

Peningkatan Pengetahuan Penjamah Makanan di Lingkungan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) melalui Sosialisasi Higiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan

Improving Knowledge of Food Handlers in Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) through Hygiene and Sanitation Education in Food Service Management

Fadilatus Sukma Ika Noviarmi^{1*}, Neffrety Nilamsari², Salsabila Al Firdausi³, Nur Anisah Rahmawati⁴, Mohammad Sholehhudin⁵

¹⁻⁵ Prodi DIV Keselamatan dan Kesehatan Kerja, Fakultas Vokasi Universitas Airlangga, Indonesia

Penulis Korespondensi: fadila.sukma@vokasi.unair.ac.id ^{1}

Article History:

Naskah Masuk: 24 Agustus, 2025;
Revisi: 08 September, 2025;
Diterima: 22 September, 2025;
Tersedia: 24 September, 2025

Keywords: Food Handling;
Hygiene; Knowledge; MSMEs;
Sanitation

Abstract: Community services about hygiene and sanitation for food handlers is necessary to prevent the food produced from physical, chemical, and biological contamination, and to avoid causing diseases in humans. This is very important because there are 20 million cases of food poisoning every year in Indonesia. Activity of this community services consists of socialization hygiene and sanitation principles in the food processing process. The socialization is delivered in the form of lectures presentation, the provision of booklet and the distribution of cleaning tools for vendors. This community service in the Gubeng Airlangga area of Surabaya. The activity was attended by 49 participants who are food handlers from micro, small, and medium enterprises MSMEs, consisting of 17 men and 32 women. The result showed a significant improvement with the average pre-test score rising from 68.17 to 85.71 in the post-test. Thirty-two participants (65.3%) achieved a 'very good' knowledge category after attending the socialization. Wilcoxon Test indicated a significant difference between the pre-test and post-test results (p -value = 0.000 < 0.05). The conclusion of this activity is that the socialization method through lectures and media in the form of slide shows and pocket books is considered effective to increasing the knowledge of food handlers. Recommendations for future activities include continuous assistance, the development of a more comprehensive socialization program that combines lecture methods, practical demonstrations, and field visits, as well as active involvement from the government to provide support for Adequate hygiene and sanitation facilities for MSMEs, integration of technology aspects in upcoming socialization programs.

Abstrak.

Sosialisasi keamanan pangan dari segi hygiene sanitasi bagi penjamah makanan perlu dilakukan agar makanan yang diproduksi terhindar dari kontaminasi baik fisik, kimia maupun biologi dan tidak menimbulkan penyakit pada manusia. Hal tersebut menjadi sangat penting karena telah terjadi 20 juta kasus keracunan makanan setiap tahun di Indonesia. Kegiatan pengabdian masyarakat ini berupa sosialisasi terkait keamanan pangan bagi penjamah makanan yang meliputi prinsip-prinsip higiene dan sanitasi pada proses pengolahan makanan. Sosialisasi diberikan dalam bentuk ceramah dengan bantuan LCD, pemberian buku saku, serta pemberian alat kebersihan bagi pedagang. Kegiatan pengabdian masyarakat berupa sosialisasi higiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan bagi penjamah makanan di wilayah Gubeng Airlangga Surabaya. Kegiatan diikuti oleh 49 peserta penjamah makanan UMKM terdiri dari 17 laki-laki dan 32 perempuan. Hasil menunjukkan terjadi peningkatan yang signifikan nilai rata-rata pre-test sebesar 68,17 menjadi 85,71 pada post-test. 32 peserta (65,3%) mencapai kategori pengetahuan "sangat baik" setelah mengikuti sosialisasi. Selain itu, analisis statistik menggunakan Uji Wilcoxon menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan antara hasil pre-test dan post-test (p -value = 0,000 < 0,05). Kesimpulan kegiatan ini adalah metode sosialisasi melalui ceramah dan media berupa tayangan slide dan buku saku dinilai efektif dalam meningkatkan pengetahuan penjamah makanan. Saran untuk kegiatan selanjutnya yakni pendampingan berkelanjutan,

pengembangan program sosialisasi yang lebih komprehensif dengan menggabungkan metode ceramah, demonstrasi praktik langsung, dan kunjungan lapangan, keterlibatan aktif dari pemerintah untuk memberikan dukungan fasilitas higiene dan sanitasi yang memadai bagi UMKM, integrasi aspek teknologi dalam program sosialisasi mendatang.

Kata Kunci: Higiene; Pengetahuan; Penyelenggaraan Makanan; Sanitasi; UMKM

1. PENDAHULUAN

Kesehatan merupakan elemen krusial dalam kehidupan manusia yang harus dijaga dengan optimal. Salah satu faktor yang dapat membahayakan kesehatan adalah konsumsi makanan yang tidak aman atau tidak memenuhi standar kebersihan (Satyarini et al., 2020). Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia yang harus dikelola secara tepat agar dapat memberikan manfaat maksimal bagi tubuh (Widyastuti & Almira, 2019). Mengonsumsi makanan sehat tidak hanya memenuhi kebutuhan biologis, tetapi juga menjadi bentuk investasi kesehatan jangka panjang (Herlianty et al., 2024).

