



Pendampingan Penerapan Higiene dan Sanitasi pada Kantin Pertama Fakultas Kedokteran Universitas Mulawarman

Yos Andreas Saroinsong, Panggulu Ahmad Ramadhani Utoro*

Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Mulawarman, Samarinda 75119, Indonesia.

* Alamat Koresponding. E-mail: panggulu@unmul.ac.id (PU); Tel. +62-857-854-1319.

Dikirim: 7 Juli 2024

Direvisi: 31 Juli 2024

Diterima: 3 Agustus 2024

Academic Editor: Dutho Suh Utomo

Catatan Penerbit: Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Universitas Mulawarman tetap netral sehubungan dengan klaim yurisdiksi dalam gambar ataupun rancangan yang diterbitkan pada jurnal ini.



Copyright: © 2024 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY) license (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

ABSTRACT: Food safety is an effort to prevent food products from contamination by biological, chemical, and physical hazards. Food contamination is a significant concern for producers and consumers, including in small micro-business environments such as canteens. This activity focuses on addressing the lack of awareness among business operators regarding the implementation of hygiene and sanitation practices. This Community Service Program aims to educate Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) at Kantin Pertama on hygiene and sanitation. The program was conducted from December 19 to January 31, 2024. The methods used included socialization, observation, and interviews with a Participatory Action Research (PAR) approach. The results showed an increase in business operators' awareness of the importance of hygiene and sanitation, as well as the implementation of better standard operating procedures (SOPs). The hygiene and sanitation score increased from 62 to 66 out of 70 after the assistance. The score improvement was noted in waste disposal, food processing areas, and kitchen utensils and equipment. In conclusion, hygiene and sanitation assistance had a positive impact on improving service quality and food safety at Kantin Pertama, with the recommendation to continue the program for halal certification.

KEYWORDS: hygiene; sanitation; canteen; food safety.

ABSTRAK: Keamanan pangan merupakan upaya untuk mencegah kontaminasi produk makanan dari cemaran biologis, kimia, dan fisik. Kontaminasi makanan menjadi perhatian penting bagi produsen dan konsumen. Termasuk di lingkungan usaha mikro kecil seperti usaha pada penerapan hygiene dan sanitasi. Program Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan untuk memberikan edukasi tentang hygiene dan sanitasi kepada Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) Kantin Pertama. Pelaksanaan program dimulai pada tanggal 19 Desember s.d. 31 Januari 2024. Metode yang digunakan mencakup sosialisasi, observasi, dan wawancara dengan pendekatan *Participatory Action Research* (PAR). Hasil penelitian menunjukkan peningkatan kesadaran pelaku usaha mengenai pentingnya hygiene dan sanitasi, serta penerapan standar operasional prosedur (SOP) yang lebih baik. Nilai penerapan hygiene dan sanitasi meningkat dari 62 menjadi 66 dari skala 70 setelah pendampingan. Kenaikan skor pada kategori pembuangan sampah, ruang pengolahan makanan, serta peralatan makan dan masak. Kesimpulannya, pendampingan hygiene dan sanitasi memberikan dampak positif pada peningkatan kualitas pelayanan dan keamanan pangan di Kantin Pertama, dengan rekomendasi melanjutkan untuk program sertifikasi halal.

Kata Kunci: hygiene; sanitasi; kantin; keamanan pangan

1. PENDAHULUAN

Keamanan pangan merupakan upaya untuk mencegah kemungkinan produk tersebut tercemar dari cemaran biologis, kimia, dan fisik. Kontaminasi makanan merupakan hal yang tidak diinginkan oleh produsen maupun konsumen. Kontaminasi ini dimungkinkan dapat juga terjadi di usaha mikro kecil seperti kantin. Produsen memegang peranan penting dalam memastikan keamanan pangan (Nguyen Thanh et al., 2022). Penting bagi produsen dan konsumen untuk mendapatkan edukasi mengenai sumber, risiko, dan dampak kesehatan dari

Cara mensitasi artikel ini: Saroinsong YA, Utoro PAR. Pendampingan Penerapan Hygiene dan Sanitasi pada Kantin Pertama Fakultas Kedokteran Universitas Mulawarman. ANDIL Mulawarman J Comm Engag. 2024; 1(3): 92-102.

