

Pelatihan Kesehatan dan Keselamatan Kerja Penjamah Makanan Pada UMKM Teluk Pucung

Donna Ekawaty*, Nanang Kohar, Syaharuddin, Kasmin

Universitas Bina Sarana Informatika
donna.doe@bsi.ac.id

Abstract

A food handler is a person's profession who handles food starting from selecting raw ingredients, producing processed ingredients to ready-to-eat food that will be served to guests. Food handlers handle food from raw ingredients to food ready to be served to customers. In selecting raw materials, a food handler must pay attention to food safety factors, including freshness, cleanliness and packaging. When a food handler processes food, he or she must pay attention to personal hygiene, from toenails to hair. The problem that occurs in the UMKM Teluk Pucung group is that they do not understand the health and safety of food handlers. The implementation methodology used in solving problems at UMKM Teluk Pucung is a qualitative descriptive methodology in the form of actions. This approach utilises training techniques and in-person interviews during implementation with participants. Training is carried out to increase knowledge and skills in maintaining the cleanliness and safety of the food products they produce and serve. The activity was carried out on the 21st of October 2023 located at Wisma Asri North Bekasi. Partners participated in participating in training activities based on directions, instructions and activity modules carried out by the committee. The results of community assistance activities based on filling out evaluations of training participants regarding the knowledge, skills and work health and safety management of food handlers owned by UMKM Teluk Pucung in handling food ingredients have increased. Health and safety training for food handlers has been declared effective.

Keywords: Community Service, Food Handlers, Occupational Health and Safety Training

Abstrak

Makanan dan minuman yang disajikan di suatu destinasi pariwisata memiliki ciri khas yang membedakannya dengan destinasi pariwisata lainnya. Ciri khas ini dapat berupa bahan baku, cara pengolahan, atau penyajian. Menciptakan produk kuliner khas dapat menjadi pendukung produk wisata dari segi kuliner, dan dapat membantu destinasi pariwisata tersebut untuk bersaing dengan destinasi pariwisata lainnya. Sebagai desa wisata rintisan, Desa Cacaban Lor membutuhkan pembinaan dan bimbingan dalam menemukan produk unggulannya. Dengan mempertimbangkan daya saing keunikan, ketersediaan bahan, serta kemudahan teknik pembuatan maka bolu pisang berbahan dasar tepung talas dinilai sebagai produk yang dapat dikembangkan lebih lanjut menjadi produk UMKM Desa Cacaban Lor. Keahlian pembuatan Bolu Pisang berbahan dasar Umbi Talas, menjadi salah satu alternatif produk yang bisa dikembangkan menjadi makanan khas atau oleh-oleh Desa Cacaban Lor. Pengabdian Masyarakat ini dilakukan dengan pendekatan *asset-based community development* (ABCD). Pelatihan pembuatan bolu pisang bahan dasar umbi talas diharapkan dapat memberikan kontribusi positif dalam memberikan bekal keterampilan bagi masyarakat dalam membuat produk makanan dengan memanfaatkan produk lokal yang selama ini belum dimanfaatkan secara optimal.

Kata Kunci: Pengabdian Masyarakat, Penjamah Makanan, Pelatihan Kesehatan dan Keselamatan Kerja

A. PENDAHULUAN

Permenaker No 4 Tahun 1987 menjelaskan bahwa Kesehatan dan keselamatan kerja terkait tempat kerja yang menggunakan bahan, proses dan instalasi yang memiliki resiko besar akan terjadinya peledakan, kebakaran, keracunan dan pencemaran radio aktif. Berdasarkan Undang-Undang No 1 Tahun (1970) tentang Keselamatan Kerja sebagai pelindung dan penjamin keselamatan setiap tenaga kerja dan orang lain di tempat kerja, penjamin setiap sumber produksi dapat digunakan secara aman dan efisien, serta dapat meningkatkan kesejahteraan dan produktivitas Nasional. Pengertian Kesehatan dan

* Corresponding author

Received: November 17, 2023; Revised: December 19, 2023; Accepted: December 29, 2023

keselamatan kerja (K3) adalah kejadian yang berkaitan dengan pekerjaan yang mengakibatkan cedera, penyakit akibat kerja (PAK) ataupun kefatalan (kematian) dapat terjadi (termasuk insiden ialah keadaan darurat).

