



PENYULUHAN SANITASI HYGIENE PANGAN DAN K3 LINGKUNGAN PADA UMKM DI DESA PANDAAN

Mhd Iqbal Khadafi, Renova Panjaitan*

Riwayat artikel:

Diterima: Mei 2022

Disetujui: Mei 2022

Tersedia secara daring: Mei 2022

Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur, 60294, Indonesia.

*Penulis korespondensi

Surel: renova.p.tk@upnjatim.ac.id

Abstrak

Makanan merupakan kebutuhan yang sangat penting sehingga kebutuhan makanan terus meningkat baik berupa makanan pokok maupun untuk cemilan. Faktor yang sangat penting dalam pembuatan makanan adalah kenyamanan dan jaminan kebersihan atau sanitasi hygiene. Kelurahan Pandaan RT 4, RW 5 Kecamatan Pandaan Kabupaten Pasuruan Jawa Timur merupakan kelurahan yang padat penduduk dan terdiri dari multi daerah, yaitu daerah yang mata pencaharian penduduknya mayoritas pengusaha kue basah. Berdasarkan hasil wawancara tim, kondisi sanitasi hygiene dan K3 lingkungan pada saat produksi masih kurang bagus. Salah satu contohnya yaitu pembuatan dadar gulung, pada saat menggulung adonan tempat menggulung hanya beralaskan keramik dapur. Melihat kondisi ini, tim pengabdian masyarakat berkoordinasi dengan pejabat setempat menyusun jadwal pelaksanaan kegiatan penyuluhan sanitasi hygiene di daerah tersebut untuk memperbaiki sanitasi hygiene di setiap UMKM yang ada. Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini antara lain meningkatkan kebersihan dalam pengelolaan tempat dan produksi makanan, meningkatkan produksi produk UMKM yang sesuai standar sanitasi hygiene sebagai upaya menjaga kualitas dan kuantitas produk UMKM di daerah tersebut. Dari pelaksanaan program yang telah dilakukan terlihat bahwa pelaku UMKM telah meningkatkan kebersihan dalam pengelolaan produk mereka. Upaya dalam meningkatkan sanitasi hygiene dan K3 lingkungan bertujuan untuk menjaga kualitas produk sehingga akan menambah keuntungan bagi mereka.

Kata kunci: hygiene; K3; lingkungan; makanan; sanitasi.

Abstract

Food is a very important need so that the need for food continues to increase, both in the form of staple foods and snacks. A very important factor in the manufacture of food is the comfort and guarantee of hygiene or sanitation hygiene. Pandaan Village RT 4 RW 5 Pandaan Subdistrict, Pasuruan Regency, East Java is a densely populated village and consists of multi-regions, namely the area where the majority of the population's livelihood is cake entrepreneurs. Based on the results of team interviews, the conditions of sanitation, hygiene and environmental K3 at the time of production were still not good. One example is making omelet rolls, when rolling the dough, the place to roll it is only on kitchen tiles. Seeing this condition, the community service team in coordination with local officials arranged a schedule for the implementation of hygiene sanitation counseling activities in the area to improve sanitation hygiene in every existing MSME. The objectives of this community service activity include improving cleanliness in the management of premises and food production, increasing the production of MSME products in accordance with hygiene sanitation standards as an effort to maintain the quality and quantity of MSME products in the area. From the implementation of the programs that have been carried out, it can be seen that MSME actors have improved cleanliness in the management of their products. Efforts to improve sanitation, hygiene and environmental K3 aim to maintain product quality so that it will increase their profits.

Keywords: environment; food; hygiene; K3; sanitation.

1. PENDAHULUAN

Kesehatan merupakan hal yang sangat penting dan perlu dijaga dengan sebaik mungkin. Salah satu yang menjadi penyebab terganggunya kesehatan seseorang adalah bersumber dari makanan. Asupan makanan sehat dan bergizi menjadi perhatian utama. Namun, selain memperhatikan asupan makanan sehat dan bergizi ada hal penting yang juga perlu diperhatikan agar tubuh tetap sehat dan kesehatan lingkungan yang baik dapat terjaga. hygiene sanitasi makanan jajanan adalah salah satunya.

