

**Webinar Series: Higiene Sanitasi Dalam Sistem Manajemen Keamanan Pangan****Nur Falah Setyawati<sup>1\*</sup>; Andi Surayya Mappangile<sup>2</sup>**<sup>1</sup>Universitas Balikpapan<sup>1\*</sup>nurfalahsetyawati@uniba-bpn.ac.id**Abstrak**

Kegiatan sosialisasi mengenai higiene sanitasi dalam sistem manajemen keamanan pangan merupakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Tujuan kegiatan ini sebagai upaya membantu masyarakat menjaga keamanan makanan yang dikonsumsi maupun diolah selama masa pandemi Covid-19. Kegiatan dilaksanakan melalui program *webinar series* untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang persyaratan higiene sanitasi dan tata cara pengelolaan makanan maupun minuman yang memenuhi standar kesehatan. Metode pengabdian masyarakat berupa kegiatan *talkshow* dan tanya jawab yang diikuti oleh peserta yaitu anggota IPEMI, alumni serta mahasiswa fakultas vokasi D4K3 Uniba. Hasil menunjukkan adanya respon positif serta partisipasi aktif peserta yang tinggi.

**Kata Kunci:** *higiene sanitasi, sistem keamanan pangan, covid-19, pengabdian masyarakat*

**Abstract**

*The socialization activity regarding hygiene sanitation in the food safety management system is a community service activity. The purpose of this activity is an effort to help people maintain the safety of food consumed and processed during the Covid-19 pandemic. Activities are carried out through a webinar series program to increase public knowledge about hygiene sanitation requirements and procedures for managing food and beverages that meet health standards. The community service method was in the form of talk shows and discussion activities which were attended by participants, namely IPEMI members, alumni and students of the D4K3 Uniba vocational faculty. The results showed a positive response and high active participation of participants.*

**Keywords:** *hygiene sanitation, food safety system, covid-19, community service*

**1. Pendahuluan**

Pada tanggal 30 Januari 2020 WHO telah menetapkan kasus COVID-19 ini sebagai Kedaruratan Kesehatan Masyarakat Yang Meresahkan Dunia/*Public Health Emergency of International Concern* (KKMMD/PHEIC). Karena penambahan jumlah kasus

COVID-19 berlangsung sangat cepat dan telah terjadi penyebaran antar negara, maka pada tanggal 11 Maret 2020, WHO menetapkan COVID-19 sebagai pandemi (1). Pandemi adalah keadaan epidemi yang melanda hampir semua populasi ataupun hampir semua daerah (2). Pemerintah memperlihatkan bahwa penularan virus corona masih terjadi di masyarakat setelah

lebih dari delapan bulan pandemi melanda Indonesia. Hingga saat ini total kasus Covid-19 di Indonesia kini mencapai 478.720 orang, terhitung sejak diumumkannya pasien pertama pada 2 Maret 2020 (3).

Virus Covid-19 dapat menginfeksi siapa saja, terutama orang dengan daya imunitas rendah, orang lanjut usia, orang dengan penyakit tertentu dan ibu hamil. Covid-19 dapat menyebar melalui tetesan kecil (droplet) dari hidung atau mulut pada saat batuk atau bersin. Droplet tersebut kemudian jatuh pada benda di sekitarnya. Orang dapat terinfeksi jika menyentuh benda yang sudah terkontaminasi dengan droplet tersebut, lalu orang itu menyentuh mata, hidung atau mulut (segitiga wajah)(4). Sejauh ini belum ada bukti yang menunjukkan transmisi COVID-19 melalui makanan dan kemasan makanan. Virus Corona tidak dapat tumbuh pada makanan. Namun, seperti virus lain, bahwa ada kemungkinan bahwa virus dapat bertahan di permukaan makanan atau kemasan makanan. Sehingga, penerapan hygiene sanitasi dan menjaga keamanan makanan tetap menjadi prioritas (5).

Berdasarkan Keppres no. 11 tahun 2020 tentang penetapan Kedaruratan Kesehatan masyarakat *Corona Virus Disease 2019* sebagai jenis penyakit yang menimbulkan kedaruratan kesehatan masyarakat, Pemerintah menetapkan bahwa wajib dilakukan upaya penanggulangan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang undangan (6). Oleh karena itu, Badan POM sebagai lembaga pemerintah yang memiliki mandat dalam pengawasan keamanan, dan mutu pangan menerbitkan Surat Edaran Nomor: HK.02.02.1.2.04.20.12 Tahun 2020 tentang Upaya Menjaga Ketersediaan Obat dan Makanan Berkualitas pada Masa Status Keadaan Tertentu Darurat Bencana Wabah COVID-19 di Indonesia. Hal ini untuk mendukung pelaku usaha dalam memastikan rantai produksi dan distribusi pangan olahan berkualitas secara konsisten

termasuk pada masa status keadaan tertentu darurat bencana wabah COVID-19 di Indonesia (1).

