ORIGINAL ARTICLE

PENERAPAN HIGIENE PERORANGAN PADA PENJAMAH MAKANAN DI INDUSTRI RUMAH TANGGA MI DAN KULIT PANGSIT DI KELURAHAN WONOKOYO, KOTA MALANG

Ike Dian Wahyuni[1*], Beni Hari Susanto[1], Irfany Rupiwardhani[1]
[1]STIKES Widyagama Husada

Corresponding author:
Ike Dian Wahyuni
STIKES Widyagama Husada
Email: ikedian@widyagamahusada.ac.id

Article Info:
Dikirim: 05 Januari 2026
Ditinjau: 20 November 2026
Diterima: 26 November 2026

DOI:
https://doi.org/10.33475/mhjcs.v5i2.71

Abstrak

Pengamatan awal di sebuah industri rumah tangga mi dan kulit pangsit di Kelurahan Wonokoyo, Kecamatan Kedungkandang, Kota Malang, menunjukkan bahwa sebagian pekerja belum menggunakan alat pelindung diri (APD) dan masih merokok saat mengolah makanan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan memperbaiki praktik higiene perorangan pada penjamah makanan. Sebanyak 15 pekerja mengikuti pelatihan yang dilanjutkan dengan pendampingan di tempat produksi. Kegiatan berlangsung selama empat minggu pada Juli–Agustus 2025. Tim bersama mitra mengidentifikasi masalah, menyusun materi pelatihan, dan mengevaluasi praktik pekerja melalui pengamatan langsung. Mitra juga menunjuk seorang koordinator untuk memantau penerapan higiene setelah pelatihan. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa sekurang-kurangnya 80% penjamah makanan menerapkan higiene perorangan saat bekerja. Sekurang-kurangnya 90% peserta menggunakan APD saat produksi, dan sekurang-kurangnya 90% tidak merokok selama proses produksi. Pendampingan lanjutan masih diperlukan bagi pekerja yang belum menerapkan praktik tersebut secara konsisten.

Kata kunci: keamanan pangan; higiene perorangan; sanitasi makanan; penjamah makanan; UMKM

.

*© 2019 The Author(s). This is an **Open Access** article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution 4.0 International License, which permits unrestricted non-commercial use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited*

ISSN: 2961-998X (online)
ISSN-L: 2961-998X

PENDAHULUAN

Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan merumuskan kesehatan sebagai keadaan yang mencakup aspek fisik, mental, spiritual, dan sosial serta memungkinkan seseorang hidup produktif secara sosial dan ekonomi (Republik Indonesia, 2009).

Makanan merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia. Zat gizi dalam makanan menyediakan energi untuk beraktivitas serta mendukung pertumbuhan dan pemeliharaan jaringan tubuh. Pada anak usia dini, kecukupan gizi juga berperan dalam tumbuh kembang (Rahmi, 2019).

Keamanan makanan perlu dijaga pada setiap tahap pengelolaan, mulai dari pemilihan dan penyimpanan bahan baku, pengolahan, dan penyimpanan makanan jadi hingga pengangkutan dan penyajian (Chandra, 2012).

Selain pengawasan terhadap bahan dan proses pengolahan, kebersihan penjamah dan peralatan perlu diperhatikan. Syahrizal (2017) mengkaji higiene penjamah makanan dan keberadaan *Escherichia coli* pada peralatan makan di warung makan. Pada skala industri rumah tangga, Rahmadina (2022) juga mengkaji praktik higiene dan sanitasi pada pekerja pengolahan kerupuk.

Mitra kegiatan ini adalah usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang memproduksi mi dan kulit pangsit di Kelurahan Wonokoyo, Kecamatan Kedungkandang, Kota Malang. Usaha ini memiliki satu rumah produksi dengan 15 pekerja dan menghasilkan 20–25 kg mi dan kulit pangsit per hari. Lokasinya dekat dengan pasar induk dan beberapa pasar lain yang mendukung distribusi produk. Pemilik dan pekerja berpendidikan SMP atau SMA. Meskipun telah lama mengolah makanan, mereka belum pernah mengikuti pelatihan higiene bagi penjamah makanan.

