



PEMBERDAYAAN PEKERJA SEKTOR INFORMAL DALAM MENINGKATKAN HIGIENE SANITASI MAKANAN UNTUK MENCEGAH KONTAMINASI MAKANAN DAN TIMBULNYA PENYAKIT

Nazma Izzati Arva E

Universitas Siliwangi,

Diva Nurlatifah

Universitas Siliwangi,

Fathiah Qolbu

Universitas Siliwangi,

Kevin Nicholas

Universitas Siliwangi,

M. Rihan Subagja

Universitas Siliwangi,

Rifa Ajrina Faisal

Universitas Siliwangi,

Sintia Damayanti

Universitas Siliwangi,

Tya Raudotul Jannah

Universitas Siliwangi

Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Siliwangi,
Indonesia

Korespondensi penulis: nazmaizzati30@gmail.com

***Abstrak.** Higiene dan sanitasi makanan merupakan faktor penting dalam menjaga keamanan pangan industri makanan ringan sektor informal. Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan praktik higiene pekerja melalui pendekatan edukatif dan pemberdayaan. Metode yang digunakan meliputi observasi langsung, penyuluhan interaktif, dan penyebaran leaflet kepada pekerja di Pabrik Kue Sugema. Hasil studi menunjukkan bahwa kegiatan edukasi dapat meningkatkan kesadaran pekerja akan pentingnya kebersihan pribadi, penggunaan alat pelindung diri, dan praktik sanitasi di area produksi. Selain itu, terjadi perubahan perilaku positif dalam penerapan higiene, yang diharapkan dapat mengurangi risiko kontaminasi dan meningkatkan kualitas produk, sehingga dapat melindungi kesehatan konsumen dan mendukung industri makanan ringan yang lebih bersih dan aman.*

Keywords: *Food hygiene; Food sanitation; Health education; Informal sector workers*

Abstrak. Food hygiene and sanitation are important factors in maintaining food safety in the informal sector snack food industry. This study aims to improve workers' knowledge and hygiene practices through an educative and empowerment approach. The methods used included direct observation, interactive counseling, and leaflet distribution to workers at Sugema Cookie Factory. The study results show that educational activities can increase workers' awareness of the importance of personal hygiene, the use of personal protective equipment, and sanitation practices in the production area. In addition, there was a positive behavior change in the application of hygiene, which is expected to reduce the risk of

Pendampingan Aplikasi Akuntansi pada Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) Mitra Kencana.

contamination and improve product quality, thus protecting consumer health and supporting a cleaner and safer snack food industry.

PENDAHULUAN

Higiene sanitasi makanan merupakan aspek penting dalam menjaga keamanan serta kualitas pangan demi melindungi kesehatan masyarakat. Menurut World Health Organization (WHO), higiene pangan mencakup semua kondisi dan langkah yang diperlukan untuk menjamin keamanan makanan mulai dari proses produksi, pengolahan, penyimpanan, hingga konsumsi akhir (WHO, 2020). Aspek ini menjadi sangat penting terutama dalam industri makanan ringan yang banyak dijalankan oleh pelaku usaha informal (Basri et al., 2024).

Pelaksanaan prinsip higiene sanitasi makanan secara tepat sangat penting untuk mencegah kontaminasi silang yang dapat terjadi pada berbagai tahap proses produksi. Selain itu, menjaga kebersihan area kerja menjadi faktor utama agar produk yang dihasilkan tetap aman dan layak untuk dikonsumsi oleh masyarakat luas (Desandri et al., 2024). Meskipun begitu, tingkat kesadaran dan pemahaman mengenai pentingnya higiene sanitasi makanan masih terbilang rendah, terutama di sektor informal yang seringkali belum memiliki standar operasional yang jelas dan konsisten (Stephani et al., 2023).

Pabrik Kue Sugema yang beroperasi di wilayah kerja Puskesmas Cipedes, Kota Tasikmalaya, fokus pada produksi makanan ringan dengan proses yang melibatkan beberapa tahapan penting seperti penimbangan bahan baku, pencampuran adonan, pemanggangan, pemotongan, hingga tahap pengemasan. Setiap tahap produksi tersebut memiliki potensi risiko kontaminasi yang tinggi apabila tidak didukung oleh praktik higiene yang memadai. Misalnya, penggunaan alat pelindung diri seperti sarung tangan dan penutup kepala, pengelolaan sanitasi lingkungan kerja dan kebersihan peralatan produksi sangat penting untuk diterapkan agar risiko tersebut dapat diminimalisir.

