



Pendampingan Penerapan Sanitasi dan Higienis Pada Pelaku UMKM

Di Desa Selok Awar-Awar

Mohammad Ridho'i¹, Moch. Fauzi², Gati Ayu Likasari³, Serli Mauru²,

Wiwiek Harwiki⁴, Fedianty Augustinah⁵, Fadjar Kurnia Hartati⁶

^{1,2,3}STKIP PGRI Lumajang

^{4,5,6}Universitas Dr Soetomo Surabaya

ridho7798@gmail.com

Abstrak

Kata Kunci:
*Sanitasi,
Higienis,
UMKM, Desa
Selok Awar-
Awar*

Permasalahan yang timbul karena lalai dalam menerapkan sanitasi dan higienis pada penyajian makanan menjadi tantangan serius bagi pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Desa Selok Awar-awar. Praktik kebersihan yang kurang memadai dapat menyebabkan kontaminasi makanan, menurunkan kualitas produk, dan berisiko bagi kesehatan konsumen. Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan pelaku UMKM dalam menerapkan standar sanitasi dan higienis yang baik guna memastikan makanan yang disajikan aman dan berkualitas. Pendampingan dilakukan melalui serangkaian pelatihan yang mencakup edukasi tentang prinsip sanitasi, teknik menjaga kebersihan selama proses penyajian, serta cara mengelola bahan makanan dan peralatan dengan benar. Pendekatan praktik langsung diterapkan dengan simulasi di lokasi usaha peserta untuk memastikan penerapan yang efektif. Untuk mengukur tingkat keberhasilan kegiatan, dilakukan pengujian awal (pre-test) dan akhir (post-test). Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan signifikan dalam pemahaman dan keterampilan peserta, dengan lebih dari 50% pelaku UMKM mampu menerapkan praktik higienis yang sesuai. Dampak jangka panjang dari pendampingan ini adalah peningkatan kualitas produk makanan, daya saing usaha lokal, dan pengurangan risiko kesehatan bagi konsumen. Standar operasional prosedur (SOP) yang diterapkan secara berkelanjutan diharapkan menjadi dasar bagi pelaku UMKM dalam menciptakan usaha yang lebih profesional dan berkualitas.

A. Pendahuluan

Desa Selok Awar-Awar memiliki potensi yang sangat besar untuk mengembangkan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Namun, seiring dengan pertumbuhan ekonomi UMKM, muncul sejumlah masalah yang harus segera diselesaikan, terutama yang berkaitan dengan penerapan higienis dan sanitasi. Banyak usaha kecil dan menengah (UMKM), terutama yang bergerak dalam industri makanan, belum memahami standar kebersihan yang baik. Hal ini dapat berdampak pada kualitas produk, keamanan konsumen, dan keberlangsungan bisnis.

Berdasarkan observasi di Desa Selok Awar-Awar terdapat beberapa permasalahan. Permasalahan utama yang dihadapi UMKM di Desa Selok Awar-Awar adalah kurangnya pengetahuan dan akses terhadap fasilitas sanitasi yang layak. Kurangnya pemahaman akan pentingnya higienis dan sanitasi dalam proses produksi dapat menimbulkan risiko kesehatan bagi konsumen dan menurunkan daya saing produk di pasar. Berikut adalah permasalahan higienis pada gambar 1.



Gambar 1. Ikan Hangus dan Kebersihan Individu

Berdasarkan gambar 1, ikan yang disajikan oleh penjual terlihat hangus atau hitam sehingga terlihat tidak menarik secara visual dan kualitas rasa menurun. Konsumsi makanan yang gosong termasuk ikan dapat mengurangi kandungan nutrisi dan memicu pembentukan senyawa berbahaya seperti akrilamida atau hidrokarbon polisiklik aromatik (HPA), yang dikaitkan dengan risiko kesehatan. Berkaitan dengan beberapa kondisi