Indonesia termasuk negara dengan tingkat keamanan pangan yang masih rendah, terbukti dengan adanya sekitar 20 juta kasus keracunan makanan setiap tahunnya. Keamanan pangan yang tidak terjamin dapat menyebabkan munculnya berbagai penyakit akibat makanan yang tidak diolah dengan benar. Berdasarkan data Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM), diperkirakan 70% dari 1,5 miliar kasus penyakit yang ditularkan melalui makanan merupakan penyakit akibat kontaminasi makanan (foodborne disease), dengan sekitar 3 juta kematian anak di bawah usia lima tahun setiap tahunnya (Lestari, 2020). Pengetahuan dan sikap penjamah makanan terbukti memiliki korelasi signifikan dengan perilaku higiene yang diterapkan.

Penjamah makanan, yaitu individu yang terlibat langsung dalam proses pengolahan makanan, memiliki peran penting dalam menjaga kualitas dan keamanan pangan (Hadi et al., 2021). Pengelolaan makanan mencakup seluruh proses mulai dari penerimaan bahan baku, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, distribusi, hingga penyajiannya. Untuk menjamin keamanan pangan, penjamah makanan perlu melakukan pengawasan ketat pada setiap tahapan tersebut, mulai dari pemilihan bahan yang aman, penyimpanan yang tepat, proses memasak yang higienis, hingga penyajian makanan (Arum et al., 2024).

Perkembangan zaman telah mendorong penguatan konsep pangan fungsional yang kini didefinisikan secara resmi dalam Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai makanan yang secara ilmiah terbukti dapat menunjang fungsi tubuh dan mencegah penyakit. Hal ini menunjukkan adanya perubahan dalam pola konsumsi masyarakat, dari sekadar memenuhi rasa lapar menjadi sarana untuk meningkatkan kesehatan melalui pemenuhan kebutuhan gizi seperti karbohidrat, protein, vitamin, dan mineral (Susanto et al., 2019). Oleh karena itu, penting untuk dilakukan

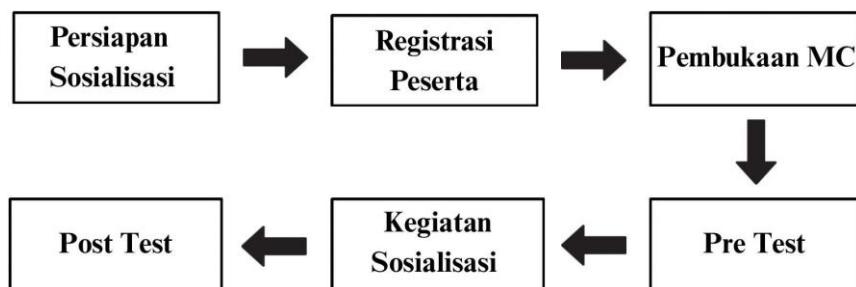
sosialisasi mengenai keamanan pangan, khususnya dari aspek higiene dan sanitasi, kepada para penjamah makanan agar makanan yang dihasilkan bebas dari kontaminasi fisik, kimia, maupun biologis, serta aman untuk dikonsumsi.

Sosialisasi ini ditujukan kepada Pedagang Kaki Lima (PKL), yang merupakan pelaku usaha di sektor informal dengan lokasi berjualan yang tidak tetap, salah satunya di wilayah Gubeng Airlangga, Surabaya. PKL di kawasan ini umumnya menawarkan beragam jenis makanan dan minuman. Tujuan dari kegiatan sosialisasi ini adalah untuk meningkatkan pemahaman dan praktik penjamah makanan terkait pentingnya penerapan prinsip higiene dan sanitasi pada setiap tahap pengolahan makanan, mulai dari pemilihan dan penyimpanan bahan baku, proses memasak, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan, hingga penyajiannya kepada konsumen.

2. METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan di Balai RW Gubeng Airlangga II pada tanggal 26 Juni 2025. Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan yakni berupa sosialisasi terkait keamanan pangan bagi penjamah makanan yang meliputi prinsip-prinsip higiene dan sanitasi pada proses pengolahan makanan. Sosialisasi diberikan dalam bentuk ceramah dengan bantuan LCD.

