



Edukasi Higiene dan Sanitasi Makanan melalui Media Poster H.I.G.I.E.N.I.S pada Pekerja Pabrik Kerupuk di Kecamatan Cibereum Kota Tasikmalaya

Food Hygiene and Sanitation Education through H.I.G.I.E.N.I.S Poster Media for Cracker Factory Workers in Cibereum District, Tasikmalaya City

Analisa Salsabila^{1*}, Mala Nuraeni², Santi Shopiah³, Alma Aulia Shapira⁴,
Ersya Sri Oktaviani⁵, Nidya Elpara Dika⁶, Anita Rahmawati⁷, Kamelia Pemiliani⁸

¹⁻⁸Universitas Siliwangi, Indonesia

Email: salsabilaanalisa@gmail.com¹, malanuraeni275@gmail.com², shopiyahsanti18@gmail.com³,
shiraas18@gmail.com⁴, ersyasrioktaviani1@gmail.com⁵, nidyaed@gmail.com⁶,
anitarahmawati83518@gmail.com⁷, kameliapemiliani30@gmail.com⁸

*Korespondensi penulis: salsabilaanalisa@gmail.com

Article History:

Received: April 11, 2025

Revised: April 28, 2025

Accepted: Mei 12, 2025

Published: Mei 15, 2025

Keywords: Consumer Health,
Education, Hygiene and Sanitation
Food, Poster.

Abstract: Hygiene and food sanitation are crucial practices for any business that produces food products. The implementation of hygiene and sanitation in food factories is essential, as it significantly impacts the health of consumers, workers, and the overall development of the company. Consumers tend to prefer safe, clean, and healthy products. Observations conducted at a cracker factory located in Setiajaya Village, Cibereum District, Tasikmalaya City revealed that the application of food hygiene and sanitation was not fully implemented. Consequently, a series of educational activities were organized to emphasize the importance of hygiene and sanitation in the cracker production process. The aim of these activities was to enhance workers' awareness and compliance with food hygiene and sanitation practices. Direct engagement with workers was employed through educational posters based on the H.I.G.I.E.N.I.S. approach. The educational initiative was met with enthusiasm from the workers, which is expected to improve their understanding of hygiene and sanitation practices in the cracker factory. This initiative highlights the necessity for ongoing education to maintain food safety standards and protect consumer health.

Abstrak

Higiene dan sanitasi makanan merupakan hal yang sangat penting untuk diterapkan oleh suatu usaha yang menghasilkan produk utama berupa makanan. Penerapan higiene dan sanitasi makanan pada pabrik makanan merupakan hal yang sangat penting. Mengingat hal ini akan berdampak besar terhadap kesehatan konsumen, pekerja dan perkembangan perusahaan, karena konsumen akan cenderung memilih produk yang aman, bersih dan sehat. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan, penerapan higiene dan sanitasi makanan di pabrik kerupuk yang berlokasi di Kelurahan Setiajaya, Kecamatan Cibereum, Kota Tasikmalaya ini belum sepenuhnya diterapkan dengan baik. Oleh karena itu dilakukanlah rangkaian kegiatan edukasi mengenai pentingnya penerapan higiene dan sanitasi makanan dalam proses pembuatan kerupuk yang diikuti oleh 14 orang pekerja. Kegiatan ini dilakukan dengan tujuan untuk meningkatkan kesadaran dan kepatuhan pekerja dalam penerapan higiene dan sanitasi makanan dalam proses pembuatan kerupuk. Kegiatan ini menggunakan pendekatan secara langsung kepada pekerja dengan memberikan edukasi melalui poster H.I.G.I.E.N.I.S. Kegiatan pemberian edukasi mengenai penerapan higiene dan sanitasi makanan pada proses produksi di pabrik kerupuk ini disambut dengan antusias baik yang datang dari para pekerja, hal tersebut diharapkan dapat meningkatkan pemahaman pekerja mengenai penerapan higiene dan sanitasi makanan di pabrik kerupuk ini dan dari kegiatan ini dapat di garis bawahi bahwa perlunya pendidikan berkelanjutan dalam menjaga standar keamanan pangan dan melindungi kesehatan konsumen.

Kata Kunci: Edukasi, Higiene dan Sanitasi Makanan, Kesehatan Konsumen, Poster.