Penjamah Makanan (*Food Handler*) sebagai tenaga kerja yang berpengaruh pada pengolahan bahan makanan memiliki arti penting bagi perusahaan yang bergerak dibidang pangan (Sugiyono & Subandriani, 2014). Apabila dalam proses produksi makanan tidak diolah dengan benar, maka dapat menimbulkan bahaya keracunan. Kesehatan dan keselamatan kerja bagi penjamah makanan (*Food handler*) sebagai perilaku yang selalu dilakukan oleh seseorang yang berprofesi sebagai seorang penjamah makanan. Penjamah makanan merupakan pekerjaan seseorang untuk menjamah makanan, mulai dari pemilihan bahan mentah, memproduksi bahan olahan sampai dengan makanan siap saji yang akan disajikan kepada tamu (Serafim et al., 2015). Menurut World Health organization (WHO, 2007) makanan merupakan substansi yang diperlukan oleh tubuh, sehingga makanan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar. Makanan dapat menjadi sumber bahaya bagi tubuh manusia apabila terkontaminasi oleh benda benda asing, seperti air, udara, hewan, tanah, hama, dan penjamah makanan. Penyakit bawaan makanan merupakan penyebab utama morbiditas dan mortalitas (Chan dan Chan, 2008). Dalam memilih bahan mentah, seorang penjamah makanan harus memperhatikan faktor - faktor keamanan pangan, diantaranya kesegaran, kebersihan, dan kemasan. Seorang penjamah makanan wajib menjaga kebersihan dirinya sendiri sendiri mulai dari kuku kaki, tubuh, telinga, mata, dan rambut. Sama halnya pada saat mengolah makanan, mandi terlebih dahulu sebelum menyentuh bahan makanan, rambut harus diikat dan menggunakan penutup kepala, mencuci tangan, menggosok gigi, menggunakan pakaian bersih, dan menggunakan celemek pada saat mengolah makanan. Pada saat memproduksi bahan makanan dan melakukan pengemasan, sebaiknya menggunakan sarung tangan sesuai dengan kebutuhan.

Kasus keracunan pangan hingga ketinggian kematian dikarenakan kurangnya pengetahuan penjamah makanan mengenai tempat produksi dan alat alat pelindung diri (APD) saat mengelola bahan pangan, serta kurangnya penerapan higienitas dan sanitasi alat dalam upaya mengurangi risiko kontaminasi pada makanan (Motarjemi, 2005; Woh et al., 2016). Selain itu, pengetahuan penjamah makanan harus mampu mengendalikan kontaminasi makanan melalui penerapan Good Hygiene Practices (Saccol et al. 2015).

Menurut Kemenkes RI (2011) kebersihan diri dan kesehatan penjamah makanan sebagai kunci utama kebersihan dalam pengelolaan bahan pangan yang aman dan sehat dapat mencemari bahan pangan baik berupa pencemaran fisik, pencemaran kimia, maupun pencemaran biologis. Sehingga sebagai seorang penjamah makanan wajib memenuhi persyaratan hygiene penjamah makanan. Seorang penjamah makanan harus memperhatikan elemen kebersihan pangan dan kebersihan diri pada saat memulainya. Ketika seorang penjamah pangan memperlakukan bahan bahan pangan mulai dari bahan mentah sampai dengan makanan siap disajikan kepada pelanggan. Permenkes No. 1096 Tahun 2011 menyebutkan penjamah makanan merupakan pekerjaan seseorang untuk menjamah makanan secara langsung, meliputi penerimaan bahan mentah atau makanan terolah, pembuatan, pengubahan bentuk, pengemasan, pewadahan, pengangkutan, dan penyajian siap konsumsi (Daru, 2018.).