Praktik hygiene dan sanitasi pangan yang tepat dalam proses produksi dan distribusi pangan olahan merupakan langkah penting dalam pencegahan penularan Covid-19 dalam bidang keamanan pangan. Hygiene sanitasi pangan merupakan upaya untuk menciptakan dan mempertahankan kondisi pangan yang sehat dan higienis yang bebas dari bahaya cemaran biologis, kimia, dan benda lain. Sanitasi juga bertujuan untuk mencegah dan meminimalisir risiko penyebaran virus COVID-19 serta serta menjamin mutu dan keamanan pangan (7).

Dalam rangka memenuhi ketentuan kebijakan pemerintah terkait pencegahan risiko penyebaran COVID-19 serta untuk penjaminan keamanan dan mutu pangan, maka praktik hygiene sanitasi pangan berikut harus dilakukan. Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dalam produksi pangan olahan dilaksanakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan. Selain itu, prinsip *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) juga diterapkan untuk pangan tertentu yang diwajibkan oleh peraturan perundang-undangan, meliputi produk yang diperuntukkan bagi bayi/anak. Penerapan pola hidup bersih dan sehat sangat penting dilakukan oleh setiap karyawan. Hygiene karyawan antara lain: a) menjaga kebersihan tangan dengan cara rajin mencuci tangan memakai sabun atau handsanitizer; b) menggunakan masker dengan benar, yaitu menutupi hidung dan mulut; c) menggunakan pakaian kerja khusus yang bersih dan menggantinya setelah usai bekerja; d) mendesinfektan semua area yang digunakan untuk bekerja (1).

Untuk ikut berpartisipasi dalam upaya memutus mata rantai penularan Covid-19 melalui produk makanan dan minuman maka kami melakukan pengabdian kepada

masyarakat dengan program penyuluhan yang disampaikan dalam *webinar series* kerja sama antara fakultas vokasi D4K3 Uniba dan PT. Insurin Balikpapan. Peserta webinar series adalah anggota Ikatan Pengusaha Muslimah Indonesia cabang Balikpapan, alumni dan mahasiswa D4K3 Uniba. Materi penyuluhan berkaitan tentang higiene sanitasi pangan dan tata cara pengolahan pangan (makanan dan minuman) yang baik.

## 2. Bahan dan Metode

Metode kegiatan ini berupa penyampaian secara online kepada seluruh masyarakat baik anggota IPEMI, alumni serta mahasiswa fakultas vokasi D4K3 Uniba.

Metode kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah sebagai berikut:

- 1) Tahap persiapan
  - a. Persiapan perangkat elektronik yang digunakan baik laptop, handphone android/iphone, alat penerang kamera dan alat perangkat yang dibutuhkan lainnya.
  - b. Persiapan WI-FI dan paket data internet yang cukup jika ada.
  - c. Persiapan pulsa listrik yang cukup.
  - d. Gladi sebelum kegiatan di mulai.
  - e. Pemantapan.
- 2) Tahap pelaksanaan
  - a) Metode ceramah : metode ini dipilih untuk memberikan penjelasan tentang tentang persyaratan higiene sanitasi dan tata cara pengelolaan makanan maupun minuman yang memenuhi standar kesehatan.
  - b) Metode Tanya jawab  
Metode ini sangat penting bagi peserta baik disaat menerima penjelasan pemahaman mengetahui Higiene Sanitasi

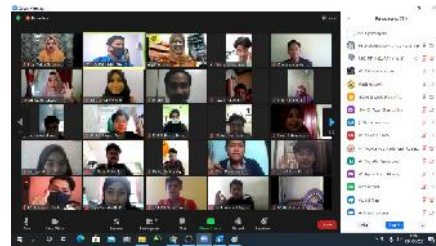
Dalam Sistem Manajemen Keamanan Pangan.

