

# Implementasi Higiene dan Sanitasi di Kantin Kopikir IKA Universitas Mulawarman

Destian Didimus dan Panggulu Ahmad Ramadhani Utoro\*

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

\*Email: [panggulu@unmul.ac.id](mailto:panggulu@unmul.ac.id)

## ABSTRACT

Food is a necessity for humans, yet cases of food poisoning and infectious diseases related to food continue to rise. Contributing factors include poor personal hygiene, inadequate food handling, and unclean equipment. Food vendors often lack of knowledge in hygiene and sanitation, which negatively affects the quality of the dishes they serve. This community service initiative emphasizes the importance of implementing hygiene and sanitation practices in the Kopikir IKA canteen at Mulawarman University. The methods used included socialization, observation, and education with a Participatory Action Research (PAR) approach for canteen business operators. The results showed an increase in the awareness and understanding of business operators regarding the importance of hygiene and sanitation, as well as the steps taken to improve cleanliness standards in the canteen and the quality of the food products served. The hygiene and sanitation application results improved based on the A1 category food service questionnaire, increasing from 62 to 67 on a scale of 70 after the assistance was provided. The score increase occurred in the categories of waste disposal and dining and cooking utensils. With this, the score range of 65-70 has been met. The next assistance activity that can be carried out is halal certification for the food sold at the Kopikir IKA cafeteria.

**Keywords:** Hygiene; Canteen; Food; Sanitation

## ABSTRAK

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia, namun kasus keracunan dan penyakit infeksi makanan terus meningkat. Faktor penyebabnya termasuk kebersihan pribadi yang buruk, penanganan makanan yang tidak memadai, dan peralatan yang kurang bersih. Pedagang makanan sering kali tidak memiliki latar belakang pendidikan mengenai higiene dan sanitasi, yang memengaruhi kualitas hidangan. Pengabdian kepada masyarakat ini memberikan penyuluhan akan pentingnya penerapan higiene dan sanitasi di kantin Kopikir IKA Universitas Mulawarman. Metode yang digunakan meliputi sosialisasi, observasi, dan edukasi dengan pendekatan *Participatory Action Research (PAR)* kepada pelaku usaha kantin. Hasil menunjukkan adanya peningkatan kesadaran dan pemahaman pelaku usaha tentang pentingnya higiene dan sanitasi, serta langkah-langkah yang diambil untuk meningkatkan standar kebersihan di kantin dan kualitas produk makanan yang disajikan. Hasil penerapatan higiene dan sanitasi meningkat berdasarkan formulir kuesioner jasa boga kategori A1 yang sebelumnya 62 menjadi 67 dari skala 70 setelah dilakukan pendampingan. Kenaikan skor terjadi pada kategori pembuangan sampah dan peralatan makan dan masak. Dengan ini range skor 65 – 70 telah dipenuhi. Kegiatan pendampingan selanjutnya yang dapat dilakukan adalah sertifikasi halal terhadap makanan yang dijual di kantin Kopikir IKA.

**Kata kunci:** Higiene; Kantin; Makanan; Sanitasi

## PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan mendasar bagi hidup manusia. Dalam upaya memastikan bahwa makanan yang dikonsumsi aman dan sehat, penerapan higiene dan sanitasi yang baik di tempat pengolahan makanan menjadi sangat penting. Kasus keracunan makanan dan penyakit infeksi karena makanan cenderung meningkat (Ramadhani & Sumarmi, 2017). Konsumen

dapat keracunan makanan karena beberapa faktor yang mempengaruhi seperti higiene perorangan yang buruk, penanganan makanan yang kurang baik dan perlengkapan makanan yang kurang bersih. Pedagang makanan yang biasanya menjual hidangan tidak selalu memiliki latar belakang pendidikan yang memadai, terutama terkait dengan aspek kebersihan dan sanitasi dalam proses pengolahan makanan. Pemahaman mereka

mengenai kebersihan dan sanitasi pengolahan makanan memiliki dampak besar terhadap mutu hidangan yang mereka sajikan kepada pelanggan (Rahmayani, 2018). Higiene dan sanitasi saling terkait dan memiliki dampak signifikan satu sama lain. Jika seseorang menjaga higiene dengan baik tetapi sanitasi tidak memadai, risiko penyakit atau efek negatif lainnya dapat meningkat.