Dalam memilih bahan mentah, seorang penjamah makanan harus memperhatikan faktor - faktor keamanan pangan, diantaranya kesegaran, kebersihan, dan kemasan (Glanz et al., 2008). Selain keamanan pangan, seorang penjamah makanan wajib menjaga kebersihan dirinya sendiri, mulai dari ujung kaki sampai dengan ujung rambut (Woh et al., 2016). Penjamah makanan turut berkontribusi terhadap keamanan pangan, bila penjamah makanan tidak memperhatikan kebersihan diri, higienitas dan perlakuan terhadap makanan, maka hal ini dapat menjadi penyebab aktifnya bakteri patogenik dan bakteri koliform pada makanan yang disajikan (Gonçalves et al., 2013).

Kesehatan dan keselamatan kerja (K3) sangatlah penting untuk diterapkan oleh Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) (Yee et al. 2016; Pajares, 2002). Undang Undang No.20 Tahun 2008, UMKM adalah perusahaan kecil yang dimiliki dan dikelola oleh seseorang atau dimiliki oleh sekelompok kecil orang dengan jumlah kekayaan dan pendapatan tertentu. UMKM sebagai usaha kecil yang memiliki ruang

lingkup pasar terbatas, tenaga kecil merupakan suatu usaha yang hanya memiliki ruang lingkup pasar yang kecil, tenaga kerja yang sedikit, dan pemilik dan keluarga sendiri yang mengelola (Simmons et al., 2008).

Pengetahuan penjamah makanan dipengaruhi oleh jenis kelamin, usia, tingkat Pendidikan, lama bekerja dibidang pelayanan makanan (Akabanda et al, 2017). Penjamah makanan secara kompetensi termakup dalam Undang - Undang Nomor 10 tahun 2009 Tentang Kepariwisataaan dan telah ditandatangani MRA ASEAN on Tourism Professional pada tahun 2012 yang didalamnya mencakup penetapan standar kompetensi bidang pariwisata ACCSTP (*ASEAN Common Competency Standards for Tourism Professionals*) serta dan CATC (*Common ASEAN Tourism Curriculum*).

Sejalan dengan Keputusan Kementerian Tenaga Kerja No. 333 Tahun 2020 tentang Penetapan SKKNI pelatihan kerja terkait pelatihan penjamah makanan mempelajari bagaimana cara menjaga reputasi bisnis makanan terjaga dengan baik, mempelajari kesehatan dan keselamatan kerja penjamah makanan sebagai upaya pencegahan kecelakaan kerja. mempelajari dan mengembangkan sikap dan keterampilan bagi seseorang yang berprofesi sebagai seorang penjamah makanan. Modul pelatihan ini menggunakan basis kompetensi. Skema Klaster Penjamah Makanan (*Food Handler*) merupakan skema sertifikasi dengan kemas Klaster, yang dikembangkan oleh Komite Skema Sertifikasi LSP Cakra Wisata Indonesia. Kemas kompetensi yang digunakan mengacu kepada unit kompetensi yang terdapat di dalam SKKNI nomor 618 tahun 2016 Kategori Industri Pengolahan Golongan Pokok Industri Makanan Bidang Keamanan Pangan. Oleh karena itu para Pengusaha UMKM diharapkan mampu melakukan pengidentifikasian dan pengendalian bahaya di tempat kerja, membuat standar operasional prosedur (SOP), peraturan usaha, dan mengikuti berbagai macam pelatihan guna meningkatkan kapasitas sumber daya manusia usahanya.

Analisis Situasi

UMKM Teluk Pucung telah berdiri sejak tahun 2018. UMKM Teluk Pucung memiliki tujuan untuk mengumpulkan para pelaku UMKM dalam satu atap agar bisa berinovasi mengembangkan produk dan usahanya. Kegiatan yang sering dilakukan berupa pelatihan-pelatihan yang berkaitan dengan pelaku UMKM, produk UMKM, pembuatan perijinan, pembuatan logo dan kemas, bazar-bazar UMKM, bahkan kegiatan sosial. UMKM sebagai usaha kecil yang memiliki ruang lingkup pasar terbatas, tenaga kerja dalam jumlah kecil dan pemilik dan keluarga sendiri yang mengelola (Simmons et al., 2008). UMKM Teluk Pucung sebagai UMKM aktif yang bergerak di bidang ekonomi kreatif cukup aktif dalam melakukan kegiatan yang selalu diadakan setiap bulan.