Bahan dan alat

Bahan dan alat yang digunakan terdiri :

- a. Laptop
- b. Handphone
- c. Materi penjelasan
- d. Jaringan internet yang mendukung :
  - WI-FI
  - Paket data internet
- e. Pulsa listrik yang cukup
- f. Alat penerang berupa lampu

## 3. Hasil dan Pembahasan



**Gambar 1.**

Materi yang diberikan pada sosialisasi tentang budaya hidup sehat dan bersih adalah:

- 3.1.1 Sistem Manajemen Keamanan Pangan (FSMS) adalah suatu sistem yang diimplementasikan untuk menjamin keamanan pangan dari masalah dan dampak penyimpangan keamanan produk makanan dan minuman yang dapat membahayakan kesehatan konsumen (masyarakat).
- 3.1.2 Salah satu sasaran penerapan FSMS adalah terjaminnya produksi pangan yang dicirikan oleh terbebasnya masyarakat dari jenis pangan yang berbahaya bagi kesehatan.
- 3.1.3 Keamanan pangan merupakan tanggung jawab bersama antara

- pemerintah, industri dan konsumen.
- 3.1.4 Oleh karena itu pemerintah mengatur keamanan pangan melalui peraturan perundang-undangan, peraturan pemerintah maupun kelembagaan lainnya.
- 3.1.5 Tujuan Program Jaminan Keamanan Pangan
- Perindungan konsumen dengan memastikan produk yang utuh dan aman.
  - Mengurangi dampak negatif dari praktek-praktek produksi dan pengolahan terhadap lingkungan dan kesehatan pekerja.
  - Mempertahankan kredibilitas pasar.
- 3.1.6 Permenkes 1096 Tahun 2011 tentang HIGIENE SANITASI JASABOGA  
Higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi.
- 3.1.7 Tujuan higiene sanitasi pangan
- Membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan di seluruh tempat pengelolaan makanan.
  - Terlaksananya pengendalian faktor risiko penyakit bawaan pangan dan KLB keracunan pangan di seluruh sasaran tempat pengelolaan makanan.
- 3.1.8 Sasaran Higiene Sanitasi Jasa Boga
- Rumah Tangga
  - Sekolah
  - Kafe
  - Warung/kantin
  - Rumah makan
  - Hotel/ restoran
  - Jasa boga/ catering
- 3.1.9 Titik Kendali Pengelolaan Pangan
- Orang (Penjamah)
  - Bahan Pangan
  - Peralatan
  - Tempat/Bangunan
- 3.1.10 Syarat hygiene sanitasi bangunan dapur:
- Dapur selalu dibersihkan
  - Lantai tidak licin
  - Tempat sampah tertutup
  - Alat pembersih disimpan tersendiri
  - Memiliki mekanisme kontrol terhadap hama
  - Memiliki tempat cuci bahan pangan
  - Memiliki tempat cuci tangan
  - Memiliki tempat cuci alat cuci piring & alat masak
  - Toilet sesuai jumlah karyawan
- 3.1.11 Persyaratan teknis hygiene dan sanitasi:
- 3.1.12 Mencuci tangan secara rutin.  
Selalu cuci tangan dengan sabun dan air, terutama setelah menyentuh benda yang ada di ruang publik, dengan durasi 20 – 30 detik. Jika tidak ada *wastafel* atau toilet, gunakan *hand sanitizer* untuk membersihkan tangan. 6 (enam) langkah cuci tangan yang benar:
- Telapak tangan  
Cara cuci tangan yang pertama adalah dengan menggosok kedua telapak tangan. Telapak tangan adalah bagian tubuh

- pertama yang bertemu dengan benda lain.
2. Telapak dan punggung tangan.  
Langkah kedua adalah dengan menggosok telapak tangan kiri ke punggung tangan kanan. Hal yang sama berlaku sebaliknya.
  3. Kaitkan jari.  
Langkah Setelah mencuci telapak dan punggung tangan, bersihkan sela-sela jari, kaitkan jemari dan gosok telapak tangan sampai bersih.
  4. Punggung jari.  
Langkah selanjutnya membersihkan punggung jari. Gosok punggung jari dengan arah memutar di atas telapak tangan.
  5. Jempol  
Karena jaraknya yang agak berjauhan dengan jari lain, maka jempol dibersihkan secara terpisah dengan cara menggenggam jempol kanan dengan tangan kiri, kemudian gosok dengan arah memutar, hal sama juga berlaku dengan jempol kiri.
  6. Kuku  
Kuku menjadi tempat bersarangnya kuman. Membersihkannya dengan cara kuncupkan jemari, kemudian gosok di telapak tangan. Lebih efektif bila kuku tidak panjang atau sering dipotong.  
Setelah mencuci tangan dengan sabun, bilas menggunakan air bersih yang mengalir dan keringkan tangan.

4. Membersihkan permukaan benda dengan disinfektan.  
Membersihkan barang atau benda yang sering disentuh dengan disinfektan secara rutin seperti gagang pintu, pegangan pada tangga, stop kontak, kantong belanjaan yang sering digunakan dan lain-lain.



Gambar 2.



Gambar 3.



