanitation. The method used by way of socialization, training, and assistance. The steps for this service activity go through several stages, namely: 1) preparation, 2) implementation, 3) evaluation of activities. The results obtained were that after the training and assistance were carried out, there was an increase in knowledge and an increase in the ability of the residents and the application of food processing in a good category in their home industry. The importance of processing food in a good way is intended to avoid bacterial contamination of food.*

**Keywords:** Hygiene, home industry, food, processing, sanitation.

## **PENDAHULUAN**

Pangan yang baik dan bermutu merupakan hak asasi manusia, meskipun pangan tersebut diolah dari industri rumah tangga. Makanan harus diolah dengan cara yang baik agar tidak terjadi penularan penyakit melalui pangan. *Foodborne illness* masih menjadi masalah kesehatan masyarakat di Indonesia karena

kurangnya higiene perorangan dan sanitasi lingkungan sehubungan dengan pengolahan dan penyajian makanan (Hartono, 2005). Berdasarkan Peraturan Kepala Badan dan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor Hk.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik untuk Industri Rumah Tangga, bahwa untuk memproduksi pangan yang baik harus memperhatikan mutu, keamanan, dan layak dikonsumsi (BPOM, 2012). Badan dan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (2015) melaporkan pada tahun 2014, bahwa masih tingginya angka keracunan makanan akibat buruknya pengolahan makanan sebanyak 47 kasus Penyakit (BPOM RI, 2015).

Masyarakat saat ini masih banyak yang belum melakukan pengolahan pangan dengan benar-benar memperhatikan higiene dan sanitasi. Hal tersebut sesuai dengan penelitian sebelumnya, masih rendahnya penerapan higiene sanitasi industri pangan dalam pengolahan makanan di tingkat rumah tangga (Manayang et al., 2018). Penelitian sebelumnya juga ditemukan bahwa pengolahan industri seperti tahu, belum memenuhi semua persyaratan Cara Pengolahan Pangan yang Baik Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). Dimulai dari peralatan produksi, proses produksi, kebersihan lingkungan produksi, hingga kebersihan karyawan. Industri ini belum memenuhi persyaratan CPPB-IRT karena industri tahu ini belum memiliki izin resmi PIRT sehingga kondisinya masih jauh dari persyaratan CPPB-IRT yang telah ditetapkan oleh BPOM (Annezahira, 2019).

Warga di Dusun Jodog, Dusun Karangasem, dan Dusun Kadisoro banyak yang memiliki usaha pangan untuk dijual kepada masyarakat lokal. Namun, berdasarkan survei yang telah dilakukan, masih ada industri pangan rumah tangga yang dikelola oleh warga belum memiliki surat izin. Penggolongan jenis pangan Produksi IRTP yang Diizinkan Untuk Memperoleh Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) diatur dalam Peraturan Kepala BPOM tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga seperti hasil olahan daging kering, hasil olahan ikan kering, hasil olahan unggas kering, sayur asin dan sayur kering, hasil olahan kelapa, tepung dan hasil olahannya, minyak dan lemak, selai, jeli dan sejenisnya, gula, kembang gula dan madu, kopi, teh,

coklat kering atau campurannya, bumbu, rempah-rempah, minuman ringan, minuman serbuk, hasil olahan buah, hasil olahan biji-bijian dan umbi, dan lain-lain es (BPOM, 2005).

Produk UKM yang ada di Dusun Jodog di antaranya adalah hasil olahan daging kering, hasil olahan kelapa, dan hasil olahan biji-bijian. Ada Delapan Usaha Kecil dan Menengah (UKM) yang ada di Dusun Jodog, baru satu UKM yang memiliki SPP-IRT. Produk UKM yang ada di Dusun Karangasem adalah tepung dan hasil olahannya. Dusun Karangasem memiliki tujuh UKM dan baru dua UKM yang memiliki SPP-IRT. Produk UKM yang ada di Dusun Kadisoro adalah hasil olahan ikan. Dusun Kadisoro memiliki dua UKM dan belum memiliki SPP-IRT.

