



HIGIENE DAN SANITASI SARANA PENGOLAHAN PANGAN

Nasiratunnisaa Mallappiang¹, Dedy Herianto²

^{1,2} Universitas Pancasakti

Email: nasiratun.nisaamallapping@gmail.com

Abstrak. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dan praktik higiene serta sanitasi pada sarana pengolahan pangan, khususnya di lingkungan pelaku usaha mikro dan rumah tangga di Kabupaten Maros. Melalui pendekatan edukatif-partisipatif, tim pelaksana menyampaikan materi terkait pentingnya kebersihan pribadi, sanitasi lingkungan, peralatan, dan proses produksi pangan yang higienis. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta tentang standar keamanan pangan serta perubahan perilaku dalam pengelolaan kebersihan sarana produksi. Selain itu, peserta menunjukkan komitmen untuk menerapkan prinsip-prinsip sanitasi guna menjamin kualitas dan keamanan produk pangan yang dihasilkan. Kegiatan ini diharapkan menjadi langkah awal untuk menciptakan lingkungan produksi pangan yang sehat, aman, dan berkelanjutan, sekaligus mendukung program ketahanan pangan daerah.

Kata Kunci: higiene pangan, sanitasi, pengolahan pangan, keamanan makanan, pemberdayaan masyarakat

PENDAHULUAN

Kesehatan masyarakat tidak terlepas dari aspek keamanan pangan. Salah satu komponen penting dalam menjamin keamanan pangan adalah penerapan higiene dan sanitasi pada sarana pengolahan pangan. Higiene pangan merujuk pada kondisi dan tindakan yang diperlukan untuk menjamin keamanan pangan dari produksi hingga konsumsi. Sanitasi, di sisi lain, mencakup upaya pencegahan kontaminasi makanan dari lingkungan, peralatan, hingga tenaga kerja pengolah makanan. Apabila higiene dan sanitasi diabaikan, maka potensi kontaminasi mikrobiologis, kimiawi, maupun fisik meningkat, yang pada akhirnya dapat menyebabkan penyakit bawaan makanan (*foodborne diseases*).

Menurut Badan Kesehatan Dunia (WHO), lebih dari 600 juta orang jatuh sakit setiap tahun akibat makanan yang tidak aman, dan sekitar 420.000 di antaranya meninggal dunia. Di Indonesia sendiri, data dari Kementerian Kesehatan menunjukkan bahwa kasus keracunan makanan masih tinggi, khususnya di lingkungan institusi pendidikan, pesantren, serta kegiatan masyarakat. Sebagian besar kasus tersebut disebabkan oleh kelalaian dalam praktik kebersihan dan sanitasi selama pengolahan

pangan. Oleh karena itu, intervensi dalam bentuk edukasi dan pendampingan terhadap pelaku pengolahan pangan menjadi penting.

Di berbagai daerah, khususnya di tingkat rumah tangga, usaha mikro, dan pelaku UMKM, penerapan prinsip higiene dan sanitasi masih sangat minim. Kurangnya pemahaman tentang pentingnya kebersihan pribadi, sanitasi peralatan, tempat pengolahan, hingga pemisahan bahan mentah dan matang sering kali menjadi akar masalahnya. Banyak pelaku usaha kecil yang belum memiliki standar operasional prosedur (SOP) dalam menjaga kebersihan, baik karena keterbatasan informasi maupun keterbatasan sarana.

Di Kabupaten Maros, Sulawesi Selatan, fenomena tersebut juga dijumpai. Berdasarkan observasi awal yang dilakukan oleh tim pengabdian, sebagian besar pengusaha rumah tangga belum menerapkan sanitasi dengan benar. Beberapa pelaku UMKM masih mencuci bahan pangan dengan air yang tidak bersih, menggunakan alat masak dan wadah tanpa sterilisasi, serta memproses makanan di area yang bercampur dengan kegiatan rumah tangga. Hal ini berpotensi besar meningkatkan risiko kontaminasi dan membahayakan konsumen.

