

# Penguatan Perilaku Hidup Bersih dan Sehat melalui Pendampingan Higiene dan Sanitasi pada Tingkat Kelompok Masyarakat

Muhammad Zikirlly Hakim<sup>1</sup>, Maghfirotin Marta Banin<sup>1</sup>, Yulian Andriyani<sup>1</sup>, Miftakhur Rohmah<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Fakultas Pertanian, Universitas Mulawarman, Samarinda, 75123

\*Email: [muhammadzikirllyhakim@gmail.com](mailto:muhammadzikirllyhakim@gmail.com)

Received: 05 Juli 2025 ; Accepted : 26 Desember 2025

## ABSTRACT

Dasawisma Kenanga, located in Sempaja Selatan, is a community group engaged in producing local food products such as cassava chips, banana chips, and spicy tempeh chips. However, their production process lacks adequate understanding and application of food hygiene and sanitation practices, posing potential risks to product safety and quality. To address this issue, a structured community assistance program was conducted, involving educational outreach, direct observation, and hands-on training using participatory methods. The proposed solutions included education on hygienic practices in production environments, installation of visual media such as posters, provision of physical tools like waste bins and production equipment, and the development of Standard Operating Procedures (SOPs) for food processing. Program success was measured using sanitation assessment based on Indonesian Ministry of Health Regulation No. 1096/2011, which showed an improvement from a pre-intervention score of 46 (ineligible) to 65 (meeting standards). These outcomes demonstrate the effectiveness of targeted assistance in enhancing awareness, knowledge, and hygienic behavior in community-based food production. Future efforts may include ongoing training, periodic evaluations, and the development of food safety-driven microenterprises as a means of sustainable economic empowerment.

**Keywords:** Dasawisma, hygiene, sanitation, food safety

## ABSTRAK

Dasawisma Kenanga di Kelurahan Sempaja Selatan merupakan kelompok masyarakat yang telah mengembangkan produk olahan pangan seperti keripik singkong, pisang, dan tempe. Namun, dalam proses produksinya masih ditemukan rendahnya pemahaman terhadap higiene sanitasi pangan, yang berisiko terhadap kualitas dan keamanan produk. Permasalahan menjadi dasar dalam pelaksanaan kegiatan pendampingan yang berfokus pada peningkatan pemahaman dan keterampilan masyarakat dalam menerapkan prinsip *hygiene* sanitasi, melalui kegiatan penyuluhan, observasi, serta pelatihan langsung dengan pendekatan partisipatif. Solusi yang ditawarkan mencakup edukasi tentang pentingnya kebersihan lingkungan produksi, penempatan media informasi visual berupa poster, pemberian sarana fisik seperti tempat sampah dan alat produksi, serta penyusunan Standar Operasional Prosedur (SOP) produksi. Keberhasilan program diukur melalui penilaian sanitasi ruang produksi berdasarkan Permenkes No. 1096 Tahun 2011, yang menunjukkan peningkatan skor dari 46 (belum layak) menjadi 65 (memenuhi standar). Hasil ini membuktikan bahwa pendampingan mampu meningkatkan kesadaran, pengetahuan, serta perubahan nyata dalam perilaku produksi pangan yang lebih higienis. Kegiatan ini dapat dilanjutkan dengan pelatihan berkelanjutan, evaluasi berkala, serta pengembangan usaha berbasis keamanan pangan sebagai upaya pemberdayaan ekonomi masyarakat secara berkelanjutan.

**Kata kunci:** Dasawisma, Higenie, Sanitasi, Keamanan Pangan

## PENDAHULUAN

Dasawisma Kenanga yang terletak di Rapak Binuang RT.26 Kecamatan Sempaja Selatan Kota Samarinda merupakan kelompok masyarakat yang terbentuk dari Rukun Tetangga (RT) dan memiliki peran strategis dalam meningkatkan kesejahteraan keluarga serta masyarakat. Pengembangan Dasawisma mempunyai peranan penting dalam meningkatkan kualitas hidup masyarakat, baik dari

sisi kesehatan maupun ekonomi (Syafirin, 2024). Dalam upaya pemenuhan ekonomi keluarga, Dasawisma dapat didorong untuk membentuk dan mengembangkan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) melalui pengolahan produk pangan, legalitas produk, serta penerapan higiene dan sanitasi yang baik. Hal ini berkaitan erat dengan ketersediaan pangan yang beragam, penanggulangan masalah gizi, dan pemberdayaan ekonomi masyarakat, sehingga dapat membangun

usaha ekonomi yang produktif dan mendukung pemenuhan ketersediaan pangan secara lebih baik (Ridho'i dkk., 2025). Oleh karena itu, industri kecil perlu melakukan pengelolaan yang baik untuk memberikan jaminan kepada konsumen bahwa mereka memiliki kemampuan dalam memproduksi makanan olahan dengan metode produksi yang efektif (Istiyanti dkk., 2018).