Kegiatan produksi dan distribusi berjalan secara rutin. Namun, pada pengamatan awal, tim menemukan pekerja yang belum menggunakan alat pelindung diri (APD), bekerja tanpa alas kaki, atau merokok di area produksi. Penataan dan penyimpanan bahan baku juga memerlukan perbaikan. Sebagai acuan untuk menelaah kondisi tersebut, tim menggunakan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2023).

Penjamah makanan bersentuhan langsung dengan bahan pangan dan peralatan sejak tahap persiapan hingga penyajian. Oleh karena itu, kebiasaan mereka saat bekerja menjadi perhatian dalam penerapan higiene perorangan (Nildawati et al., 2020). Penanganan makanan dan peralatan yang kurang higienis dapat meningkatkan risiko kontaminasi (Syahrizal, 2017).

Bagi mitra, kontaminasi pangan dapat membahayakan kesehatan konsumen dan memengaruhi kepercayaan pelanggan. Kegiatan ini bertujuan memperbaiki sikap dan praktik higiene perorangan pada penjamah makanan di rumah produksi mi dan kulit pangsit. Program ini berkaitan dengan Tujuan Pembangunan Berkelanjutan, khususnya Tujuan 3 (kehidupan sehat dan sejahtera) dan Tujuan 9 (industri, inovasi, dan infrastruktur). Program ini juga mendukung pengabdian kepada masyarakat sebagai bagian dari indikator kinerja utama perguruan tinggi serta upaya peningkatan kualitas hidup masyarakat dalam Asta Cita.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini melibatkan 15 pekerja di rumah produksi mi dan kulit pangsit. Tim melakukan survei awal dan berdiskusi

dengan mitra untuk menetapkan masalah prioritas, materi, serta jadwal pelatihan. Penyuluhan dilaksanakan melalui ceramah interaktif dan praktik langsung, kemudian dilanjutkan dengan pendampingan saat pekerja mengolah makanan. Pada akhir kegiatan, tim menggunakan lembar pemantauan untuk mencatat penerapan higiene perorangan, penggunaan APD, dan kepatuhan terhadap larangan merokok. Mitra menunjuk koordinator untuk menindaklanjuti hasil pemantauan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 1 menyajikan masalah yang diidentifikasi pada awal kegiatan dan hasil evaluasi setelah penyuluhan serta pendampingan.

Tabel 1. Hasil evaluasi penerapan higiene dan sanitasi pada penjamah makanan

Permasalahan	Hasil evaluasi
Sebagian pekerja belum menerapkan higiene perorangan saat memproduksi mi dan kulit pangsit.	Sekurang-kurangnya 80% penjamah makanan menerapkan higiene perorangan saat bekerja.
Pekerja belum pernah mengikuti pelatihan higiene perorangan dan sanitasi makanan.	Mitra menunjuk seorang koordinator untuk memberi contoh praktik higiene perorangan kepada pekerja lain.
Pekerja belum menggunakan APD saat bekerja.	Sekurang-kurangnya 90% peserta menggunakan APD selama proses produksi.
Sebagian pekerja merokok saat mengolah makanan.	Sekurang-kurangnya 90% penjamah makanan tidak merokok selama proses produksi.
Pekerja belum menjalani pemeriksaan kesehatan secara berkala.	Pemilik rumah produksi menyelenggarakan pemeriksaan kesehatan berkala bagi penjamah makanan.

Pada tahap persiapan, tim melakukan survei awal, mengumpulkan data, dan mengonfirmasi masalah melalui diskusi kelompok terarah bersama mitra. Mitra memberikan informasi tentang kegiatan produksi dan menunjuk perwakilan pekerja. Berdasarkan hasil diskusi, tim menyusun alat bantu pelatihan dan media edukasi. Mitra memberikan masukan mengenai kebutuhan pekerja dan menyepakati jadwal kegiatan.

Tim menyampaikan materi, membagikan media edukasi, dan mendampingi pekerja serta pemilik usaha di tempat produksi. Mitra menyediakan fasilitas pelatihan. Saat mengevaluasi kegiatan, tim mengamati proses produksi, mencatat temuan pada lembar pemantauan, dan meminta tanggapan mitra sebagai dasar perbaikan.

Untuk menjaga keberlanjutan program, mitra menunjuk seorang koordinator dari kelompok penjamah makanan. Tugasnya mencakup pemantauan penggunaan APD, kebersihan diri pekerja, dan kepatuhan terhadap larangan merokok di area produksi. Mahasiswa mendampingi koordinator melalui kunjungan berkala dan komunikasi daring.

Kegiatan berlangsung selama empat minggu pada Juli–Agustus 2025. Pada minggu pertama, pekerja mengikuti penyuluhan dan pelatihan. Pada minggu kedua dan ketiga, tim mendampingi pekerja di tempat produksi, memantau praktik higiene, dan membantu mitra menetapkan koordinator. Pada minggu keempat, tim menilai pengetahuan, sikap, dan perilaku pekerja, memeriksa kembali hasil pemantauan bersama mitra, lalu menyusun laporan kegiatan.

Sebelum pelatihan dimulai, setiap pekerja mengisi daftar hadir yang disiapkan oleh tim. Daftar tersebut digunakan untuk mendokumentasikan keikutsertaan pekerja dalam pelatihan.



Gambar 1. Pengisian daftar hadir oleh pekerja

Pelatihan memadukan ceramah interaktif dan praktik langsung. Tim menjelaskan peran APD dalam menjaga kebersihan produk serta membahas higiene dan sanitasi makanan, analisis bahaya dan titik kendali kritis (HACCP), serta dasar-dasar keselamatan dan kesehatan kerja (K3). Materi juga mencakup risiko merokok di area produksi dan pentingnya pemeriksaan produk secara berkala.



Gambar 2. Penyampaian materi pelatihan

Pada kunjungan berikutnya, dosen dan mahasiswa mendampingi pekerja dalam kelompok kecil saat proses produksi berlangsung. Pemilik dan pekerja mendiskusikan ketentuan higiene dan sanitasi, mencatat penjelasan, serta mengajukan pertanyaan kepada fasilitator. Pendampingan berfokus pada penerapan materi dalam pekerjaan sehari-hari untuk mengurangi risiko kontaminasi silang.



Gambar 3. Pendampingan pekerja di tempat produksi

Dalam sesi tanya jawab, pekerja menanyakan dampak penggunaan peralatan yang kurang bersih. Fasilitator menjelaskan bahwa peralatan dan permukaan kerja yang tercemar dapat menjadi perantara perpindahan mikroorganisme, seperti *Salmonella*, *Escherichia coli*, dan norovirus, ke makanan. Gejala penyakit bawaan pangan dapat berupa mual, muntah, diare, dan nyeri perut. Pekerja juga menanyakan dampak merokok terhadap produk. Fasilitator membahas risiko pencemaran makanan dan paparan asap bagi pekerja lain serta menegaskan kembali larangan merokok di area produksi.



Gambar 4. Sesi tanya jawab bersama pekerja

Setelah pelatihan dan pendampingan, Ali Sobari, selaku pimpinan usaha, menjadi koordinator penerapan higiene perorangan. Ia bertugas mengingatkan pekerja tentang penggunaan APD dan memberikan contoh dengan mengenakan APD selama bekerja.

Pada evaluasi akhir, tim mengamati pekerja saat mengolah makanan dan mengingatkan mereka tentang ketentuan higiene. Sekurang-kurangnya 80% penjamah makanan menerapkan higiene perorangan saat bekerja. Sekurang-kurangnya 90% peserta menggunakan APD selama proses produksi, dan sekurang-kurangnya 90% tidak merokok saat bekerja. Sebagian pekerja masih memerlukan pendampingan agar dapat menjalankan praktik tersebut secara konsisten.



Gambar 5. Evaluasi praktik higiene pekerja

Hasil pengamatan menggambarkan praktik pekerja pada akhir pendampingan. Catatan tentang penggunaan APD dan kebiasaan merokok dapat digunakan oleh koordinator untuk menentukan aspek yang perlu dipantau dalam kegiatan produksi sehari-hari.

KESIMPULAN

Sebanyak 15 pekerja mengikuti pelatihan higiene perorangan. Tim membagikan media edukasi, mendampingi pekerja di tempat produksi, dan membantu mitra menetapkan koordinator keamanan pangan. Pada evaluasi akhir, sekurang-kurangnya 80% pekerja menerapkan higiene perorangan. Proporsi pekerja yang menggunakan APD dan proporsi pekerja yang tidak merokok selama produksi masing-masing mencapai sekurang-kurangnya 90%. Pemantauan oleh koordinator diperlukan untuk mempertahankan praktik tersebut dan mendampingi pekerja yang masih memerlukan bimbingan. Pelatihan yang disertai pendampingan di tempat produksi dapat menjadi contoh bagi UMKM sejenis.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdi menyampaikan terima kasih kepada pemilik dan pekerja usaha mi dan kulit pangsit di Kelurahan Wonokoyo, Kota Malang, atas kesediaan mereka mengikuti pelatihan, menyediakan tempat kegiatan, dan berpartisipasi dalam evaluasi. Terima kasih juga disampaikan kepada mahasiswa yang mendampingi pekerja selama kegiatan.

DAFTAR RUJUKAN

Chandra, B. (2012). *Pengantar kesehatan lingkungan*. Penerbit Buku Kedokteran EGC.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2023). *Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan*. https://jdih.kemkes.go.id/documents/peraturan-menteri-kesehatan-nomor-2-tahun-2023

Nildawati, Ibrahim, H., Mallapiang, F., Afifah M, K., & Bujawati, E. (2020). Penerapan personal hygiene pada penjamah makanan di Pondok Pesantren Kecamatan Biring Kanaya Kota Makassar. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, *10*(2), 68–75. https://doi.org/10.47718/jkl.v10i2.1164

Rahmadina, T. (2022). *Hygiene sanitasi pada penjamah pengolahan makanan pada industri kerupuk di wilayah kerja Puskesmas Sosial Kota Palembang tahun 2022* [Karya tulis ilmiah, Poltekkes Kemenkes Palembang]. Repository Poltekkes Kemenkes Palembang. https://repository.poltekkespalembang.ac.id/items/show/6997

Rahmi, P. (2019). Peran nutrisi bagi tumbuh dan kembang anak usia dini. *Bunayya: Jurnal Pendidikan Anak*, *5*(1). https://doi.org/10.22373/bunayya.v5i1.6380

Republik Indonesia. (2009). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan*. https://jdih.kemkes.go.id/documents/undang-undang-nomor-36-tahun-2009

Syahrizal. (2017). Hygiene sanitasi penjamah makanan terhadap kandungan *Escherichia coli* diperalatan makan pada warung makan. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, *2*(2), 132–136. https://doi.org/10.30867/action.v2i2.67

Cite this article as: Dian Wahyuni *et al*. (2026). Penerapan Higiene Perorangan Pada Penjamah Makanan Di Industri Rumah Tangga Mi dan Kulit Pangsit Di Kelurahan Wonokoyo, Kota Malang. *Media Husada Journal of Community Service. Vol. 5* (No.2), halaman. 42–47. https://doi.org/10.33475/mhjcs.v5i2.71