UMKM TELUK PUCUNG
BEKASI UTARA

Gambar 1. Logo UMKM Teluk Pucung

Sumber: Dokumentasi penulis, 2023

Visi UMKM Teluk Pucung adalah UMKM maju dan mandiri, sedangkan misinya adalah memberdayakan potensi umkm, memperkenalkan produk dan jasa dari umkm, serta membentuk karakter yg tangguh, dengan kecerdasan spritual, kecerdasan dan insiatif dari para anggota UMKM Teluk Pucung. UMKM Teluk Pucung sebagai UMKM aktif yang bergerak di bidang ekonomi kreatif cukup aktif

dalam melakukan kegiatan yang selalu diadakan setiap bulan. Kegiatan yang telah dilakukan diantaranya berupa pelatihan, seminar, bazar, dan kegiatan sosial. UMKM Teluk Pucung sudah menggunakan media sosial sebagai sarana pemasaran produk – produk anggotanya. UMKM Teluk Pucung untuk saling berbagi dan bersilaturahmi antar sesama warga Teluk Pucung secara swadana dengan menerima donasi dan



sponsorship, Gambar 2.

Gambar 2. Foto situasi mitra
Sumber: Dokumentasi penulis, 2023

UMKM Teluk Pucung memproduksi makanan kering dalam kemasan 200 gram, makanan basah tanpa pengawet dengan menggunakan kemasan mika, dan minuman jus buah segar dalam kemasan botol 500 ml. Makanan dan minuman yang dibuat cukup baik untuk kesehatan, dengan cita rasa yang cukup, dan memenuhi standar kemasan, seperti yang terlihat pada gambar 3.



Gambar 3. Makanan dan minuman dalam kemasan produksi UMKM Teluk Pucung
Sumber: Dokumentasi penulis, 2023

Pengelola produk makanan dan minuman diharapkan sudah memahami keamanan pangan, baik bagi produk pangan itu sendiri maupun keamanan kesehatan bagi produk makanan tersebut (Aly et al., 2020). Dengan kata lain, setiap pengusaha UMKM diharapkan memiliki tenaga penjamah makanan yang paham dan terampil dalam mengelola produk pangan mulai dari bahan mentah sampai dengan bahan pangan siap saji dan siap konsumsi.

Menurut Daru (2018) penjamah makanan sangat berperan dalam kesehatan dan keselamatan kerja. Sebelum mengolah dan memproses bahan pangan, ada banyak hal yang harus diperhatikan, diantaranya kebersihan diri, kebersihan peralatan, pengetahuan, dan sikap pekerja untuk meminimalkan risiko kontaminasi.

Personal hygiene penjamah makanan mencegah penyebaran penyakit menular melalui makanan. Higiene perorangan mencakup semua segi kebersihan diri pribadi penjamah makanan tersebut. Berdasarkan Permenkes RI No. 1096 Tahun 2011, menjaga higiene perorangan berarti menjaga kebiasaan hidup bersih dan menjaga kebersihan seluruh anggota tubuh yang meliputi: tidak merokok, tidak makan atau mengunyah, tidak memakai perhiasan, selalu mencuci tangan sebelum dan setelah bekerja serta setelah keluar dari toilet, selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar, dan tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan.

Undang-undang Pangan No. 18 tahun 2012 keamanan pangan sebagai kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. Sejalan dengan hal tersebut, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia telah mengeluarkan Kepmenkes No 1096/MenKes/PER/VI/2011 mengenai Higiene Sanitasi Jasaboga, regulasi tersebut mewajibkan bahwa penting bagi para pengelola produk pangan untuk memiliki Petugas Penjamah Makanan yang kompeten sebagai bentuk jaminan praktek produksi dan pengolahan pangan yang higienis.

Pelatihan K3 sebagai upaya pencegahan kecelakaan kerja sangatlah penting. Keselamatan dan Kesehatan Kerja sangat penting untuk diterapkan oleh Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) (Yee, et al., 2016; dan Pajares, 2002). Undang Undang No.20 Tahun 2008, UMKM adalah perusahaan kecil yang dimiliki dan dikelola oleh seseorang atau dimiliki oleh sekelompok kecil orang dengan jumlah kekayaan dan pendapatan tertentu.

Permasalahan yang dihadapi oleh mitra adalah kurangnya pengetahuan tentang kesehatan dan kelayakan kerja (K3) bagi penjamah makanan (*Foodhandler*). Diketahui kondisi awal di lapangan bahwa mereka belum memahami tentang kesehatan dan kelayakan kerja (K3) bagi penjamah makanan (*Foodhandler*). Berdasarkan uraian permasalahan di atas, maka kami mencoba untuk memberikan solusi dengan cara memberikan pelatihan kesehatan dan kelayakan kerja bagi penjamah makanan (*Foodhandler*). Mengembangkan dan menindaklanjuti temuan di lapangan, maka program pengabdian masyarakat, kami tingkatkan menjadi sebuah penelitian yang sekiranya nanti bermanfaat untuk orang lain. Adapun rumusan masalah adalah apakah pelatihan kebersihan diri dan lingkungan dalam pengelolaan jasa usaha makanan berdasarkan prinsip hygiene dan sanitasi yang dilakukann dalam pengabdian masyarakat bersama dosen dan mahasiswa sudah dinyatakan efektif?

B. METODE PENELITIAN

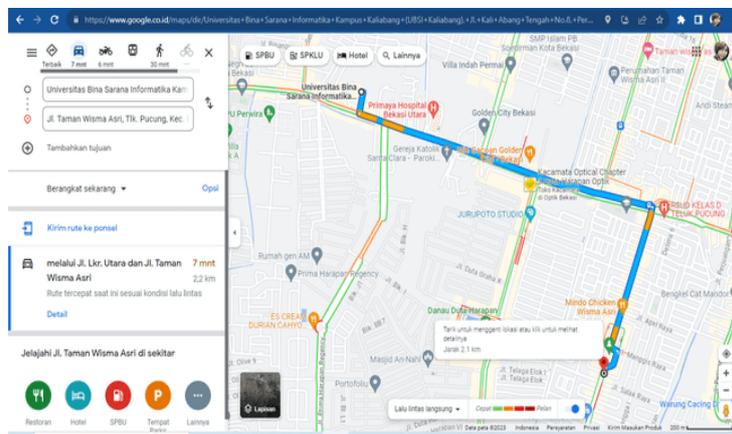
Metodelogi pelaksanaan yang digunakan dalam menyelesaikan permasalahan pada UMKM Teluk pucung adalah metode kualitatif deskriptif (Sugiyono, 2010). Metode ini menggunakan teknik pelatihan uji mandiri, evaluasi peserta dari tim panitia, evaluasi peserta terhadap tim panitia, pengisian angket, dan wawancara secara langsung (Moleong, 2005).

Peta Lokasi Mitra

Universitas Bina Sarana Informatika Kampus Kaliabang (UBSI Kaliabang) berada di Jl. Kali Abang Tengah No.8, Perwira, Kec. Bekasi Utara, Kota Bks, Jawa Barat 17122. UMKM Teluk Pucung berada Jl. Taman Wisma Asri Teluk Pucung Kecamatan Bekasi Utara, Kota Bekasi Jawa Barat 17121. Universitas Bina Sarana Informatika Kampus Kaliabang (UBSI Kaliabang) ke Wisma asri berjarak 2,2 km (gambar 4).

Adapun penanggungjawab pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat seperti berikut: Donna Ekawaty, ST., M. MPar, selaku Ketua Pelaksana pengabdian masyarakat bertugas untuk memonitoring, berkoordinasi dengan para anggota pengabdian masyarakat, dan mitra serta mengawasi jalannya keseluruhan aktivitas Pengabdian Masyarakat, Menyusun materi Pengabdian Masyarakat, Membuat proposal pengabdian masyarakat, dan membuat jurnal pengabdian masyarakat. Syaharuddin, S.Pd., M.Pd., Dr, bertugas sebagai pembicara dalam pelaksanaan Pengabdian Masyarakat, Tutor dalam pelaksanaan Pengabdian Masyarakat, membuat laporan pengabdian masyarakat, dan membuat jurnal pengabdian

masyarakat. Kasmin AP.Par., S.Pd., M.M selaku Moderator dalam pelaksanaan Pengabdian Masyarakat, membuat kuesioner adopsi hasil PM, rekap rangkuman kuesioner terbuka, dan membuat jurnal pengabdian masyarakat. Nanang Kohar, SH., MM bertugas membuat *press release* kegiatan yang akan dipublish dimedia elektronik, video kegiatan yang diupload di Youtube, dan membuat jurnal pengabdian masyarakat.



Gambar 4. Peta jarak UBSI Kaliabang ke Wisma Asri
Sumber: Google Maps, 2023

Tabel 1 Profil Kegiatan

Jenis Kegiatan:	Pengabdian Masyarakat Dosen
Tema Kegiatan:	Pelatihan Kesehatan dan Keselamatan Kerja Penjamah Makanan Pada UMKM Teluk Pucung
Tanggal Pelaksanaan:	21 Oktober 2023
Tempat Pelaksanaan:	Wisma Asri Bekasi Utara
Nama Mitra:	UMKM Teluk Pucung

Tabel 1 merupakan profil kegiatan menunjukkan jenis kegiatan pengabdian masyarakat dosen dengan nama mitra UMKM Teluk Pucung, tema kegiatan “Pelatihan Kesehatan Dan Keselamatan Kerja Penjamah Makanan Pada UMKM Teluk Pucung” telah dilakukan pada tanggal 21 Oktober 2023 tempat pelaksanaan di Wisma Asri Bekasi Utara.



Gambar 5. Foto Tim Pelaksana Kegiatan Pengabdian Masyarakat
Sumber: Dokumentasi penulis, 2023

Kegiatan pengabdian masyarakat ini melibatkan dua orang mahasiswa, yakni Farah Azizah dan Bunga Izzatun Nissa Ar Rifqi. Farah membantu menyebarkan kuesioner peserta, membuat rekap kuesioner PM Universitas Bina Sarana Informatika, menyebarkan Daftar Hadir Dosen, dan menyebarkan Daftar Hadir Peserta. Bunga membantu pengambilan dokumentasi foto dan membantu pengambilan dokumentasi video (gambar 5).

C. HASIL DAN ANALISIS

Kegiatan pendampingan masyarakat yang dilakukan oleh Dosen dan Mahasiswa berkolaborasi dengan baik bersama mitra UMKM Teluk pucung. Para peserta mengisi lembar evaluasi berupa penilaian mandiri (bersifat tertutup), evaluasi peserta (bersifat tertutup), evaluasi pelatih (bersifat tertutup), dan sebaran kuesioner terhadap peserta pada Gambar 6.

KUESIONER KEGIATAN PENGABDIAN MASYARAKAT (PESERTA)

Responden Yth,
 Dalam rangka meningkatkan kualitas layanan pada setiap kegiatan yang kami lakukan, untuk itu Kami minta kesediaan Anda untuk mengisi kuesioner mengenai kegiatan yang telah Anda ikuti bersama Dosen dan Mahasiswa. Kami mengucapkan terimakasih atas partisipasi Anda telah mengisi kuesioner.

F1. Profil Responden

F1-1 Nama Responden : _____
 F1-2 Jenis Kelamin : Laki-Laki Perempuan
 F1-3 Usia : <20 Tahun 20-35 Tahun 35-50 Tahun >50 Tahun
 F1-4 Jenis Kegiatan : Pelatihan Workshop Lainnya: _____
 F1-5 Tema Kegiatan : _____
 F1-6 Tanggal Pelaksanaan : _____ (Tanggal-Bulan-Tahun)
 F1-7 Tempat Pelaksanaan : _____
 F1-8 Nama Mitra : _____

F2. Persepsi mengenai layanan yang diberikan oleh panitia kegiatan.

