
**SOSIALISASI PENTINGNYA HIGIENE SANITASI DI PT WEIR
MINERALS INDONESIA**

**SOCIALIZATION ON THE IMPORTANCE OF SANITATION HYGIENE AT
PT WEIR MINERALS INDONESIA**

James Evert Adolf Liku¹⁾, Hardiyono²⁾ Erwin Aanta³⁾, Luqmantoro⁴⁾, Nurfalah⁵⁾

Program Studi Keselamatan dan Kesehatan Kerja
Program diploma IV, Universitas Balikpapan, Jl. Pupuk Raya,
Gn. Bahagia Balikpapan 76114 telp. (0542) 764205

Email: james@uniba-bpn.ac.id, hardiyono@uniba-bpn.ac.id, Erwin.ananta@uniba-bpn.ac.id,
luqmantoro@uniba-bpn.ac.id, nurfalahsetyawati@uniba-bpn.ac.id

Abstrak

Sanitasi pangan erat kaitannya dengan sanitasi lingkungan dimana produk makanan disimpan, ditangani, diproduksi atau dipersiapkan. Dalam industri pangan, sanitasi meliputi kegiatan-kegiatan secara aseptik dalam persiapan, pengolahan dan pengemasan produk makanan, pembersihan dan sanitasi pabrik serta lingkungan pabrik dan kesehatan pekerja. Kegiatan yang berhubungan dengan produk makanan meliputi pengawasan mutu bahan mentah, penyimpanan bahan mentah, perlengkapan suplai air yang baik, pencegahan kontaminasi makanan pada semua tahap-tahap selama pengolahan dari peralatan personalia, dan terhadap hama, serta pengemasan dan penggudangan produk akhir (Surono et al, 2016).

kondisi penerapan hygiene sanitasi memenuhi syarat terdapat tempat penyimpanan bahan makanan, tempat pengolahan makanan, pengangkutan makanan dan penyimpanan makanan. Tingkat Pengetahuan penjamah makanan di PT WEIR MINERALS dalam pengelolaan makanan Tinggi terhadap kualitas makanan yang akan diolah dan disajikan untuk pekerja.

Kata Kunci: hygiene, sanitasi, pekerja

Abstract

Food sanitation is closely related to environmental sanitation where food products are stored, handled, produced or prepared. In the food industry, sanitation includes aseptic activities in the preparation, processing and packaging of food products, cleaning and sanitation of factories and the factory environment and worker health. Activities related to food products include quality control of raw materials, storage of raw materials, proper water supply equipment, prevention of food contamination at all stages during processing from personnel equipment, and against pests, as well as packaging and storage of the final product (Surono et al. , 2016).

the conditions for implementing sanitary hygiene meet the requirements for food storage, food processing, food transportation and food storage. The level of knowledge of food handlers at

PT WEIR MINERALS in food management is high regarding the quality of food that will be processed and served to workers.

Key Words: *hygiene, sanitation, worker*

Pendahuluan

Salah satu penerapan untuk meningkatkan derajat kesehatan adalah dengan menerapkan perilaku hygiene dan sanitasi. Ditinjau dari ilmu kesehatan lingkungan, istilah hygiene dan sanitasi mempunyai tujuan yang sama dan erat kaitannya antara satu dengan lainnya yaitu melindungi, memelihara, dan mempertinggi derajat kesehatan manusia (individu maupun masyarakat). Tetapi dalam penerapannya, istilah hygiene dan sanitasi memiliki perbedaan yaitu hygiene lebih mengarahkan aktivitasnya kepada manusia (individu maupun masyarakat), sedangkan sanitasi lebih menitikberatkan pada faktor-faktor lingkungan hidup manusia (Azwar, 2005).

Penyakit dapat ditularkan melalui makanan (foodborne disease) dan diare karena penularan lewat air (waterborne disease) diperkirakan menyebabkan 2 juta kematian setiap tahunnya (Aolina, 2020). Penyakit ini umumnya bersifat toksik maupun infeksius, disebabkan oleh agen penyakit yang masuk ke dalam tubuh melalui konsumsi makanan yang sudah terkontaminasi. Terkadang, penyakit ini juga disebut “keracunan makanan” (food poisoning)

walaupun istilah ini tidak tepat. Penyakit bawaan makanan mencakup lingkup penyakit yang etiologinya bersifat kimiawi maupun biologis, termasuk penyakit kolera dan diare, sekaligus beberapa penyakit parasite (WHO, n.d.).

Pengetahuan dari responden sangat berpengaruh dan berperan penting dalam membentuk perilaku pemilihan jajanan yang sehat di sekolah. Beberapa orang tua murid mengaku bahwa pemberitaan di media dan apa yang mereka lihat di lingkungan sangat mempengaruhi cara mereka dalam memberikan edukasi kepada anak mereka yang masih di sekolah dasar untuk memilih makanan jajanan yang sehat. Sekalipun keinginan anak-anak mereka untuk memilih makanan jajanan terkadang sulit mereka kendalikan, sebagian besar orang tua mengaku tetap memberikan edukasi dan memastikan anakanak mereka tidak terlalu sering mengonsumsi makanan jajanan yang tidak sehat karena takut anaknya terserang penyakit. Hal tersebut dilakukan dengan cara membawakan bekal makanan dan minuman kepada anak dan memantau anak-anak memakan makanan jajanan yang tidak sehat

di sekolah ataupun diluar sekolah agar tidak terlalu sering dikonsumsi.