Peserta yang mengikuti sosialisasi sebanyak 49 orang yang merupakan penjamah makanan di wilayah Gubeng Airlangga. Dalam proses pelaksanaan dilakukan dengan rincian kegiatan sebagai berikut:



Gamber 1. Rincian Kegiatan

Persiapan kegiatan sosialisasi

Kegiatan sosialisasi diawali dengan persiapan yakni perencanaan terkait materi yang akan disampaikan dan penyebaran undangan kepada audiens dalam hal ini adalah orang yang bekerja sebagai penjamah makanan. Kegiatan persiapan teknis lain yaitu penataan ruangan dan kursi, persiapan sarana pendukung presentasi, dan dokumentasi.

Pelaksanaan kegiatan Sosialisasi

Kegiatan sosialisasi ini diawali dengan registrasi peserta yang dibantu oleh dua orang mahasiswa Prodi Keselamatan & Kesehatan Kerja - Fakultas Vokasi dengan jumlah peserta sosialisasi sebanyak 49 orang peserta. Kemudian kegiatan ini dibuka dengan sambutan oleh ketua ketua pelaksana kegiatan sosialisasi yang disampaikan oleh Ibu Fadilatus Sukma Ika Noviarmi S.KM., M.KL. Sebelum dilakukan Sosialisasi, pemateri dibantu oleh Mahasiswa dan MC untuk melakukan Pre-test dengan mendistribusikan pertanyaan pilihan berganda terkait keamanan pangan pada pengolahan bahan makanan. Pre-test ini bertujuan untuk mengetahui tingkat pengetahuan peserta terkait keamanan pangan pada proses pengolahan bahan makanan. Setelah pemberian materi sosialisasi terkait keamanan pangan, peserta diberikan kesempatan untuk bertanya dan menyampaikan apa yang menjadi hambatan bagi penjamah makanan untuk menerapkan prinsip keamanan pangan.

Evaluasi kegiatan Sosialisasi

Untuk melihat peningkatan pemahaman dan pengetahuan peserta terkait materi Keamanan Pangan bagi Penjamah Makanan, maka dilakukan dengan pengisian Post–Test oleh peserta terkait pertanyaan mengenai materi yang telah disampaikan.

3. HASIL

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan higiene dan sanitasi para penjamah makanan di lingkungan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Kegiatan ini dilaksanakan dalam bentuk sosialisasi dan pendampingan yang diselenggarakan di Balai RW Gubeng Airlangga II, Surabaya. Total peserta yang berpartisipasi dalam kegiatan ini adalah 49 orang penjamah makanan dari UMKM di wilayah tersebut.



Gambar 2. Kegiatan Sosialisasi

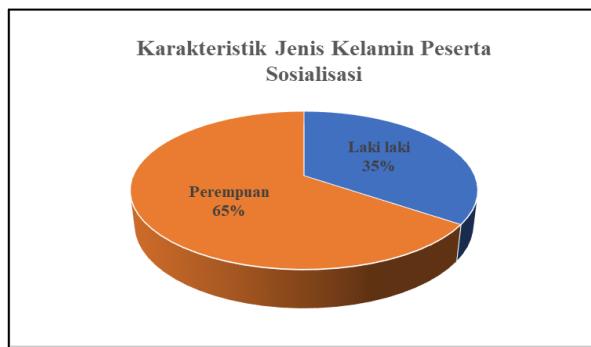
Karakteristik Peserta Sosialisasi Keamanan Pangan

Pada kegiatan sosialisasi keamanan pangan di lingkungan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang diselenggarakan di Balai RW Gubeng Airlangga II pada tanggal 26 Juni 2025 diikuti oleh 49 peserta dari berbagai kalangan penjamah makanan di lingkungan UMKM dengan rincian sebagai berikut:

Tabel 1. Karakteristik Jenis Kelamin Peserta Sosialisasi

No.	Jenis Kelamin	Total	Percentase (%)
1	Laki-laki	17	34.7
2	Perempuan	32	65.3
	Total	49	100

Pada Gambar 2, diketahui bahwa jumlah peserta yang mengikuti sosialisasi higiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan adalah sebanyak 49 peserta dengan mayoritas peserta berjenis kelamin perempuan yaitu sebanyak 32 peserta (65.3%). Sedangkan peserta berjenis kelamin laki-laki terdiri dari 17 peserta (34.7%).