kontaminan pangan untuk mencegah kontaminasi dan melindungi keselamatan publik (Restuccia, 2024). Kedai makanan termasuk di dalamnya adalah kantin merupakan salah satu fasilitas penting di lingkungan universitas, terutama bagi mahasiswa, dosen, dan staf yang memerlukan akses mudah untuk mendapatkan makanan dan minuman. Beberapa penelitian yang telah dilakukan menyoroti berbagai aspek yang terkait dengan operasi kafetaria, seperti mempromosikan pola makan yang sehat dan berkelanjutan, mengurangi pemborosan makanan, dan meningkatkan keamanan pangan di kalangan mahasiswa (Kratzer et al., 2024; Urmi et al., 2024). Selain itu, menjaga kualitas layanan yang tinggi dan menawarkan berbagai pilihan menu merupakan faktor utama yang secara signifikan memengaruhi kepuasan mahasiswa terhadap layanan kafetaria, yang menekankan pentingnya upaya peningkatan kualitas berkelanjutan dalam manajemen layanan makanan universitas (Misiran et al., 2022). Sebagai pusat penyedia makanan, kebersihan dan sanitasi kantin menjadi faktor krusial yang mempengaruhi kesehatan dan kenyamanan konsumen (Akbar et al., 2023; Prabandari et al., 2023). Penerapan hygiene dan sanitasi yang baik di kantin tidak hanya bertujuan untuk memastikan makanan yang disajikan aman dikonsumsi, tetapi juga untuk mendukung pembelajaran mahasiswa dalam memahami praktik kesehatan yang baik. Dalam upaya mewujudkan lingkungan kantin yang higienis dan sanitasi yang optimal, pendampingan penerapan hygiene dan sanitasi menjadi langkah strategis yang perlu dilakukan. Termasuk penekanan pentingnya menjaga standar hygiene dan sanitasi yang tinggi di dapur (Ferdianyah & Octavy, 2024), persiapan dan penjualan makanan ringan (Nursiah et al., 2023), dan operasi kantin (Putra et al., 2023).

Higiene dan sanitasi makanan adalah tindakan preventif untuk memastikan makanan dan minuman bebas dari risiko kesehatan. Kebersihan dan sanitasi pangan memegang peranan penting dalam memastikan bahwa pangan dan minuman bebas dari risiko kesehatan selama proses produksi hingga konsumsi (Cataluna & Rukmini, 2024; Hadiyati et al., 2023; Herawati et al., 2023; Sharif et al., 2024; Sumarni et al., 2020; Weldesenbet Hadgu et al., 2024). Menurut Pasal 1 ayat 4 Kepmenkes RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003, hygiene dan sanitasi makanan adalah upaya mengawasi faktor-faktor yang berpotensi mengganggu kesehatan seperti makanan, orang, tempat, dan peralatan (Kemenkes, 2003). Kantin berperan menyediakan makanan bagi civitas akademika Universitas Mulawarman, namun pemahaman tentang pentingnya sanitasi masih kurang karena kurangnya informasi, yang dapat mempengaruhi kesehatan konsumen dan kepercayaan terhadap makanan.

Menjaga kebersihan dan sanitasi yang tepat di kantin sangat penting untuk memastikan kesehatan dan kenyamanan konsumen. Penelitian dari berbagai studi menyoroti pentingnya mematuhi peraturan dan pedoman keamanan pangan untuk mencegah penyakit bawaan makanan dan kontaminasi (Carolinna et al., 2021; Liaran, F & Kalenggo, S, 2023; Herniwanti & Jayanti, 2022; Putra et al., 2023). Studi menekankan pentingnya penanganan makanan menggunakan alat pelindung diri, fasilitas penyimpanan yang tepat, dan mengikuti protokol pengolahan makanan untuk menegakkan standar kebersihan (Liaran, F & Kalenggo, S, 2023; Carolinna et al., 2021). Selain itu, survei kepuasan pelanggan dan pelatihan staf, termasuk pelatihan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP), memainkan peran penting dalam meningkatkan kualitas layanan makanan dan memastikan keamanan pangan di kantin (Helmiyati et al., 2023).

Oleh karena itu, edukasi mengenai hygiene dan sanitasi sangat diperlukan bagi pihak kantin agar makanan dan minuman yang diproduksi aman dan terjamin mutunya (Limon, 2021). Masalah hygiene dan sanitasi dapat mempengaruhi kualitas produk. Sasaran penyelesaian adalah memberikan edukasi terkait hygiene dan sanitasi. Program pengabdian ini bertujuan memberikan edukasi tentang hygiene dan sanitasi kepada UMKM Kantin Pertama. Diharapkan dengan program ini, UMKM Kantin Pertama dapat menerapkan standar hygiene dan sanitasi dalam proses produksi, sehingga menghasilkan produk berkualitas tinggi (Nursini et al., 2023).

2. METODE DAN PELAKSANAAN KEGIATAN

Untuk penyuluhan hygiene dan sanitasi, diperlukan fasilitas yang memadai seperti laptop, handphone, dan transportasi. Laptop dan handphone digunakan untuk mengumpulkan data yang dibutuhkan, membuat laporan, serta mendokumentasikan kegiatan. Transportasi digunakan untuk memudahkan akses kunjungan ke UMKM. Metode yang digunakan dalam penyuluhan hygiene dan sanitasi melibatkan tahapan penyelesaian ceramah (Wicaksono et al., 2021; Utoro et al., 2023) dan *Participatory Action Research* (PAR) (Rahmat & Mirnawati, 2020; Utoro et al., 2023) seperti yang ditunjukkan pada bagan (Gambar 1).