Bahan dan Metode

Metode kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di PT WEIR MINERALS adalah sebagai berikut:

1. Tahap persiapan yang meliputi:
 - a. Survey ke lapangan
 - b. Pemantapan, penentuan lokasi dan sasaran

2. Tahap Pelaksanaan

- a. Metode ceramah

Metode ceramah ini dipilih untuk memberikan penjelasan tentang sosialisasi di PT WEIR MINERALS.

3. Metode Tanya jawab

Metode Tanya jawab sangat penting bagi peserta baik disaat menerima penjelasan pemahaman dan cara masyarakat dalam aplikasi sosialisasi di PT WEIR MINERALS yang baik dan benar dan dampaknya dalam kehidupan sehari-hari.

Hasil dan Pembahasan

Prosedur-prosedur standar operasi sanitasi sangat perlu dalam penerapan prinsip pengelolaan lingkungan yang dilakukan melalui kegiatan sanitasi dan higiene. Dalam hal ini, SSOP (Sanitation Standart Operating Procedures) menjadi program sanitasi wajib

suatu industri untuk meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan dan menjamin sistem keamanan produksi pangan. Prinsip-prinsip sanitasi untuk diterapkan dalam SSOP dikelompokkan menjadi 8 aspek kunci sebagai persyaratan utama sanitasi dan pelaksanaannya, yaitu (1) keamanan air (2) kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan (3) pencegahan kontaminasi silang (4) menjaga fasilitas pencuci tangan, sanitasi dan toilet (5) proteksi dari bahan-bahan kontaminan (6) pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan toksin yang benar (7) pengawasan kondisi kesehatan personil yang dapat mengakibatkan kontaminasi (8) menghilangkan hama pengganggu dari unit pengolahan (Winarno dan Surono, 2004).

Secara luas ilmu sanitasi adalah penerapan dari prinsip-prinsip yang akan membantu dalam memperbaiki, mempertahankan atau mengembalikan kesehatan yang baik pada manusia. Untuk mempraktekkan ilmu ini, maka seseorang harus mengubah segala sesuatu dalam lingkungan yang dapat secara langsung atau tidak langsung membahayakan terhadap kehidupan manusia. Dalam arti luas, juga mencakup kesehatan masyarakat (taman, gedung-gedung umum, sekolah, restoran dan lingkungan lainnya) (Jenie, 1988). Sanitasi pangan erat kaitannya dengan sanitasi lingkungan dimana produk makanan

disimpan, ditangani, diproduksi atau dipersiapkan. Dalam industri pangan, sanitasi meliputi kegiatan-kegiatan secara aseptik dalam persiapan, pengolahan dan pengemasan produk makanan, pembersihan dan sanitasi pabrik serta lingkungan pabrik dan kesehatan pekerja. Kegiatan yang berhubungan dengan produk makanan meliputi pengawasan mutu bahan mentah, penyimpanan bahan mentah, perlengkapan suplai air yang baik, pencegahan kontaminasi makanan pada semua tahap-tahap selama pengolahan dari peralatan personalia, dan terhadap hama, serta pengemasan dan pengangkutan produk akhir (Suroño et al, 2016).

Kesimpulan dan Saran

Dari hasil penelitian yang dilakukan di PT WEIR MINERALS dapat disimpulkan bahwa kondisi penerapan hygiene sanitasi memenuhi syarat terdapat tempat penyimpanan bahan makanan, tempat pengolahan makanan, pengangkutan makanan dan penyimpanan makanan. Tingkat Pengetahuan penjamah makanan di PT WEIR MINERALS dalam pengelolaan makanan Tinggi terhadap kualitas makanan yang akan diolah dan disajikan untuk pekerja.

Daftar Rujukan

Antari, N. P. U., Dewi, N. P. K., Putri, K. A. K., Rahayu, L. R. P., Wulandari, N.P. N. K., & Ningsih, N. P. W. (2020).

PERILAKU HIDUP BERSIH DAN SEHAT MAHASISWA UNIVERSITAS MAHASARASWATI DENPASAR. 6(2), 94–99.

Djafri, D. (2017). Pemodelan Epidemiologi Penyakit Menular. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Andalas*, 10(1), 1.

Heymann, D. L. (2020). A novel coronavirus outbreak of global health concern. *The Lancet*, 395(10223), 470–473.

Hidayat, R. H., & Pemasarakatan, P. I. (2020). *LANGKAH – LANGKAH STRATEGIS UNTUK MENCEGAH PANDEMI COVID-19 DI LEMBAGA PEMASYARKATAN*. 9(1), 43–55.

Ikhsan Lintang Ramadhan. (2020). *Strategi pencegahan penyebaran covid-19 di lembaga pemsarakatan*. 7(3), 518–522.

Khaerani, S. N., Raharja, M., & Rahmawati, R. (2016). Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Minuman Di Lembaga Pemasarakatan (LAPAS) Anak. *JURNAL KESEHATAN LINGKUNGAN: Jurnal Dan Aplikasi Teknik Kesehatan Lingkungan*, 13(1), 315.

Prastowo, I. (2017). *Hotel Hygiene dan sanitation*. DEEPUBLISH.

Rachmayanthi. (2020). *Kamus Pemasarakatan Himpuan Istilah pemsarakatan*. PT RajaGrafindo Persada.

- Siyoto, S. (2015). *Dasar Metodologi Penelitian*. Literasi Media Publishing.
- Sugiyono. (2015). *Memahami Penelitian Kualitatif*. Alfabeta.
- Sutaryo, Yang, N., Sagoro, L., & Sabrina, D. S. (2020). *BUKU PRAKTIS PENYAKIT VIRUS CORONA 19 (COVID19)* (D.I. Yogyakarta (ed.)). GADJAH MADA UNIVERSITY PRESS.