Gambar 3. Karakteristik Jenis Kelamin Peserta Sosialisasi

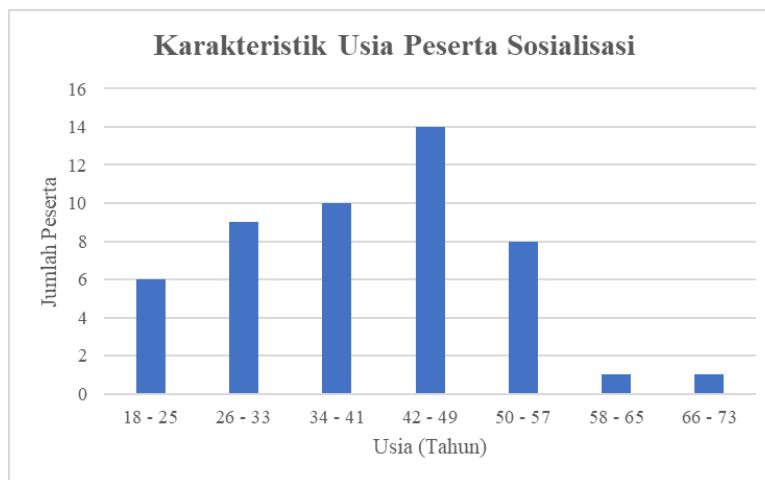
Kegiatan sosialisasi keamanan pangan di lingkungan UMKM yang diselenggarakan di Balai RW Gubeng Airlangga II juga diikuti oleh peserta dengan berbagai usia yang disajikan sebagai berikut:

Tabel 2. Karakteristik Usia Peserta Sosialisasi

No.	Usia (Tahun)	Total	Percentase (%)
1	18 – 25	6	12.2
2	26 – 33	9	18.4
3	34 – 41	10	20.4
4	42 – 49	14	28.6
5	50 – 57	8	16.3
6	58 – 65	1	2
7	66 – 73	1	2
	Total	49	100

Berdasarkan data pada Tabel 2, dapat diketahui bahwa peserta sosialisasi memiliki rentang usia yang beragam, mulai dari 18 hingga 73 tahun. Dari total 49 peserta, kelompok usia yang paling banyak berpartisipasi adalah 42-49 tahun sebanyak 14 orang atau 28,6% dari total peserta.

Kelompok usia 34-41 tahun menjadi kelompok terbesar kedua dengan jumlah 10 peserta (20,4%), diikuti oleh kelompok usia 26-33 tahun yang terdiri dari 9 peserta (18,4%), dan kelompok usia 50-57 tahun dengan 8 peserta (16,3%). Sementara itu, partisipasi dari kelompok usia yang lebih muda, yaitu 18-25 tahun tercatat sebanyak 6 peserta (12,2%). Di sisi lain, kelompok usia yang lebih senior, yaitu 58-65 tahun dan 66-73 tahun, masing-masing hanya diwakili oleh satu peserta (2%).



Gambar 4. Karakteristik Usia Peserta Sosialisasi

Edukasi Keamanan Pangan

Kegiatan edukasi higiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan dilaksanakan melalui program sosialisasi dengan untuk memberikan pemahaman kepada 49 peserta penjamah makanan UMKM di wilayah Gubeng Airlangga tentang pentingnya penerapan prinsip-prinsip higiene dan sanitasi dalam setiap tahapan penyelenggaraan makanan.

Materi edukasi yang disampaikan terdiri dari konsep dasar higiene dan sanitasi makanan, dimana peserta diberikan pemahaman bahwa higiene merupakan upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subjeknya, sedangkan sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subjeknya. Kedua konsep ini kemudian diintegrasikan dalam pengertian Higiene Sanitasi Makanan sebagai upaya kesehatan dan kebersihan untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat, dan perlengkapan yang dapat menimbulkan penyakit, gangguan kesehatan, atau keracunan makanan.



Gambar 5. Sebagian Materi Sosialisasi

Peserta diedukasi mengenai enam prinsip utama Higiene Sanitasi Makanan (HSM) yaitu: (1) menjamin keamanan dan kebersihan makanan, (2) mencegah beredarnya produk makanan yang merugikan, (3) mencegah penularan wabah dan penyakit, (4) mengurangi tingkat kerusakan atau pembusukan makanan, serta (5) menjaga dan meningkatkan kualitas mutu makanan. Selain itu, materi yang disampaikan adalah empat faktor yang dapat mempengaruhi keamanan makanan, yaitu: (1) kontaminasi, (2) keracunan, (3) pembusukan, dan (4) pemalsuan. Peserta diberikan edukasi tentang bagaimana faktor-faktor tersebut dapat dicegah melalui penerapan prinsip higiene dan sanitasi yang tepat. Edukasi juga mencakup empat langkah *food safety* menurut CDC (*Centers for Disease Control and Prevention*) yang terdiri dari: (1) kebersihan (pedagang harus sering mencuci tangan dan permukaan benda), (2) menghindari kontaminasi silang (memisahkan bahan makanan mentah dan matang), (3) memasak dengan suhu yang tepat, dan (4) penyimpanan yang tepat (tidak membiarkan makanan mudah rusak lebih dari 2 jam).

Edukasi dilengkapi dengan empat langkah kunci higiene dan sanitasi yang dapat langsung diimplementasikan oleh peserta dalam kegiatan sehari-hari. Langkah-langkah tersebut meliputi: (1) mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir, (2) menggunakan pakaian bersih dan menutup rambut, (3) mencuci peralatan dengan air mengalir dan sabun, serta (4) memastikan sampah selalu tertutup dan area sekitar tetap bersih.