Higiene pangan merupakan keseluruhan kondisi dan tindakan yang diperlukan untuk menjamin keamanan makanan pada semua tahap produksi pangan. Menurut Codex Alimentarius Commission (CAC), higiene pangan mencakup praktik-praktik seperti mencuci tangan, menjaga kebersihan peralatan, serta melindungi makanan dari kontaminasi silang. Higiene yang buruk dapat menyebabkan pertumbuhan mikroorganisme patogen seperti *Salmonella*, *E. coli*, dan *Listeria*, yang merupakan penyebab utama infeksi gastrointestinal.

Sanitasi berkaitan dengan pengendalian lingkungan untuk mencegah penyakit melalui upaya pembersihan, desinfeksi, dan pemeliharaan fasilitas. Sanitasi meliputi kebersihan air, tempat pengolahan makanan, saluran pembuangan, ventilasi, pencahayaan, serta pengelolaan limbah. Menurut Permenkes RI No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, setiap pelaku jasa boga wajib memenuhi standar kebersihan dalam aspek bangunan, peralatan, tenaga kerja, dan penyimpanan makanan.

Berbagai penelitian sebelumnya telah membuktikan bahwa peningkatan pengetahuan dan praktik higiene serta sanitasi sangat berpengaruh terhadap keamanan pangan. Studi oleh Arini et al. (2019) di Yogyakarta menunjukkan bahwa 72% pelaku usaha makanan yang mendapat edukasi tentang higiene dan sanitasi mengalami peningkatan dalam praktik kebersihan selama pengolahan. Sementara itu, penelitian oleh Nurhayati (2020) di Makassar mengungkapkan bahwa dari 50 pelaku usaha makanan, hanya 30% yang mengetahui pentingnya pemisahan alat masak bahan mentah dan matang.

Penelitian lainnya oleh Lestari & Wijayanti (2021) di Surakarta menunjukkan bahwa pelatihan berbasis praktik lebih efektif dalam meningkatkan keterampilan pelaku UMKM dalam menjaga kebersihan alat dan lingkungan. Mereka menemukan bahwa sebelum pelatihan, hanya 45% responden yang mencuci tangan sebelum mengolah makanan. Setelah pelatihan, angkanya meningkat menjadi 83%. Hal ini menunjukkan bahwa intervensi edukatif secara langsung sangat diperlukan dan memberikan dampak nyata terhadap perubahan perilaku.

Sementara itu, studi dari Rachmawati et al. (2022) di Banjarmasin juga menyimpulkan bahwa fasilitas sanitasi yang baik (ketersediaan air bersih, tempat cuci tangan, sistem pembuangan limbah) berkorelasi dengan penurunan jumlah bakteri koliform dalam sampel makanan olahan. Ini menunjukkan bahwa aspek fisik sanitasi turut berperan dalam menjamin mutu mikrobiologis pangan.

Melihat pentingnya higiene dan sanitasi serta masih rendahnya penerapan prinsip-prinsip tersebut di lapangan, program pengabdian kepada masyarakat ini dirancang untuk memberikan edukasi, pelatihan, dan pendampingan kepada masyarakat pelaku usaha pengolahan makanan di Kabupaten Maros. Diharapkan, kegiatan ini mampu menjembatani kesenjangan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam aspek keamanan pangan.

Kegiatan ini relevan dengan upaya pemerintah dalam mewujudkan ketahanan pangan nasional, sebagaimana tercantum dalam Peraturan Presiden No. 66 Tahun 2021 tentang Badan Pangan Nasional, yang menekankan pentingnya pengawasan mutu dan keamanan pangan hingga ke tingkat mikro. Selain itu, kegiatan ini juga mendukung tujuan SDGs (Sustainable Development Goals) poin ke-3 (Kesehatan yang Baik) dan ke-12 (Konsumsi dan Produksi yang Bertanggung Jawab).