Berdasarkan hasil observasi langsung di lapangan, ditemukan beberapa kendala yang menghambat penerapan sanitasi yang baik di Pabrik Kue Sugema. Beberapa masalah utama meliputi kurangnya penggunaan alat pelindung diri oleh para pekerja, minimnya fasilitas yang mendukung kebersihan seperti tempat cuci tangan. Kondisi ini berpotensi menurunkan kualitas produk yang dihasilkan serta dapat memberikan dampak kurang baik bagi kesehatan konsumen yang mengonsumsinya.

Untuk mengatasi permasalahan yang ditemukan, dilakukan serangkaian kegiatan pengabdian dengan tujuan utama meningkatkan pemahaman dan kesadaran para pekerja serta pengelola usaha tentang pentingnya penerapan hygiene dan sanitasi makanan secara benar. Kegiatan pengabdian ini diawali dengan mengidentifikasi tahapan-tahapan produksi yang memiliki potensi tinggi terhadap terjadinya kontaminasi. Setelah itu, dilaksanakan kegiatan edukasi yang berupa penyampaian materi melalui leaflet yang mudah dipahami serta diskusi interaktif yang melibatkan para pekerja dan pengelola usaha. Melalui pendekatan ini, diharapkan terjadi peningkatan pengetahuan sekaligus perubahan perilaku yang positif dalam penerapan praktik higiene sanitasi makanan yang baik di lingkungan produksi Pabrik Kue Sugema.

METODE PENELITIAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan pendekatan partisipatif yang menekankan pada pemberdayaan pekerja sektor informal dalam meningkatkan praktik higiene dan sanitasi makanan. Sasaran kegiatan adalah pekerja di Pabrik Kue Sugema yang terlibat langsung dalam proses produksi makanan ringan. Kegiatan diawali dengan observasi kondisi lapangan untuk mengidentifikasi kebiasaan yang berpotensi menimbulkan kontaminasi pangan, seperti penggunaan peralatan yang tidak higienis, proses penyimpanan bahan baku, dan

penanganan produk akhir. Setelah dilakukan identifikasi, dilaksanakan edukasi dan pelatihan secara langsung mengenai prinsip-prinsip dasar higiene personal, sanitasi lingkungan kerja, serta penanganan makanan yang aman sesuai dengan standar kesehatan masyarakat. Metode yang digunakan yaitu penyuluhan interaktif. Proses pendampingan dilakukan secara aktif untuk mendorong perubahan perilaku dan membentuk kebiasaan kerja yang bersih dan sehat. Evaluasi dilakukan melalui pengamatan langsung terhadap perubahan praktik pekerja serta umpan balik selama dan setelah pelaksanaan kegiatan.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Kegiatan berlangsung di pabrik kue sugema yang berlokasi di Ciawi Panunggal No.57 Kelurahan Cipedes, Kecamatan Cipedes, Kota Tasikmalaya. Hasil kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilakukan di Pabrik Kue Sugema Kota Tasikmalaya, berupa:

1. Leaflet

Metode yang digunakan dalam pengabdian masyarakat di Pabrik Kue Sugema yang berada dalam wilayah kerja Puskesmas Cipedes salah satunya adalah pemberian leaflet. Pemberian leaflet dilakukan bertujuan untuk membantu para pekerja yang merupakan penjamah makanan agar lebih memahami pentingnya mencuci tangan dengan sabun sebelum dan sesudah menjamah makanan, tata cara pencucian alat makan, dan menjaga kebersihan pribadi dengan benar. Pemahaman ini dapat menjadi andil dalam meningkatkan upaya keamanan pangan serta berkontribusi untuk mendukung program pemerintah dalam mencapai transformasi kesehatan. Adapun leaflet yang disebarakan kepada pekerja sebagai penjamah makanan dapat dilihat pada gambar berikut ini:



Gambar 1. Leaflet Higiene Sanitasi Makanan

Pendampingan Aplikasi Akuntansi pada Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) Mitra Kencana.



Gambar 2. Penyerahan Leaflet Secara Simbolis

Media memiliki peran penting dalam mendukung tugas penyuluh kesehatan, khususnya dalam menyampaikan pesan-pesan kesehatan secara efektif. Melalui penggunaan media, informasi dan materi yang disampaikan kepada kelompok sasaran dapat menjadi lebih jelas, terstruktur, dan mudah dipahami. Dengan adanya media, proses penerimaan pesan oleh sasaran menjadi lebih cepat dan efisien, sekaligus mendorong peningkatan motivasi mereka untuk mengadopsi perilaku hidup sehat sesuai dengan isi pesan yang disampaikan. Media tersebut terdiri dari beberapa jenis yaitu media visual (poster, leaflet, proyeksi) dan media dengar (rekaman suara, siaran radio, dll) (Nurmala dalam Veronika, et al., 2023).