Peserta juga diberikan edukasi mengenai prinsip higiene dan sanitasi peralatan yang terdiri dari: (1) mencuci alat makan dan masak dengan sabun dan air bersih setelah digunakan, (2) membersihkan kotoran yang menempel dengan sikat atau spon, (3) membilas dengan air mengalir dan mengeringkan dengan cara ditiriskan atau menggunakan lap bersih, (4) menyimpan peralatan di tempat tertutup dan tidak bersentuhan langsung dengan lantai, (5) menggunakan wadah berbeda untuk alat mentah dan matang, serta (6) membersihkan talenan dan pisau setelah memotong bahan mentah.

Pemateri pada saat sosialisasi juga mengedukasi peserta mengenai pengelolaan bahan makanan yang proper, mulai dari pemilihan bahan makanan segar dari sumber terpercaya, penyimpanan bahan pangan dalam kondisi bersih tanpa kontaminasi silang, hingga memperhatikan suhu penyimpanan yang tepat. Peserta juga diedukasi tentang pentingnya memperhatikan tanggal kedaluwarsa, kemasan bahan makanan, dan tanda-tanda bahan makanan yang tidak layak digunakan.

Hasil Pre-test

Pelaksanaan pre-test dilakukan sebelum kegiatan sosialisasi dimulai. Sebanyak 49 peserta mengikuti pelaksanaan pre-test yang hasilnya dapat dilihat sebagai berikut.

Tabel 4. Nilai Pre-test

No.	Nilai Pre-test	Frekuensi	Percentase (%)
1	Kurang (<60)	13	26,5
2	Cukup (60-70)	19	38,8
3	Baik (71-80)	7	14,3
4	Sangat Baik (>81)	10	20,4
Total		49	100

Berdasarkan hasil pre-test yang dilakukan, mayoritas peserta yaitu sebanyak 19 peserta (38,8%) memiliki tingkat pengetahuan “cukup” terkait higiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan pada pekerja UMKM makanan dan minuman. Selain itu, dapat diketahui bahwa sebanyak 13 peserta memiliki tingkat pengetahuan yang “kurang” terkait higiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan pada pekerja UMKM makanan dan minuman.

Hasil Post-test

Pelaksanaan post-test dilakukan setelah kegiatan sosialisasi dilaksanakan. Dengan peserta yang sama, sebanyak 49 peserta mengikuti pelaksanaan post-test yang hasilnya dapat dilihat sebagai berikut.

Tabel 5. Nilai Post-test

No.	Nilai Pre-test	Frekuensi	Percentase (%)
1	Kurang (<60)	2	4,1
2	Cukup (60-70)	5	10,2
3	Baik (71-80)	10	20,4
4	Sangat Baik (>81)	32	65,3
	Total	49	100

Hasil post-test yang dilakukan terhadap 49 peserta menunjukkan bahwa mayoritas peserta yaitu sebanyak 32 peserta memiliki tingkat pengetahuan “sangat baik” setelah dilakukannya sosialisasi terkait higiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan pada pekerja UMKM makanan dan minuman. Berbeda dengan hasil pre-test dimana mayoritas peserta memiliki tingkat pengetahuan “cukup” sebelum dilakukannya sosialisasi. Selain itu, tingkat pengetahuan peserta yang termasuk kedalam kategori “kurang” dan “cukup” mengalami penurunan serta peserta dengan tingkat pengetahuan “baik” dan “sangat baik” mengalami peningkatan. Hal tersebut menunjukkan bahwa sosialisasi terkait higiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan mampu meningkatkan pengetahuan, sikap dan perilaku penjamah makanan di UMKM.

Berdasarkan hasil *pre-test* dan *post-test* dalam kegiatan sosialisasi higiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan di area UMKM yang dilaksanakan di Balai RW Gubeng Airlangga II Surabaya, didapatkan angka rata-rata untuk *pre-test* dan *post test* secara berturut-turut yaitu 68,17 dan 85,71. Berdasarkan pada hasil uji statistic menggunakan Uji Wilcoxon dengan hasil $p < 0,05$, yang artinya terdapat perbedaan antara hasil skor pre-test dan post-test. Dengan demikian terdapat perbedaan yang signifikan antara pengetahuan sebelum dan sesudah dilakukan sosialisasi/penyuluhan

4. DISKUSI

Penduduk berusia produktif disebut sebagai golongan tenaga kerja yang mampu menghasilkan barang atau jasa dengan efisien. Usia produktif merupakan seseorang yang masuk dalam rentang usia antara 15 hingga 64 tahun. Kelompok usia produktif dianggap sebagai golongan

tenaga kerja yang telah memiliki kemampuan untuk menghasilkan barang maupun jasa (Amelia et al., 2024). Dengan demikian dapat diketahui bahwa mayoritas peserta sosialisasi adalah individu yang berada pada usia produktif yang terdapat pada rentang usia 18 hingga 57 tahun.

