

PENINGKATAN HIGIENE SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN USAHA KECIL MENENGAH (UKM) FATMABOGA

IMPROVING FOOD PROCESSING HYGIENE HYGIENE OF SMALL AND MEDIUM-SIZED ENTERPRISES FATMABOGA

Yuni Kurniawaty
STIKES Katolik St. Vincentius a Paulo Surabaya
Email: yuni@stikvinc.ac.id

ABSTRAK

Mitra UKM Fatmaboga di Desa Ngoro Kabupaten Jombang memiliki beberapa permasalahan yaitu kurangnya pengetahuan tentang higiene sanitasi pengolahan makanan dan bagaimana penerapan higiene sanitasi pengolahan makanan bisa meningkatkan mutu produk kue basah dan kering mitra. Tujuan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra tentang higiene sanitasi pengolahan makanan dan pengolahan makanan. Kegiatan ini dilakukan selama enam bulan dengan metode *Forum Group Discussion* (FGD), koordinasi, pelatihan, pendampingan hingga evaluasi. FGD tentang rencana program yang akan dilaksanakan selama kegiatan pengabdian, berikutnya koordinasi dengan mitra untuk melakukan pelatihan tentang higiene sanitasi pengolahan makanan. Pelatihan tentang higiene sanitasi pengolahan makanan diadakan secara langsung dengan menerapkan protokol kesehatan yaitu mencuci tangan atau menggunakan *handsanitizer*, menjaga jarak dan menggunakan masker. Pada Juni 2021 kegiatan pelatihan dilakukan di Dusun Tebel Kecamatan Ngoro Kabupaten Jombang. Pendidikan kesehatan berlangsung selama 60 menit dengan pemaparan higiene sanitasi pengolahan makanan hingga diskusi dengan mitra. Evaluasi mitra dilakukan dengan mengisi kuesioner secara daring. Hasil evaluasi mitra setelah diberikan pendidikan kesehatan tentang higiene sanitasi pengolahan makanan adalah terdapat peningkatan pengetahuan 45,5% kearah pengetahuan baik sehingga 100% semua anggota mitra pengetahuan baik. Kegiatan selanjutnya adalah melakukan pendampingan mitra secara daring untuk penerapan pemahaman mitra dalam menjaga hygiene sanitasi pengolahan makanan.

Kata Kunci : pendidikan kesehatan, higiene sanitasi pengolahan makanan, UKM Fatmaboga

ABSTRACT

Fatmaboga Small and Medium-Sized Enterprises partners in Ngoro Village, Jombang Regency have several problems, namely the lack of knowledge about food processing sanitation hygiene and how the application of food processing sanitation hygiene can improve the quality of partners' wet and dry cake products. The purpose of implementing this community service is to increase the knowledge and skills of partners about food processing and food processing sanitation hygiene. This activity was carried out for six months using the Forum Group Discussion (FGD) method, coordination, training, mentoring to evaluation. FGD on program plans that will be carried out during service activities, then coordination with partners to conduct training on food processing sanitation hygiene. Training on food processing sanitation hygiene was held directly by implementing health protocols, namely washing hands or using hand sanitizer, maintaining distance and using masks. In June 2021, training activities were carried out in Tebel Hamlet, Ngoro District, Jombang Regency. Health education lasts for 60 minutes with exposure to hygiene, sanitation, food processing and discussions with partners. Partner evaluation is done by filling out an online questionnaire. The results of the partner evaluation after being given health education about food processing sanitation hygiene was an increase in knowledge of 45.5% towards good knowledge so that 100% of all partner members had good knowledge. The next activity is to provide online partner assistance to implement partner understanding in maintaining food processing hygiene sanitation.

Keywords : health education, hygiene, sanitation, food processing, Small and Medium-Sized Enterprises Fatmaboga