Namun demikian, dalam praktiknya masih terdapat berbagai permasalahan aktual terkait penerapan higiene dan sanitasi pada pengolahan pangan di tingkat kelompok masyarakat. Penanganan keamanan pangan merupakan upaya untuk melindungi makanan dari cemaran biologis, kimia, dan bahan lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Terjadinya pencemaran mikroba akibat kurangnya perlakuan terhadap higiene dan sanitasi merupakan salah satu masalah utama dalam keamanan pangan (Njatrijani, 2021). Keamanan pangan menjadi hal prioritas dalam proses pengolahan makanan, karena makanan yang terkontaminasi dapat memicu timbulnya foodborne disease. Kondisi ini dapat terjadi akibat konsumsi makanan yang mengandung zat atau bahan beracun. Menjaga kebersihan diri merupakan salah satu faktor pendukung dalam pelaksanaan higiene sanitasi dan higiene perorangan oleh pelaku UMKM (Taufik dkk., 2021). Selain itu, Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan menegaskan bahwa sanitasi penjamah, peralatan, penyajian, dan sarana penjaja merupakan faktor yang sangat memengaruhi kualitas makanan (Kepmenkes, 2003). Sementara itu, Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 mengatur enam prinsip higiene sanitasi, yaitu pemilihan bahan baku makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan matang, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan (Kepmenkes, 2011).

Dalam konteks tersebut, higiene sanitasi merupakan upaya penting untuk mengendalikan faktor-faktor yang dapat menyebabkan kontaminasi makanan, seperti manusia, bahan makanan, tempat, dan peralatan, agar makanan dapat dikonsumsi dengan aman (Kepmenkes, 2011). Higiene sanitasi makanan juga menjadi bentuk pencegahan untuk menjaga makanan dan minuman tetap bebas dari bahaya kesehatan sejak proses pembuatan, pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, hingga siap dikonsumsi. Oleh karena itu, seluruh UMKM perlu memahami pentingnya penerapan higiene dan sanitasi dalam proses produksi pangan (Panjaitan dkk., 2022).

Pada Dasawisma Kenanga sendiri telah dikembangkan beberapa produk olahan, yaitu keripik singkong, keripik tempe, dan keripik pisang. Akan tetapi, dalam pelaksanaan produksinya masih belum dipahami secara memadai mengenai higiene sanitasi. Kondisi ini menunjukkan adanya kesenjangan antara kebutuhan penerapan standar keamanan pangan dengan praktik produksi yang berjalan di lapangan.

Berdasarkan kondisi tersebut, diperlukan kegiatan pendampingan untuk meningkatkan pemahaman dan penerapan higiene sanitasi pada kelompok masyarakat Dasawisma Kenanga. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memperkuat perilaku hidup bersih dan sehat melalui pendampingan higiene dan sanitasi, sehingga kelompok masyarakat mampu menghasilkan produk pangan yang lebih bermutu, aman dikonsumsi, serta mendukung terciptanya lingkungan yang bersih, sehat, dan bebas dari pencemaran.

## METODE

### Lokasi dan Waktu Kegiatan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Dasawisma Kenanga yang berlokasi di Jalan Rapak Binuang 2, RT. 26, Kelurahan Sempaja Selatan, Kecamatan Samarinda Utara, Kota Samarinda, Provinsi Kalimantan Timur. Kegiatan diawali melalui penyuluhan dan pembekalan di Universitas Mulawarman yang melibatkan dosen, mahasiswa, dan perwakilan Dasawisma. Selanjutnya, pelaksanaan pendampingan dilakukan secara langsung di lokasi Dasawisma Kenanga.

### Peserta Kegiatan

Peserta dalam kegiatan ini terdiri atas perwakilan Dasawisma Kenanga, dosen Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman, mahasiswa, serta pemateri dari Dinas Kesehatan Kota Samarinda. Kehadiran para pihak tersebut dimaksudkan untuk mendukung proses penyuluhan, diskusi, serta pendampingan penerapan higiene sanitasi pada kelompok masyarakat.

### Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data dilakukan melalui observasi lapangan, wawancara langsung, dan pengisian lembar penilaian/kuesioner. Tahap awal dilakukan dengan kunjungan ke lokasi untuk memperoleh informasi dasar mengenai kondisi Dasawisma Kenanga, identitas ketua, aktivitas kelompok, serta kondisi lahan dan dapur produksi. Selanjutnya, pengamatan dilakukan pada ruang

produksi untuk mengidentifikasi penerapan hygiene sanitasi yang telah berjalan dan kendala yang dihadapi masyarakat.