Bagi Mahasiswa, makan di kantin kampus menjadi opsi yang sangat efisien ketika berada dalam lingkungan universitas. Makanan dan minuman yang tersedia di kantin menawarkan beragam pilihan dengan harga terjangkau, serta mudah diakses oleh seluruh mahasiswa. Sayangnya, pengelolaan kondisi kantin, terutama dalam hal penawaran makanan, pelayanan penjual makanan, kebersihan, dan pengelolaan limbah, jarang mendapatkan perhatian yang memadai dari pihak yang bertanggung jawab. Kantin kampus merupakan tempat yang mempunyai peranan penting untuk memenuhi kebutuhan makanan jajanan, dan kondisi kantin sebuah kampus mencerminkan bagaimana status kesehatan civitas akademika di dalamnya (Hermatuti, 2020).

Higiene merupakan suatu upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu, contoh tindakan higiene adalah mencuci tangan sebelum dan sesudah makan. Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan, misalnya menyediakan air bersih, menyediakan tempat sampah dan lain-lain (Ningsih, 2014). Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan, terdapat beberapa hal yang sangat mempengaruhi kualitas makanan yaitu higiene penjamah, sanitasi peralatan, sanitasi penyajian, dan sanitasi sarana penjaja (Kepmenkes, 2003). Dalam penerapan higiene sanitasi makanan, terdapat beberapa aspek yang harus diperhatikan, enam prinsip dalam penerapan higiene sanitasi makanan yang diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene dan Sanitasi Jasa boga, yaitu pemilihan bahan baku makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan matang, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan (Kemenkes, 2011).

Pentingnya menjaga kebersihan dan sanitasi pangan yang memegang peran penting untuk menjamin pangan dan minuman terbebas dari risiko kesehatan selama proses produksi sampai dengan konsumsi (Hadiyati *et al.*, 2023; Herawati *et al.*, 2023). Oleh karena penting untuk

diterapkan cara mencuci tangan menggunakan sabun adalah langkah sanitasi yang melibatkan pembersihan tangan dan jari-jemari menggunakan air dan sabun agar bersih dari kotoran (Nurhajati, 2015). Rekomendasi untuk mencuci tangan sangat penting dalam meningkatkan kesadaran konsumen tentang pentingnya mencuci tangan sebelum makan, karena berfungsi sebagai tindakan kesehatan masyarakat yang mendasar untuk mencegah penularan penyakit. Penelitian menunjukkan bahwa kebersihan tangan secara signifikan mengurangi penyebaran penyakit menular, termasuk penyakit gastrointestinal seperti diare, terutama di kalangan anak-anak dan di lingkungan masyarakat (De Godoy *et al.*, 2023; Langitan *et al.*, 2023). Pedoman internasional secara konsisten menganjurkan untuk mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir selama setidaknya 20 detik, menekankan keefektifannya dalam membunuh patogen (MacLeod *et al.*, 2023).

Namun, terlepas dari manfaat yang ditetapkan, masih ada kesenjangan dalam pengetahuan dan praktik masyarakat, karena banyak individu tidak menerapkan teknik mencuci tangan yang benar (Langitan *et al.*, 2023). Kampanye pendidikan berkelanjutan sangat penting untuk meningkatkan kesadaran dan mendorong penerapan praktik kebersihan tangan, sehingga meningkatkan hasil kesehatan secara keseluruhan di masyarakat (Ana *et al.*, 2023). Untuk membuat makanan dan minuman yang memiliki kualitas tinggi, penting untuk memperhatikan higiene dan sanitasi makanan, termasuk perilaku bersih dari penangani makanan agar menghindari kontaminasi. Terdapat berbagai faktor yang berkontribusi pada sanitasi makanan, seperti kualitas air, fasilitas pengolahan, peralatan, dan tindakan pengolahan makanan itu sendiri. Peran pengolah makanan sangat vital dalam menjaga kebersihan makanan, karena memiliki potensi besar dalam penularan penyakit (Zualekah, 2012).