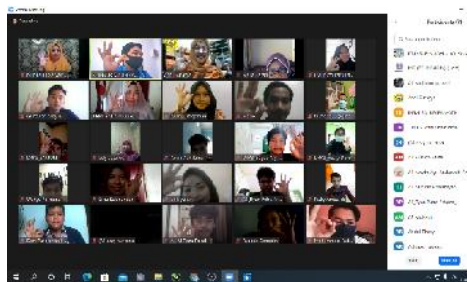
Gambar 4.



Gambar 5.



Gambar 6.



Gambar 7.

#### 4. Kesimpulan dan Saran

Sejauh ini belum ada bukti yang menunjukkan transmisi COVID-19 melalui makanan dan kemasan makanan. Virus Corona tidak dapat tumbuh pada makanan. Namun, seperti virus lain, bahwa ada kemungkinan bahwa virus dapat bertahan di permukaan makanan atau kemasan makanan. Sehingga, penerapan higiene sanitasi dan menjaga keamanan makanan tetap menjadi prioritas. Berdasarkan Keppres no. 11 tahun 2020 tentang penetapan Kedaruratan Kesehatan masyarakat *Corona Virus Disease*

2019 sebagai jenis penyakit yang menimbulkan kedaruratan kesehatan masyarakat, Pemerintah menetapkan bahwa wajib dilakukan upaya penanggulangan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang undangan (6). Oleh karena itu, Badan POM sebagai lembaga pemerintah yang memiliki mandat dalam pengawasan keamanan, dan mutu pangan menerbitkan Surat Edaran Nomor: HK.02.02.1.2.04.20.12 Tahun 2020 tentang Upaya Menjaga Ketersediaan Obat dan Makanan Berkualitas pada Masa Status Keadaan Tertentu Darurat Bencana Wabah COVID-19 di Indonesia. Hal ini untuk mendukung pelaku usaha dalam memastikan rantai produksi dan distribusi pangan olahan berkualitas secara konsisten termasuk pada masa status keadaan tertentu darurat bencana wabah COVID-19 di Indonesia.

#### 5. Ucapan Terima Kasih

Terima kasih terhadap pihak yang telah membantu kegiatan ini sehingga dapat berjalan dengan lancar yaitu;

- 1) Dekan Fakultas Vokasi Universitas Balikpapan, dr. Iwan Zulfikar, M.Si.
- 2) Ketua Program Studi Diploma 4 Keselamatan dan Kesehatan Kerja Fakultas Vokasi Universitas Balikpapan, Dr. Komeyni Rusba, S.Si., M.Sc.
- 3) Anggota IPEMI serta
- 4) Alumni dan mahasiswa fakultas vokasi D4K3.

#### 6. Daftar Rujukan

1. Badan Pengawas Obat Dan Makanan RI. Pedoman Produksi Dan Distribusi Pangan Olahan Pada Masa Status Darurat Kesehatan

- Corona Virus Disease 2019 (Covid-19) Di Indonesia. Jakarta: BPOMRI. 2020;
2. Nangi, MG., Yanti, F., Lestari, SA. Dasar Epidemiologi. Yogyakarta: Deepublish Publisher. 2019;
  3. Nugraheny, DE., Kamil, I. Editor : Bayu Galih.  
UPDATE: Bertambah 4.265, Kasus Covid-19 Indonesia Kini Capai 478.720. Jakarta: <https://nasional.kompas.com/read/2020/11/18/17510301/update-bertambah-4265-kasus-covid-19-indonesia-kini-capai-478720>. 2020
  4. KemKesRI. FAQ. <https://www.kemkes.go.id/folder/view/full-content/structure-faq.html>. Jakarta. 2020
  5. Jaringan Pangan dan Gizi Indonesia. Prosedur Pengendalian dan Penyimpanan Bahan Makanan Selama COVID-19 <https://jpg-indonesia.net/2020/04/prosedur-pengendalian-dan-penyimpanan-bahan-makanan-selama-covid-19/>. 2020
  6. Keputusan Presiden Republik Indonesi No. 11 Tahun 2020 tentang Penetapan Kedaruratan Kesehatan Masyarakat Corona Virus Disease 2019 (COVID-19). Jakarta: 2020.
  7. Sari, KW. Bagaimana Praktik Higiene dan Sanitasi Pangan pada Masa COVID-19?. <https://cfns.ugm.ac.id/2020/06/12/bagaimana-praktik-sanitasi-pangan-pada-masa-covid-19/>. 2020
  8. Notoatmodjo S. Promosi Kesehatan Masyarakat Teori dan Aplikasi. Jakarta; 2010.
  9. Kemenkes RI (2020). Pedoman Pencegahan dan Pengendalian Coronavirus Disease (COVID-19). 2020.
  10. Wawan dan Dewi A. Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Manusia. Yogyakarta: