

## Penerapan *Hygiene*, Sanitasi, dan Keselamatan Kerja Pada Kelompok Sari Boga Pecatu

<sup>\*1,2</sup>Ni Wayan Nursini<sup>1,2</sup>, <sup>1,2</sup>I Gustyi Ayu Wita Kusumawati, <sup>3</sup>I Gusti Ika Monika Prastyandhari

<sup>1</sup>Program Studi Gizi, Universitas, Dhyana Pura, Indonesia

<sup>2</sup>PUI-PT Nutribiome, Universitas Dhyana Pura, Indonesia

<sup>3</sup>Program Studi Vokasional Kesehatan Keluarga, Universitas Dhyana Pura, Indonesia

\*Penulis Korespondensi: [nursini@undhirabali.ac.id](mailto:nursini@undhirabali.ac.id)

Kata Kunci: sanitasi, keselamatan kerja, sari\_boga\_pecatu

**Abstract:** *Pengolahan makanan/minuman tradisional yang berbasis pemanfaatan sumber daya lokal dapat menjadi sarana untuk memperkenalkan suatu daerah. Sari Boga Pecatu merupakan salah satu industri rumah tangga yang mengolah belimbing wuluh. Permasalahan hygiene, sanitasi dan keselamatan kerja dapat mempengaruhi mutu produk yang dihasilkan. Kegiatan PkM dilakukan dalam bentuk penyuluhan dan pelatihan, mitra PkM pada kegiatan ini adalah Sari Boga Pecatu berlokasi di Desa Pecatu, Kuta, Badung. Melalui kegiatan PkM ini dari hasil evaluasi didapatkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra tentang personal hygiene, hygienealat, sanitasi tempat produksi dan keselamatan kerja berturut-turut 50%, 62,5%, 50%, dan 62,5%. Dengan menerapkan hygiene, sanitasi dan keselamatan kerja dengan baik diharapkan kedepannya dapat menghasilkan produk yang lebih terjamin mutunya.*

### 1. PENDAHULUAN

Pengolahan makanan/minuman tradisional yang berbasis pemanfaatan sumber daya lokal dapat menjadi sarana untuk memperkenalkan suatu daerah. Pecatu adalah salah satu desa di Kecamatan Kuta Selatan, Kabupaten Badung, yang memiliki berbagai jenis tanaman yang cocok dan potensial untuk dikembangkan seperti belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) untuk mendukung pariwisata.

Sari Boga Pecatu merupakan salah satu industri rumah tangga yang mengolah belimbing wuluh menjadi produk pangan yang siap dikonsumsi seperti manisan dan sirup. Pengolahan belimbing wuluh menjadi manisan merupakan pilihan yang lebih baik untuk pengawetan buah. Buah belimbing wuluh memiliki kadar air yang tinggi yaitu 94% (Windyastari et al., 2012) menyebabkan buah jarang dikonsumsi dalam keadaan segar dan daya simpannya relatif singkat, namun dengan memperpanjang umur simpan buah, kita dapat mengkonsumsi belimbing wuluh kapanpun dan dimanapun serta dapat menyimpan produknya (Agustina et al., 2024; Eferyn et al., 2023; Faizah et al., 2022; Saifuddin et al., 2024). Selain itu belimbing wuluh memiliki nilai aktivitas antioksidan sebesar 91,89% (Yanti & Suksmayu Saputri, 2019), kandungan vitamin C sebesar 25mg/100gr, yang mendekati kandungan vitamin C jeruk yaitu 27mg/100gr (Agustina et al., 2024), sehingga dapat dijadikan acuan dalam pemanfaatan buah belimbing wuluh sebagai produk olahan pangan yang sehat.

Pada umumnya makanan dan minuman yang diproduksi oleh industri rumah tangga kurang memperhatikan keamanan hasil produksinya, sehingga banyak kasus keracunan makanan yang disebabkan oleh makanan yang diproduksi oleh industri rumah tangga (Limon, 2021; Nursini et al., 2023a). Keamanan pangan merupakan hal yang penting karena berkaitan dengan kesehatan konsumen oleh karena itu perlu dilakukan edukasi kepada para pengolah makanan agar

\*Corresponding author, [nursini@undhirabali.ac.id](mailto:nursini@undhirabali.ac.id)

makanan yang diproduksi aman dan terjamin (Limon, 2021)

Selain keamanan pangan, bekerja secara aman juga merupakan faktor yang mendukung proses produksi, karena penggunaan alat-alat pada saat proses produksi mungkin saja dapat membahayakan keselamatan pekerja. Rendahnya pengetahuan pekerja akan keselamatan saat bekerja, dapat menjadi faktor penghambat saat produksi dan berpengaruh terhadap mutu produk yang dihasilkan.