1. PENDAHULUAN

Home Industry merupakan jenis usaha yang beroperasi di lingkungan tempat tinggal, dengan menggunakan peralatan manual hingga semi otomatis. Dalam industri makanan, *personal hygiene* memegang peranan penting yang harus diterapkan. Hal ini berkaitan dengan upaya menjamin keamanan produk makanan agar terhindar dari kontaminasi silang, sehingga makanan aman untuk dikonsumsi, dalam arti bebas dari unsur yang dapat membahayakan, merugikan, atau menyebabkan kerusakan.

Sebagian besar industri pangan masih berskala rumah tangga. Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) memerlukan pembinaan agar produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik dan aman untuk dikonsumsi, sesuai dengan standar mutu dan keamanan pangan. Berdasarkan keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang higiene sanitasi jasa boga disebutkan bahwa penjamah makanan yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengelola, pengangkutan sampai dengan penyajian. Penjamah yang tidak memiliki personal hygiene yang baik dan benar, termasuk membersihkan diri seperti mencuci tangan pada waktu yang tepat dan dapat dengan mudah mencemari makanan yang diproduksi.

Makanan yang aman yaitu makanan yang memenuhi syarat sanitasi hygiene dan hygiene personal. Salah satu pertimbangan konsumen dalam memilih makanan adalah karena faktor keamanan makanan (Rudi dan Koesyanto, 2017). Pada umumnya dalam pengolahan makanan selalu diusahakan agar makanan yang diolah menghasilkan makanan sehat dan lezat sehingga disukai oleh masyarakat serta dapat dijual dengan baik. Terdapat 4 hal penting yang menjadi prinsip *hygiene* dan sanitasi makanan yang meliputi perilaku sehat dan bersih, orang yang mengelola makanan, sanitasi makanan, sanitasi peralatan dan sanitasi tempat pengolahan (Taufik & Seftiono, 2018).

Kurangnya penerapan personal hygiene pada penjamah makanan dapat mengakibatkan keracunan makanan. Kontaminasi dapat terjadi akibat kurangnya memperhatikan kebersihan pribadi saat mengolah makanan, seperti tidak mencuci tangan sebelum menyentuh bahan pangan, serta tidak menjaga kebersihan tubuh, rambut, telinga, hidung, mulut, tangan, serta kondisi kesehatan pada umumnya.

Konsumsi makanan yang terkontaminasi menyebabkan 1 dari 10 orang di dunia jatuh sakit. Penyakit umum akibat konsumsi makanan yang terkontaminasi ialah diare yang menyebabkan 230.000 kematian setiap tahun (WHO, 2015). Penelitian yang dilakukan oleh Nizlam Aly, *et al.* (2020) di industri rumah tangga kerupuk Desa Kandangan, Sidoarjo

menunjukkan bahwa penerapan higiene dan sanitasi masih rendah. Melalui program edukasi yang dilakukan menggunakan media poster dan video, terjadi peningkatan pengetahuan pekerja terhadap pentingnya higiene sanitasi industri. Hal ini ditunjukkan dengan meningkatnya nilai *post-test* dibanding *pre-test*. Edukasi ini terbukti efektif sebagai upaya peningkatan kesadaran pekerja terhadap kebersihan dan keamanan pangan dalam proses produksi.

Salah satu industri pangan yang ada yaitu industri pengolahan makanan ringan kerupuk. Tingkat konsumsi masyarakat yang tinggi maka banyak masyarakat yang terjun di usaha pembuatan kerupuk. Kerupuk umumnya terbuat dari adonan tepung tapioka yang dicampur dengan udang atau ikan sebagai perasa bumbu-bumbu lain sebagai pelengkap. Kerupuk banyak ditemui di seluruh wilayah di Indonesia, dan beberapa daerah bahkan memiliki kerupuk khas dari daerah tersebut.

2. METODE

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Pabrik Kerupuk yang berlokasi di Kelurahan Setaiajaya, Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya pada bulan April. Sasaran dalam kegiatan ini adalah para pekerja bagian produksi yang terlibat langsung dalam proses pengolahan pembuatan kerupuk berjumlah 14 orang. Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui sosialisasi dan edukasi mengenai penerapan higiene dan sanitasi kesehatan kerja, dengan menggunakan media poster edukatif yang dirancang khusus. Poster tersebut mengusung konsep akronim H.I.G.I.E.N.I.S yang memuat poin-poin penting dalam menjaga kebersihan pribadi dan lingkungan kerja, seperti mencuci tangan, menjaga kebersihan tubuh, serta penggunaan alat pelindung diri. Desain poster dibuat semenarik mungkin dan mudah dipahami agar sesuai dengan latar belakang pekerjaan pabrik.