PENDAHULUAN

Pada tahun 2017 di Desa Ngoro dan sekitarnya terdapat beberapa Ibu Rumah Tangga yang memiliki usaha membuat kue basah dan kue kering. Berlatar belakang sebagai Ibu Rumah Tangga mereka tidak berdiam diri, dalam usahanya untuk menyokong ekonomi keluarga mereka menerima pesanan kue basah maupun kue kering dari para tetangga dan rekan yang mereka kenal. Semakin banyak Ibu Rumah Tangga yang memiliki usaha ini maka semakin beragam harga jual dengan jenis kue yang sama. Sehingga suatu saat Ibu-Ibu Rumah Tangga yang memiliki usaha membuat kue basah dan kue kering ini bertemu dan menyamakan harga dan tidak saling bersaing tetapi saling bekerjasama untuk menerima pesanan dalam jumlah besar. Pada saat itu munculah ide untuk mengadakan kelompok Ibu Rumah Tangga Fatmaboga yang diketuai oleh Ibu Umi Raisah saat ini disebut UKM Fatmaboga. Jumlah anggota UKM Fatmaboga ini sebanyak 15 orang. Selama beberapa waktu kelompok ini mendapatkan bantuan dari pihak Desa untuk membuat kios kue yang dipakai untuk menjual kue bersama di Lapangan Ngoro. Terdapat peraturan yang tidak tertulis namun sudah disepakati bersama salah satunya tentang penjaga kios, pembagian keuntungan dan pemasaran kue. Kios buka setiap hari kecuali hari Minggu mulai jam 07.30 sampai dengan jam 14.00 WIB atau bila kue sudah habis maka kios tutup. Setiap hari secara bergilir Ibu - Ibu ini menjaga kios kue. Semua Ibu disarankan mengisi kios kue ini dengan jenis kue yang berbeda-beda. Pembagian keuntungan dibagikan setiap minggu sekali. Kios kue ini juga dipergunakan sebagai salah satu bentuk pemasaran mereka dalam menjual kue basah maupun kering yang mereka buat. Dalam hal pemasaran, apabila terdapat konsumen yang membeli kue dari salah satu kue yang ada di kios dan memesannya maka Ibu yang menjaga kios harus mengarahkan konsumen pada Ibu yang membuat kue tersebut.

Dalam proses produksi kue basah maupun kue kering Ibu Ibu di kelompok ini melakukan proses produksi dengan fasilitas yang dimiliki oleh Ibu secara pribadi seperti

kompas, oven, alat kue seperti: mixer mulai yang ukuran kecil sampai besar, cetakan kue, blender, ukuran dapur bervariasi tergantung jenis rumah yang dimiliki Ibu-Ibu di kelompok ini dengan ukuran 3 meter x 3 meter sampai 6 meter x 6 meter, alat perekat plastik sederhana. Dalam memproses pengolahan makanan juga harus memperhatikan standar kebersihan dan sanitasi yang tinggi (Perpustakaan Nasional RI, 2016). Pada kelompok ini pengolahan makanan masih menggunakan telanjang tangan secara langsung seperti untuk mengaduk adonan atau mencetak kue dan kurangnya pengetahuan Ibu dalam hal mencuci tangan yang benar serta kapan harus mencuci tangan. Mereka hanya membas tangan yang mengenai adonan dengan air kemudian menyentuh bahan makanan yang lainnya. Pengolahan makanan harus menggunakan standar kebersihan dan sanitasi yang tinggi. Dalam hal ini sanitasi terbagi menjadi sanitasi peralatan, sanitasi lingkungan, hygiene sanitasi perorangan atau tenaga penjamah makanan (Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 2016; Perpustakaan Nasional RI, 2016). Sanitasi peralatan yang digunakan oleh kelompok ini juga nampak masih kurang karena masih ada yang terlihat beberapa alat terbuka yang kemungkinan terpapar oleh debu dan serangga berbahaya seperti lalat, dan alat ini digunakan untuk mencetak kue basah maupun kering. Hal ini sangat berbeda dengan hasil penelitian dari Atmoko, (2017) adanya hygiene sanitasi yang tinggi terhadap pengolahan makanan, dapat menjaga kualitas makanan dan kepuasan pelanggan, sehingga apabila permasalahan pada mitra tidak segera diatasi dapat mempengaruhi kualitas makanan dan kepuasan pelanggan yang pada akhirnya berpengaruh pada pendapatan mitra.