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) kantin Kopikir IKA terletak di samping Gedung IKA (Jl. Krayan, Gunung Kelua, Universitas Mulawarman, Samarinda). Kantin ini aktif sejak tahun 2021. Makanan yang dijual diantaranya adalah paket nasi dan ayam dengan variasi ayam geprek dan perkedel. Permasalahan yang terdapat pada UMKM Kantin Kopikir IKA adalah kurangnya pemahaman mengenai higiene dan sanitasi. Oleh karena itu, diperlukan penyuluhan higiene dan sanitasi terhadap pelaku usaha agar dapat memberikan kenyamanan dan keamanan kepada konsumen. Tujuan di adakan penyuluhan higiene dan sanitasi adalah untuk meningkatkan kesadaran dan pemahaman pelaku usaha

khususnya kantin tentang kebersihan dan keamanan pangan, guna menjaga kesehatan konsumen, mencegah penularan penyakit melalui makanan, serta memastikan lingkungan kantin tetap bersih dan aman.

## METODE

Pelaksanaan penyuluhan higiene dan sanitasi dibagi menjadi beberapa tahapan penting. Alat yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi laptop, handphone, dan kuesioner. Metode yang digunakan dalam penyuluhan *higiene* 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). Tahapan pertama meliputi pengumpulan data dasar dan menemukan permasalahan. Serangkaian kegiatan sosialisasi, wawancara dan diskusi dilakukan oleh mahasiswa, Dosen Pendamping Lapang (DPL) dari Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, pelaku usaha serta turut terlibat juga Dinas Kesehatan Kota Samarinda. Kegiatan dilaksanakan di gedung Prof. Rachmad Hernadi, Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman. Tahapan ini juga dilakukan komunikasi antara mahasiswa, pelaku usaha dan DPL. Pendekatan untuk memperoleh informasi dan pengumpulan data primer dengan cara observasi dan wawancara secara langsung dengan pelaku usaha dilakukan

secara langsung di lokasi usaha. Terkait hal ini adalah di lokasi kantin Kopikir IKA yang berada di lingkungan Universitas Mulawarman. Data primer yang merukan data dasar diperoleh dengan menentukan permasalahan dengan alat bantu kuesioner higiene dan sanitasi untuk kategori A1.

Pada tahapan kedua dilanjutkan dengan perumusan masalah yang telah diidentifikasi berdasarkan hasil observasi menggunakan kuesioner. Permasalahan yang ditemukan adalah kurangnya kesadaran oleh pelaku usaha mengenai penerapan higiene dan sanitasi pada lingkungan kantin. Setelah merumuskan masalah yang ditemukan, maka tahap selanjutnya adalah memberikan alternatif solusi penyelesaian. Komunikasi antara mahasiswa dan DPL dilakukan pada tahapan ini untuk menentukan solusi yang baik untuk diterapkan. Solusi yang diberikan adalah dengan memberikan poster terkait higiene dan sanitasi meliputi cara mencuci tangan yang benar dan cara membersihkan peralatan masak dan makan, penyediaan alat kebersihan (sapu dan tempat sampah tertutup), penyediaan nampan untuk produk pasca digoreng, serta pembuatan *Standard Operating Procedure* (SOP) untuk pengolahan nasi, ayam goreng dan ayam geprek untuk praktik Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Solusi kemudian disampaikan dalam bentuk laporan kepada DPL dan diberikan kepada pelaku usaha.



Gambar 1. Bagan Pendekatan Penyelesaian Masalah

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahapan pertama yang dilakukan adalah mahasiswa dan pelaku usaha mengikuti sosialisasi diadakan pada tanggal 2 dan 9 Desember 2023. Sosialisasi dilakukan agar mahasiswa dan pelaku usaha paham pentingnya penerapan higiene dan sanitasi. Sosialisasi juga melibatkan Dosen Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, DPL, Perwakilan Dinas Kesehatan Kota Samarinda, dan

Puslit Halal Center LP2M Universitas Mulawarman. Sosialisasi ini dijelaskan pentingnya higiene dan sanitasi serta penyuluhan terkait pentingnya sertifikasi halal untuk UMKM. Melalui sosialisasi dan penyuluhan ini, pemahaman mahasiswa dan pelaku usaha tentang pentingnya higiene dan sanitasi sebagai salah satu tolak ukur standar pelayanan yang baik khususnya pada bidang makanan dan minuman pada kantin dapat meningkat.



**Gambar 2.** Sosialisasi Penerapan Higiene dan Sanitasi

Tahapan kedua melibatkan kegiatan observasi dan wawancara secara langsung di lokasi kantin Kopikir IKA. Dalam pertemuan ini, pendamping melakukan wawancara dan observasi dengan cara mengajukan pertanyaan yang ada di lembar formulir kuisisioner mengenai penerapan higiene

dan sanitasi kantin serta berdiskusi tentang apa yang akan dilakukan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Berdasarkan data yang diperoleh dari kantin Kopikir IKA termasuk pada kategori jasa boga A1. Hasil pengisian kuisisioner dapat dilihat pada tabel 1.

**Tabel 1.** Hasil Kuisisioner Higiene dan Sanitasi

No.	Uraian	Bobot	Nilai	
			Sebelum	Sesudah
<b>Lokasi, Bangunan, dan Fasilitas</b>				
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
<b>PENCAHAYAAN</b>				

No.	Uraian	Bobot	Nilai	
			Sebelum	Sesudah
<b>Lokasi, Bangunan, dan Fasilitas</b>				
7.	Pencahayaan sesuai dengan kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan. Kuat cahaya sedikitnya 10 fc pada bidang kerja.	1	1	1
<b>PENGHAWAAN</b>				
8.	Ruang kerja maupun peralatan dilengkapi ventilasi yang baik sehingga terjadi sirkulasi udara dan tidak pengap.	1	1	1
<b>AIR BERSIH</b>				
9.	Sumber air bersih aman, jumlah cukup dan bertekanan	5	5	5
<b>AIR KOTOR</b>				
10.	Pembuangan air limbah dari dapur, kamar mandi, WC dan saluran air hujan lancar, baik dan tidak menggenang	1	1	1
<b>FASILITAS CUCI TANGAN DAN TOILET</b>				
11.	Jumlah cukup, tersedia sabun, nyaman dipakai dan mudah dibersihkan.	3	3	3
<b>PEMBUANGAN SAMPAH</b>				
12.	Tersedia tempat sampah yang cukup, tertutup, anti lalat, kecoa, tikus dan dilapisi kantong plastik yang selalu diangkat setiap kali penuh.	2	1	2
<b>RUANG PENGOLAHAN MAKANAN</b>				
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	1	1
<b>KARYAWAN</b>				
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
<b>MAKANAN</b>				
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
<b>PERLINDUNGAN MAKANAN</b>				
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	4	4	4

No.	Uraian	Bobot	Nilai	
			Sebelum	Sesudah
<b>Lokasi, Bangunan, dan Fasilitas</b>				
karena tidak ditutup atau disajikan ulang.				
<b>PERALATAN MAKAN DAN MASAK</b>				
22.	Perlindungan terhadap peralatan makan dan masak dalam cara pembersihan, penyimpanan, penggunaan dan pemeliharaannya.	2	2	2
23.	Alat makan dan masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang.	2	1	2
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	4
26.	Perlindungan terhadap serangga, tikus, hewan peliharaan dan hewan pengganggu lainnya	4	3	4
<b>KHUSUS GOLONGAN A.1</b>				
27.	Ruang pengolahan makanan tidak dipakai sebagai ruang tidur.	1	1	1
28.	Tersedia 1 (satu) buah lemari es (kulkas)	4	4	4
<b>Jumlah</b>		<b>70</b>	<b>62</b>	<b>67</b>