Dari hasil saat kegiatan ini menunjukkan bahwa penggunaan media leaflet dapat menjadi alat bantu yang efektif dalam menyampaikan informasi tentang higiene sanitasi makanan di lingkungan kerja Pabrik Kue Sugema. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Mufidah (2024) bahwa media leaflet dan video efektif meningkatkan pemahaman masyarakat tentang PHBS karena tampilannya yang menarik, berisi gambar dan animasi yang disukai, sehingga memudahkan penyampaian dan menarik minat sasaran.

2. Penyuluhan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan oleh mahasiswa jurusan kesehatan masyarakat melalui pendekatan edukatif berupa penyuluhan. Fokus penyuluhan ditunjukkan kepada para pekerja, khususnya penjamah makanan, dengan tujuan meningkatkan pengetahuan tentang pentingnya higiene dan sanitasi pangan dalam produksi kue. Permasalahan yang ditemukan di lapangan seperti penggunaan alat pelindung diri yang belum optimal, serta praktik kebersihan yang masih perlu ditingkatkan, menjadi latar belakang pelaksanaan kegiatan ini.

Tujuan jangka pendek dari penyuluhan adalah menambah pemahaman dan membentuk sikap positif para pekerja terhadap pentingnya menjaga kebersihan dan keamanan pangan. Sedangkan tujuan jangka panjangnya adalah menciptakan lingkungan kerja yang lebih sehat dan mendukung kualitas produk yang aman dikonsumsi masyarakat.

Sebanyak 30 pekerja mengikuti kegiatan penyuluhan ini, selama kegiatan berlangsung para pekerja menunjukkan ketertarikan dan antusiasme. Mereka pun aktif berdiskusi dan menyatakan kesediaannya untuk mulai menerapkan praktik kebersihan lingkungan kerja dan khususnya personal hygiene dalam kehidupan kerja sehari-hari. Setelah itu kegiatan dilanjutkan

dengan sesi tanya jawab untuk mengetahui apakah peserta memahami pada pematieran yang sudah diberikan.

Penyuluh : “Sebelum mulai produksi kue, apa hal pertama yang penting dilakukan agar hasilnya tetap bersih dan aman dikonsumsi?”

Peserta : “Cuci tangan dulu.”

Penyuluh : “Betul. Kenapa penting mencuci tangan sebelum memegang bahan kue?”

Peserta : “Agar tangan bersih dan adonan tidak tercemar.”

Penyuluh : “Tepat sekali. Selain tangan, alat-alat seperti mixer, loyang, dan spatula juga harus bagaimana?”

Peserta : “Harus dibersihkan dulu.”

Penyuluh : “Benar. Apa yang bisa terjadi kalau alat-alat kotor digunakan terus-menerus tanpa dicuci?”

Peserta : “Bisa menimbulkan bakteri dan bikin kue cepat basi.”

Penyuluh : “Betul. Nah, bagaimana cara menyimpan bahan kue seperti telur, mentega, atau susu agar tetap aman?”

Peserta : “Disimpan di kulkas atau tempat yang bersih dan tertutup.”

Penyuluh : “Setuju. Kalau tempat produksi tidak dijaga kebersihannya, apa akibatnya?”

Peserta : “Kue bisa terkontaminasi dan bikin sakit orang yang makan.”

Penyuluh : “Jawaban yang sangat tepat. Jadi menjaga higiene dan sanitasi dalam pembuatan kue bukan hanya soal kebersihan, tapi juga soal tanggung jawab terhadap kesehatan konsumen.

Dari hasil tanya jawab yang dilakukan setelah penyuluhan dengan media leaflet, terlihat bahwa peserta menunjukkan keterlibatan dan minat yang tinggi terhadap higiene dan sanitasi makanan. Peserta dapat menjawab pertanyaan dengan tepat dan juga mengajukan pertanyaan seputar praktik kebersihan yang sesuai di lingkungan kerja. Interaksi dua arah ini menunjukkan bahwa peserta memahami pentingnya menjaga kebersihan peralatan, bahan, dan ruang produksi agar produk yang dihasilkan tetap aman dan berkualitas.

Kegiatan ini menunjukkan bahwa pendekatan edukatif dengan metode komunikasi langsung dan penggunaan media visual seperti leaflet mampu meningkatkan pemahaman peserta mengenai prinsip dasar higiene dan sanitasi makanan. Dalam konteks industri rumahan seperti pabrik pembuatan kue, pengetahuan ini sangat penting untuk mencegah kontaminasi silang dan menjaga standar kebersihan sesuai dengan kaidah keamanan makanan .