Hygiene sanitasi makanan jajanan merupakan upaya pencegahan yang menitik beratkan pada kegiatan yang perlu dilakukan untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen (Prabu, 2008; Sumarni et al., 2020).

Pemahaman lain mengenai Hygiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga Menteri Kesehatan Republik Indonesia, 2003). Pengelolaan hygiene sanitasi menjadi penting karena berhubungan dengan bagaimana makanan, orang, tempat atau perlengkapan yang ada dapat dengan mudahnya menimbulkan penyakit dan berbahaya bagi umum. Hygiene sanitasi sangat penting dipahami oleh para penjaja atau penjual makanan yang menjajakan makanannya di masyarakat.

Penyedia makanan ini banyak sekali ditemui pada fasilitas-fasilitas lingkungan umum seperti pusat perbelanjaan, perkantoran, sekolah dan perguruan tinggi, juga tempat hiburan. Kebanyakan UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) menghasilkan produk berupa makanan yang beraneka ragam. Sayangnya seringkali pengelolaan hygiene sanitasi saat produksi dirasa kurang penting dan belum sepenuhnya diperhatikan sama pelaku UMKM. Padahal tanpa disadari akibat yang ditimbulkan apabila pengelolaan tempat produksi tidak baik, dapat berdampak pada kesehatan lingkungan. Pentingnya hygiene sanitasi makanan jajanan dapat disadari

dan dipahami oleh para penjaja makanan, dilakukan dengan memberikan pengawasan dan penyuluhan oleh instansi (Pratiwi, 2012).

Kelurahan Pandaan RT 4 RW 5 Kecamatan Pandaan Kabupaten Pasuruan Jawa Timur merupakan kelurahan yang padat penduduk dan terdiri dari multi daerah, yaitu daerah yang mata pencaharian penduduknya mayoritas pengusaha kue basah. Berdasarkan hasil wawancara tim, kondisi sanitasi hygiene dan K3 lingkungan pada saat produksi masih kurang bagus. Salah satu contohnya yaitu pembuatan dadar gulung, pada saat menggulung adonan tempat menggulung hanya beralaskan keramik dapur. Hal tersebut dinilai kurang higienis karena tempat itu mengandung mikroba yang akan membahayakan konsumen.

Melihat kondisi ini, tim pengabdian masyarakat dari UPN "Veteran" Jawa Timur berkoordinasi dengan pejabat setempat menyusun jadwal pelaksanaan kegiatan penyuluhan sanitasi hygiene di daerah tersebut untuk memperbaiki sanitasi hygiene di setiap UMKM yang ada. Selain itu perlu ditularkan kepada masyarakat agar masyarakat mengetahui bahwa kebersihan dan keamanan pangan itu merupakan faktor yang sangat penting. Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini antara lain meningkatkan kebersihan dalam pengelolaan tempat dan produksi makanan, meningkatkan produksi produk UMKM yang sesuai standar sanitasi hygiene sebagai upaya menjaga kualitas dan kuantitas produk UMKM di daerah tersebut.

2. METODE KEGIATAN

Kegiatan ini berusaha melihat persepsi konsumen (dalam hal ini pelaku UMKM) terhadap hygiene sanitasi dari produk UMKM, dilihat dari dimensi pengelolaan kebersihan pribadi dan juga kitchen management. Kuesioner yang diberikan sebanyak dua kali dengan jumlah pertanyaan sebanyak 15 buah, kuesioner pertama setelah pengisian kuesioner oleh responden maka akan dijelaskan atau disosialisasikan terkait sanitasi hygiene dan K3 Lingkungan. Kuesioner kedua dengan pertanyaan yang sama dilakukan setelah adanya penjelasan yang dilakukan pada pengisian kuesioner pertama yang berselang sekitar 5 hari. Pengambilan data dilakukan dengan teknik sampling yang melibatkan 10 responden, yang merupakan pelaku UMKM. Analisis deskriptif dilakukan dengan menghitung nilai

atau skor jawaban responden dari setiap pernyataan yang dilampirkan, jika sesuai dengan standart sanitasi hygiene maka responden mendapatkan nilai atau skor sebesar 64.