Tahap pertama adalah pengumpulan data dasar dan menemukan permasalahan. Kegiatan terdiri dari sosialisasi, wawancara dan diskusi yang melibatkan mahasiswa, Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) Teknologi Hasil Pertanian, pelaku usaha dan Dinas Kesehatan Kota Samarinda di Gedung Prof. Rachmad Hernadi, Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman. Pada tahapan ini juga dilakukan komunikasi antara mahasiswa, DPL dan pelaku usaha. Pelaksanaan mengacu pada pendekatan kualitatif (Ismanto & Rofiq, 2022). Pendekatan ini menghasilkan data deskriptif dari tulisan, ucapan individu, dan tingkah laku yang diamati. Data primer diperoleh dari observasi dan wawancara dengan pelaku usaha UMKM. Pendekatan yang dilakukan melalui observasi dan

wawancara langsung di lokasi UMKM. Penentuan data dasar untuk menemukan permasalahan menggunakan alat berupa kuesioner hygiene dan sanitasi untuk kategori A1.



Gambar 1. Bagan pendekatan dan penyelesaian permasalahan

Tahap kedua adalah merumuskan permasalahan yang didapatkan berdasarkan hasil obeservasi yang telah dilakukan. Ditemukan dua permasalahan yaitu kurangnya kesadaran pelaku usaha mengenai hygiene dan sanitasi pada lingkungan kantin dan belum memiliki Nomor Induk Berusaha (NIB). Tahap ketiga adalah menemukan alternatif solusi. Pada tahapan ini, dilakukan komunikasi dan diskusi antara mahasiswa dan DPL untuk merumuskan solusi yang bisa diterapkan. Pada tahapan ini melibatkan penyelesaian masalah dengan memberikan poster tentang hygiene dan sanitasi (termasuk cara mencuci tangan yang benar dan cara membersihkan peralatan), sarung tangan *food handling*, dan pembuatan dokumen *Standard Operating Procedure* (SOP) untuk praktik Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Pembuatan NIB juga termasuk dalam tahapan ini. Selain dalam praktik langsung, solusi juga disampaikan dalam bentuk laporan kepada DPL dan juga pelaku usaha.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap pertama dilaksanakan dengan melakukan sosialisasi langsung kepada para pelaku usaha UMKM pada tanggal 2 dan 9 Desember 2023. Sosialisasi ini melibatkan berbagai pihak, termasuk mahasiswa, DPL, perwakilan Dinas Kesehatan, dan pelaku usaha. Pada tahap ini, dijelaskan mengenai pentingnya hygiene dan sanitasi serta informasi terkait sertifikasi halal untuk UMKM. Melalui sosialisasi ini, pemahaman pelaku usaha tentang pentingnya hygiene dan sanitasi sebagai standar mutu pelayanan pada penyedia makanan dan minuman, khususnya kantin, meningkat.



Gambar 2. Sosialisasi Pertama



Gambar 3. Sosialisasi Kedua

Tahap kedua melibatkan observasi dan wawancara langsung di lokasi UMKM Kantin Pertama pada tanggal 19 Desember 2023 selama satu hari. Dalam pertemuan ini, dilakukan wawancara dan observasi dengan mengajukan pertanyaan yang ada di lembar formulir kuisisioner mengenai penerapan hygiene dan sanitasi kantin serta berdiskusi tentang rencana kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Berdasarkan data yang diperoleh dari kuisisioner, UMKM Kantin Pertama termasuk dalam kategori jasa boga A1. Hasil yang didapatkan dari formulir kuisisioner dapat dilihat dalam Tabel 1.