Berdasarkan analisis bersama Mitra Pengabdian, maka tim pengabdian menemukan beberapa permasalahan yang ada pada mitra yaitu kurangnya pengetahuan mitra tentang hygiene sanitasi pengolahan makanan dan bagaimana penerapan hygiene sanitasi pengolahan makanan bisa meningkatkan mutu produk kue basah dan kering mitra. Adapun tujuan dilakukannya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra

tentang higiene sanitasi pengolahan makanan dan pengolahan makanan

METODE

Berdasarkan analisis bersama Mitra yaitu UKM Fatmaboga, maka tim pengabdian masyarakat menawarkan beberapa kegiatan sebagai bentuk solusi pada Mitra yaitu pemberian informasi berupa pendidikan kesehatan tentang penerapan higiene sanitasi yang tinggi terhadap pengolahan makanan (Perpustakaan Nasional RI, 2016), dengan mengadakan pelatihan dan pendampingan pada Mitra pengabdian tentang higiene sanitasi terhadap pengolahan makanan berjumlah 11 orang anggota UKM Fatmaboga. Dari hasil pelatihan mitra mampu menerapkan higiene sanitasi yang baik di antaranya sanitasi lingkungan, sanitasi fasilitas maupun sanitasi SDM/penjamah makanan. Adanya higiene sanitasi yang tinggi terhadap pengolahan makanan, dapat menjaga kualitas makanan dan kepuasan pelanggan (Atmoko, 2017), ini merupakan upaya meningkatkan kesejahteraan mitra dengan meningkatkan pendapatan mereka dalam usaha yang sedang dugeluti saat ini terumata untuk kue kering dan kue basah.

Dalam rangka mencapai tujuan pengabdian ini dilakukan dengan metode diskusi (FGD) selama 2 kali, pelatihan (*workshop*) 1 kali dan pendampingan 1 kali yang dilakukan melalui beberapa tahap sebagai berikut:

1. Tahap pertama dilakukan diskusi dengan Mitra tentang rencana program yang akan dilaksanakan selama kegiatan pengabdian.
2. Diskusi tentang higiene sanitasi Mitra.

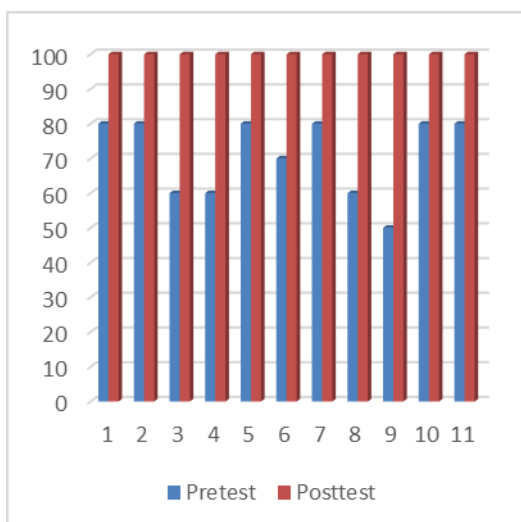
Pelatihan dan pendampingan bagi Mitra tentang higiene sanitasi yang tinggi terhadap pengolahan makanan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

HASIL

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yaitu UKM Fatmaboga di Desa Ngoro Kabupaten Jombang dilakukan mulai Bulan Februari – Juni 2021 dengan beberapa rangkaian kegiatan mulai dari adanya *Forum Grup Discussion* (FGD) pada Hari Selasa, 25 Mei 2021 dan Kamis, 3 Juni 2021,

koordinasi, pelatihan, pendampingan hingga evaluasi. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan metode partisipatoris *Participatory Rural Apraissal* (PRA) sehingga tim pelaksana pengabdian kepada masyarakat dapat bertindak sebagai fasilitator dan langsung dapat memfasilitasi mitra hal ini dilakukan dengan pelatihan dan pendampingan terhadap mitra (Hudayana *et al.*, 2019). Dari hasil FGD didapatkan bahwa ada beberapa hal tentang higiene sanitasi pengolahan makanan yang belum diketahui mitra. Pelatihan tentang higiene sanitasi pengolahan makanan diadakan dengan tetap menerapkan protokol kesehatan mencuci tangan atau menggunakan *handsanitizer*, menjaga jarak serta menggunakan masker. Pada Hari Senin, 7 Juni 2021 kegiatan pelatihan dilakukan di salah satu rumah anggota mitra di Dusun Tebel Kecamatan Ngoro Kabupaten Jombang. Sebelum diberikan pendidikan kesehatan tentang higiene sanitasi pengolahan makanan, mitra diminta secara daring mengisi kuesioner pengetahuan tentang higiene sanitasi pengolahan makanan. Didapatkan hasil tingkat pengetahuan kurang sebanyak 9,1 %, tingkat pengetahuan cukup 36,4 %, dan tingkat pengetahuan baik 54,5%. Evaluasi pengetahuan dilakukan setelah pendidikan kesehatan diberikan. Evaluasi mitra dilakukan dengan mengisi kuesioner secara daring. Hasil evaluasi mitra setelah diberikan pendidikan kesehatan tentang higiene sanitasi pengolahan makanan adalah 100% semua anggota mitra pengetahuan baik. Tahap terakhir adalah pendampingan secara daring pada Hari Jumat, 10 Juni 2021.