tersebut menggambarkan ikan yang hangus atau hitam atau gosong tidak layak untuk dimakan (Kaiang dkk., 2016b). Ikan yang hangus tersebut diakibatkan metode yang digunakan produsen dalam pengolahan makanan menggunakan panggangan langsung dapat membuat ikan cepat gosong (terlalu dekat api). Alasan produsen menggunakan metode panggangan langsung, agar supaya makanan cepat disajikan kepada konsumen. Selain itu suhu api yang terlalu tinggi, pengolesan minyak yang kurang merata, dan panggangan yang tidak bersih juga berpengaruh terhadap ikan gosong setelah dibakar. Berdasarkan masalah pertama dapat dilihat, pelaku UMKM jauh dari konsep higienitas. Metode yang tidak tepat dalam memasak ikan dapat menimbulkan beberapa kelemahan seperti hidangan yang tidak menarik dan memberikan dampak kesehatan yang buruk, polusi udara, menyebabkan mata sakit (Kaiang dkk., 2016a; Subroto dkk., 2023). Menurut Sarbini, dkk. (2023) bahwa perlunya menjaga kebersihan bagi pelaku UMKM baik dari segi peralatan, tempat usaha, kebersihan makanan, dan lingkungan sekitar dengan tujuan mencegah dampak buruk bagi kesehatan konsumen.

Adapun permasalahan kedua terkait sanitasi yakni lingkungan yang banyak sampah dan adanya kotoran kuda seperti pada gambar 2.



Gambar 2. Lingkungan Pesisir Pantai

Berdasarkan gambar 2 menunjukkan Tidak adanya sistem pengelolaan sampah yang efisien adalah salah satu masalah sanitasi yang paling mencolok di Pantai Watu Pecak. Di sepanjang pantai, sampah berserakan, terutama plastik dan sisa makanan. Sedikit tong sampah di sekitar Pantai dapat menimbulkan kondisi semakin buruk. Sampah diangkut oleh angin atau ombak, mencemari laut dan ekosistem sekitarnya. Masalah ini juga

menyebabkan lingkungan yang tidak sehat bagi pengunjung, keindahan pantai berkurang dan membuat kenyamanan pengunjung terganggu.

Analisis terhadap situasi di desa ini menunjukkan adanya kesenjangan antara potensi pengembangan UKM dan kemampuan pelaku usaha dalam menerapkan praktik kebersihan yang baik. Atas dasar itu, diperlukan upaya berupa dilatih tentang higienitas dan sanitasi yang baik dalam mengelola bisnis kuliner. Tujuannya untuk mengurangi risiko kontaminasi dan penyakit yang dapat mempengaruhi kesehatan konsumen. Lebih lanjut tujuan lain dari kegiatan ini sebagai pembelajaran bagi mahasiswa dalam memahami praktik yang baik tentang higienitas dan sanitasi agar dapat diterapkan dalam kehidupan bermasyarakat (Saroinsong & Utoro, 2024). Dengan memastikan produk aman, dapat meningkatkan kepercayaan pelanggan dan memperluas pasar serta memperkuat perekonomian lokal di Desa Selok Awar-Awar.

B. Metodologi Pelaksanaan

Dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat, mitra berperan aktif dalam menciptakan dan mencapai tujuan. Peserta dalam kegiatan ini adalah pelaku UMKM di Pantai selok awar-awar. Kegiatan tersebut dilaksanakan pada bulan Oktober. Adapun jumlah peserta yang hadir dalam kegiatan Pendampingan Penerapan Sanitasi dan Higienis pada Pelaku Umkm di Desa Selok Awar-Awar adalah 40.

Beberapa metode yang digunakan dalam pelaksanaan melalui tahapan edukasi atau pelatihan diantaranya: (1) Metode ceramah digunakan untuk memberikan pemahaman teori tentang Sanitasi dan Higienis pada Pelaku UMKM; (2) Metode tanya jawab, untuk menentukan sejauh mana peserta memahami materi setelah pelatihan. Berikutnya menggunakan angket pre-test dan post-test untuk mengukur pengetahuan peserta sebelum dan sesudah mengikuti kegiatan. Menurut Karuru, dkk. (2024), metode pengukuran diantaranya sebagai berikut.

$$TP = \frac{TR}{SM} \times 100\%$$

Keterangan:

TP = Tingkat Pengetahuan

TR = Total skor setiap responden

SM = Total skor maksimal setiap pertanyaan

Berikutnya mencari skor yang diperoleh sebelumnya dikurangi dengan skor sesudah pelatihan untuk mencari total peningkatan yang diperoleh setiap responden. Adapun pertanyaan yang tertulis diangket dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Bentuk pertanyaan diangket

No	Bentuk pertanyaan sebelum	Sesudah
1	Apakah Anda sudah mengetahui pentingnya sanitasi dalam proses pengolahan makanan?	Seberapa banyak pengetahuan Anda bertambah mengenai sanitasi higienis setelah pelatihan ini?
2	Seberapa baik pemahaman Anda mengenai praktik sanitasi yang benar di tempat kerja Anda?	Seberapa mudah prosedur sanitasi higienis yang diajarkan dalam pelatihan ini diterapkan di tempat kerja Anda?
3	Apakah Anda menerapkan praktik sanitasi yang baik dalam kegiatan sehari-hari?	Apakah Anda akan menerapkan praktik sanitasi higienis yang telah dipelajari setelah pelatihan ini?
4	Seberapa sering Anda membersihkan peralatan dan area kerja setelah digunakan?	Bagaimana pemahaman Anda tentang dampak sanitasi higienis terhadap kesehatan setelah mengikuti pelatihan?
5	Apakah Anda tahu tentang risiko kesehatan yang ditimbulkan oleh sanitasi yang buruk?	Seberapa besar pelatihan ini memengaruhi pola kerja Anda terkait sanitasi?
6	Seberapa besar Anda menganggap sanitasi higienis berpengaruh pada kualitas produk yang dihasilkan?	Apakah Anda merasa lebih siap menerapkan sanitasi higienis setelah pelatihan ini?
7	Apakah Anda mengetahui prosedur sanitasi higienis yang dianjurkan dalam pengolahan makanan atau produk lainnya?	Seberapa besar dampak penerapan sanitasi higienis terhadap peningkatan kualitas produk di tempat Anda?

8	Apa kendala terbesar Anda dalam menerapkan sanitasi higienis selama ini?	Bagaimana penilaian Anda terhadap pelatihan ini secara keseluruhan dalam membantu meningkatkan penerapan sanitasi higienis?
---	--	---

C. Hasil dan Pembahasan

Permasalahan yang dihadapi oleh pelaku UMKM yakni kurangnya praktik kebersihan terhadap makanan dan lingkungan misalnya pakaian yang digunakan saat memasak tidak tertutup, tidak menutup rambut, tidak menggunakan sarung tangan pada saat memasak, tidak mencuci alat memasak, lingkungan sekitar kotor, alat yang digunakan untuk mengolah ikan masih menggunakan tradisional. Menurut Fitriah, dkk. (2020) bahwa cara tradisional yakni dibakar langsung dan terkena api memiliki dampak buruk seperti kualitas kematangan ikan tidak merata atau hangus dan beberapa senyawa berbahaya seperti benzopiren, dan pencemaran udara. Sedangkan menurut Habyba, dkk. (2022), bahwa penerapan sanitasi pangan dapat dilihat saat pekerja menggunakan pakaian pekerja yang menutupi semua bagian tubuh salah satunya penutup kepala dan masker. Tujuannya untuk menghindari dari kontaminasi seperti keringat. Sedangkan penggunaan masker digunakan untuk menghindari percikan pernapasan masuk ke makanan.

Permasalahan tersebut menyebabkan kontaminasi makanan, menurunkan kualitas produk, dan kenyamanan konsumen. Menurut Novasani, dkk. (2024) bahwa tindakan yang dilakukan pelaku UMKM tidak segera diatasi akan berdampak pada perkembangan usaha yang terus menurun dan Kesehatan pekerja yang tidak baik. Berdasarkan permasalahan tersebut, maka program pengabdian kepada Masyarakat memiliki tujuan untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan pelaku UMKM dalam menerapkan standar sanitasi dan higienis yang baik guna memastikan makanan yang disajikan aman dan berkualitas.

Kegiatan ini berlangsung pada bulan Oktober dan diikuti oleh 40 peserta dari berbagai bidang usaha seperti makanan dan minuman. Sebelum memberikan penjelasan kepada peserta UMKM, tim pelaksana melakukan pre-test guna mengetahui pemahaman peserta terhadap pentingnya sanitasi dan higienitas. Hasil pre-test diperoleh rata-rata pengetahuan UMKM sebesar 43%. Setelah dilakukan pre-test, tim pelaksana dan pendamping melakukan kegiatan pelatihan. Kegiatan ini menggunakan dua metode yakni ceramah dan tanya jawab.

Melalui metode ceramah, materi yang diberikan memuat pentingnya sanitasi, higienitas dalam UMKM, Standar sanitasi, Risiko kontaminasi, Pemilik bahan baku, Pengolahan makanan, Pengemasan yang aman, Sistem pencatatan, Monitoring dan evaluasi, Peran pemerintah, Kampanye kesadaran, dan Studi kasus. Kegiatan ini disampaikan oleh tim pendamping yang ahli dalam bidangnya. Tim pendamping tersebut dari Universitas Dr Soetomo dan dibantu oleh tim pelaksana dari STKIP PGRI Lumajang. Adapun tim pendamping terdiri dari Dr. Wiwiek Harwiki, Dr. Fedianty Augustinah, M.M., dan Prof. Dr. Fajar Kurnia Hartati, M.P. Sedangkan tim pekasana yakni Mohammad Ridhoi, M.Pd., Moh. Fauzi, M.Pd., dan Gati Ayu Likasari, M.Pd. dan juga 5 mahasiswa. Berikut adalah pelaksanaan kegiatan pelatihan kegiatan sanitasi dan higienitas pada gambar 3.



Gambar 3. Pelatihan Sanitasi dan Higienitas

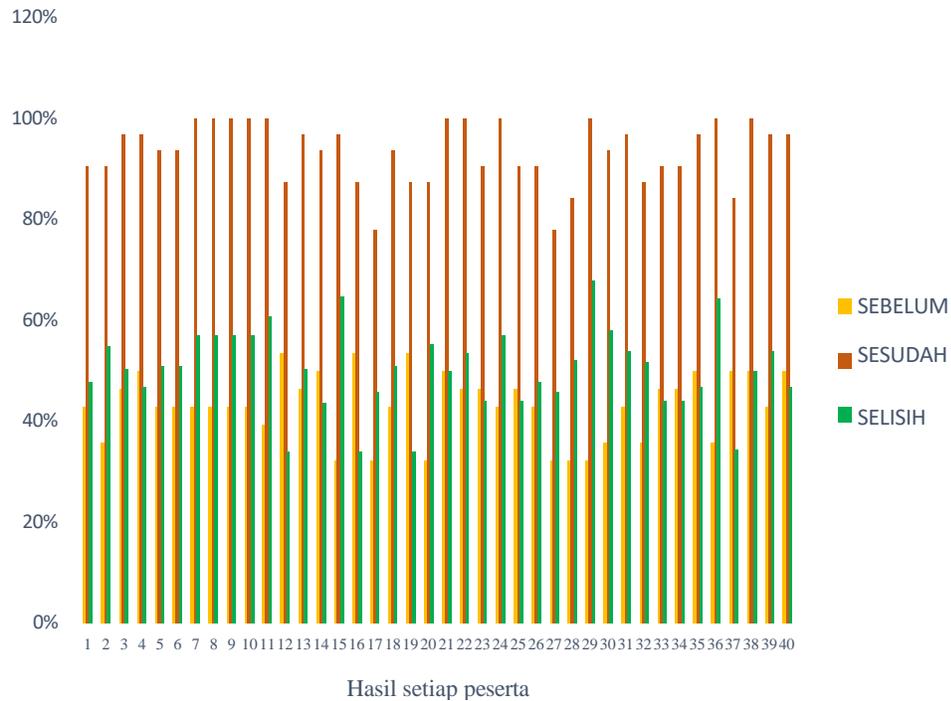
Melalui kegiatan pelatihan ini, peserta mendapatkan pemahaman bahwa sanitasi yang baik mengurangi risiko kontaminasi dan penyakit yang dapat mempengaruhi kesehatan konsumen. Selain itu, praktik higienitas yang perlu diterapkan oleh peserta dalam menjalankan usaha diantaranya kebersihan individu, peralatan, dan lingkungan. Dengan memastikan produk aman, maka dapat meningkatkan kepercayaan pelanggan dan memperluas pasar. Menurut Sarbini, dkk. (2023) bahwa pelaku usaha yang sudah mengikuti pelatihan dan menerapkan sanitasi dan higienis memberikan dampak positif bagi UMKM. Adapun dampak positif tersebut diantaranya kesehatan konsumen, kualitas makanan, pendapatan meningkat, meningkatnya keterampilan bagi pelaku UMKM. Menurut Karuru, dkk. (2024) bahwa melalui kegiatan sosialisasi kepada Masyarakat dapat memperkuat literasi pelaku UMKM dan memberikan pengaruh positif bagi para pekerja.

Setelah pelatihan tersebut, maka dilakukan kegiatan pendampingan. Melalui kegiatan tersebut peserta mendapatkan pemahaman terkait kemasan baru, menarik, dan cara mengelola makanan dengan tepat. Adapun mengelola makanan dengan menerapkan sanitasi dan higienis seperti menyediakan dan menggunakan masker dan sarung tangan, menggunakan pakaian tertutup, dan masker, mencuci bahan dengan air bersih, dan menggunakan wadah yang bersih (gambar 4). Menurut Saroinsong & Utoro (2024) bahwa permasalahan akan kurangnya kesadaran pelaku UMKM terhadap penerapan sanitasi dan higienis dengan cara menyediakan pelatihan dan pendampingan terhadap pelaku UMKM. Kegiatan pendampingan dilakukan dengan memberikan sarung tangan dan mengikuti prosedur operasional standar (SOP) pengolahan produk.



Gambar 4. Pendampingan Sanitasi dan Higienis

Setelah dilakukan pendampingan, maka peserta diberikan post-test untuk mengukur pemahaman terhadap pengetahuan tentang sanitasi dan higienis yang sudah diperoleh melalui kegiatan tersebut. Hasil post tes yang diperoleh rata-rata 40 peserta sebesar 94%. Sedangkan peningkatan yang diperoleh peserta dalam melaksanakan program pelatihan dan pendampingan meningkat sebesar > 30%. Menurut Novasani, dkk. (2024), jumlah kehadiran peserta sudah menentukan bahwasanya adanya kesadaran yang dimiliki oleh pelaku UMKM untuk menerapkan sanitasi dan higienis dalam menjalankan usahanya. Adapun hasil dari peningkatan pengetahuan oleh masing-masing peserta dapat dilihat pada Bagan 1 berikut.



Bagan 1. Hasil angket masing-masing peserta

D. Kesimpulan

Mitra di Desa Selok Awar-awar yaitu Paguyuban UMKM Pantai Watu Pecak. Paguyuban UMKM memahami pentingnya menjaga kebersihan dalam proses produksi, yang akan meningkatkan reputasi usaha dan meningkatkan daya saing di pasar. Standar higienis yang baik dapat membantu ekonomi lokal dan menjaga lingkungan desa, terutama ketika pariwisata berkembang. Pelaku UMKM di Desa Selok Awar-Awar dapat menerapkan praktik sanitasi yang baik dengan pendampingan yang tepat. Ini akan memberikan manfaat jangka panjang bagi pertumbuhan bisnis dan kesejahteraan masyarakat setempat.

E. Ucapan Terima Kasih

Kegiatan ini didukung oleh Kemendikbudristek-DRTPM, yang didanai melalui skim kosabangsa tahun anggaran 2024. Terima kasih kepada ketua STKIP PGRI Lumajang dan ketua LPPM STKIP PGRI Lumajang yang telah membantu menjalankan kegiatan ini dengan baik. Selain itu, kami mengucapkan terima kasih kepada Rektor dan Ketua LPPM Universitas

Dr. Soetomo Surabaya atas bantuan administrasi dan dorongan untuk dosen berpartisipasi dalam kegiatan di luar kampus. Ucapan terima kasih kepada seluruh tim (Pendamping dan Pelaksana), mahasiswa, dan tim pendamping yang telah mendukung kegiatan pengabdian ini. Ucapan terima kasih kepada kepala Desa Selok Awar-awar, Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) dan tokoh masyarakat atas dukungan dan kerja samanya. Ucapan terima kasih kepada semua orang yang namanya tidak dapat disebutkan.

F. Referensi

- Fitriah, R., Nur, M., Ihsan, M. N., Apriansyah, A., Arbit, N. I. S., Jufri, A., Tenriware, T., & Athirah, A. (2020). Program kemitraan masyarakat melalui penerapan teknologi pengasapan ikan terbang di Kelurahan Mosso, Kabupaten Majene, Provinsi Sulawesi Barat. *Selaparang: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(1), 611. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v4i1.3356>
- Habyba, A. N., Kurniawan, W., Dewayana, T. S., Siami, L., & Rotty, A. K. (2022). Program pendampingan pengendalian kualitas dodol “D’Tungku” melalui pendekatan sanitasi pangan. *Abdimas Universal*, 4(1), 65–71. <https://doi.org/10.36277/abdimasuniversal.v4i1.210>
- Kaiang, D. B., Montolalu, L. A., & Montolalu, R. I. (2016). Kajian mutu ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) asap utuh yang dikemas vakum dan non vakum selama 2 hari penyimpanan pada suhu kamar. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 4(2), 75. <https://doi.org/10.35800/mthp.4.2.2016.13034>
- Karuru, P., Taufik, M., Kannapadang, S., Pasanda, A. A., Gusnawaty Hs, G. H., & Aku, A. S. (2024). Edukasi penanganan benih cabai katokkon pada Kelompok Wanita Tani Lembang Sandana, Tana Toraja. *Jurnal Pengabdian*, 7(1). <https://doi.org/10.26418/jplp2km.v7i1.73152>
- Novasani, R. J., Aida, N., & Hasanah, U. (2024). Penyuluhan K3 pada kelompok pengolahan ikan Desa Bugangan Pekalongan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1).
- Sarbini, D., Nugroho, Y. S., Lestari, W. D., Sholahuddin, M., & Permatasari, Q. (2023). Edukasi gizi, sanitasi dan higienis guna peningkatan daya saing usaha kuliner di Desa Sekaran. *Community Development Journal*, 4(6), 12657–12664.
- Saroinsong, Y. A., & Utoro, P. A. R. (2024). Pendampingan penerapan higiene dan sanitasi pada Kantin Pertama Fakultas Kedokteran Universitas Mulawarman. *Mulawarman Journal of Community Engagement*, 1(3), 92–102.



Subroto, E., Andoyo, R., Indiarto, R., & Pangawikan, A. D. (2023). Pelatihan cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB) pada pelaku usaha kecil menengah di Desa Cimekar, Kabupaten Bandung. *Jurnal Agro Dedikasi Masyarakat (JADM)*, 4(1), 11–17. <https://ojs-upgrade.ummat.ac.id/index.php/JADM/article/view/12624>