### Metode Pelaksanaan

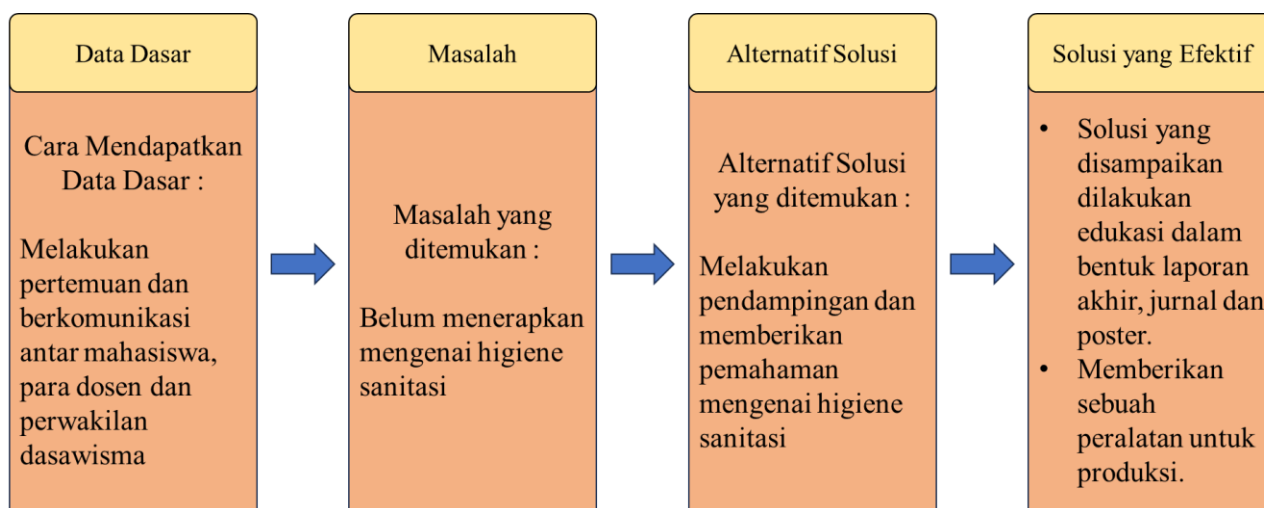
Kegiatan pengabdian ini menggunakan metode penyuluhan, diskusi, dan *Participatory Action Research* (PAR) (Palupi dkk., 2025). Penyuluhan dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan peserta mengenai pentingnya keamanan pangan, hygiene sanitasi, dan perilaku hidup bersih dan sehat dalam proses produksi pangan. Diskusi dilaksanakan secara partisipatif agar peserta dapat menyampaikan pengalaman, kendala, serta kebutuhan terkait penerapan hygiene sanitasi. Pendekatan ini juga bertujuan untuk memperluas pemahaman peserta mengenai pentingnya penerapan hygiene sanitasi dalam proses produksi guna mendukung mutu, keamanan pangan, pencegahan penyakit, dan keberlanjutan usaha (Banin dkk., 2024).

Tahap berikutnya dilakukan pendampingan langsung melalui pembersihan ruang produksi, penyampaian materi praktis, serta pemasangan poster edukasi mengenai kebersihan dapur,

penyediaan tempat sampah, dan pemisahan peralatan produksi dengan peralatan rumah tangga. Selain itu, dilakukan penyusunan Standar Operasional Prosedur (SOP) sederhana sebagai acuan dalam menjaga konsistensi mutu produksi. Pendampingan ini diharapkan dapat memperbaiki praktik kebersihan ruang produksi, meningkatkan kepercayaan konsumen, serta mendorong perilaku konsumsi yang lebih sehat (Utoro & Didimus, 2024).

### Instrumen dan Analisis

Instrumen yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi lembar observasi, panduan wawancara, kuesioner, dan dokumentasi lapangan. Analisis dilakukan secara deskriptif dengan menelaah hasil observasi, wawancara, dan respons peserta selama kegiatan berlangsung. Hasil analisis digunakan untuk mengidentifikasi masalah utama, menyusun solusi pendampingan, serta mengevaluasi pemahaman peserta terhadap penerapan hygiene sanitasi. Evaluasi keberhasilan kegiatan dilakukan melalui observasi perubahan pengetahuan dan praktik peserta setelah pendampingan. Pendekatan penyelesaian masalah dapat dilihat (Gambar 1).