3. PEMBAHASAN DAN MANFAAT

Berdasarkan hasil kuesioner yang telah dilakukan dapat diketahui bahwa sebagian besar pelaku UMKM kurang mengetahui apa itu sanitasi hygiene dan K3 lingkungan. Dari hasil survey yang dilakukan setelah adanya sosialisasi pada pengisian kuisisioner pertama, pelaku UMKM langsung memperhatikan terkait sanitasi hygiene dan K3 lingkungan.

3.1 Hasil Kuisisioner Masyarakat

Dokumentasi pada saat pengisian kuisisioner dapat dilihat pada Gambar 1 dan 2. Hasil yang diperoleh berdasarkan setiap pertanyaan yang diberikan pada saat kuisisioner ke responden sebelum dan sesudah dilakukannya sosialisai dapat dilihat pada penjelasan berikut



Gambar 1. Kegiatan pengisian kuisisioner



Gambar 2. Sosialisasi door to door

Berdasarkan hasil yang diperoleh (Tabel 1), pertanyaan pertama terkait mencuci tangan sebelum mengelola makanan dengan diberi tiga jawaban serta terdapat skor setiap jawaban yang dipilih. Jawaban yang diberikan tersebut berupa selalu (5 point), kadang-kadang (2 point) dan tidak pernah (1 point). Dari hasil yang didapat, dapat diketahui bahwa pelaku UMKM selalu

membersihkan atau mencuci tangan sebelum mengelola makanan. Hal tersebut telah sesuai dengan standart sanitasi hygiene dan K3 lingkungan pada pangan. Pelaku UMKM telah memahami betapa pentingnya mencuci tangan sebelum mengelola dan menyentuh bahan yang digunakan untuk produksi suatu makanan.

Tabel 1. Hasil kuisisioner pertanyaan 1

Sampel	Sebelum	Sesudah
1	5	5
2	5	5
3	5	5
4	5	5
5	5	5
6	5	5
7	5	5
8	5	5
9	5	5
10	5	5

Berdasarkan hasil yang diperoleh, pertanyaan kedua (Tabel 2) terkait penggunaan sarung tangan saat mengelola makanan dengan diberi tiga jawaban serta terdapat skor setiap jawaban yang dipilih. Jawaban yang diberikan tersebut berupa selalu (4 point), kadang-kadang (2 point) dan tidak pernah (1 point). Dari hasil yang didapat, dapat diketahui bahwa pelaku UMKM sebelum diadakan sosialisai hanya sebagian yang selalu menggunakan sarung tangan saat mengelola makanan, sedangkan sampel lainnya hanya kadang-kadang menggunakan sarung tangan.

Tabel 2. Hasil kuisisioner pertanyaan 2

Sampel	Sebelum	Sesudah
1	2	4
2	1	4
3	2	4
4	4	4
5	2	4
6	2	4
7	4	4
8	4	4
9	4	4
10	2	4

Setelah dilakukan sosialisai, pelaku UMKM langsung mengubah kebiasaan mereka dengan menggunakan sarung tangan saat mengelola bahan yang digunakan untuk produksi makanan. Dengan adanya sosialisai tersebut pelaku UMKM telah memahami tentang sanitasi hygiene dan K3 lingkungan yang ditandai dengan mengubah kebiasaan mengelola makanan dengan menggunakan sarung tangan sebagai

bentuk perwujudan pengelolaan kebersihan pribadi.