Hasil penelitian ini menunjukkan adanya peningkatan yang signifikan pada pengetahuan peserta sosialisasi setelah diberikan sosialisasi mengenai higiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan. Temuan ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Anggara et al. (2025) pada pekerja UMKM di Kota Palembang, dimana hasil post-test menunjukkan bahwa 12 peserta (60%) memiliki pengetahuan "sangat baik" setelah dilakukan sosialisasi higiene sanitasi makanan dan pengelolaan bahan kimia. Hal ini mengindikasikan bahwa metode sosialisasi melalui ceramah dan demonstrasi praktis terbukti efektif dalam meningkatkan pemahaman penjamah makanan terhadap pentingnya penerapan prinsip higiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan.

Peningkatan pengetahuan yang signifikan dari nilai rata-rata pre-test 68,17 menjadi 85,71 pada post-test membuktikan bahwa kegiatan sosialisasi yang dilakukan dapat mengubah tingkat pemahaman peserta. Stephani et al. (2025) dalam studinya menjelaskan bahwa pengetahuan higiene sanitasi pada Pedagang Kaki Lima (PKL) merupakan salah satu faktor yang dapat mempengaruhi praktik higiene dan sanitasi pedagang, meskipun tidak selalu berbanding lurus dengan implementasinya. Penelitian tersebut menjelaskan bahwa meskipun pedagang memiliki pengetahuan yang baik mengenai higiene sanitasi makanan, implementasi praktiknya masih dipengaruhi oleh berbagai faktor lain seperti pengalaman kerja, keterbatasan fasilitas, dan motivasi pedagang. Pengetahuan tentang keamanan pangan yang baik akan dapat membantu mengurangi risiko foodborne disease (penyakit yang disebabkan oleh makanan) (Lia Awwalia Majida; Refi Yulita; Yulia, 2024).

Pentingnya sosialisasi higiene dan sanitasi makanan didukung dengan adanya masih banyak penjamah makanan yang belum menerapkan praktik higiene sanitasi yang memadai. Stephani et al. (2025) mengidentifikasi berbagai perilaku yang masih sering dijumpai pada pedagang, seperti tidak melakukan cuci tangan sebelum atau setelah melayani pembeli, pedagang masih merokok saat melayani pembeli, menggunakan tangan langsung saat mengambil bahan baku tanpa menggunakan peralatan, tempat sampah yang tidak diberi tutup, dan makanan yang dijual tanpa penutup. Kondisi serupa juga ditemukan dalam penelitian Anggara et al. (2025) pada UMKM di Kota Palembang, dimana sebanyak 3 pekerja belum terbiasa mencuci tangan sebelum menangani makanan, 9 pekerja tidak menggunakan celemek, dan 5 pekerja tidak memakai sarung tangan saat bersentuhan langsung dengan makanan.

Pelaku UMKM di bidang pangan perlu memiliki pemahaman yang baik tentang keamanan produk yang mereka sajikan. Hal ini penting untuk mencegah terjadinya penyakit akibat makanan yang tercemar, misalnya karena kontaminasi silang. Selain itu, pengetahuan ini juga membantu mereka menyadari pentingnya penggunaan alat pelindung diri secara lengkap demi menjaga kualitas dan keamanan produk (Widyamurti et al., n.d.).

Upaya peningkatan sikap higiene sanitasi pedagang kaki lima sebagaimana diusulkan oleh Stephani et al. (2025) melalui pengawasan, pemberdayaan, penyuluhan, dan pelatihan higiene sanitasi, menunjukkan bahwa perlunya perubahan perilaku yang berkelanjutan. Pengawasan dilakukan pada program kegiatan yang bertujuan mewujudkan sikap higiene sanitasi yang baik, pemberdayaan melalui pengadaan fasilitas yang sesuai dengan syarat higiene sanitasi, serta penyuluhan dan pelatihan untuk memberikan wadah bagi pedagang memperoleh informasi mengenai higiene sanitasi makanan.

Adanya peningkatan pengetahuan pedagang sama dengan pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh Fitria Hayu Palupi (2023) Berdasarkan hasil pre-test dan post-test, terlihat adanya peningkatan pemahaman pelaku UMKM terhadap keamanan pangan. Setelah mengikuti kegiatan, sebanyak 35% peserta menunjukkan tingkat pengetahuan yang cukup, 32% berada pada kategori sangat baik, 18% memiliki pengetahuan yang baik, dan 15% masih berada pada kategori kurang Permana & Andhikawati (2022) juga menyatakan dalam kegiatan sosialisasi dalam bentuk pelatihan yang berupa pemberian materi dan pemberian keterampilan melalui praktik dan simulasi berhasil meningkatkan pemahaman peserta dengan adanya peningkatan hasil skor pre-test ke post-test dengan kisaran peningkatan 50%. Sehingga dapat disimpulkan kegiatan sosialisasi tentang keamanan pangan dengan metode ceramah dapat berkontribusi dalam meningkatkan pengetahuan peserta sosialisasi.