Gambar 1. Bagan Pendekatan Penyelesaian Masalah

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Dasawisma Kenanga merupakan pemberdayaan masyarakat yang dipimpin oleh Ibu Fatimah. Beberapa kegiatan yang dilakukan pada Dasawisma Kenanga seperti mengelola sebuah lahan yang tersedia dengan menanam tanaman. Hasil yang diperoleh dapat diolah dan dikembangkan menjadi sebuah produk, dijual di

lingkungan sekitar dan menambah nilai jual. Selain itu, memiliki usaha bersama seperti penyediaan koperasi maupun sembako, pelaksanaan posyandu untuk anak-anak maupun lansia dan penyuluhan keterampilan. Dasawisma Kenanga ini bertepatan di Jalan Rapak Binuang 2, Kelurahan Sempaja Selatan, Kecamatan Samarinda Utara, Kota Samarinda, Provinsi Kalimantan Timur.

Hal pertama yang dilakukan adalah observasi dan wawancara secara langsung antara mahasiswa dengan Dasawisma. Pertemuan ini dilakukan pada tanggal 10 Juli 2024 di Dasawisma Kenanga RT 26 Rapak Binuang (Gambar 2). Pada kegiatan ini, dilakukan untuk mendapatkan sebuah informasi dasar mengenai Dasawisma Kenanga, identitas ketua Dasawisma, informasi mengenai Dasawisma, mengetahui permasalahan dan memahami kondisi yang dibutuhkan Dasawisma

lebih dalam. Permasalahan yang terjadi adalah Dasawisma Kenanga telah mengembangkan sebuah produk, dalam pelaksanaan produksi masih belum memahami terkait dari hygiene sanitasi. Maka, hal tersebut dilakukan pendampingan mengenai pemahaman tentang hygiene sanitasi. Proses pendampingan dilakukan agar dapat memperhatikan mutu dalam proses produksi sehingga menghasilkan produk yang berkualitas dan aman saat dikonsumsi.



**Gambar 2.** Survei Lokasi

Selanjutnya melakukan penyuluhan dan sosialisasi (Gambar 3) dengan penyampaian materi kepada Mahasiswa dan para Dasawisma. Pertemuan ini dilakukan pada tanggal 20 Juli 2024 yang bertepatan di Gunung Kelua, Jalan Pasir Belengkong, Ruang 507, Fakultas Pertanian, Universitas Mulawarman. Pertemuan ini dihadiri oleh Mahasiswa, Dosen Teknologi Hasil Pertanian, Dinas Kesehatan Kota Samarinda dan perwakilan Dasawisma. Pemaparan materi yang disampaikan adalah mengenai penyuluhan keamanan pangan dan penerapan hygiene sanitasi.

Adapun pemaparan materi yang disampaikan oleh Dinas Kesehatan mengenai keamanan pangan. Keamanan pangan mencakup semua hal yang berhubungan dengan produksi, pengolahan, penyimpanan, distribusi, dan konsumsi pangan, dan didefinisikan sebagai kondisi dan jaminan bahwa pangan tidak akan membahayakan kesehatan konsumen ketika disiapkan dan dikonsumsi sesuai dengan penggunaannya. Pelaku usaha harus menerapkan jaminan mutu sebagai langkah penting untuk mendapatkan pengakuan formal terkait dengan jaminan mutu yang ditunjukkan dalam bentuk sertifikat. Sertifikat ini

merupakan alat bukti penerapan sistem manajemen mutu dan menjadi jaminan bahwa produk pertanian dapat diterima di pasar (Mamuaja, 2016).

Faktor-faktor yang berkaitan dengan keamanan pangan meliputi keberadaan bahan kimia berbahaya, logam berat, dan kontaminasi mikroba dalam makanan. Tidak cukup hanya mengandalkan pengujian laboratorium untuk pengujian akhir guna menciptakan makanan yang aman dan berkualitas tinggi untuk dikonsumsi manusia. Sebaliknya, sistem produksi pangan dan sistem manajemen lingkungan yang efektif harus diterapkan. Dengan berkembangnya zaman, ada banyak sistem yang dapat memastikan kualitas dan keamanan makanan sepanjang proses produksi hingga konsumen. Seperti ISO-9000, *Quality Management Program*, HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*), dan lainnya (Mamuaja, 2016)

Tujuan dari penyampaian tersebut agar para Dasawisma paham akan pentingnya hygiene sanitasi, sebagai kenyamanan dan keamanan konsumen untuk mencegah terjadi kontaminasi maupun menjaga kualitas produk agar aman untuk dikonsumsi (Atmaja & Yulianie, 2023).