Tabel 3. Hasil kuisioner pertanyaan 3

Sampel	Sebelum	Sesudah
1	1	3
2	2	3
3	3	3
4	3	3
5	3	3
6	3	3
7	3	3
8	3	3
9	3	3
10	2	3

Berdasarkan hasil yang diperoleh, pertanyaan terkait penggunaan celemek yang bersih pada saat produksi makanan dengan diberi tiga jawaban serta terdapat skor setiap jawaban yang dipilih. Jawaban yang diberikan tersebut berupa selalu (3 point), kadang-kadang (2 point), dan tidak pernah (1 point) (Tabel 3). Dari hasil yang didapat, pada kuestioner pertama sebagian besar pelaku UMKM telah menggunakan celemek yang bersih saat mengelola makanan yang akan di produksi. Sehingga dapat diketahui bahwa pelaku UMKM telah mengelola kebersihan pribadi dengan baik.

Tabel 4. Hasil kuisioner pertanyaan 4

Sampel	Sebelum	Sesudah
1	1	3
2	1	2
3	2	2
4	3	3
5	1	2
6	3	3
7	3	3
8	1	2
9	1	2
10	1	2

Berdasarkan hasil yang diperoleh, pertanyaan terkait penggunaan penutup kepala pada saat produksi makanan dengan diberitiga jawaban serta terdapat skor untuk masing-masing jawaban. Jawaban yang diberikan tersebut berupa selalu (3 point), kadang-kadang (2 point), dan tidak pernah (1 point) (Tabel 4). Dari hasil yang didapat pada pengisian kuestioner pertama, hanya terdapat sedikit pelaku UMKM yang

menggunakan penutup kepala saat mengelola makanan.

Pelaku UMKM lebih sering mengucir rambutnya dibandingkan menggunakan penutup kepala. Setelah diadakan sosialisasi, pada pengisian kuestioner kedua, sebagian besar pelaku UMKM telah menggunakan penutup kepala saat produksi makanan. Sehingga dapat diketahui bahwa pelaku UMKM telah mengelola kebersihan pribadi dengan baik.

Tabel 5. Hasil kuisioner pertanyaan 5

Sampel	Sebelum	Sesudah
1	5	5
2	1	5
3	5	5
4	5	5
5	5	5
6	5	5
7	5	5
8	5	5
9	5	5
10	5	5

Berdasarkan hasil yang diperoleh, pertanyaan terkait merokok/vape saat mengelola makanan (Tabel 5) dengan diberi tiga jawaban serta terdapat skor setiap jawaban yang dipilih. Jawaban yang diberikan tersebut berupa selalu (1 point), kadang-kadang (2 point) dan tidak pernah (5 point). Dari hasil yang didapat, dapat diketahui bahwa pelaku UMKM tidak pernah merokok/vape saat mengelola makanan.

Tabel 6. Hasil kuisioner pertanyaan 6

Sampel	Sebelum	Sesudah
1	3	3
2	3	3
3	3	3
4	3	3
5	3	3
6	3	3
7	3	3
8	3	3
9	3	3
10	3	3

Hal tersebut telah sesuai dengan standart sanitasi hygiene dan K3 lingkungan pada pangan.

Pelaku UMKM telah memahami betapa bahayanya abu rokok yang nantinya akan jatuh ke bahan-bahan yang digunakan untuk produksi suatu makanan.

Berdasarkan hasil yang diperoleh, pertanyaan terkait penggunaan perhiasan selain cincin kawin pada saat mengelola makanan dengan diberi tiga jawaban serta terdapat skor setiap jawaban yang dipilih. Jawaban yang diberikan tersebut berupa selalu (1 point), kadang-kadang (2 point) dan tidak pernah (3 point) (Tabel 6). Dari hasil yang didapat, dapat diketahui bahwa pelaku UMKM tidak pernah menggunakan perhiasan selain cincin kawin pada saat mengelola makanan. Sehingga dapat diketahui bahwa pelaku UMKM telah mengelola kebersihan pribadi dengan baik.

Tabel 7. Hasil kuisioner pertanyaan 7

Sampel	Sebelum	Sesudah
1	2	4
2	4	4
3	4	4
4	4	4
5	4	4
6	4	4
7	4	4
8	4	4
9	4	4
10	4	4

Berdasarkan hasil yang diperoleh, pertanyaan terkait mencuci sabun setelah keluar kamar mandi dengan diberi tiga jawaban serta terdapat skor setiap jawaban yang dipilih. Jawaban yang diberikan tersebut berupa selalu (4 point), kadang-kadang (2 point) dan tidak pernah (1 point) (Tabel 7). Dari hasil yang didapat, dapat diketahui bahwa pelaku UMKM selalu mencuci tangan setelah keluar dari kamar mandi. Sehingga dapat diketahui bahwa pelaku UMKM telah mengelola kebersihan pribadi dengan baik.

Tabel 8. Hasil kuisioner pertanyaan 8

Sampel	Sebelum	Sesudah
1	2	2
2	3	3
3	3	3
4	3	3
5	3	3
6	3	3
7	3	3
8	3	3
9	3	3
10	3	3

Berdasarkan hasil yang diperoleh, pertanyaan terkait penggunaan pakaian yang bersih saat mengelola makanan dengan diberi tiga jawaban serta terdapat skor setiap jawaban yang dipilih. Jawaban yang diberikan tersebut (Tabel 8) berupa selalu (3 point), kadang-kadang (2 point) dan tidak pernah (1 point). Dari hasil yang didapat, dapat diketahui bahwa pelaku UMKM selalu menggunakan pakaian yang bersih saat mengelola makanan. Sehingga dapat diketahui bahwa pelaku UMKM telah mengelola kebersihan pribadi dengan baik.

Tabel 9. Hasil kuisioner pertanyaan 9

Sampel	Sebelum	Sesudah
1	5	5
2	5	5
3	5	5
4	5	5
5	5	5
6	5	5
7	5	5
8	5	5
9	5	5
10	5	5

Berdasarkan hasil yang diperoleh, pertanyaan terkait penggunaan peralatan yang bersih saat mengelola makanan dengan diberi tiga jawaban serta terdapat skor setiap jawaban yang dipilih. Jawaban yang diberikan tersebut (Tabel 9) berupa selalu (5 point), kadang-kadang (3 point) dan tidak pernah (1 point). Dari hasil yang didapat, dapat diketahui bahwa pelaku UMKM selalu menggunakan peralatan yang bersih saat mengelola makanan. Sehingga dapat diketahui bahwa pelaku UMKM selalu mencuci peralatan yang digunakan sebelum mengelola makanan.

Tabel 10. Hasil kuisioner pertanyaan 10

Sampel	Sebelum	Sesudah
1	5	5
2	5	5
3	5	5
4	5	5
5	5	5
6	5	5
7	5	5
8	5	5
9	5	5
10	5	5

Berdasarkan hasil yang diperoleh, pertanyaan terkait kesterilan atau kebersihan tempat produksi saat mengelola makanan dengan diberi tiga jawaban serta terdapat skor setiap jawaban yang dipilih. Jawaban yang diberikan tersebut berupa selalu (5 point), kadang-kadang (3 point) dan tidak pernah (1 point) (Tabel 10). Dari hasil yang didapat, dapat diketahui bahwa pelaku UMKM selalu menggunakan peralatan yang bersih saat mengelola makanan. Sehingga dapat diketahui bahwa pelaku UMKM selalu memproduksi makanan di tempat yang steril atau telah bersih, seperti selalu menggunakan talenan atau alas untuk meletakkan kue.

Tabel 11. Hasil kuisioner pertanyaan 11

Sampel	Sebelum	Sesudah
1	4	4
2	4	4
3	4	4
4	4	4
5	4	4
6	4	4
7	4	4
8	4	4
9	4	4
10	4	4

Berdasarkan hasil yang diperoleh (Tabel 11), pertanyaan terkait ada atau tidaknya ventilasi udara di dapur tempat produksi makanan dengan diberi dua jawaban serta terdapat skor setiap jawaban yang dipilih. Jawaban yang diberikan tersebut berupa iya (4 point) dan tidak (1 point). Dari hasil yang didapat, dapat diketahui bahwa pelaku UMKM telah menyediakan ventilasi udara di dapur mereka. Sehingga dapat diketahui bahwa pelaku UMKM telah memahami K3 lingkungan ditandai dengan menyediakan ventilasi udara di dapur mereka masing-masing.

Tabel 12. Hasil kuisioner pertanyaan 12

Sampel	Sebelum	Sesudah
1	4	4
2	4	4
3	4	4
4	4	4
5	4	4
6	4	4
7	4	4
8	4	4
9	4	4
10	4	4

Berdasarkan hasil yang diperoleh (Tabel 12), pertanyaan terkait pernah atau tidaknya mengalami kebocoran gas atau pipa PGN, dengan diberi dua jawaban serta terdapat skor setiap jawaban yang dipilih. Jawaban yang diberikan tersebut berupa tidak pernah (4 point) dan pernah (1 point). Dari hasil yang didapat, dapat diketahui bahwa pelaku UMKM tidak pernah mengalami kebocoran gas LPG atau pipa PGN. Sehingga dapat diketahui bahwa pelaku UMKM telah memahami K3 lingkungan, seperti menyediakan ventilasi udara di dapur.

Tabel 13. Hasil kuisioner pertanyaan 13

Sampel	Sebelum	Sesudah
1	4	4
2	4	4
3	4	4
4	4	4
5	4	4
6	4	4
7	4	4
8	4	4
9	4	4
10	4	4

Berdasarkan hasil yang diperoleh (Tabel 13), pertanyaan terkait letak kompor berdekatan atau tidak dengan bahan-bahan yang mudah terbakar, dengan diberi dua jawaban serta terdapat skor setiap jawaban yang dipilih. Jawaban yang diberikan tersebut berupa iya (1 point) dan tidak (4 point). Dari hasil yang didapat, dapat diketahui bahwa pelaku UMKM tidak meletakkan kompornya di dekat bahan-bahan yang mudah terbakar seperti kayu atau benda-benda yang terbuat dari plastik. Sehingga dapat diketahui bahwa pelaku UMKM telah memahami K3 lingkungan ditandai dengan tidak meletakkan kompor di dekat benda-benda yang mudah terbakar.

Tabel 14. Hasil kuisioner pertanyaan 14

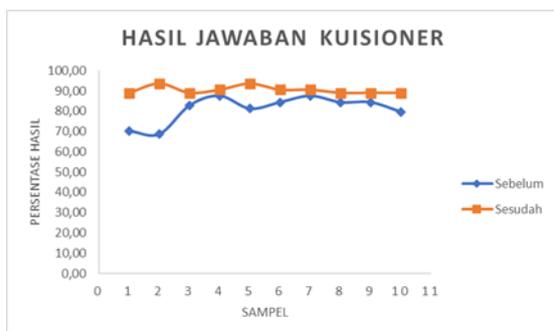
Sampel	Sebelum	Sesudah
1	1	3
2	1	3
3	3	3
4	3	3
5	3	3
6	3	3
7	3	3
8	3	3
9	3	3
10	3	3

Berdasarkan hasil yang diperoleh pada Tabel 14, pertanyaan terkait pengecekan regulator dan pipa LPG atau PGN, dengan diberi tiga jawaban serta terdapat skor setiap jawaban yang dipilih. Jawaban yang diberikan tersebut berupa selalu (3 point), kadang-kadang (2 point), dan tidak pernah (4 point). Dari hasil yang didapat, dapat diketahui bahwa sebagian pelaku UMKM selalu mengecek regulator dan pipa LPG atau PGN. Sehingga dapat diketahui bahwa setelah sosialisasi, pelaku UMKM telah memahami K3 lingkungan ditandai dengan selalu mengecek pipa dan regulator LPG dan PGN.