Berdasarkan hasil analisis observasi dengan alat bantu kuesioner menunjukkan bahwa penerapan higiene dan sanitasi di kantin Kopikir IKA sebelum dilakukan pendampingan nilai keseluruhan adalah 62. Nilai ini masih belum memenuhi syarat minimal dalam penerapan higiene dan sanitasi untuk kategori A1 yaitu 65 dari maksimum 70. Berdasarkan hasil wawancara dan observasi didapatkan hasil pengamatan terkait permasalahan yang ditemukan. Kantin Kopikir

IKA tidak memiliki tempat sampah yang tertutup dan juga kurangnya media informasi seperti poster terkait pentingnya mencuci tangan, serta belum adanya dokumen *Standard Operating Procedure* (SOP) tentang pengolahan produk yang dijual. Solusi dari permasalahan tersebut adalah dengan memberikan pemahaman kepada pelaku usaha terkait pentingnya menerapkan higiene dan sanitasi pada ruang lingkup produksi di kantin untuk menjaga keamanan makanan konsume



**Gambar 4.** Wawancara dan obeservasi

Tahapan ketiga dilakukan pemberian edukasi kepada pelaku usaha terkait higiene dan sanitasi dengan penempelan poster di kantin tentang langkah dalam menjaga kebersihan di kantin dan upaya dalam menjaga kesehatan (gambar 7 dan 8), guna menjaga keamanan pangan dan konsumen.

Pelaku Usaha diharapkan memahami pentingnya menjaga dan menerapkan higiene sanitasi dengan menyediakan tempat sampah tertutup dan alat kebersihan (sapu) di kantin.



**Gambar 5.** Penyediaan alat pembersih (sapu) dan tempat sampah



**Gambar 6.** Penyediaan nampan untuk meletakkan produk ayam goreng

Penyediaan alat kebersihan (sapu) adalah langkah dalam mendukung penerapan hygiene sanitasi pada kantin Kopikir IKA. Sebelumnya kantin tersebut tidak memiliki sapu. Tempat sampah adalah aspek penting yang perlu diperhatikan karena sebelumnya kantin tersebut

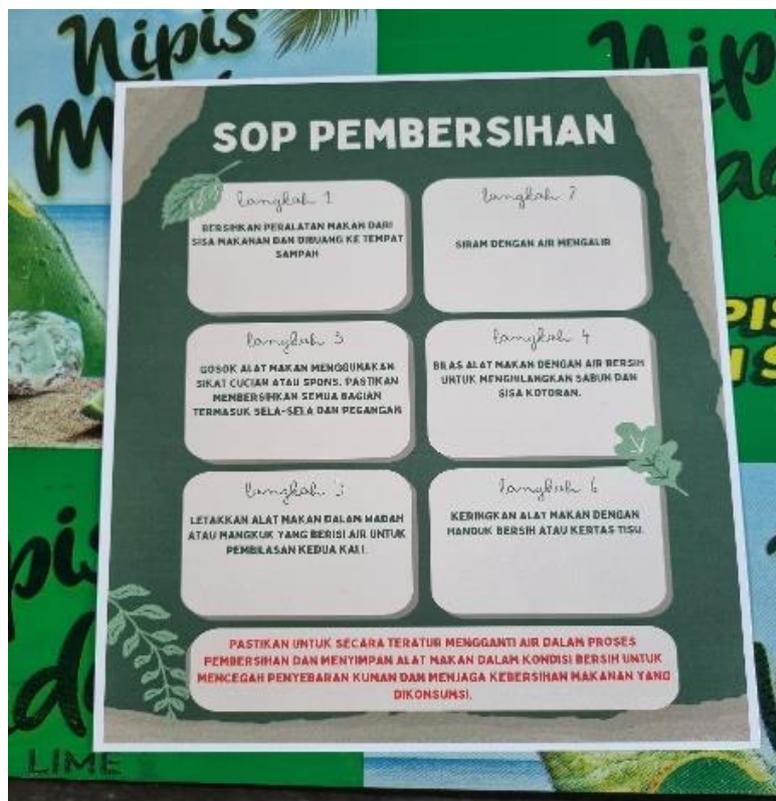
tidak memiliki tempat sampah tertutup. Penyediaan nampan sebagai tempat meletakkan ayam yang telah digoreng adalah sebuah langkah dalam upaya menjaga keamanan produk yang akan dihidangkan kepada konsumen.