F2-1. Informasi kegiatan pada saat pelaksanaan
 Sangat tidak puas Tidak puas Cukup puas Sangat puas

F2-2. Materi/modul pelatihan/kegiatan
 Sangat tidak puas Tidak puas Cukup puas Sangat puas

F2-3. Sarana dan prasarana yang digunakan pada saat kegiatan berlangsung
 Sangat tidak puas Tidak puas Cukup puas Sangat puas

F2-4. Menurut anda, bagaimana tema kegiatan ini?
 Sangat tidak update Tidak update Cukup update Sangat update

F2-5. Menurut anda, bagaimana Tutor/Narasumber menyampaikan materi?
 Sangat tidak bagus Tidak bagus Cukup bagus Sangat bagus

F2-6. Susunan acara berjalan dengan baik?
 Sangat tidak setuju Tidak setuju Cukup setuju Sangat setuju

F3. Persepsi peserta mengenai hasil kegiatan.

F3-1. Kegiatan ini memberikan manfaat bagi peserta
 Sangat tidak setuju Tidak setuju Cukup setuju Sangat setuju

F3-2. Kegiatan ini menambah wawasan peserta (mengenai tema yang disampaikan)
 Sangat tidak setuju Tidak setuju Cukup setuju Sangat setuju

F3-3. Kegiatan ini menambah keterampilan peserta sesuai dengan tema yang disampaikan
 Sangat tidak setuju Tidak setuju Cukup setuju Sangat setuju

F3-4. Kegiatan ini memperhatikan keselamatan dan kesehatan kerja (K3).
 Sangat tidak setuju Tidak setuju Cukup setuju Sangat setuju

F3-5. Kegiatan ini memberikan pemanfaatan ilmu pengetahuan dan teknologi kepada peserta secara berkelanjutan
 Sangat tidak setuju Tidak setuju Cukup setuju Sangat setuju

F3-6. Hasil kegiatan ini dapat memberikan solusi bagi permasalahan yang dihadapi oleh peserta.
 Sangat tidak setuju Tidak setuju Cukup setuju Sangat setuju

F3-7. Kegiatan ini dilakukan sesuai dengan kaidah metode ilmiah (dilakukan secara terstruktur dan sistematis).
 Sangat tidak setuju Tidak setuju Cukup setuju Sangat setuju

F4. Jika kegiatan ini diadakan kembali, seberapa besar minat anda untuk berpartisipasi?
 Sangat tidak berminat Tidak berminat Cukup berminat Sangat berminat

F5. Bagaimana persepsi anda terhadap kegiatan ini secara keseluruhan?
 Sangat tidak puas Tidak puas Cukup puas Sangat puas

F6. Berikan saran atau kritik terhadap kegiatan ini.

Terima Kasih Atas Partisipasi Anda

KUESIONER KEGIATAN KEMITRAAN

Kepada Yth,
 Mitra Kerjasama pada Kegiatan yang diselenggarakan Di Tempat

Untuk memperbaiki kualitas layanan pada setiap kegiatan kemitraan yang kami lakukan, untuk itu Kami minta kesediaan Anda untuk berpartisipasi mengisi kuesioner ini. Kuesioner ini digunakan untuk mengukur persepsi dan tingkat kepuasan Mitra terhadap kegiatan yang dilakukan pada kerjasama kemitraan ini.

F1. PROFIL MITRA

F1-1 Nama Mitra : UMKM TELUK PUCUNG
 F1-2 Jenis Kemitraan : Pendidikan Penelitian Pengabdian Masyarakat Lainnya: _____
 F1-3 Tanggal Kegiatan : 21 Oktober 2023
 F1-4 Tempat Kegiatan : Kampus BSI Kalirabang Betasi
 F1-5 Tema Kegiatan : _____

F2 Jawablah dengan cara memberikan checklist pada satu jawaban yang paling sesuai dengan persepsi anda terhadap pernyataan berikut, terkait dengan kegiatan yang telah dilakukan.

Pernyataan Mengenai Pelaksanaan Kegiatan	Persepsi Responden				
	Sangat setuju	Setuju	Cukup setuju	Tidak setuju	Sangat tidak setuju
F2-1 Pelaksana kegiatan sangat responsif.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
F2-2 Pelaksana kegiatan sangat informatif.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
F2-3 Acara/kegiatan terlaksana sesuai dengan rencana.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
F2-4 Pelaksanaan kegiatan konsisten terhadap rencana kegiatan.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
F2-5 Realisasi rencana kegiatan berjalan dengan sangat baik.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
F2-6 Sarana dan Prasarana pada saat kegiatan telah memenuhi standar kami.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
F2-7 Secara keseluruhan, saya merasa sangat puas terhadap kegiatan yang telah dilakukan bersama	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

F3. Berikan saran atau kritik terhadap kegiatan ini.