Permasalahan hygiene, sanitasi dan keselamatan kerja dapat mempengaruhi mutu produk yang dihasilkan. Oleh karena itu, pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan untuk memberikan penyuluhan dan pelatihan terkait higiena, sanitasi dan keselamatan kerja di Sari Boga Pecatu, agar kedepannya dapat menghasilkan produk yang terjamin mutunya.

## 2. METODE

Kegiatan PkM dilakukan dalam bentuk penyuluhan dan pelatihan, mitra PkM pada kegiatan ini adalah Sari Boga Pecatu yang terdiri dari 1 pemilik usaha dan 6 orang karyawan, yang berlokasi di Desa Pecatu, Kuta, Badung. Pelaksanaan kegiatan berlangsung dari bulan Oktober hingga November 2025. Kegiatan dimulai dengan survei lokasi mitra untuk memperoleh kendala serta permasalahan yang dihadapi oleh mitra. Permasalahan mitra berhubungan dengan *hygiene*, sanitasi dan keselamatan kerja saat melakukan proses produksi. Selanjutnya tim PkM mencari solusi untuk permasalahan yang dialami oleh mitra. Kegiatan penyuluhan dan pelatihan dilakukan dengan memberikan materi mengenai *hygiene*, sanitasi dan keselamatan kerja. Sebelum kegiatan dimulai, mitra diberikan *pre-test* untuk mengukur pengetahuan mitra mengenai *hygiene*, sanitasi dan keselamatan kerja. Dan setelah pelatihan, mitra kembali diberikan *post-test* untuk mengetahui pemahaman mitra mengenai materi *hygiene*, sanitasi dan keselamatan kerja yang diberikan oleh tim PkM. Pada kegiatan penyuluhan dilakukan dengan metode ceramah dan diskusi, sedangkan kegiatan pelatihan dilakukan dengan metode praktek.

## 3. HASIL

Kegiatan PkM dilakukan dalam beberapa tahapan yaitu sosialisasi dengan mitra, penyuluhan, pelatihan dan evaluasi. **Sosialisasi** dengan mitra mengenai program kerja tim PkM yang diberikan oleh tim PkM. Tim menginformasikan bahwa kegiatan akan dilakukan dengan cara penyuluhan dan pelatihan hygiene, sanitasi, dan keselamatan kerja (Gambar 1).



Gambar 1. Sosialisasi dan ceramah penerapan HSK pada kegiatan PkM (Sumber: dokumentasi pribadi)



keterampilan mitra tentang *personal hygiene*, *hygiene* alat, sanitasi tempat produksi dan keselamatan kerja berturut-turut 50%, 62,5%, 50%, dan 62,5%.

#### 4. Pembahasan

Pelaksanaan PkM di sari Boga Pecatu berjalan dengan lancar, karena mityra menyambut baik dan sangat antusias dalam melakukan pelatihan. Pelatihan *personal hygiene*, *hygiene* alat, sanitasi tempat produksi dan keselamatan kerja menjadi kunci utama keamanan pangan bagi seorang *food handler*. Melalui kegiatan PkM ini dari hasil evaluasi didapatkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra tentang *personal hygiene*, *hygiene* alat, sanitasi tempat produksi dan keselamatan kerja berturut-turut 50%, 62,5%, 50%, dan 62,5%. Hal ini sangat penting untuk diterapkan dalam pengolahan pangan. Praktek HSK yang dilakukan adalah mencuci tangan yang merupakan penerapan *personal hygiene* yang paling minimal agar terhindar dari cemaran biologis, kimia dan fisik (Botchwey et al., 2022; Chilmi et al., 2021; Firjatulloh & Kholidah, 2024; Nursini et al., 2023b).