**Gambar 7.** Poster SOP cara mencuci tangan

Menurut WHO (2009), cuci tangan adalah suatu prosedur atau tindakan membersihkan tangan dengan menggunakan sabun dan air yang mengalir atau *hand rub* dengan antiseptik (berbasis alkohol). Selalu menjaga kebersihan tangan adalah cara sederhana namun efektif untuk mencegah infeksi. Pembuatan SOP adalah upaya untuk mengajak konsumen untuk mencuci tangan terlebih dahulu sebelum menikmati makanan yang dibeli. Himbauan mencuci tangan adalah langkah untuk meningkatkan kesadaran konsumen akan pentingnya mencuci tangan sebelum makan. Sebuah hasil penelitian menunjukkan bahwa persepsi konsumen terhadap kebersihan secara signifikan memengaruhi keputusan

pembelian mereka, khususnya di lingkungan seperti pasar makanan kaki lima, di mana kebersihan merupakan hal yang terpenting (Cholis *et al.*, 2022). Dengan menerapkan SOP, penjual makanan dapat meningkatkan praktik kebersihan mereka, sehingga menumbuhkan kepercayaan konsumen dan mendorong perilaku konsumsi yang lebih sehat. Lebih jauh, pendekatan sistem penyediaan menyoroti keterkaitan antara produksi dan konsumsi makanan, yang menunjukkan bahwa praktik kebersihan yang efektif merupakan bagian penting dalam mengatasi masalah kesehatan masyarakat yang lebih luas, seperti obesitas dan keamanan pangan (Bayliss & Fine, 2020).

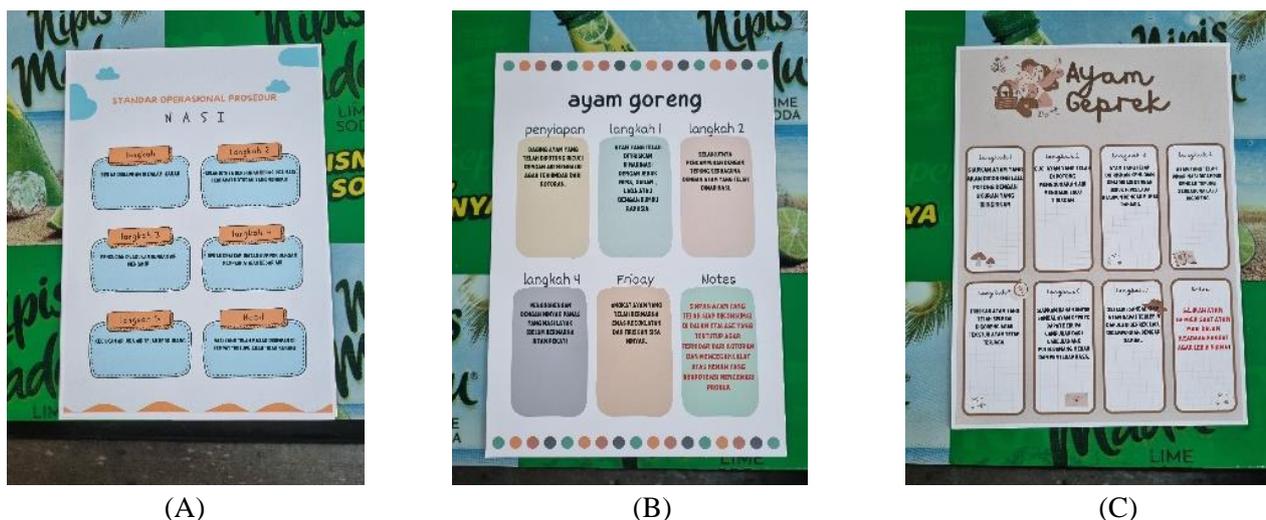


**Gambar 8.** Poster SOP cara pembersihan peralatan makan

Dalam Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011 tentang Pedoman Higiene Sanitasi Jasaboga, SOP pembersihan adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar produk aman untuk dikonsumsi (Kemenkes, 2011).

*Standard operating procedure* juga diterapkan dalam pengolahan yang dilakukan pada kantin Kopikir IKA. Penerapan SOP dapat mendukung kantin Kopikir Ika untuk menjalankan

pekerjaannya dengan standar yang telah ditetapkan. Dengan demikian, kegiatan dapat dilaksanakan secara efektif dan efisien, serta risiko kesalahan saat bekerja dapat diminimalkan. Dokumen SOP yang disusun dalam kegiatan ini mencakup ketentuan-ketentuan terkait penanganan makanan, langkah-langkah persiapan yang harus diikuti, dan proses produksi untuk salah satu menu yang ditawarkan di kantin Kopikir IKA.



(A) (B) (C)

**Gambar 9.** (A) Poster SOP pengolahan nasi, (B),  
Poster SOP pengolahan ayam goreng, dan (C) Poster SOP pengolahan ayam geprek

Kegiatan pengabdian oleh mahasiswa kepada masyarakat ini merupakan penyuluhan hygiene dan sanitasi sebagai suatu standar pangan di kantin Kopikir IKA. Penyuluhan ini dilaksanakan dengan tujuan membantu dan memberikan informasi tentang keamanan pangan, kebersihan peralatan, sanitasi ruangan, dan diharapkan dapat menciptakan lingkungan kantin yang sehat, mengurangi risiko penyakit, serta meningkatkan kualitas produk makanan yang disajikan. Berdasarkan penerapan hygiene dan sanitasi yang diberikan pada kantin Kopikir IKA terjadi perubahan yang cukup signifikan pada formulir kuesioner jasa boga A1 yaitu nilai mencapai 67 dari 70 jika dibandingkan dengan nilai awal yaitu 62 dari 70. Penambahan poin nilai jika dilihat pada tabel 1 terjadi pada kategori pembuangan sampah (tersedia tempat sampah yang cukup, tertutup, anti lalat, kecoa, tikus dan dilapisi kantong plastik yang selalu diangkat setiap kali penuh). Peralatan makan dan masak (alat makan dan masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang dan proses pencucian melalui tahapan mulai dari pembersihan sisa makanan, perendaman, pencucian dan pembilasan). Dengan ini range skor 65 – 70 telah dipenuhi. Kegiatan pendampingan selanjutnya yang dapat dilakukan adalah sertifikasi halal terhadap makanan yang dijual di kantin Kopikir IKA.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Mulawarman,