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

1. Pendekatan Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan pendekatan partisipatif-edukatif, di mana tim pelaksana tidak hanya memberikan materi secara teoritis, tetapi juga melibatkan peserta dalam praktik langsung di lapangan. Metode ini dipilih agar terjadi proses pembelajaran aktif (*active learning*), sehingga peserta lebih memahami dan mampu menerapkan prinsip-prinsip higiene dan sanitasi dalam kegiatan pengolahan pangan sehari-hari.

Kegiatan dilakukan dalam bentuk sosialisasi, pelatihan, demonstrasi praktik (*hands-on training*), serta pendampingan secara langsung. Selain itu, dilakukan juga evaluasi untuk mengukur efektivitas kegiatan dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta.

2. Lokasi dan Sasaran Kegiatan

Lokasi kegiatan adalah di Kabupaten Maros, Sulawesi Selatan, dengan sasaran utama yaitu pelaku usaha mikro dan rumah tangga yang terlibat dalam kegiatan pengolahan pangan, seperti produsen kue rumahan, warung makan, katering kecil, dan ibu rumah tangga yang memproduksi makanan secara mandiri. Kriteria peserta meliputi:

- 1) Belum pernah mendapatkan pelatihan formal terkait keamanan pangan.
- 2) Aktif dalam usaha pengolahan makanan skala kecil.
- 3) Bersedia mengikuti seluruh rangkaian kegiatan pengabdian.

3. Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan dilakukan dalam beberapa tahapan sebagai berikut:

a. Persiapan

- 1) Survei awal lokasi dan identifikasi kebutuhan masyarakat.
- 2) Koordinasi dengan pemerintah setempat (kelurahan/desa), kader kesehatan, dan tokoh masyarakat.
- 3) Penyusunan modul pelatihan dan materi sosialisasi.
- 4) Penyebaran undangan dan rekrutmen peserta.
- 5) Penyediaan alat peraga dan media praktik seperti alat cuci tangan, perlengkapan sanitasi, dan bahan makanan.

b. Pelaksanaan Kegiatan Inti

Kegiatan inti berlangsung selama 1–2 hari (13-14 Juli 2024), yang dibagi dalam sesi sebagai berikut:

1. Sesi Edukasi Teoritis:

- 1) Pengantar tentang higiene dan sanitasi pangan.
- 2) Penjelasan tentang sumber kontaminasi makanan.
- 3) Pengenalan terhadap peraturan dan standar keamanan pangan (seperti Permenkes No. 1096/2011).
- 4) Pentingnya kebersihan pribadi, air bersih, dan sanitasi alat-alat masak.

2. Sesi Demonstrasi dan Praktik Lapangan:

- 1) Demonstrasi mencuci tangan yang benar menurut WHO.
- 2) Praktik membersihkan dan menyimpan peralatan makanan.
- 3) Simulasi pemisahan antara bahan mentah dan matang.

- 4) Praktek sanitasi tempat pengolahan makanan.
- 5) Pemeriksaan lingkungan pengolahan pangan peserta secara langsung.

3. **Sesi Diskusi dan Tanya Jawab:**

- 1) Peserta diberi kesempatan bertanya dan mendiskusikan kendala yang mereka hadapi di lapangan.
- 2) Tim pengabdian memberikan solusi berbasis lokal dan kontekstual.

c. Evaluasi dan Tindak Lanjut

- 1) Dilakukan pre-test dan post-test untuk mengukur peningkatan pengetahuan peserta.
- 2) Pengisian kuesioner kepuasan peserta terhadap materi dan metode pelatihan.
- 3) Monitoring singkat ke rumah/tempat usaha peserta untuk melihat perubahan perilaku.
- 4) Memberikan sertifikat bagi peserta yang telah mengikuti kegiatan secara penuh.