Tabel 1. Kuesioner hygiene dan sanitasi

No.	URAIAN	BOBOT	NILAI	
			SEBELUM	SESUDAH
LOKASI, BANGUNAN, FASILITAS				
1.	Halaman bersih, rapi, tidak becek, dan berjarak sedikitnya 500 meter dari sarang lalat/tempat pembuangan sampah, Serta tidak tercium bau busuk atau tidak sedap yang berasal dari sumber pencemaran.	1	1	1
2.	Konstruksi bangunan kuat, aman, terpelihara, bersih dan bebas dari barang-barang yang tidak berguna atau barang sisa.	1	1	1
3.	Lantai kedap air, rata, tidak licin, tidak retak, Terpelihara dan mudah dibersihkan.	1	1	1
4.	Dinding dan langit-langit dibuat dengan baik, terpeliharadan bebas dari debu (sarang laba-laba).	1	1	1
5.	Bagian dinding yang kena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai.	1	1	1
6.	Pintu dan jendela dibuat dengan baik dan kuat. Pintu dibuat menutup sendiri, membuka kedua arah dan dipasang alat penahan lalat dan bau. Pintu dapur membuka ke arah luar.	1	0	0
PENCAHAYAAN				
7.	Pencahayaan sesuai dengan kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan. Kuat cahaya sedikitnya 10 fc pada bidang kerja.	1	1	1
PENGHAWAAN				
8.	Ruang kerja maupun peralatan dilengkapi ventilasi yang baik sehingga terjadi sirkulasi udara dan tidak pengap.	1	1	1
AIR BERSIH				
9.	Sumber air bersih aman, Jumlah cukup dan bertekanan.	5	5	5
AIR KOTOR				
10.	Pembuangan air limbah dari dapur, kamar mandi, WC dan saluran air hujan lancar, baik dan tidak menggenang.	1	1	1
FASILITAS CUCI TANGAN DAN TOILET				
11.	Jumlah cukup, tersedia sabun, nyaman dipakai dan mudah dibersihkan.	3	3	3
PEMBUANGAN SAMPAH				

12.	Tersedia tempat sampah yang cukup, tertutup, anti lalat, kecoa, tikus dan dilapisi kantong plastik yang selalu diangkat setiap kali penuh.	2	1	2
RUANG PENGOLAHAN MAKANAN				
13.	Tersedia luas lantai yang cukup untuk pekerja pada bangunan, dan terpisah dengan tempat tidur atau tempat mencuci pakaian	1	1	1
14.	Ruangan bersih dari barang yang tidak berguna. (barang tersebut disimpan rapi di gudang)	1	0	1
KARYAWAN				
15.	Semua karyawan yang bekerja bebas dari penyakit menular seperti penyakit kulit, bisul, luka terbuka dan infeksi saluran pernafasan atas (ISPA).	5	5	5
16.	Tangan selalu dicuci bersih, kuku dipotong pendek, bebas kosmetik dan perilaku yang higienis.	5	5	5
17.	Pakaian kerja, dalam keadaan bersih, rambut pendek dan tubuh bebas perhiasan.	1	1	1
MAKANAN				
18.	Sumber makanan, keutuhan dan tidak rusak.	5	5	5
19.	Bahan makanan terolah dalam kemasan asli, terdaftar, berlabel dan tidak kadaluwarsa.	1	1	1
PERLINDUNGAN MAKANAN				
20.	Penanganan makanan yang potensi berbahaya pada suhu, cara dan waktu yang memadai selama penyimpanan peracikan, persiapan penyajian dan pengangkutan makanan serta melunakkan makanan beku sebelum dimasak (<i>thawing</i>).	5	4	4
21.	Penanganan makanan yang potensial berbahaya karena tidak ditutup atau disajikan ulang.	4	4	4
PERALATAN MAKAN DAN MASAK				
22.	Perlindungan terhadap peralatan makan dan masak dalam cara pembersihan, penyimpanan, penggunaan dan pemeliharannya.	2	2	2
23.	Alat makan dan masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang.	2	1	1
24.	Proses pencucian melalui tahapan mulai dari pembersihan sisa makanan, perendaman, pencucian dan pembilasan.	5	4	5
25.	Bahan racun/pestisida disimpan tersendiri di tempat yang aman, terlindung, menggunakan label/tanda yang jelas untuk digunakan.	5	3	3
26.	Perlindungan terhadap serangga, tikus, hewan peliharaan dan hewan pengganggu lainnya.	4	4	4
KHUSUS GOLONGAN 1A				
27.	Ruang pengolahan makanan tidak dipakai sebagai ruang tidur.	1	1	1
28.	Tersedia 1 (satu) buah lemari es (kulkas).	4	4	4
JUMLAH		70	62	66

Hasil analisis berdasarkan observasi dan kuisioner menunjukkan bahwa penerapan hygiene dan sanitasi di Kantin Pertama mendapat nilai keseluruhan 62. Nilai ini menunjukkan bahwa Kantin Pertama belum memenuhi persyaratan hygiene dan sanitasi, dimana minimal harus mencapai nilai 65 dari 70 untuk kategori A1. Oleh karena itu, dilakukan tahap ketiga, yaitu berdiskusi dengan pelaku usaha mengenai penerapan langkah-langkah perbaikan dalam kegiatan selanjutnya.



Gambar 4. Observasi dan Wawancara

Pada tahap ketiga, ditemukan beberapa masalah dari hasil pengamatan dan diskusi di Kantin Pertama Fakultas Kedokteran Samarinda, termasuk kurangnya penerapan hygiene dan sanitasi. Selain itu, kantin ini juga belum memiliki NIB, sehingga dilakukan proses pembuatan NIB. Pemilik Kantin Pertama sudah memiliki sertifikat penjamah makanan.