**Gambar 3.** Dokumentasi Penyuluhan dan sosialisasi

Setelah melakukan penyuluhan dan sosialisasi, langsung menuju lokasi untuk pengamatan dan penilaian terhadap kondisi ruang produksi. Ketentuan dari Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 kategori dari jenis usaha ini termasuk golongan A1 (Tabel 1), karena tergolong dalam skala usaha sederhana dan kecil menggunakan dapur rumah tangga dengan melayani masyarakat umum. Dalam pengolahannya, usaha ini dikelola oleh keluarga

dengan kapasitas produksi yang terbatas (tidak lebih dari 100 porsi per hari) dan harus memenuhi standar mutu untuk menjaga kualitas produk. Proses pendampingan perlu dilakukan untuk pemeriksaan dan penilaian sebelum maupun sesudah pendampingan dari kondisi dapur. Hal ini dilakukan untuk mengidentifikasi titik kritis dalam proses produksi dan meningkatkan kesadaran dalam kebersihan lingkungan sehingga proses produksi terasa lebih nyaman.

**Tabel 1.** Penilaian kondisi ruang produksi

No.	Uraian	Bobot	Sebelum	Sesudah
<b>LOKASI, BANGUNAN DAN FASILITAS</b>				
1.	Halaman bersih, rapi, tidak becek, dan berjarak sedikitnya 500m dari sarang lalat / tempat pembuangan sampah, serta tidak tercium bau busuk atau tidak sedap yang berasal dari sumber pencemaran.	1	0	1
2.	Konstruksi bangunan kuat, aman, terpelihara, bersih dan bebas dari barang-barang yang tidak berguna atau barang sisa.	1	0	0
3.	Lantai kedap air, rata, tidak licin, tidak retak, terpelihara dan mudah dibersihkan.	1	0	0
4.	Dinding dan langit-langit dibuat dengan baik, terpelihara dan bebas dari debu (sarang laba-laba)	1	0	0
5.	Bagian dinding yang kena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai	1	0	0
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>				
7.	Pencahayaan sesuai dengan kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan. Kuat cahaya sedikitnya 10 fc pada bidang kerja.	1	1	1

<b>SIRKULASI UDARA</b>		<b>Bobot</b>	<b>Sebelum</b>	<b>Sesudah</b>
8.	Ruang kerja maupun peralatan dilengkapi ventilasi yang baik sehingga terjadi sirkulasi udara dan tidak pengap.	1	1	1
<b>ALIRAN AIR BERSIH</b>				
9.	Sumber air bersih aman, jumlah cukup dan bertekanan	5	5	5
<b>ALIRAN 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	1	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	0	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	0	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	3	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	0	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	2	5
21.	Penanganan makanan yang potensial berbahaya karena tidak ditutup atau disajikan ulang.	4	4	4
<b>PERALATAN MAKAN DAN MASAK</b>				
22.	Perlindungan terhadap peralatan makan dan masak dalam cara pembersihan, penyimpanan, penggunaan dan pemeliharaannya.	2	1	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	0	5
25.	Bahan racun / pestisida disimpan tersendiri di tempat yang aman, terlindung, menggunakan label / tanda yang jelas untuk digunakan.	5	5	5
26.	Perlindungan terhadap serangga, tikus, hewan peliharaan dan hewan pengganggu lainnya	4	4	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>46</b>	<b>65</b>

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 sebagai pemeriksaan higiene sanitasi untuk memenuhi syarat kelayakan produksi. Nilai yang dibutuhkan dalam golongan A1 harus mencapai minimal 65 dan nilai maksimal harus mencapai 70. Berdasarkan hasil penilaian sebelum pendampingan pada ruang produksi Dasawisma Kenanga, telah memperoleh nilai sebesar 46. Hal ini menunjukkan bahwa ruang produksi Dasawisma Kenanga, belum memenuhi syarat Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 dengan baik. Maka perlu dilakukan pendampingan dalam penerapan higiene sanitasi untuk memenuhi syarat kelayakan produksi.

Hasil penilaian setelah dilakukan pendampingan pada ruang produksi Dasawisma Kenanga, telah memperoleh nilai sebesar 65. Hal ini menunjukkan bahwa ruang produksi tersebut, telah memenuhi syarat Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011. Pendampingan ini diharapkan bisa meningkatkan kesadaran dan pengetahuan tentang keamanan pangan, guna menjaga kesehatan, mencegah terjadinya penularan penyakit melalui makanan. Selain itu, bisa menerapkan prinsip menjaga kebersihan lingkungan produksi agar tetap bersih, sehat dan aman.

Pada ruang produksi sudah cukup baik, seperti sudah memiliki wastafel atau tempat untuk mencuci alat produksi. Sirkulasi udara pada ruang produksi sudah merata karena dengan adanya sistem ventilasi udara yang cukup baik. Namun, ditemukan sebuah hasil pengamatan terkait

permasalahan pada ruang produksi tersebut. Pada ruang produksi tidak menyediakan tempat sampah yang tertutup dan alat produksi yang digunakan untuk pengolahan produk nantinya tidak ada. Masih terdapat beberapa kekurangan lainnya, seperti lantai ruang produksi yang masih belum menggunakan lantai kedap air. Dinding yang terdapat retakan dan bekas terjadinya kebakaran perlu dilakukan mengecat ulang dinding. Terdapat sisa bahan masakan yang seharusnya bisa dipakai kembali, namun menjadi terbuang sia-sia karena tidak disimpan dengan benar. Selain itu, peralatan makan seperti piring, sendok, garpu, dan lainnya yang tidak disimpan dalam lemari

Maka, solusi dari permasalahan tersebut, dengan membersihkan seluruh ruangan produksi dan membuang semua bahan masakan yang sudah tidak terpakai lagi. Menyimpan peralatan makanan ke dalam lemari untuk menghindari kontaminasi silang. Selain itu, dengan memberikan pemahaman tentang penerapan higiene sanitasi pada ruang produksi untuk selalu terjaga kebersihannya dan keamanan makanan bagi konsumen (Atmaja & Yulianie, 2023). Tujuan sistem manajemen keamanan pangan adalah untuk menghindari kontaminasi silang melalui pemisahan peralatan produksi. Menerapkan prinsip seperti ini akan meminimalkan terjadinya kontaminasi (Noviastuti & Putranti, 2021).

Perubahan kondisi lingkungan dapur setelah dilakukan pendampingan dapat terlihat secara nyata (Gambar 4). Perubahan ini menunjukkan hal dari proses pendampingan dalam peningkatan pemahaman masyarakat mengenai pentingnya penerapan prinsip higiene sanitasi dalam proses produksi.



**Gambar 4.** (a) Sebelum dilakukan pendampingan dan (b) Setelah dilakukan pendampingan

Pemberian pemahaman kepada Dasawisma terkait higiene sanitasi yaitu menempelkan beberapa poster di dapur (Gambar 5) Hal ini

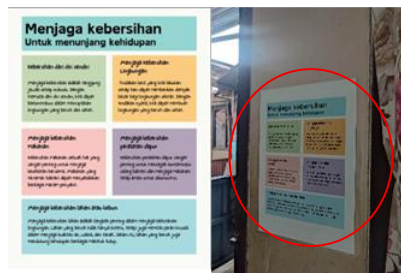
dilakukan sebagai pengingat dan pemahaman akan kebersihan di ruang produksi tersebut.



(a)



(b)



(c)



(d)



(e)

**Gambar 5.** (a) Mencuci Tangan (b) Higiene Sanitasi di Ruang Dapur (c) Menjaga Kebersihan Untuk Menunjang Kehidupan (d) Menjaga Lingkungan (e) Dilarang Merokok

Pada gambar 5 (a), poster tersebut menjelaskan tata cara mencuci tangan yang baik dan benar, saat sebelum dan sesudah melakukan proses pengolahan. Kemudian pada gambar 5 (b) menunjukkan serangkaian kegiatan yang perlu diperhatikan dalam menjaga higiene sanitasi di

dapur dan agar selalu menjaga kebersihan lingkungan dan menciptakan lingkungan yang nyaman untuk dilakukan proses pengolahan. Pada gambar 5 (c) dan gambar (d) terdapat poster dengan kata-kata singkat menunjukkan untuk peduli terhadap kebersihan lingkungan. Terakhir, pada

gambar “*No Smoking, in this area*” menunjukkan bahwa melarang keras untuk tidak merokok di ruangan produksi tersebut, karena akan dapat mengganggu pekerja yang melakukan pengolahan dan menghindari dari kontaminasi pada rokok.

Tujuan dari penempelan poster ini diharapkan sebagai media informasi yang efektif untuk melakukan edukasi tentang hygiene sanitasi dan kebersihan lingkungan. Media informasi juga dapat bermanfaat dalam menyampaikan isi pesan yang ada di dalamnya dan bisa diterapkan selalu (Rizal, 2021).