Salah satu program KKN UAD XIV A yang berada di Dusun Jodog, Dusun Karangasem, dan Dusun Kadisoro Desa Gilangharjo, Kecamatan Pandak, Bantul ini adalah pelatihan dan pendampingan kepada warga. Program ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan ketrampilan kepada warga tentang pengolahan pangan industri rumah tangga dengan cara yang baik, yaitu dengan memperhatikan higiene dan sanitasi. Berdasarkan permasalahan yang telah diuraikan, maka diperlukan adanya pelatihan dan pendampingan higiene dan sanitasi pengolahan pangan industri rumah tangga bagi warga Dusun Jodog, Dusun Karangasem, dan Dusun Kadisoro. Khususnya bagi warga yang memiliki UKM.

## **METODE**

Ada tiga macam metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian, yaitu sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan higiene dan sanitasi pengolahan pangan industri rumah tangga. Metode bertujuan agar peserta terlibat secara aktif serta bertanggung jawab dalam mengembangkan dan merealisasikan kegiatan (Salmiati et al., 2018). Kegiatan pengabdian ini dilakukan di tiga dusun, yaitu Dusun Jodog, Dusun Karangasem, dan Dusun Kadisoro Desa Gilangharjo, Kecamatan Pandak, Bantul. Sasaran dalam kegiatan ini yaitu kelompok karang

taruna, ibu-ibu PKK, Kepala Dukuh, perangkat RT, RW hingga tokoh masyarakat serta warga setempat.

Langkah-langkah kegiatan pengabdian ini melalui beberapa tahapan yaitu: 1) Persiapan; melakukan koordinasi melalui sosialisasi PPM. 2) Pelaksanaan; Sebelum diberikan pelatihan, warga diberikan penyuluhan terkait materi cara produksi pangan yang benar. Setelah itu, warga diberi kuesioner yang terdiri dari 10 *item* pertanyaan untuk mengukur tingkat pengetahuan warga terkait pengolahan higiene dan sanitasi pangan. Kemudian, pelatihan dilakukan dengan praktik secara langsung dalam pengolahan pangan yang baik. Selanjutnya, pendampingan yang dilakukan pada warga yang memiliki usaha pangan industri rumah tangga. 3) Evaluasi; Evaluasi dilakukan dengan mengukur tingkat pengetahuan warga terkait pengolahan higiene dan sanitasi pangan melalui kuesioner yang diberikan pada saat melakukan penyuluhan. Indikator keberhasilan dalam pengabdian ini yaitu terjadi peningkatan pengetahuan dan peningkatan kemampuan warga dalam pengolahan higiene dan sanitasi pangan.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Program pengabdian kepada masyarakat di Dusun Jodog, Dusun Karangasem, dan Dusun Kadisoro, Desa Gilangharjo telah dilaksanakan selama bulan Februari 2020. Pelaksanaan diawali dengan menggali masalah yang ada di dusun tersebut untuk menyusun rancangan pelaksanaan kegiatan. Adapun pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah sebagai berikut.

### **Persiapan Kegiatan**

Persiapan yang dilakukan dalam kegiatan ini yaitu melakukan koordinasi melalui sosialisasi program PPM. Sosialisasi program dilaksanakan bersama perwakilan masyarakat dari kelompok karang taruna, Ibu-Ibu PKK, perangkat RT, RW hingga Kepala Dukuh serta tokoh masyarakat di Dusun Jodog, Dusun Karangasem dan Dusun Kadisoro Desa Gilangharjo. Kemudian, mempersiapkan materi pelatihan tentang higiene dan sanitasi pengolahan pangan industri rumah tangga yang akan diberikan kepada masyarakat di Desa Gilangharjo.



**Gambar 1. (a) Sosialisasi di Dusun Kadisoro, (b) Sosialisasi di Dusun Jodog, (c) Sosialisasi di Dusun Karangasem**

### **Pelaksanaan Kegiatan**

#### **Pelatihan higiene dan sanitasi pengolahan pangan industri rumah tangga**

Kegiatan pelatihan Higiene dan Sanitasi Pengolahan Pangan Industri Rumah Tangga kepada masyarakat di Desa Gilangharjo dilakukan pada tanggal 13 Februari pukul 15.00 WIB di Pendopo Dusun Jodog. Sebelum diberikan pelatihan, warga diberikan penyuluhan terkait materi cara produksi pangan yang benar. Peserta yang hadir adalah warga yang memiliki UKM. Warga sangat antusias mengikuti kegiatan ini (Gambar 2).