Berdasarkan observasi yang dilakukan, kondisi awal Kantin Pertama menunjukkan bahwa lokasi dan lingkungan produksi terjaga kebersihannya, tidak ada sampah yang menumpuk karena dibersihkan segera setelah pelanggan selesai. Lingkungan kantin juga bebas debu, asap, memiliki tempat sampah tertutup, dan tempat sampah jauh dari meja makan. Sesuai dengan PERKA BPOM RI Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 (BPOM, 2012), lokasi harus bersih, bebas sampah, bau, asap, dan kotoran.

Pada bangunan dan fasilitas ditemukan bahwa ruang produksi sempit karena digunakan untuk menyimpan bahan-bahan dan barang-barang yang tidak diperlukan, sehingga ruang produksi tampak sempit dan tidak rapi. Solusi untuk masalah ini adalah memindahkan barang-barang yang tidak relevan dengan produksi serta menata bahan dan alat produksi dengan baik agar ruang produksi terlihat lebih rapi dan nyaman saat proses pengolahan.

Pada fasilitas hygiene dan sanitasi di Kantin Pertama, terdapat tempat cuci tangan lengkap dengan sabun, namun belum ada panduan cara mencuci tangan yang benar. Solusi yang diberikan adalah membuat poster panduan cara mencuci tangan yang benar. Selain itu, ditemukan bahwa peralatan produksi tidak dibersihkan dengan baik karena kurangnya pemahaman mengenai cara pembersihan yang tepat, sehingga peralatan tidak terpelihara dan tidak menjamin sanitasi. Solusi untuk masalah ini adalah dengan menyediakan poster tentang cara pembersihan peralatan produksi yang benar. Pada aspek kesehatan dan hygiene karyawan, ditemukan bahwa mereka tidak mengenakan pakaian kerja sesuai standar hygiene, yaitu tidak menggunakan masker, sarung tangan, penutup kepala, dan celemek. Solusi untuk masalah ini adalah menyarankan penyediaan celemek, penutup kepala, masker, serta memberikan sarung tangan food handling. Pada tahap ini, penerapan hygiene dan sanitasi dilakukan dengan membuat perubahan seperti menyediakan poster mengenai prosedur pembersihan dan sanitasi, serta urutan langkah cara mencuci tangan menggunakan sabun. Cuci Tangan Pakai Sabun (CTPS) adalah langkah sanitasi yang melibatkan membersihkan tangan dan jari-jemari menggunakan air dan sabun agar bersih dari kotoran (Nurhajati, 2015). Selain itu, sarung tangan diberikan untuk mencegah kontaminasi langsung dari tangan ke makanan yang akan disajikan.

Berdasarkan kondisi awal permasalahan yang ditemukan di Kantin Pertama, dilakukan komunikasi dan penerapan solusi yang ditawarkan kepada pelaku usaha. Beberapa perbaikan disetujui oleh pelaku usaha untuk diterapkan secara berkelanjutan. Salah satu perubahan yang signifikan adalah Kantin Pertama sekarang sudah memiliki NIB (Gambar 5).



Gambar 5. Nomor Induk Berusaha (NIB) Kantin Pertama

Kedua, Kantin Pertama telah menyediakan fasilitas mencuci tangan yang baik, lengkap dengan sabun cuci tangan dan poster instruksi cara mencuci tangan yang benar. Hal ini memungkinkan pelanggan dan karyawan mencuci tangan sebelum bersentuhan langsung dengan makanan. Indikator standar kebersihan dapat dilihat dari kebiasaan para pekerja atau karyawan, termasuk mencuci tangan menggunakan sabun dan air mengalir.



Gambar 6. Sebelum Diberi Poster

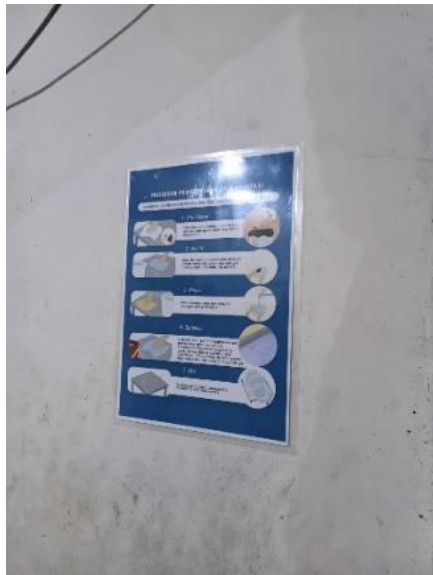


Gambar 7. Sesudah Diberi Poster



Gambar 8. Poster Cara Mencuci Tangan Yang Benar

Ketiga, Kantin Pertama telah memahami cara membersihkan peralatan melalui poster yang diberikan. Selain peralatan, tempat penyimpanan seperti etalase juga harus dipastikan selalu bersih dan kering untuk menjaga mutu dan keamanan produk yang sudah diolah. Keempat, Kantin Pertama telah menerima sarung tangan untuk proses produksi. Sarung tangan efektif mencegah kontaminasi silang dari penjamah makanan. Penggunaan alat lain seperti masker dan alat pelindung badan (celemek) juga telah disarankan untuk selalu digunakan dalam proses produksi.