Sosialisasi dilakukan secara langsung oleh kelompok mahasiswa pelaksana kepada para pekerja pabrik. Kegiatan dimulai dengan penjelasan mengenai pentingnya higiene dan sanitasi kerja, dilanjutkan dengan pemaparan isi poster H.I.G.I.E.N.I.S secara interaktif. Setelah sosialisasi dilakukan, dilanjutkan dengan pemaparan sosialisasi mengenai Standard Operational Procedure (SOP) kerja kepada para pekerja. Kegiatan dilanjutkan dengan penempelan poster di beberapa titik strategis seperti pintu masuk dan beberapa titik ruang produksi agar mudah terlihat dan menjadi pengingat visual bagi pekerja.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pemberian edukasi kepada para pekerja pabrik kerupuk mengenai higiene dan sanitasi kerja melalui poster H.I.G.I.E.N.I.S ini merupakan kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh kelompok mahasiswa Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Siliwangi dalam rangka menanggapi isu yang sedang hangat terjadi saat ini. Seperti yang kita ketahui bersama bahwa higiene dan sanitasi pembuatan makanan terutama pada pabrik yang memproduksi makanan untuk dipasarkan itu adalah hal yang sangat penting. Higiene dan sanitasi makanan ini merupakan upaya mengendalikan faktor makanan, orang, tempat, dan perlengkapannya yang kemungkinan dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Jiastuti. T, 2018). Kegiatan pemberian edukasi ini dilakukan pada hari Minggu, 13 April 2025 bertempat di area pabrik kerupuk di Kelurahan Setiajaya, Kecamatan Cibeureum, Kota Tasikmalaya. Sasaran dari kegiatan ini adalah pekerja pabrik kerupuk dengan jumlah 14 orang pekerja. Kegiatan edukasi ini dilakukan dengan 3 rangkaian kegiatan yaitu pemberian edukasi higiene dan sanitasi kerja kepada para pekerja, sosialisasi *standar operational procedur* (SOP) proses kerja pembuatan kerupuk serta penempelan poster edukasi H.I.G.I.E.N.I.S di beberapa titik pabrik kerupuk.

Kegiatan pertama yang dilakukan adalah pemberian edukasi mengenai higiene dan sanitasi makanan pada proses kerja pembuatan kerupuk di pabrik kerupuk melalui media poster H.I.G.I.E.N.I.S. Pemberian edukasi mengenai higiene dan sanitasi makanan ini merupakan hasil dari observasi yang telah kami lakukan sebelumnya. Kelompok kami melakukan 2 kali kegiatan observasi lapangan di pabrik kerupuk untuk melihat potensi yang dapat menimbulkan bahaya baik bagi kesehatan pekerja maupun bagi keamanan hasil olahan yang dihasilkan. Observasi pertama yang kita lakukan adalah berbincang dengan pemilik pabrik dan para pekerja serta melihat proses produksi pembuatan kerupuk dari awal sampai akhir. Kegiatan observasi kedua yang kami lakukan membuahkan hasil bahwa proses pembuatan kerupuk pada pabrik kerupuk ini masih tergolong kurang dalam menerapkan higiene dan sanitasi makanan. Contoh penerapan yang kurang adalah pekerja yang tidak menggunakan sarung tangan dalam proses pencampuran bahan pembuatan kerupuk, pekerja yang tidak memakai masker pada saat proses pencetakan kerupuk, pekerja yang masih merokok pada saat proses pembuatan kerupuk, tempat pencampuran bahan-bahan pembuatan kerupuk dalam bak yang terbuka serta tempat penyimpanan bahan-bahan di tempat terbuka yang rentan dihinggapi hewan-hewan. Oleh karena itu hal itu, kami memberikan kegiatan edukasi higiene dan sanitasi makanan kepada para pekerja melalui media poster H.I.G.I.E.N.I.S di bawah ini :