**Gambar 2. Pelatihan Cara Produksi Pangan yang Baik Pendampingan Higiene dan Sanitasi Pengolahan Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT)**

Pendampingan Higiene dan Sanitasi Pengolahan PIRT dilakukan selama bulan Februari. Pendampingan dilakukan agar warga tetap menerapkan proses produksi pangan yang sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Dari hasil pendampingan yang telah dilakukan, terlihat warga sudah memperhatikan higiene dan sanitasi dalam mengolah pangan. Seperti memakai celemek, memperhatikan kebersihan ruangan, dan ventilasi udara ruang produksi. Gambar 3 tampak peserta sedang mengolah pangan dengan cara yang benar.



**Gambar 3. Pendampingan Cara Produksi Pangan yang Baik Evaluasi Kegiatan**

Penyampaian materi tentang cara produksi pangan yang benar penting dilakukan agar warga mengetahui apa yang dimaksud dengan produksi pangan

yang benar. Untuk mengetahui tingkat pengetahuan warga tentang cara produksi pangan yang benar, maka setelah penyuluhan dilakukan penilaian tingkat pengetahuan warga melalui pengisian kuesioner yang berisi 10 pernyataan seputar materi dan harus dijawab oleh warga. Pengelompokan kategori hasil jawaban responden dikelompokkan menjadi lima kategori seperti yang disajikan pada Tabel 1 (Sugiyono, 2016).

**Tabel 1. Kategori Standar Penilaian**

No	Skala	Kategori
1	0-45	Sangat Tidak Baik
2	46-54	Tidak Baik
3	55-69	Cukup
4	70-84	Baik
5	85-100	Sangat Baik

Hasil dari program penyuluhan tentang cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga di antaranya:

#### **Pengertian cara produksi pangan yang benar**

Kegiatan penyuluhan ini dilakukan di pendopo Dusun Jodog, Desa Gilangharjo, Kecamatan Pandak, Bantul. Penyampaian materi tentang cara produksi pangan yang baik penting dilakukan agar warga mengetahui apa yang dimaksud dengan produksi pangan yang baik. Untuk mengetahui tingkat pengetahuan warga tentang cara produksi pangan yang baik, maka setelah penyuluhan dilakukan penilaian tingkat pengetahuan warga melalui pengisian kuesioner yang berisi 10 pernyataan seputar materi dan harus dijawab oleh warga. Berikut hasil jawaban responden tentang cara produksi pangan yang baik disajikan pada Tabel 2.

**Tabel 2. Jawaban Responden tentang Cara Produksi Pangan yang Baik**

No	Pernyataan	Persentase (%)	Kategori
1	Makanan yang aman dikonsumsi	100	Sangat Baik
2	Cara produksi pangan yang baik	100	Sangat Baik

Berdasarkan Tabel 2, terdapat 2 pernyataan berkaitan dengan pengertian cara produksi pangan yang baik yaitu 1) Makanan yang aman dikonsumsi adalah makanan yang tidak mengandung bahan-bahan yang dapat membahayakan

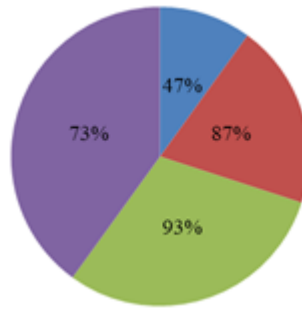
kesehatan atau keselamatan manusia misalnya bahan yang dapat menimbulkan penyakit atau keracunan; 2) Cara Produksi Pangan yang Baik adalah suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi pangan agar bermutu, aman dan layak untuk dikonsumsi. Materi mengenai pengertian cara produksi makanan yang baik ini dimaksudkan untuk mengetahui beberapa informasi tentang bahan-bahan yang aman digunakan dalam pengolahan makanan yang baik. Kemudian dapat dilihat, bahwa persentase warga dapat menjawab semua pernyataan dengan benar sebanyak 100% dengan kategori sangat baik.

Hal ini berarti penyuluhan dapat memberikan pemahaman terhadap warga untuk mengolah dengan cara yang baik agar menghasilkan makanan yang bermutu, aman, dan layak dikonsumsi. Hasil ini sejalan dengan penelitian sebelumnya tentang penyuluhan gemar makan ikan dan pelatihan pembuatan makanan tambahan berbahan dasar ikan yang dapat membantu meningkatkan pengetahuan Ibu. Kemudian, pelatihan ini juga meningkatkan minat Ibu untuk memberikan makanan olahan ikan pada anak balitanya (Prameswari et al., 2019).