4. Metode Evaluasi

Evaluasi kegiatan dilakukan dalam dua bentuk yakni evaluasi formatif yang dilakukan selama kegiatan berlangsung untuk melihat partisipasi, pemahaman materi, dan keterlibatan peserta secara aktif. Adapun evaluasi sumatif dilakukan setelah kegiatan melalui pre-test/post-test dan pengamatan lapangan, guna menilai efektivitas pelatihan terhadap perubahan perilaku dan pengetahuan peserta. Hasil evaluasi digunakan sebagai dasar untuk menyusun laporan kegiatan dan rekomendasi untuk program lanjutan atau replikasi kegiatan serupa di wilayah lain.

5. Tim Pelaksana

Tim pelaksana terdiri dari dosen pengabdian, mahasiswa pendamping, serta mitra lokal (kader kesehatan dan aparat desa). Setiap anggota memiliki peran yang jelas, mulai dari penyusun materi, fasilitator pelatihan, pendamping praktik, hingga dokumentasi kegiatan.

HASIL PELAKSANAAN KEGIATAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berfokus pada peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam penerapan higiene dan sanitasi sarana pengolahan pangan telah berhasil dilaksanakan di Kabupaten Maros, Sulawesi Selatan. Kegiatan ini berlangsung dengan melibatkan pelaku usaha mikro, rumah tangga, dan masyarakat umum yang

sehari-harinya melakukan kegiatan pengolahan makanan untuk keperluan pribadi maupun komersial.

1. Jumlah dan Karakteristik Peserta

Sebanyak 30 peserta hadir dalam kegiatan ini, dengan mayoritas berprofesi sebagai ibu rumah tangga dan pelaku usaha makanan rumahan (seperti penjual kue, warung makan, dan katering kecil). Sebagian besar peserta belum pernah mengikuti pelatihan formal tentang keamanan pangan, dan memiliki pengetahuan dasar yang terbatas terkait higiene dan sanitasi.

2. Kegiatan Edukasi dan Pelatihan

Kegiatan diawali dengan sesi edukasi berupa penyampaian materi mengenai:

- 1) Definisi dan prinsip dasar higiene dan sanitasi pangan.
- 2) Risiko kontaminasi makanan akibat praktik pengolahan yang tidak bersih.
- 3) Pemisahan antara bahan mentah dan matang.
- 4) Standar kebersihan peralatan dan lingkungan pengolahan makanan.
- 5) Praktik mencuci tangan dan sanitasi peralatan yang benar.
- 6) Pengenalan terhadap regulasi dan standar keamanan pangan.

Materi disampaikan secara interaktif dengan menggunakan media visual, studi kasus, dan diskusi kelompok. Respon peserta sangat antusias, terlihat dari tingginya partisipasi dalam sesi tanya jawab dan diskusi kelompok.

3. Praktik Lapangan dan Demonstrasi

Setelah sesi teori, kegiatan dilanjutkan dengan demonstrasi langsung oleh tim pengabdian, termasuk:

- 1) Cara mencuci tangan sesuai standar WHO.
- 2) Simulasi membersihkan alat masak dan perlengkapan makan.
- 3) Pembersihan area dapur dan pemisahan bahan makanan.
- 4) Sanitasi air dan pengelolaan limbah rumah tangga.

Peserta kemudian diberikan kesempatan untuk mempraktikkan sendiri langkah-langkah yang telah diajarkan. Tim pengabdian mendampingi setiap peserta untuk memastikan pemahaman dan keterampilan mereka meningkat.

4. Peningkatan Pengetahuan dan Perubahan Sikap

Untuk mengukur keberhasilan kegiatan, dilakukan **pre-test dan post-test** kepada seluruh peserta. Hasilnya menunjukkan:

- 1) Rata-rata nilai pre-test: 56 (kategori cukup).
- 2) Rata-rata nilai post-test: 85 (kategori baik).
- 3) Terjadi peningkatan pemahaman peserta sebesar 29 poin setelah pelatihan.

Selain peningkatan nilai, peserta juga menunjukkan perubahan sikap dan motivasi dalam menjaga kebersihan selama pengolahan pangan. Beberapa peserta menyatakan akan mulai menerapkan pemisahan alat masak untuk bahan mentah dan matang, serta lebih memperhatikan sanitasi air dan tempat penyimpanan makanan.