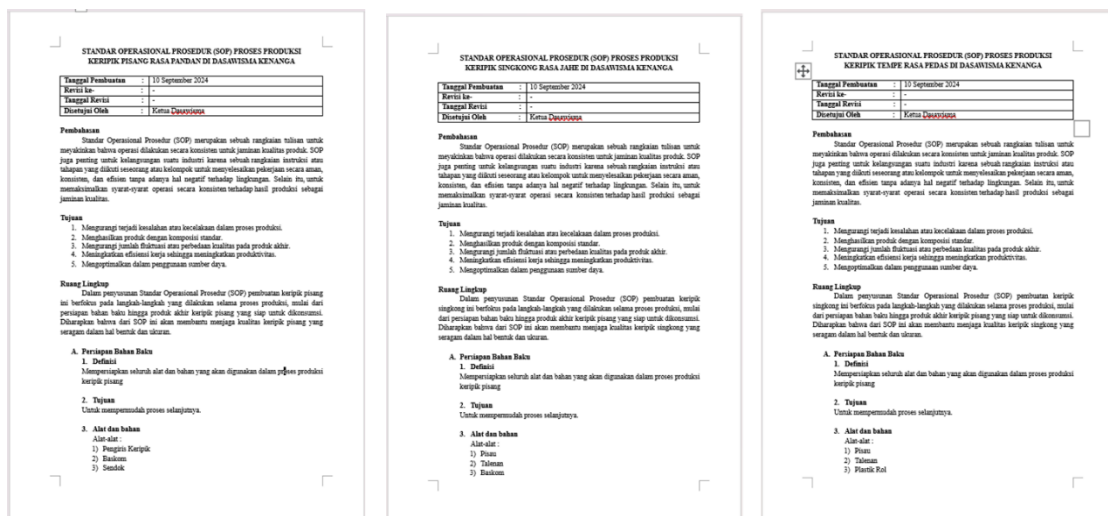
Sebagai bagian dari implementasi solusi untuk mendukung penanganan hygiene sanitasi yang berkelanjutan, dilakukan penyediaan sarana fisik seperti penyediaan tempat sampah (Gambar 6) yang bertujuan untuk mendorong menjaga lingkungan tetap bersih dan higienis. Penyerahan alat produksi (Gambar 7) sebagai bentuk dukungan terhadap kegiatan usaha masyarakat, yang diharapkan dapat meningkatkan kualitas hasil produksi sekaligus memperhatikan aspek kebersihan dan keamanan pangan.



Gambar 6. Penyediaan tempat sampah dan alat produksi

Sebelum dilakukannya pendampingan, dalam ruang produksi tersebut tidak memiliki tempat sampah yang belum memadai. Namun, setelah dilakukan pendampingan, para Dasawisma sudah mengerti pentingnya dalam menjaga dan menerapkan hygiene sanitasi dengan menyediakan

tempat sampah di sekitar ruang produksi. Selain itu perlu menyediakan sebuah alat produksi kepada Dasawisma. Dari alat produksi yang diberikan diharapkan sebagai kelancaran dalam proses produksi nantinya.



Gambar 7. Standard Operating Procedure (SOP)

Dasawisma telah melakukan pengembangan produk yaitu keripik singkong, keripik pisang dan keripik tempe. Maka langkah selanjutnya melakukan pembuatan *Standard Operating Procedure* (SOP) dalam proses produksi olahan. SOP merupakan sebuah rangkaian tulisan untuk meyakinkan bahwa operasi dilakukan secara konsisten untuk jaminan kualitas produk dengan sebuah rangkai instruksi untuk menyelesaikan

pekerjaan secara aman, konsisten dan efisien. Penyusunan SOP ini berfokus pada langkah-langkah yang dilakukan selama proses produksi, mulai persiapan bahan baku hingga produk akhir yang siap untuk dikonsumsi (Fitriyani, 2020). Diharapkan bahwa dari SOP ini akan membantu menjaga kualitas produk yang seragam dalam hal bentuk maupun ukuran dan selalu menjaga kualitas produk (Pambudi, 2022).



**Gambar 8.** Penyampaian SOP

## KESIMPULAN

Secara keseluruhan, pendampingan higiene dan sanitasi efektif dalam meningkatkan pemahaman serta praktik perilaku hidup bersih dan sehat pada tingkat kelompok masyarakat. Hasil penilaian ruang produksi memperlihatkan adanya peningkatan skor kelayakan dari 46 menjadi 65 setelah intervensi, yang menandakan bahwa penerapan edukasi, observasi, pembersihan ruang produksi, penyediaan sarana pendukung, pemasangan media informasi, dan penyusunan SOP mampu memperbaiki kondisi sanitasi serta mendukung keamanan pangan produk olahan. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya higiene sanitasi, tetapi juga menjadi langkah awal dalam mewujudkan proses produksi yang lebih aman, bermutu, dan berkelanjutan.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan terima kasih kepada Ibu Fatimah selaku Ketua Dasawisma Kenanga di Jalan Rapak Binuang 2, RT. 26, Kelurahan Sempaja Selatan, Kecamatan Samarinda Utara, Kota Samarinda, Provinsi Kalimantan Timur, atas sambutan, dukungan, dan kerja samanya selama pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Pertanian

(HIMALOGISTA) yang telah berkolaborasi dengan Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman, dalam mendukung terselenggaranya program ini. Penulis turut berterima kasih kepada orang tua, keluarga, teman, serta seluruh pihak yang telah memberikan doa dan dukungan sehingga kegiatan dan penulisan artikel ini dapat berjalan dengan baik.