Gambar 1. Poster Edukasi H.I.G.I.E.N.I.S



Gambar 2. Pemberian Edukasi Higiene dan Sanitasi Makanan kepada Para Pekerja

Poster edukasi H.I.G.I.E.N.I.S ini berisi penjelasan mengenai langkah-langkah untuk menerapkan higiene dan sanitasi makanan pada proses pembuatan kerupuk. Edukasi ini dilakukan dengan memberikan penjelasan dari setiap poin H.I.G.I.E.N.I.S kepada para pekerja, dimana isi dari poin-poin tersebut diantaranya adalah menghimbau agar pekerja selalu menjaga kebersihan tangan, pakaian, alat kerja dan area kerja. Hal ini merupakan hal yang sangat penting dalam proses produksi makanan untuk mengurangi risiko pencemaran pada produk makanan yang dibuat, karena sanitasi yang buruk dapat menyebabkan dampak negatif yang serius seperti penularan penyakit melalui makanan (Mecca. dkk, 2025). Selanjutnya poin diatas

menjelaskan mengenai standar produksi makanan yang baik adalah yang memenuhi standar BPOM, dimana pengaturan ini sudah tercermin dalam regulasi dan standar yang telah ditetapkan pemerintah dan organisasi kesehatan dengan tujuan untuk melindungi konsumen dari risiko kesehatan yang terkait dengan makanan dan pelanggaran terhadap hal ini tentunya akan dikenai sanksi (Pangestu & Sitorus, 2021). Lalu pembahasan lebih lanjut dalam poin diatas mengenai sikap pekerja atau penjamah makanan agar selalu menjaga kondisi kesehatannya dan selalu melaporkan kondisi kesehatannya terutama ketika sedang tidak sehat, sehingga tidak terjadi kontaminasi pada produk, karena sikap dan pengetahuan penjamah menjadi kunci dalam penerapan higiene dan sanitasi makanan. Hal ini berarti pentingnya pemberian edukasi yang baik dan benar mengenai higiene dan sanitasi makanan kepada para penjamah makanan (Mecca. dkk, 2025). Pembahasan selanjutnya mengenai cara penyimpanan bahan baku yang tentunya harus diperhatikan. Penyimpanan bahan makanan yang tidak tepat dapat menyebabkan kontaminasi oleh vektor seperti kecoa, tikus dan hewan lain yang dapat membawa patogen berbahaya (Dela, D., Budiman, B., & Eka, E, 2022). Oleh karena itu fasilitas penyimpanan yang baik perlu diperhatikan seperti lemari pendingin dan penyimpanan yang sesuai dengan FIFO dan FEFO.



Gambar 3. Sosialisasi *Standard Operational Procedure* kepada Para Pekerja

Kegiatan selanjutnya yang dilakukan adalah sosialisasi hasil rancangan *Standar Operational Procedure* (SOP) yang telah dirancang kepada para pekerja, hal ini bertujuan untuk menjaga atau mengatur alur proses produksi kerupuk agar tetap mematuhi prinsip standar higiene dan sanitasi makanan, serta bertujuan untuk menciptakan kesehatan dan keselamatan kerja bagi para pekerja. Adanya penerapan SOP di tempat kerja merupakan hal yang dapat mempengaruhi kinerja pekerja, konsistensi hasil kinerja, hasil produk serta seluruh proses pelayanan akan mengacu pada kemudahan, pelayanan dan pengaturan yang seimbang (Arief

S, 2020). Dengan penerapan SOP kerja di pabrik kerupuk ini diharapkan seluruh proses kerja aman dari potensi kecelakaan kerja serta memenuhi standar higiene dan sanitasi makanan dalam proses produksinya. Hal tersebut dilakukan karena tingginya minat konsumen terhadap produk yang bersih, sehat, dan aman (Triharjono A, dkk., 2013).

Kegiatan ketiga yang dilakukan adalah penempelan poster edukasi H.I.G.I.E.N.I.S di beberapa titik produksi di pabrik kerupuk. Hal ini dilakukan untuk meningkatkan kewaspadaan serta menjadi pengingat para pekerja untuk selalu menerapkan prinsip higiene dan sanitasi makanan pada proses kerja. Penerapan poster di pabrik kerupuk ini disambut baik dibuktikan dengan antusias pekerja dalam menentukan lokasi pemasangan poster agar lebih mudah terbaca oleh pekerja, serta proses pemasangan poster pun dibantu oleh para pekerja.



Gambar 4. Proses Pemasangan Poster oleh Pekerja



Gambar 5. Pemasangan Poster di salah Satu Titik Produksi

4. KESIMPULAN

Dalam kegiatan pengabdian ini, dapat kita ketahui bahwa penerapan higiene dan sanitasi makanan pada proses produksi di pabrik makanan sangatlah penting, mengingat higiene dan sanitasi makanan ini adalah hal yang sangat krusial dan akan membawa dampak besar terhadap kesehatan para konsumen maupun para pekerja serta perkembangan perusahaan.