#### 5. KESIMPULAN

Penyuluhan dan pelatihan kepada IRT Sari Boga Pecatu dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra tentang hygiene, sanitasi, dan keselamatan kerja. Berdasarkan hasil *pre test* dan *post test* didapatkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra terkait personal hygiene, hygiene alat, sanitasi tempat produksi dan keselamatan kerja berturut-turut 50%, 62,5%, 50%, dan 62,5%.

#### UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih kami sampaikan kepada LPPM Universitas Dhyana Pura yang telah mendanai kegiatan PkM melalui kontrak No: 001/UNDHIRA-LPPM/PKM-I/2025. Ucapan terimakasih juga kami ucapkan pada Sari Boga Pecatu.

#### DAFTAR REFERENSI

- Agustina, R., Yasar, M., Ferijal, T., Hartuti, S., & Zikri, I. (2024). Pengolahan Manisan Belimbing Wuluh Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan Sehat. *Jurnal Pengabdian Pembangunan Pertanian Dan Lingkungan*, 1(2), 15–21.
- Botchwey, C. O.-A., Kesseh, D., Baidoo, M. A., Boateng, A. A., & Boakye, D. S. (2022). Occupational Health and Safety Practices among Sanitation Workers in a Public University in Ghana: A Qualitative Approach. *International Journal of Environment and Climate Change*, 226–237. <https://doi.org/10.9734/ijecc/2022/v12i1030789>
- Chilmi, D. S., Yudhastuti, R., & Utomo, B. C. (2021). Overview of Sanitation Hygiene and Bacteriological Quality of Food and Equipment on Food Management Sites At Juanda Airport, Surabaya in 2019. *Indonesian Journal of Public Health*, 16(2), 219–229. <https://doi.org/10.20473/ijph.v16i2.2021.219-229>
- Eferyn, K., Panganstuti, R. L., & Denakrisnada, S. G. (2023). Pelatihan Pengolahan Belimbing Wuluh Menjadi Bernilai Jual Tinggi. *Aplikasi Riset Kepada Masyarakat*, 3(1), 133–136.

- Faizah, M., Nurhayati, D., Tiarawati, I., Iffatul Maula Achmad, N., & A Wahab Hasbullah Jl Garuda, U. K. (2022). Pelatihan Pemanfaatan Belimbing Wuluh Sebagai Manisan Di Desa Tamping Mojo Kecamatan Tembelang Jombang. *Jurnal Kemitraan Dan Pemberdayaan Masyarakat*, II(2), 1–6. <https://doi.org/10.14414/kedaymas.v2i2.2905>
- Firjatulloh, M. B., & Kholidah, D. (2024). View of Analisis Kepatuhan Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Peralatan di Whitespoon Catering Malang. *Nutriture Journal*, 3(3), 111–118.
- 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(January), 63–73. <https://doi.org/10.1016/j.crfs.2021.01.001>
- Nursini, N. W., Yogeswara, I. B. A., Gunawan, P. W., & Kusumawati, I. G. A. W. (2023a). Penerapan Hygiene Sanitasi dan Keselamatan Kerja Pada UMKM Setan Bali. *JPPM (Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 7(2), 315. <https://doi.org/10.30595/jppm.v7i2.11036>
- Nursini, N. W., Yogeswara, I. B. A., Gunawan, P. W., & Kusumawati, I. G. A. W. (2023b). Penerapan Hygiene Sanitasi dan Keselamatan Kerja Pada UMKM Setan Bali. *JPPM (Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 7(2), 315. <https://doi.org/10.30595/jppm.v7i2.11036>
- Saifuddin, Nazlia, S., Khumaira, Hasanah, & Taqiyah, A. (2024). View of Pengembangan Olahan Belimbing Wuluh Sebagai Upaya Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Di Pulo Aceh. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 5(4), 5416–5422.
- Windyastari, C., Wignyanto, & Putri, W. I. (2012). Pengembangan Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi) sebagai Manisan Kering dengan Kajian Konsentrasi Perendaman Air Kapur (CA(OH)<sub>2</sub>) dan Lama Waktu Pengeringan. *Jurnal Industri*, 1(3), 195–203.
- Yanti, S., & Suksmayu Saputri, D. (2019). Uji Aktivitas Antioksidan Serbuk Ekstrak Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L.). *Jurnal TAMBORA*, 3(2), 16–26. <https://doi.org/10.36761/jt.v3i2.252>