Gambar 1. Diagram Batang Hasil Pre dan Post test Pengetahuan Mitra



Gambar 2. Dokumentasi Kegiatan Pendidikan Kesehatan pada Mitra

PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan pada mitra yaitu UKM Fatmaboga di Desa Ngoro Kabupaten Jombang dilakukan mulai Bulan Februari – Juni 2021 dengan beberapa rangkaian kegiatan mulai dari adanya *Forum Grup Discussion* (FGD), koordinasi, pelatihan, pendampingan hingga evaluasi. FGD yang dilakukan dengan mitra pada Hari Selasa, 25 Mei 2021 dan Kamis, 3 Juni 2021 tentang pengetahuan mitra terhadap higiene sanitasi pengolahan makanan. Hasil diskusi didapatkan bahwa ada beberapa hal tentang higiene sanitasi pengolahan makanan yang belum diketahui mitra, dimana mitra adalah kelompok ibu rumah tangga yang

etrgabung dalam UKM Fatmaboga yang memiliki usaha kecil menengah secara khusus berupa kue basah dan kue kering. Pengetahuan tentang higiene sanitasi pengolahan makanan merupakan sesuatu keharusan oleh para pengelola makanan untuk tetap mempertahankan mutu makanan yang dihasilkan sehingga hasil dapat menciptakan kepuasan konsumen, bila konsumen merasa puas akan muncul konsumen yang loyal yang dengan kesadaran konsumen akan terus menggunakan produk makanan kue basah dan kering yang dihasilkan oleh mitra. Pada akhirnya mitra akan memperoleh pendapatan yang semakin meningkat dan kesejahteraan mitra terpenuhi.

Kegiatan kedua adalah koordinasi dengan mitra untuk melakukan pelatihan tentang higiene sanitasi pengolahan makanan. Hal ini sesuai rujukan dari Perpustakaan Nasional RI, (2016) bahwa dengan pemberian informasi berupa pendidikan kesehatan tentang penerapan higiene sanitasi yang tinggi terhadap pengolahan makanan, dapat dilakukan dengan mengadakan pelatihan dan pendampingan. Disebutkan juga menurut Wati and Ridlo, (2020) salah satu faktor yang memiliki peran penting dalam perilaku hidup bersih dan sehat adalah pengetahuan. Dalam situasi pandemi selama beberapa waktu kegiatan mitra seperti acara pertemuan rutin untuk sementara dihentikan tetapi produksi makanan kue basah dan kering masih relatif tetap berjalan secara personal artinya setiap anggota mitra masih memproduksi kue basah dan kering untuk konsumen, pada bulan Juni 2021 dengan situasi pandemi yang mulai menurun kasusnya di masyarakat sehingga mitra mulai melakukan kegiatan rutin yaitu pertemuan pada setiap bulan dengan tetap memperhatikan protokol kesehatan yang sudah dicanangkan oleh pemerintah. Pada Hari Senin, 7 Juni 2021 pertemuan itulah pelatihan tentang higiene sanitasi pengolahan makanan diadakan dengan tetap menerapkan protokol kesehatan mencuci tangan atau menggunakan *handsanitizer*, menjaga jarak serta menggunakan masker.

Kegiatan pelatihan dilakukan di salah satu rumah anggota mitra di Dusun Tebel Kecamatan Ngoro Kabupaten Jombang. Melatih atau membiasakan penerapan

kebiasaan yang baik akan meningkatkan mutu hasil usaha yang dilakukan mitra (Istiqomah *et al.*, 2019). Sebelum diberikan pendidikan kesehatan tentang higiene sanitasi pengolahan makanan, mitra diminta secara daring mengisi kuesioner pengetahuan tentang higiene sanitasi pengolahan makanan. Didapatkan hasil tingkat pengetahuan kurang sebanyak 9,1 %, tingkat pengetahuan cukup 36,4 %, dan tingkat pengetahuan baik 54,5%. Kegiatan pelatihan diberikan dengan pendidikan kesehatan kepada mitra tentang higiene sanitasi pengolahan makanan mulai dari pengertian higiene sanitasi pengolahan makanan hingga cara bagaimana meningkatkan mutu makanan dengan memperhatikan higiene sanitasi pengolahan makanan. Pendidikan kesehatan berlangsung selama 60 menit dengan pemaparan higiene sanitasi pengolahan makanan hingga diskusi dengan mitra.