Diharapkan, peningkatan pengetahuan peserta melalui sosialisasi ini bisa membantu meningkatkan kualitas dan keamanan makanan yang diproduksi oleh UMKM di kawasan Gubeng Airlangga. Selain itu, sosialisasi keamanan pangan yang dilakukan di UMKM Arjaya Pangan Nusantara juga berhasil memberikan wawasan baru dan pengetahuan tambahan bagi para pemilik dan karyawannya (Dea Dinda Senty Natasyari; Rosida, 2023). Sebagaimana dikemukakan oleh Anggara et al. (2025), kualitas produk makanan yang aman dan berkualitas tinggi cenderung lebih diminati oleh konsumen, sehingga dapat meningkatkan produktivitas dan citra yang baik bagi pekerja UMKM makanan. Implementasi pengetahuan yang telah diperoleh diharapkan dapat mengurangi risiko kontaminasi mikrobiologis dan kimia pada produk makanan, sehingga dapat mencegah terjadinya foodborne disease dan meningkatkan derajat kesehatan masyarakat.

5. KESIMPULAN

Terjadi peningkatan yang signifikan dari nilai rata-rata pre-test sebesar 68,17 menjadi 85,71 pada post-test, dengan sebanyak 32 peserta (65,3%) mencapai kategori pengetahuan "sangat baik" setelah mengikuti sosialisasi. Berdasarkan analisis statistik menggunakan Uji Wilcoxon menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan antara hasil pre-test dan post-test ($p\text{-value} = 0,000 < 0,05$) yang mengindikasikan bahwa metode sosialisasi melalui ceramah dengan bantuan media efektif dalam meningkatkan pengetahuan penjamah makanan.

Rekomendasi

Berdasarkan hasil dan temuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini, terdapat beberapa saran yang dapat direkomendasikan untuk meningkatkan efektivitas program serupa di masa mendatang yaitu : (1) perlu dilakukan kegiatan follow-up atau pendampingan berkelanjutan untuk memastikan bahwa peningkatan pengetahuan yang telah dicapai dapat diterjemahkan menjadi perubahan perilaku yang nyata dalam praktik sehari-hari, (2) mengembangkan program sosialisasi yang lebih komprehensif dengan menggabungkan metode ceramah, demonstrasi praktik langsung, dan kunjungan lapangan, (3) diperlukan keterlibatan aktif dari pemerintah daerah dan dinas terkait untuk memberikan dukungan berupa penyediaan fasilitas higiene dan sanitasi yang memadai bagi UMKM. Hal ini mencakup akses terhadap air bersih, fasilitas cuci tangan, tempat sampah bertutup, dan peralatan pembersih lainnya, dan (5) disarankan untuk mengintegrasikan aspek teknologi dalam program sosialisasi mendatang, seperti penggunaan aplikasi mobile atau platform digital yang dapat membantu penjamah makanan dalam mengakses informasi terkait higiene dan sanitasi, melakukan self-assessment, atau berkonsultasi dengan ahli.

ACKNOWLEDGEMENTS

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Airlangga yang telah memberikan dukungan pendanaan melalui Skema Program Kemitraan Masyarakat Bidang Fokus Kesehatan. Ucapan terima kasih yang tulus juga penulis sampaikan kepada mitra pengabdian masyarakat, yaitu Kelompok UMKM serta Ketua RT dan RW yang telah memberikan kesempatan dan kerjasama yang sangat baik selama pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini. Partisipasi aktif dan antusiasme mitra dalam mengikuti sosialisasi telah menjadi kunci keberhasilan program ini.

Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada pengurus Balai RW Gubeng Airlangga II yang telah menyediakan tempat dan fasilitas untuk pelaksanaan kegiatan sosialisasi, serta kepada seluruh penjamah makanan UMKM di wilayah Gubeng Airlangga Surabaya yang berjumlah 49 peserta yang telah berpartisipasi aktif dalam kegiatan sosialisasi higiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan ini. Antusiasme dan komitmen peserta untuk belajar dan menerapkan prinsip-prinsip higiene sanitasi menjadi indikator keberhasilan program pemberdayaan masyarakat ini.

Akhirnya, penulis berharap bahwa hasil kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat memberikan kontribusi nyata dalam meningkatkan kualitas dan keamanan pangan di sektor UMKM, mendukung pencapaian tujuan pembangunan berkelanjutan, khususnya dalam bidang kesehatan, serta dapat menjadi rujukan bagi pengembangan program-program serupa di masa mendatang. Semoga kolaborasi antara perguruan tinggi dan masyarakat ini dapat terus berkelanjutan dalam upaya meningkatkan kesejahteraan dan kesehatan masyarakat Indonesia.