Gambar 9. Penempelan Poster



Gambar 10. Poster Tata Cara Pembersihan Peralatan

Pembuatan *Standard Operating Procedure* (SOP) untuk pengolahan produk juga telah dilakukan di Kantin Pertama. Adanya SOP membantu memastikan pekerjaan terstandarisasi, aktivitas berjalan efektif dan efisien, serta mengurangi kemungkinan kesalahan saat bekerja. Penelitian Setiawan et al. (2023) menekankan pentingnya SOP dalam menerapkan Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan untuk mencapai *Zero Accident* di tempat kerja. Lebih jauh, penelitian oleh Setyaningsih et al. (2024) dan Patkal & Anasane (2022) menunjukkan bagaimana SOP meningkatkan efektivitas penggunaan peralatan laboratorium dan proses manufaktur, masing-masing, dengan memberikan pedoman yang jelas untuk operasi dan memastikan konsistensi dalam tugas. Dokumen SOP yang dibuat dalam pengabdian ini mencakup syarat-syarat bagi penjamah makanan, persiapan yang harus dilakukan, proses produksi menu yang dijual di Kantin Kanan, serta identifikasi bahaya dan cara pencegahannya pada bahan mentah dan bahan tambahan.



Gambar 11. Bekerja Tidak Menggunakan Perlengkapan



Gambar 12. Pemberian Sarung Tangan *Food Handling*

Berdasarkan implementasi hygiene dan sanitasi yang dilakukan dalam praktik kerja lapangan ini, telah dilakukan evaluasi dan perbaikan terhadap beberapa masalah yang ada. Sebagai hasilnya, terjadi peningkatan dalam penerapan hygiene dan sanitasi di Kantin Pertama, mencapai nilai 66 dari 70, dibandingkan dengan nilai awal yang hanya mencapai 62 dari 70. Penambahan poin berdasarkan tabel 1, terjadi pada kategori pembuangan sampah (telah tersedianya tempat sampah sesuai dengan persyaratan), ruang pengolahan makanan (ruangan

bersih dari barang yang tidak berguna dan barang tersebut disimpan rapi di gudang), dan pada kategori peralatan makan dan masak (proses pencucian melalui tahapan mulai dari pembersihan sisa makanan, perendaman, pencucian dan pembilasan). Perubahan ini menunjukkan bahwa Kantin Pertama telah berhasil menerapkan standar hygiene dan sanitasi sesuai dengan kategori jasa boga A1.



Gambar 13. Penyerahan Dokumen SOP

4. KESIMPULAN

Kegiatan pendampingan penerapan hygiene dan sanitasi pada pelaku usaha Kantin Pertama di lingkungan Fakultas Kedokteran ini telah memberikan beberapa masukan dan saran perbaikan untuk diterapkan kedepannya. Penerimaan pelaku usaha untuk menerapkan saran yang telah diberikan dapat menjadi bukti bahwa kegiatan ini memberikan manfaat kepada kedua pihak yaitu pelaku usaha dan pelaksana kegiatan. Melalui kegiatan ini diharapkan penerapan hygiene dan sanitasi dapat diterapkan secara berkelanjutan pada UMKM Kantin Pertama. Berdasarkan hasil pengisian kuesioner jasa boga Golongan A1 diperoleh total skor 62. Setelah dilakukan pendampingan, diperoleh skor 66. Kenaikan skor pada kategori pembuangan sampah, ruang pengolahan makanan, serta peralatan makan dan masak. Dengan demikian range skor 65-70 telah terpenuhi. Kegiatan pendampingan yang dapat dilakukan untuk selanjutnya adalah sertifikasi halal untuk makanan yang dijual di Kantin Pertama.

Ucapan Terima Kasih: Terimakasih kepada pemilik Kantin Pertama (Ibu Sri Paryuni), Program Studi Teknologi Hasil Pertanian melalui kegiatan pengabdiannya, Semua panitia yang terlibat dalam penyelenggaraan program pengabdian.

Kontribusi Penulis: Konsep – P.U., Y.S.; Desain – P.U., Y.S.; Supervisi – P.U.; Bahan – Y.S.; Koleksi Data dan/atau Proses – Y.S.; Analisis dan/atau Interpretasi – P.U., Y.S.; Pencarian Pustaka – P.U., Y.S.; Penulisan – P.U., Y.S.; Ulasan Kritis – P.U., Y.S.

Sumber Pendanaan: Dana Pengabdian Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Mulawarman.

Konflik Kepentingan: Para penulis menyatakan tidak ada konflik kepentingan.

REFERENSI

- Akbar, H. N., Lanita, U., & Hidayati, F. (2023). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Penerapan Higiene Sanitasi pada Kantin Sekolah Dasar di Kota Sungai Penuh Tahun 2022. *Jurnal Kesmas Jambi*, 7(1), 55-64.
- BPOM. (2012). Peraturan Kepala Badan 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. PP. 1-22.

- Carolinna, E., Melizah Kurniati, A., Novita, E., & Andriyani Liberty, I. (2021). Application of Food Hygiene and Sanitation Principles on Food Handlers at The Madang Campus Canteen. *Majalah Kedokteran Sriwijaya*, 54(2), 53–62.
- Cataluna, T., & Rukmini, E. (2024). Food hygiene and sanitation knowledges and practices of street food vendors: A systematic review. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1324(1), 012115.
- Ferdianyah, I. W., & Octavy, S. R. (2024). Hygiene and Sanitation Implementation in Kitchen Aston Jember Hotel & Conference Center. *Indonesian Journal of Microbiology*, 1(1), 1-8.
- Fithria Rastika Dwiyantri Liaran, & Satria Lestari Kalenggo. (2023). Analysis of personal hygiene and food sanitation in food handlers in the canteen of public junior high school 9 Kendari, Kadia sub-district Kendari city in 2022. *International Journal of Science and Research Archive*, 9(1), 373–382.
- Hadiyati, T., Suryono, S., & Guspianto, G. (2023). Relationship between Environmental Quality, Hygiene, Food Sanitation, and Food Handling Factors with *Escherichia coli* Germ Rates at Snack Food Centers in Jambi City. *Riset Informasi Kesehatan*, 12(2), 158.
- Helmiyati, D., Wisnusanti, S. U., Lestari, S. U., & Putie, L. A. (2023). Customer satisfaction and the food traffic light system survey, menu development and HACCP training to improve the food service quality of canteens. *Journal of Community Empowerment for Health*, 6(1), 30–36.
- Herawati, C., Endayani, H., Indragiri, S., Kristanti, I., Supriatin, Wahyuni, N. T., Dani, A. H., & Hikmawati, I. (2023). Sanitary Hygiene and Behavior of Food Handlers in the Presence of *Escherichia coli* Bacteria. *Journal of Pure and Applied Microbiology*, 17(4), 2098–2103.
- Herniwanti, H., & Jayanti, D. (2022). Hygiene Sanitation and Food Safety in Employee Restaurants. *The Second Muhammadiyah International Public Health and Medicine Conference*, II, 130–139.
- Ismanto, K., Rofiq, A. (2022). Religious Tourism as A Halal Tourism Attractions. *Khatulistiwa*, 12(2), 128-145.
- Kratzer, S., Theurich, M. A., Mareis, T., Pröbstl, S., Holliday, N., Yan, S., Leibinger, A., Monsef, I., Bach, L., Schwingshackl, L., Simonetti, A., Hartmann, M., Lemken, D., & Von Philipsborn, P. (2024). Promoting healthy and sustainable diets through food service interventions in university settings: a scoping review. *MedRxiv*, 1, 1–18.
- Kemenkes. (2003). Keputusan Menteri Kesehatan republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan. PP. 1-21.
- Limon, M. R. (2021). Food Safety Practices of Food Handlers at Home Engaged in Online Food Businesses During COVID-19 Pandemic in the Philippines. *Current Research in Food Science*, 4(2021), 63-73.
- Misiran, M., Yusof, Z. M., Sapiri, H., & Abdullah, I. (2022). Students Satisfaction Towards Cafeteria in University Campus-A Case Study. *Journal of Statistical Modeling and Analytics*, 4(2), 14–27.
- Nurhajati, N. (2015). Perilaku Hidup Bersih dan Aehat (PHBS) Masyarakat Desa Samir Dalam Meningkatkan Kesehatan Masyarakat. *Publiciana*, 8(1), 107-126.
- Nursiah, A., Hermawan, A., Hardianti, H., & Rahagia, R. (2023). Implementation of Hygiene Sanitation Principles for Fried Snacks in Tamalanrea, Makassar City. *International Journal of Health Sciences*, 1(4), 550–574.
- Nursini, N. W., Yogeswara, I. B. A., Gunawan, P. W., & Kusumawati, I. G. A. W. (2023). Penerapan Higiene Sanitasi dan Keselamatan Kerja Pada UMKM Setan Bali. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 7 (2), 315-320.
- Nguyen Thanh, H., Ninh Thi, N., & Pham Thi, K. C. (2022). Knowledge and practice in preventing chemical contamination of food by producers, traders, consumers, and participants in food safety management in Lac Thuy district, Hoa Binh province in 2021. *Vietnam Journal of Food Control*, 5(3), 381–389.
- Patkal, P., & Anasane, S. (2022). Implementation of Standard Work in Healthcare Industry. In 2nd Indian International Conference on Industrial Engineering and Operations Management, August 2022.
- Putra, R. W., Diliarosta, S., Razak, A., & Handayuni, L. (2023). Analysis The Implementation of Hygiene and Sanitation of Snack Products in The Universitas Negeri Padang Canteen. *Medical Technology and Public Health Journal*, 7(1), 20–27.
- Prabandari, W. D., Sembiring, V. A., & Angraini, D. W. (2023). The Effect of Hygiene and Sanitation on Customer Satisfaction in the Canteen of Trisakti Institute of Tourism, Jakarta. *European Modern Studies Journal*, 7(1), 185–195.
- Rahmat, A., Mirnawati, M. (2020). Model Participation Action Research Dalam Pemberdayaan Masyarakat. *Aksara: Jurnal Ilmu Pendidikan Nonformal*, 6(1), 62-71.
- Restuccia, M. C. (2024). Food Supply Contamination. In G. Ciottone (Ed.), *Ciottone's Disaster Medicine (Third Edition)* (Thrid Edition, pp. 991–993). Elsevier.
- Setyaningsih, N. E., Nu'man, A., Muttaqin, R., & Ratnasari, F. D. (2024). Katalog Klasifikasi dan Standard Operating Procedure (SOP) Pengoperasian Peralatan Laboratorium Fisika Dasar Berbasis Quick Response (QR)-Code. *Jurnal Pengelolaan Laboratorium Pendidikan*, 6(2), 72-81.
- Setiawan, A., Poceratu, I. C., & Kakerissa, A. L. (2023). Perencanaan Standard Operating Procedure (SOP) Set Up Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja (Smk3) Pada Unit PT PLN (Persero) UPP Maluku. *I Tabaos*, 3(3), 155–162.
- Sumarni, N., Rosidin, U., & Sumarna, U. (2020). Penguatan Kapasitas Siswa SD Jati III Tarogong dalam Upaya Meningkatkan Kewaspadaan pada Jajanan Tidak Sehat. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 289.
- Sharif, M. K., Sarwar, K., Abid, N., & Bashir, M. A. (2024). Food Security, Food Safety, and Sanitation. In *Food Security in the Developing World* (pp. 191–225). Wiley.