Pemberian edukasi mengenai higiene dan sanitasi makanan pada proses produksi kerupuk ini dilakukan berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan, dimana didapatkan bahwa higiene dan sanitasi makanan di pabrik kerupuk ini belum diterapkan dengan baik. Pemberian edukasi mengenai higiene dan sanitasi makanan ini merupakan salah satu dari tiga rangkaian kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan, yaitu sosialisasi mengenai SOP kerja di pabrik kerupuk serta penempelan poster H.I.G.I.E.N.I.S di beberapa titik produksi di pabrik kerupuk. Kegiatan pengabdian masyarakat ini disambut dengan baik oleh para pekerja, hal ini dibuktikan dengan antusias yang ditunjukkan oleh para pekerja ketika kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan.

DAFTAR REFERENSI

- Aly, M. N., Putri, A. A., Lestari, I. B., Nafiisah, M., Mahendra, I., Dimi, N. H., ... & Samsara, B. P. (2020). Edukasi higiene sanitasi industri pada pekerja industri rumah tangga kerupuk di Desa Kandangan Krembung Sidoarjo. *Jurnal Layanan Masyarakat (Journal of Public Services)*, 4(2), 400–406.
- Arief, R., & Sunaryo. (2020). Pengaruh penerapan standar operasional prosedur (SOP), gaya kepemimpinan dan audit internal terhadap kinerja karyawan (Studi kasus pada PT. Mega Pesanggrahan Indah). *Jurnal Ekonomika dan Manajemen*, 9(2), 125–143.
- Baringbing, I. J. (2023). *Faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku higiene penjamah makanan pada pangan industri rumah tangga (P-IRT) di Kecamatan Geragai Tahun 2022* (Tesis, Ilmu Kesehatan Masyarakat).
- Dela, D., Budiman, B., & Eka, E. (2022). Studi pengetahuan dan sikap penjamah makanan dalam pengolahan makanan di rumah makan Pogaian Beach Desa Tomini Kecamatan Tomini Kabupaten Parigi Moutong. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 5(3), 155–158.
- Elsaday, B. (2023). *Pengaruh penggunaan media leaflet terhadap pengetahuan dan perilaku penjamah makanan tentang personal hygiene pada karyawan industri kerupuk S Yogyakarta* (Tesis, Poltekkes Kemenkes Jogja).
- Jiastuti, T. (2018). Higiene sanitasi pengelolaan makanan dan keberadaan bakteri pada makanan jadi di RSUD Dr Harjono Ponorogo. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(1), 13–24.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kristiana, A., Setiawati, T., & Patriasih, R. (2020). Penerapan personal higiene karyawan home industry kerupuk di Desa Sindang Kecamatan Sindang Kabupaten Indramayu. *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 9(1).
- Kurniasari, D. A. (n.d.). *Higiene sanitasi makanan dan analisis nomor P-IRT pada kerupuk berwarna merah (Studi di Pasar Kepanjen Malang)* (Tesis, tidak diterbitkan).

- Maftukhah, N. A. (2023). Hygiene sanitasi penjamah makanan pada industri rumah tangga (IRT) kerupuk di Kelurahan Silaberanti Plaju. *Masker Medika*, 11(2), 384–394.
- Mecca, A., dkk. (2025). Peran sanitasi dalam proses produksi dan penyajian makanan. *Journal of Vision and Ideas*, 5(1), 263–295.
- Pangestu, S., & Sitorus, J. (2021). Penyusunan indeks sanitasi provinsi-provinsi di Indonesia. *Seminar Nasional Official Statistics, 2021(1)*, 363–372.
- Pratiwi, D. D., & Alwi, M. K. (2021). Penerapan higiene dan sanitasi industri rumah tangga pengolahan tahu di Kelurahan Bara-Baraya Kota Makassar. *Window of Public Health Journal*, 1(5), 552–563.
- Rusila, Y., & Edward, K. (2022). Hubungan antara umur, masa kerja dan beban kerja fisik dengan kelelahan kerja pada pekerja di Pabrik Kerupuk Subur dan Pabrik Kerupuk Sahara di Yogyakarta. *Jurnal Lentera Kesehatan Masyarakat*, 1(1), 39–49.
- Trihajono, A., Banun, D., & Fakhry, M. (2013). Evaluasi sanitation standards operating procedures kerupuk amplang di UD Sarina Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep. *Agrointek*, 7(2), 76–83.
- World Health Organization. (2015). *WHO estimates of the global burden of foodborne diseases*. Geneva: WHO.