Kegiatan ini juga bermanfaat untuk mendorong pekerja di lingkungan pabrik kue agar lebih peduli terhadap kebersihan dan konsisten dalam menerapkan langkah - langkah sanitasi secara mandiri. Dengan meningkatnya kesadaran tersebut, diharapkan kualitas produk yang dihasilkan semakin baik dan mampu menjaga kepercayaan konsumen. Seringkali terjadinya kontaminasi makanan disebabkan dari perilaku penjamah saat akan menjamah makanan tidak

Pendampingan Aplikasi Akuntansi pada Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) Mitra Kencana.

menjaga kebersihan tempat maupun pribadi. Hal itu sejalan dengan penelitian Sari (2020) dalam artikel “Pentingnya Personal Hygiene dalam Mewujudkan Keamanan Pangan”, kontaminasi makanan sering kali berasal dari karyawan yang mengolahnya. Kontaminasi ini terjadi karena kontak langsung antara makanan dan bagian tubuh seperti hidung, mulut, telinga, rambut, kulit, serta isi perut, yang dapat menjadi sumber mikroorganisme dan bakteri patogen.

Hal ini menunjukkan bahwa dengan penggunaan media leaflet mampu memberikan dampak positif, terutama jika dikombinasikan dengan dukungan dari pihak manajemen dan pengawasan lapangan. Keberhasilan edukasi ini juga sangat bergantung pada keterlibatan aktif karyawan, leaflet yang dirancang dengan bahasa sederhana, ilustrasi menarik, dan isi yang sesuai dengan konteks pekerjaan terbukti lebih mudah diterima

Namun perlu dicatat bahwa perubahan perilaku karyawan tidak hanya bergantung pada media edukasi semata, akan tetapi juga membutuhkan pendekatan berkelanjutan seperti pelatihan langsung, pembinaan rutin, dan adanya sistem pengawasan yang konsisten. Kehadiran peserta secara penuh selama kegiatan dan antusias, serta respon positif pihak pengelola dinilai membantu dalam peningkatan kapasitas pekerja terkait aspek kebersihan dalam proses produksi kue.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dengan pendekatan partisipatif yang menekankan pada pemberdayaan pekerja sektor informal melalui edukasi langsung dan pendampingan di lapangan. Pemberdayaan pekerja pada sektor informal ini berlokasi di Pabrik Kue Sugema Kelurahan Cipedes, Kecamatan Cipedes, Kota Tasikmalaya. Kegiatan yang dilakukan meliputi pemberian leaflet kepada para pekerja dan penyuluhan. Terdapat 30 pekerja yang mengikuti kegiatan ini. Leaflet dipilih sebagai media karena menjadi alat bantu yang efektif dalam menyampaikan informasi tentang hygiene sanitasi makanan. Selanjutnya, kami melakukan penyuluhan kepada pekerja pabrik kue sugema guna menambah pemahaman dan membentuk sikap positif para pekerja terhadap pentingnya menjaga kebersihan dan keamanan pangan.

DAFTAR PUSTAKA

Basri, S., Jusuf, H., Tarigan, S. F. N., Aulia, U., & Hadju, V. A. (2024). Penggunaan leaflet sebagai media literasi dalam penerapan hygiene dan sanitasi makanan di panti asuhan. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 8(1).

Desandri, S., Rahmawati, A., & Nurbaeti, T. S. (2024). Hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan pada rumah makan di wilayah Anjatan tahun 2024. *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan*, 6(1).

Mufidah, N. A. N., Isyofri, A. A., & Abdullah, S. A. (2024). Efektivitas media promosi kesehatan tentang perilaku hidup bersih dan sehat (PHBS). *Jurnal Ilmu Kesehatan Umum*, 2(1), 160–172.

Sari, K. W. (2020). Pentingnya personal hygiene dalam mewujudkan keamanan pangan. *Pusat Studi Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada*, 1–7. <https://cfns.ugm.ac.id/2020/07/20/pentingnya-personal-hygiene-dalam-mewujudkan-keamanan-pangan/>

Stephani, S., Adifa, F., & Pertiwi, A. T. (2023). Penerapan hygiene dan sanitasi makanan pada pedagang kaki lima (PKL). *Jurnal Humaniora, Ekonomi Syariah dan Muamalah*, 3(2).

Veronika, E., Simatupang, M. M., Ayu, I. M., & Sangadji, N. W. (2023). Intervensi peningkatan pengetahuan personal hygiene dan sanitasi penjamah makanan pada pedagang kaki lima. *Jurnal Pengabdian Masyarakat AbdiMas*, 9(4). <https://doi.org/10.47007/abd.v9i04.6440>

World Health Organization. (2020). *Food safety*. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>