Evaluasi pengetahuan dilakukan setelah pendidikan kesehatan diberikan. Evaluasi mitra dilakukan dengan mengisi kuesioner secara daring. Hasil evaluasi mitra setelah diberikan pendidikan kesehatan tentang higiene sanitasi pengolahan makanan adalah 100% semua anggota mitra pengetahuan baik.

Kegiatan selanjutnya adalah melakukan pendampingan kepada mitra secara daring pada Haro Jumat, 10 Juni 2021. Pendampingan dilakukan dengan cara menanyakan kepada mitra bagaimana tentang pengetahuan yang sudah diberikan tentang higiene sanitasi pengolahan makanan diterapkan dalam usaha mereka untuk membuat kue basah dan kering. Hasilnya belum semua yang sudah diketahui dilakukan oleh mitra sebab ada beberapa kendala seperti waktu yang dibutuhkan membuat kue basah relatif tidak boleh terlalu lama untuk menghindari kue cepat basi, sehingga dilakukan pada malam atau dini hari, kendala juga terjadi karena mitra sudah memiliki kebiasaan yang kurang tepat dalam higiene sanitasi pengolahan makanan sehingga membutuhkan waktu untuk bisa merubah suatu kebiasaan. Secara keseluruhan mitra saat ini sudah lebih memahami higiene sanitasi pengolahan makanan untuk kebaikan bersama baik mitra sebagai produsen maupun konsumen. Harapan untuk mitra semakin termotivasi untuk menerapkan pengetahuan

yang sudah diperoleh yaitu higiene sanitasi pengolahan makanan dalam usaha kecil menengah kue basah dan kering yang ditekuni saat ini.

KESIMPULAN

Dari hasil pelatihan dan pendampingan yang diadakan oleh tim pengabdian, mitra mampu memahami pengetahuan tentang higiene sanitasi pengolahan makanan. Mitra masih berusaha untuk menerapkan higiene sanitasi yang baik di antaranya sanitasi lingkungan, sanitasi fasilitas maupun sanitasi sumber daya manusia (SDM) atau disebut sebagai penjamah makanan untuk meningkatkan mutu produksi yang dihasilkan dalam usaha kecil menengah yang dilakukan.

Harapan terhadap mitra adalah mampu menerapkan hygiene sanitasi pengolahan makanan dengan benar dalam usaha yang dilakukan sehingga meningkatkan mutu produksi dan pada akhirnya meningkatkan daya beli masyarakat dan meningkatkan *income* bagi mitra.

DAFTAR PUSTAKA

- Atmoko, T. P. H. (2017) 'Peningkatan Higiene Sanitasi sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan dan Kepuasan Pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang', *Jurnal Khasanah Ilmu*, 8(1), pp. 1–9.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia (2016) *Higiene Sanitasi makanan dan Minuman*. Jakarta. Available at: <https://tpm.kemkes.go.id/kesling-web/portal/konten/~berita/103016-hygiene-dan-sanitasi-makanan>.
- Hudayana, B. *et al.* (2019) 'Participatory Rural Appraisal (PRA) untuk Pengembangan Desa Wisata di Pedukuhan Pucung, Desa Wukirsari, Bantul', *Bakti Budaya*, 2(2), pp. 99–112. doi: 10.22146/bb.50890.
- Istiqomah, T. *et al.* (2019) 'Analisis Stratejik Revitalisasi Manajemen Sumber Daya Lestari (Studi Peranan Wanita Di Pesisir Kabupaten Sidoarjo)', *Greenomika*, 1(1).
- Perpustakaan Nasional RI (2016) *Ilmu Gizi*:

Teori & Aplikasi. Edited by Hardinsyah
and I. Supariasa. Jakarta: EGC.
Wati, P. D. C. A. and Ridlo, I. A. (2020)
'Hygienic and Healthy Lifestyle in the

Urban Village of Rangkah Surabaya',
Jurnal PROMKES, 8(1), p. 47. doi:
10.20473/jpk.v8.i1.2020.47-58.