#### **Fasilitas dan kegiatan hygiene dan sanitasi**

Penyampaian materi tentang fasilitas hygiene dan sanitasi dimaksudkan agar warga memahami fasilitas yang harus tersedia dengan baik di dalam ruang produksi. Meliputi fasilitas tempat sampah yang harus kuat dan tertutup untuk menghindari pencemaran pada makanan, perlengkapan cuci tangan, dan penyediaan air panas. Selain itu warga juga harus memahami kegiatan yang harus diperhatikan di ruang produksi seperti peralatan produksi yang perlu dilakukan pencucian secara rutin. Ada 3 pernyataan yang diberikan oleh warga yaitu (1) tempat sampah yang digunakan di ruang produksi tidak harus terbuat dari bahan yang kuat dan tertutup rapat, (2) sarana cuci tangan di ruang produksi sebaiknya dilengkapi dengan air bersih dan sabun cuci tangan, (3) di ruang produksi perlu menyediakan air panas untuk membersihkan dan melarutkan sisa-sisa lemak yang menempel di peralatan produksi, (4) membersihkan/mencuci dan penyucihamaan peralatan produksi perlu dilakukan secara rutin.





**Gambar 4. Grafik Distribusi Frekuensi Jawaban Responden tentang Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi**

Berdasarkan gambar 4, dapat dilihat bahwa persentase jawaban benar paling tinggi terdapat pada pernyataan tentang perlunya air panas yang selalu tersedia di ruang produksi sebanyak 93%. Air panas ini berguna untuk membersihkan sisa-sisa lemak yang ada di peralatan. Pembersihan peralatan produksi pangan yang dilakukan dengan cara yang benar dapat mencegah timbulnya bakteri.

#### **Kesehatan dan higiene karyawan**

Penyampaian materi tentang fasilitas higiene dan Sanitasi dimaksudkan agar warga dapat memperhatikan kesehatan karyawan atau orang yang masuk ke dalam ruang produksi. Selain itu disampaikan juga perilaku yang harus diperhatikan saat berada di dalam ruang produksi. Menurut Peraturan Kepala Badan dan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor Hk.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Kesehatan dan higiene karyawan yang baik dapat menjamin bahwa karyawan yang kontak langsung maupun tidak langsung dengan pangan tidak menjadi sumber pencemaran. Berikut hasil jawaban responden tentang Kesehatan dan Higiene Karyawan disajikan pada Tabel 3.

**Tabel 3. Jawaban Responden tentang Kesehatan dan Higiene Karyawan**

No	Pernyataan	Persentase (%)	Kategori
1	Karyawan yang terlihat sehat namun diduga masih membawa penyakit boleh masuk ke ruang produksi	54	Tidak Baik
2	Karyawan tidak boleh bersin atau batuk ke arah makanan saat sedang mengolah makanan di tempat produksi	100	Sangat Baik

Berdasarkan Tabel 3, terdapat 2 pernyataan berkaitan dengan kesehatan dan higiene karyawan yaitu 1) karyawan yang terlihat sehat namun diduga masih membawa penyakit boleh masuk ke ruang produksi; 2) karyawan tidak boleh bersin atau batuk ke arah makanan saat sedang mengolah makanan di tempat produksi. Kemudian dapat dilihat, bahwa persentase jawaban benar tertinggi terdapat pada pernyataan tentang karyawan yang tidak boleh bersin dan batuk ke arah makanan saat sedang mengolah makanan di tempat produksi sebanyak 100% dengan kategori sangat baik.

Hal ini berarti semua warga memiliki pengetahuan yang baik tentang kesehatan dan higiene karyawan. Penelitian yang dilakukan sebelumnya bahwa faktor risiko pengetahuan memiliki hubungan yang bermakna dengan higiene perorangan dan sanitasi makanan pada karyawan warung makan burjo di Kelurahan Warungboto Kota Yogyakarta. Pengetahuan yang baik dari karyawan, akan menciptakan kebiasaan yang baik pada saat mengolah makanan (Syaputra & Suryani, 2017).