## DAFTAR PUSTAKA

- Atmaja, A. G. B., & Yulianie, F. (2023). Analisis Penerapan Hygiene dan Sanitasi di Dapur Resort and SPA. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 2(10), 2301-2307. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i10.588>
- Banin, M. M., Kristina, V. E., Utoro, P. A. R., Andriyani, Y., & Rohmah, M. (2024). Hygiene and Sanitation Analysis in Ibu Wanti Canteen Faculty of Business Economics Mulawarman University. *Journal of Innovation and Applied Technology*, 10(2), 76-82. <http://dx.doi.org/10.21776/ub.jiat.2024.10.02.012>
- Fitriyani, Z. A. (2020). Penyusunan dokumen standard operating procedure (SOP) dalam upaya peningkatan kualitas proses produksi donat di donken Mojokerto.

- OPTIMA*, 3(1).  
<https://doi.org/10.33366/optima.v3i1.1244>
- Istiyanti, E., Rahayu, L., & Sriyadi, S. (2018). Pengembangan agroindustri pangan lokal melalui peningkatan jaminan mutu produk dan pengelolaan keuangan. *BERDIKARI: Jurnal Inovasi dan Penerapan Ipteks*, 6(1), 40-52. <https://doi.org/10.18196/bdr.6132>
- Kepmenkes, R. I. (2003). *Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*.
- Kepmenkes, R. I. (2011). *Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/Menkes/SK/VI/2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga*.
- Njatrijani, R. (2021). Pengawasan Keamanan Pangan. *Law, Development and Justice Review*, 4(1), 12-28.
- Noviastuti, N., & Putranti, R. E. (2021). Penerapan Hygiene dan Sanitasi Dalam Proses Penyimpanan dan Pengolahan Bahan Baku Makanan Di Dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta. *Jurnal Nusantara*, 4(2), 33-43. <https://doi.org/10.63986/nsn.v4i2.35>
- Pambudi, C. S. Y. S. (2022). Analisa Pelaksanaan Prinsip Good Manufacturing Practice (GMP) di Pabrik Tahu Dele Emas Krajan Mojosongo Surakarta Guna Penyusunan Standar Operasional Prosedur (SOP). *Jurnal Kewarganegaraan*, 6(3), 4562-4570.
- Panjaitan, R., Santi, S. S., & Nurmawati, A. (2022). Sosialisasi Pembuatan Sabun Padat Pencuci Tangan Di Panti Asuhan Al Amin Gresik. *Jurnal Abdimas Tek. Kim.*, 3(1), 16-20.  
<https://doi.org/10.33005/jatekk.v3i1.59>
- Palupi, N. P., Utoro, P. A. R., Hardi, E. H., Susmiyati, H. R., Diana, R., Andriyani, Y., Rachmawati, M., & Banin, M. M. (2025). Strategi pemberdayaan masyarakat pesisir melalui pengolahan unggulan mangrove dan ikan lokal. *Jurnal Inovasi Hasil Pengabdian Masyarakat (JIPEMAS)*, 8(1), 238-250.  
<https://doi.org/10.33474/jipemas.v8i1.22544>
- Ridho'i, M., Fauzi, M., Likasari, G. A., Harwiki, W., Augustinah, F., & Hartati, F. K. (2025). Pendampingan Penerapan Sanitasi dan Higienis Pada Pelaku UMKM Di Desa Selok Awar-Awar. *Seminar Nasional Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Terbuka*, 4, 664-674.
- Rizal, M. (2021). Pemanfaatan Media Poster Tempel Untuk Komunikasi Visual Di Desa Wanasari Kecamatan Muara Wahau. *Al-Rabwah*, 15(01), 36-41.
- Syafrin, N. S. R. (2024). Optimalisasi Modal Sosial: Peran Dasawisma dalam Pembangunan Desa. *VOX POPULI*, 7(1), 13-26.
- Taufik, M., Prasetyo, A. D., & Yahya, I. (2021). Sosialisasi hygiene sanitasi pada pedagang warung makan di sekitar kampus IAIN Surakarta. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 12(1), 32-36.  
<http://journal.upgris.ac.id/index.php/e-dimas>
- Utoro, P. A. R., & Didimus, D. (2024). Implementasi Hygiene dan Sanitasi di Kantin Kopikar Ika Universitas Mulawarman. *ABDIKU: Jurnal Pengabdian Masyarakat Universitas Mulawarman*, 3(1), 19-28.  
<https://doi.org/10.32522/abdiku.v3i1.1467>