- Urmi, S. A., Bhuiyan, Md. S., Khanam, M., Akter, M., & Zabir, A. Al. (2024). From Cafeteria to Classroom: Unraveling the Nexus of Socioeconomic Factors and Food Security among University Students in Bangladesh. *South Asian Journal of Social Studies and Economics*, 21(3), 71–82.
- Utoro, P.A.R., Palupi, N.P., Andriyani, Y., Marwati, M., Rachmawati, M., Hardi, E.H., Diana, R., Susmiyati, H.R. (2023). Strategi Desain Label Kemasan dan Positioning Produk UMKM Kawasan Ekosistem Mangrove di Desa Tengin Baru. *ABDIKU: Jurnal Pengabdian Masyarakat Universitas Mulawarman*, 2(1), 50–55.
- Utoro, P.A.R., Palupi, N.P., Hardi, E.H., Andriyani, Y., Banin, MM. (2023). Peningkatan Kualitas Produk UMKM Ekosistem Mangrove Desa Babulu Laut (Desain Kemasan dan Foto Produk). *STPI UB 2023: Pemanfaatan Data Sains dan Teknologi Maju pada Bidang Teknologi Pertanian*, M. elya, D.F. Al Riza, W.G. Rohmah, dan N. Izza, Eds. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian. April 2023. PP. 8-16. [Online]. Available: <https://www.researchgate.net/publication/377931148>
- Weldesentbet Hadgu, H., Chane Kasahun, Y., Negash, H., & Jara, D. (2024). Food Hygiene, Safety Measures, and Associated Factors among Street Food Vendors in Addis Ababa, Ethiopia: Implications for Intervention Activity Design and Implementation. *Journal of Food Processing and Preservation*, 2024, 1–11.
- Wicaksono, R.A., Wati, U.K., Kusumatantya, I., Dewi, S.J., Vawan, A.A., 2021. Pemberdayaan Unit Kegiatan Masyarakat (UKM) melalui Pengembangan Digital Marketing dalam Rangka Meningkatkan Daya Saing di Tengah Pandemi Covid-19. *Dedikasi PKM*, 3(1), 49-55.

This is an open access article which is publicly available on our journal's website under Institutional Repository at <https://e-journals2.unmul.ac.id/index.php/ANDIL/index>