#### **Pemeliharaan dan program higiene sanitasi**

Penyampaian materi tentang fasilitas higiene dan sanitasi dimaksudkan agar masyarakat memahami. Menurut Permenkes tahun Kepala Badan dan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor Hk.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 bahwa pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi terhadap fasilitas produksi (bangunan, mesin/peralatan, pengendalian hama, penanganan limbah dan lainnya) dilakukan secara berkala untuk menjamin terhindarnya kontaminasi silang terhadap pangan yang diolah. Berikut hasil jawaban responden tentang pemeliharaan dan program higiene sanitasi disajikan pada Tabel 4.

**Tabel 4. Jawaban Responden tentang Pemeliharaan dan Program Higiene Sanitasi**

<b>No</b>	<b>Pernyataan</b>	<b>Persentase (%)</b>	<b>Kategori</b>
1	Salah satu cara mencegah masuknya hama adalah melengkapi jendela, pintu dan lubang ventilasi dengan kawat kasa	33	Sangat Tidak Baik
2	Menggunakan sabun/detergen untuk membersihkan peralatan produksi merupakan pembersihan dengan proses fisik	87	Sangat Baik

Berdasarkan Tabel 4, terdapat 2 pernyataan berkaitan dengan pemeliharaan dan program higiene sanitasi yaitu 1) Salah satu cara mencegah masuknya hama adalah melengkapi jendela, pintu dan lubang ventilasi dengan kawat kasa; 2) Menggunakan sabun/detergen untuk membersihkan peralatan produksi merupakan pembersihan dengan proses fisik. Kemudian dapat dilihat, bahwa persentase jawaban benar tertinggi terdapat pada pernyataan menggunakan sabun/detergen untuk membersihkan peralatan produksi merupakan pembersihan dengan proses fisik sebanyak 87% dengan kategori sangat baik. Peralatan yang digunakan untuk memproduksi pangan harus dalam keadaan bersih dan terhindar dari kuman.

## **SIMPULAN**

Berdasarkan hasil pelaksanaan program kerja yang telah dilakukan semua kegiatan berjalan dengan lancar. Tampak antusias dari warga dan aktif mengikuti kegiatan. Pemberian penyuluhan, pelatihan, dan pendampingan higiene dan sanitasi pengolahan pangan industri rumah tangga di Dusun Jodong, Dusun Karangaasem, dan Dusun Kadisoro Desa Gilangharjo, Kecamatan Pandak Bantul mampu meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan masyarakat tentang pengolahan pangan industri rumah tangga dalam kategori baik yaitu dengan memperhatikan higiene dan sanitasi.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Terima kasih kami ucapkan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta yang telah mendanai program KKN 2019.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Annezahira, et al. (2019). Evaluasi sanitasi pangan pada industri rumah tangga pengolahan tahu di kelurahan bojong angka, kabupaten Tangerang. *Vitka Jurnal Manajemen Pariwisata*, 1(July), 20–24.
- BPOM. (2005). *Peraturan kepala badan pengawas obat dan makanan republik indonesia tentang pedoman pemberian sertifikat produksi pangan industri rumah tangga*.

- BPOM. (2012). *Peraturan Kepala badan pengawas obat dan makanan republik indonesia tentang cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga.*
- BPOM RI. (2015). *Peraturan kepala badan pengawas obat dan makanan republik indonesia tentang pedoman penyelenggaraan bulan keamanan pangan nasional.*
- Hartono, A. (2005). *Penyakit bawaan makanan fokus pendidikan kesehatan.* Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Manayang, Y., Joseph, W. B. S., & Sumampouw, O. J. (2018). Higiene dan sanitasi pangan rumah tangga wilayah kerja puskesmas paniki bawah. *Jurnal KESMAS*, 7(5), 1–7.
- Prameswari, G. N., Kurnia, A. R., & Susilo, M. T. (2019). Higeia journal of public health. *Higeia Journal of Public Health Research and Development*, 3(3).
- Salmiati, S., Hasbahuddin, H., & Bakhtiar, M. I. (2018). Pelatihan Konselor sebaya sebagai strategi pemecahan masalah siswa. *MATAPPA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 36.
- Sugiyono. (2016). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif dan R&D.* Alfabeta.
- Syaputra, E. M., & Suryani, D. (2017). *Faktor risiko higiene sanitasi makanan karyawan warung makan burjo di Kelurahan Warungboto Yogyakarta.* 2(2).