Tabel 15. Hasil kuisioner pertanyaan 15

Sampel	Sebelum	Sesudah
1	1	3
2	1	6
3	1	3
4	1	3
5	1	6
6	1	3
7	1	3
8	1	3
9	1	3
10	1	3

Berdasarkan hasil yang diperoleh pada Tabel 15, pertanyaan terkait pemahaman apa itu sanitasi hygiene dan k3 lingkungan. Dari hasil yang didapat pada pengisian kuesioner pertama, hampir semua pelaku UMKM tidak mengetahui apa itu sanitasi hygiene dan k3 lingkungan. Setelah dilakukannya sosialisasi mengenai sanitasi hygiene dan k3 lingkungan, para pelaku UMKM mulai memahami sedikit banyaknya mengenai sanitasi hygiene dan k3 lingkungan. Secara menyeluruh diperoleh data dan grafik hasil jawaban responden pada gambar 3.



Gambar 3. Hasil jawaban kuisioner sebelum dan sesudah kuisioner

Tabel 16. Hasil jawaban kuisioner

Sampel	Sebelum	Sesudah
1	70,31	89,06
2	68,75	93,75
3	82,81	89,06
4	87,50	90,63
5	81,25	93,75
6	84,38	90,63
7	87,50	90,63
8	84,38	89,06
9	84,38	89,06
10	79,69	89,06

Berdasarkan data pada Tabel 16 dan grafik pada Gambar 3, maka dapat diketahui bahwa pengisian kuesioner dan sosialisasi yang diberikan telah merubah pandangan pelaku UMKM sehingga mereka mulai mengubah kebiasaan mereka dalam mengelola makanan serta juga menambah pengetahuan mereka mengenai sanitasi hygiene dan k3 lingkungan. Misalnya penggunaan sarung tangan, sebelumnya sebagian pelaku UMKM tidak menggunakan sarung tangan saat mengelola makanan. Setelah adanya sosialisasi pelaku UMKM langsung menerabkan apa yang disampaikan saat sosialisasi, sehingga dapat disimpulkan bahwa pelaku UMKM telah memahami sanitasi hygiene dan K3 lingkungan di bidang pangan. Setelah adanya sosialisasi pelaku UMKM langsung menerabkan apa yang disampaikan saat sosialisasi, sehingga dapat disimpulkan bahwa pelaku UMKM telah memahami sanitasi hygiene dan k3 lingkungan di bidang pangan.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil yang diperoleh, maka dapat disimpulkan bahwa para pelaku UMKM telah meningkatkan kebersihan dalam pengelolaan pangan atau produk mereka. Upaya mereka dalam meningkatkan sanitasi hygiene dan K3 lingkungan merupakan suatu usaha untuk menjaga kualitas produk yang mereka hasilkan sehingga akan memudahkan mereka dalam pemasaran dan akan mendapatkan untung yang lebih banyak lagi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami ucapkan terima kasih kepada LPPM UPN “Veteran” Jawa timur beserta mitra yang terkait, yakni seluruh partisipasi masyarakat Kelurahan Pandaan RT 4 RW 5 Kecamatan Pandaan Kabupaten Pasuruan Jawa Timur dan pelaku usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) di daerah tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Prabu, 2008, Higiene dan Sanitasi Makanan Kesehatan Lingkungan. 2008.
- Pratiwi, D 2012, “Hygiene sanitasi pedagang kue dan keberadaan *Escherichia coli* pada makanan jajanan kue cucur di wilayah pasar tradisional Desa Kaliyoso Kecamatan Bongomeme Kabupaten Gorontalo Tahun 2012”, *Public Health Journal*, Vol 01, No1, hh 37212.
- Sumarni, N., Rosidin, U., & Sumarna, U. 2020. PENYULUHAN KESEHATAN TENTANG JAJANAN SEHAT DI SEKOLAH DASAR NEGERI JATI III TAROGONG KALER GARUT, *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, Vol 03 No 02, 289– 297.