Puslit Halal Center LP2M Universitas Mulawarman, Dinas Kesehatan Kota Samarinda, seluruh panitia kegiatan pengabdian kepada masyarakat, dan kepada Bapak widodo selaku pengelola Kantin Kopikir Ika, serta seluruh tim yang terlibat dalam kegiatan ini.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Ana, C., Lima, I., Carmona, L., Leite, M., & Dias da Silva, L. (2023). THE IMPORTANCE OF HAND WASHING IN THE HOSPITAL ENVIRONMENT. *Health and Society*, 3(04), 552–569. <https://doi.org/10.51249/hs.v3i04.1600>
- Bayliss, K., Fine, B. (2020). Introduction and Background to the SoP Approach. In: A Guide to the Systems of Provision Approach. Palgrave Macmillan, Cham. [https://doi.org/10.1007/978-3-030-54143-9\\_1](https://doi.org/10.1007/978-3-030-54143-9_1)
- Cholis, L. N., Priatini, W., & Insani, H. M. (2022). Persepsi Konsumen Akan Hygiene dan Sanitasi terhadap Keputusan Pembelian Makanan pada Pedagang Kaki Lima: Studi Kasus di Kawasan Wisata Alun-alun Sumedang. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(2), 51–57. <https://doi.org/10.52352/jgi.v10i2.917>
- De Godoy, G., Cherubim, G. M. B., & Souza, C. S. S. B. (2023). Importance of public awareness of hand hygiene and the spread of hand-foot-mouth disease. *Seven Editora*. Retrieved from

- <https://sevenpublicacoes.com.br/editora/article/view/2205>
- 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. <https://doi.org/10.30644/rik.v12i2.784>
- 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. <https://doi.org/10.22207/JPAM.17.4.05>
- Hermatuti, M. (2020). Pengaruh promosi kesehatan higiene dan sanitasi makanan terhadap pengetahuan penjamah makanan di kantin sekolah tingkat SLTA kabupaten Belitung tahun 2020 (Doctoral dissertation, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta).
- Kemenkes (2011). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. PP. 1-70.
- Keppmenkes (2003). Keputusan Menteri Kesehatan republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan. PP. 1-21.
- Langitan, Y.S., Wauran, M.P., Agustina, S., Sitinjak, S.L., & Hutapea, L. (2023). THE MEASUREMENT OF PROPER HANDWASH KNOWLEDGE ON ELEMENTARY AND HIGHSCHOOL STUDENTS. *Jurnal Cakrawala Ilmiah*, 2(6), 2367–2372. <https://doi.org/10.53625/jcijurnalcakrawalaiilmiah.v2i6.4904>
- MacLeod, C., Braun, L., Caruso, B. A., Chase, C., Chidziwisano, K., Chipungu, J., Dreibelbis, R., Ejemot-Nwadiaro, R., Gordon, B., Esteves Mills, J., & Cumming, O. (2023). Recommendations for hand hygiene in community settings: a scoping review of current international guidelines. *BMJ Open*, 13(6), e068887. <https://doi.org/10.1136/bmjopen-2022-068887>
- Ningsih, R. (2014). Penyuluhan higiene sanitasi makanan dan minuman, serta kualitas makanan yang di jajakan pedagang di lingkungan SDN Kota Samarinda. *KEMAS: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(1), 64-72.
- Nurhajati, N. (2015). Perilaku Hidup Bersih dan Aehat (PHBS) Masyarakat Desa Samir Dalam Meningkatkan Kesehatan Masyarakat. *Publiciana*, 8(1), 107-126. <https://doi.org/10.36563/publiciana.v8i1.43>
- Rahmadhani, D., & Sumarmi, S. (2017). Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. *Open Access under CC BY-SA License*, 291-299.
- Rahmat, A., Mirawati, M. (2020). Model Participation Action Research Dalam Pemberdayaan Masyarakat. *Aksara: Jurnal Ilmu Pendidikan Nonformal*, 6(1), 62-71
- Rahmayani, R. (2018). Hubungan pengetahuan, sikap dan tindakan higiene sanitasi pedagang makanan jajanan di pinggir jalan. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 3(2), 172-178.
- 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). Dalam 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.
- WHO (World Health Organization). WHO Guidelines on Hand Hygiene in Health Care. PP. 270-270.
- 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.
- Zulaekah, S. (2012). Pendidikan gizi dengan media booklet terhadap pengetahuan gizi. *KEMAS: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 7(2), 127-133.