5. Tindak Lanjut dan Komitmen Peserta

Di akhir kegiatan, peserta menyatakan komitmennya untuk menerapkan prinsip-prinsip higiene dan sanitasi dalam kehidupan sehari-hari. Beberapa peserta juga menyarankan agar pelatihan seperti ini dapat dilakukan secara berkala dan menjangkau lebih banyak warga di desa mereka.

Sebagai bagian dari tindak lanjut, tim pengabdian menyerahkan **modul edukasi cetak** kepada peserta, serta melakukan monitoring sederhana ke beberapa rumah/warung peserta dua minggu pasca pelatihan. Dari kunjungan tersebut, diketahui bahwa sebagian besar peserta mulai melakukan:

- 1) Penataan ulang dapur agar lebih higienis.
- 2) Pemisahan alat masak khusus daging mentah.
- 3) Penyediaan tempat cuci tangan dengan sabun.
- 4) Penggunaan air bersih untuk mencuci bahan makanan.

6. Hambatan dan Solusi

Beberapa tantangan yang dihadapi selama kegiatan antara lain:

- 1) Kurangnya fasilitas sanitasi dasar di rumah peserta.
- 2) Keterbatasan dana untuk membeli alat pembersih atau peralatan khusus.
- 3) Kebiasaan lama yang sulit diubah secara instan.

Sebagai solusi awal, tim pengabdian menyarankan alternatif sederhana dan murah, seperti menggunakan air rebusan untuk membersihkan alat masak, membuat tempat cuci tangan dari galon bekas, serta membuat pembatas area dapur dengan bahan seadanya namun bersih.

KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat di Desa Boddia telah memberikan dampak positif dalam meningkatkan pemahaman dan keterampilan perangkat desa terkait digitalisasi administrasi publik. Pelatihan ini berhasil membangun kesadaran akan pentingnya efisiensi, transparansi, dan akuntabilitas dalam tata kelola pemerintahan desa melalui pemanfaatan teknologi informasi. Meskipun masih terdapat tantangan infrastruktur dan literasi digital, semangat perubahan dari peserta menunjukkan bahwa transformasi digital di desa merupakan hal yang mungkin dicapai secara bertahap dengan dukungan dan pendampingan berkelanjutan.

BIBLIOGRAFI

- Arini, D. S., Susilowati, R., & Fitriyah, R. (2019). Pengaruh penyuluhan higiene sanitasi terhadap peningkatan pengetahuan pelaku usaha makanan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 15(2), 103–110. <https://doi.org/10.14710/jkm.v15i2.103-110>
- Badan Pusat Statistik. (2023). *Statistik Kesehatan Lingkungan 2022*. Jakarta: BPS. <https://www.bps.go.id>
- Codex Alimentarius Commission. (2009). *General Principles of Food Hygiene: CXC 1-1969*. Food and Agriculture Organization (FAO) & World Health Organization (WHO). <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Lestari, D., & Wijayanti, F. (2021). Pelatihan higiene dan sanitasi pangan pada pelaku usaha mikro di Surakarta. *Jurnal Abdimas Kesehatan*, 6(1), 25–32.
- Nurhayati, S. (2020). Pengetahuan dan praktik higiene sanitasi makanan pada pengusaha makanan di Kota Makassar. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 12(3), 150–157.
- Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 66 Tahun 2021 tentang Badan Pangan Nasional.
- Rachmawati, T., Yulianti, E., & Putri, R. A. (2022). Hubungan kondisi sanitasi lingkungan dengan kontaminasi bakteri koliform pada makanan jajanan. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 10(1), 44–51.
- World Health Organization. (2020). *Food safety*. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>

Yulianti, R., & Pratama, A. R. (2018). Faktor-faktor yang berhubungan dengan higiene sanitasi pengolahan makanan. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 28(3), 189–198.