DAFTAR REFERENSI

- Amelia, S. P., Alzahrah, A. P., & Safira, D. (2024). Pengaruh persyaratan usia terhadap peluang kerja bagi tenaga kerja di Indonesia. *TERANG: Jurnal Kajian Ilmu Sosial, Politik dan Hukum*, 1(3), 66-75. <https://doi.org/10.62383/terang.v1i3.363>
- Anggara, A., Nofiansyah, D., & Haidir, H. (2025). Sosialisasi higiene sanitasi makanan dan pengelolaan bahan kimia pada pekerja UMKM Kota Palembang. *I-Com: Indonesian Community Journal*, 5(2), 689-697. <https://doi.org/10.70609/icom.v5i2.6837>
- Arum, S. A. S., Fasya, A. H. Z., & Utama, M. A. H. (2024). Gambaran hygiene sanitasi tempat pengelolaan pangan di wilayah pelabuhan Tanjung Perak. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 1(4), 1-6. <https://doi.org/10.62017/jkmi.v1i3.1313>
- Dea Dinda Sendy Natasyari; Rosida. (2023). Sosialisasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) di UMKM Arjaya Pangan Nusantara, Surabaya. *Diandra: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 21-26. <https://doi.org/10.33005/diandra.v2i1.13>
- Fitria Hayu Palupi, T. D. N. A. A. R. (2023). Sosialisasi Penyuluhan Keamanan Pangan pada UMKM. *Jurnal Pengabdian Kolaborasi Dan Inovasi IPTEKS*, 1(2), 361-368. <https://doi.org/10.59407/jpki2.v1i4.62>
- Hadi, B. R. I., Asih, A. Y. P., & Syafiuudin, A. (2021). Penerapan hygiene sanitasi pada pedagang kaki lima. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 20(6), 451-462. <https://doi.org/10.14710/mkmi.20.6.451-462>
- Herlianty, H., Sumidawati, N. K., & Bakue, T. (2024). Pentingnya makan makanan sehat dan bergizi seimbang bagi anak sekolah dasar. *Abdimas Polsaka: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 40-46. <https://doi.org/10.35816/abdimaspolsaka.v3i1.66>

- Lestari, T. R. P. (2020). Penyelenggaraan keamanan pangan sebagai salah satu upaya perlindungan hak masyarakat sebagai konsumen. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 11(1), 57-72. <https://doi.org/10.22212/aspirasi.v11i1.1523>
- Lia Awwalia Majida; Refi Yulita; Yulia. (2024). Efektivitas Program Sosialisasi Keamanan Pangan Berdasarkan Skor Keamanan Pangan terhadap Peningkatan Pengetahuan Mahasiswa Pamulang. *J-Mestahat IAKMI Tangerang Selatan*, 4(2), 7785. <https://doi.org/10.58185/j-mestahat.v4i2.130>
- Permana, R., & Andhikawati, A. (2022). Edukasi Keamanan Produk Pangan Kepada Kelompok Swadaya Masyarakat (KSM) Desa Cintaratu, Kabupaten Pangandaran, Jawa Barat. *Farmers: Journal of Community Services*, 3(2), 1. <https://doi.org/10.24198/fjcs.v3i2.41050>
- Satyarini, R., Pratikna, R. N., Mulia, F., & Dewi, V. I. (2020). Hygiene sanitasi makanan jajanan kantin sebuah perguruan tinggi swasta X di Bandung untuk meningkatkan kesehatan lingkungan. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(3), 375-386. <https://doi.org/10.24198/kumawula.v3i3.25583>
- Stephani, S., Adifa, F., & Pertiwi, A. T. (2025). Penerapan higiene dan sanitasi makanan pada pedagang kaki lima (PKL). *Jurnal Humaniora, Ekonomi Syariah dan Muamalah (JHESM)*, 3(2), 35-40. <https://doi.org/10.38035/jhesm.v3i2>
- Susanto, D. A., Setyoko, A. T., Harjanto, S., & Prasetyo, A. E. (2019). Pengembangan standar nasional indonesia (SNI) pangan fungsional untuk membantu mengurangi resiko obesitas. *Jurnal Standardisasi*, 21(1), 31-44. <https://js.bsn.go.id/index.php/standardisasi/article/view/734>
- Widyamurti, N., Rahmania, R., Inotsume, R., Purwaningsih, B., Paksi Larasati, I., Azhar Nadhira, M., Arraffi Bhimarjuna, M., Amalia Rizki, N., & Khoiru Nisa, R. (n.d.). Sosialisasi Lima Standar Keamanan Pangan dan Standarisasi Produk UMKM Pangan di Kutawaru - Cilacap.
- Widyastuti, N., & Almira, V. G. (2019). Higiene dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan. *K-Media*.