Kegiatan Pengabdian Masyarakat dari kampus UB BSI dapat di lakukan berkelanjutan dengan UMKM TELUK PUCUNG

Terima Kasih Atas Partisipasi Anda

Gambar 6. Kuesioner Kegiatan pengabdian Masyarakat (Peserta)

Sumber: Dokumentasi penulis, 2023

Peningkatan yang terjadi pada mitra dalam bentuk data terukur disajikan dalam bentuk table Rekapitulasi Hasil Pengolahan Data Kuesioner Kegiatan Pengabdian Masyarakat Periode Semester Ganjil 2023 – 2024 Universitas Bina Sarana Informatika di bawah ini. Kegiatan Pengabdian Masyarakat dilakukan oleh Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis program studi Perhotelan, terdiri dari satu orang dosen Ketua pelaksana yaitu Donna Ekawaty, ST., M. MPar., CMT, 3 orang anggota Dosen yakni Kasmin AP. Par., S.Pd., M.M, Dr. Syaharuddin, S. Pd, M. Pd, Nanang Kohar, SH., MM. Kegiatan pengabdian masyarakat dosen turut melibatkan 2 orang mahasiswi yakni Farah Azizah dan Bunga Izzatun Nissa Ar Rifqi.

Adapun Kontribusi mitra terhadap pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat adalah menyediakan tempat pelaksanaan kegiatan, menyiapkan peserta yang terlibat pada kegiatan, membantu memberikan SK Intansi, mengisi lembar evaluasi berupa penilaian mandiri (bersifat tertutup), evaluasi peserta (bersifat tertutup), evaluasi pelatih (bersifat tertutup), dan sebaran demografis dari mitra dapat dilihat tabel 2 dan tabel 3.

Tabel 2. Distribusi frekuensi Responden Responden berdasarkan jenis kelamin

NO	Jenis Kelamin	Frekuensi	Persentase
1	Laki laki	0	0%
2	Perempuan	14	100%
Jumlah Responden		14	100%

Sumber: Hasil Analisa data, 2023

Tabel 2 menjelaskan bahwa data dari penyebaran kuesioner yang dilakukan dalam kegiatan ini, untuk mendapatkan pernyataan data responden berdasarkan jenis kelami diperoleh data seluruh responden dari 14 responden adalah berjenis kelamin perempuan.

Tabel 3. Distribusi frekuensi Responden Responden berdasarkan Usia

NO	Jenis Kelamin	Frekuensi	Persentase
1	< 20 Tahun	0	0%
2	20-35 Tahun	1	10%
3	35-50 Tahun	13	90%
4	>50 Tahun	0	0%
Jumlah Responden		14	100%

Sumber: Hasil Analisa data, 2023

Tabel 3 menjelaskan bahwa data dari penyebaran kuesioner yang dilakukan dalam kegiatan ini, untuk mendapatkan pernyataan data responden berdasarkan usia diperoleh data dengan 0 kurang dari 20 tahun, 1 responden dengan rentang usia 20-35 tahun, yang berarti 10% dari 100% jumlah responden, 13 responden dengan rentang usia 35-50 tahun, yang artinya 90% dari 100% jumlah responden, dan 0 responden yang berusia lebih dari 50 tahun, artinya 0% dari 100% jumlah responden yang hadir.

Dalam kegiatan ini mitra memberikan penilaian terhadap kegiatan pengabdian masyarakat, memberikan saran dan kritik kepada Tim pelaksana kegiatan pengabdian masyarakat. Hasil pengisian kuesioner dari mitra menunjukkan bahwa pelaksanaan kegiatan sangat responsive, pelaksanaan kegiatan sangat informatif, acara / kegiatan terlaksana sesuai dengan rencana, pelaksanaan kegiatan konsisten terhadap rencana kegiatan, realisasi rencana kegiatan berjalan dengan sangat baik, sarana dan prasarana pada saat kegiatan telah memenuhi standar, secara keseluruhan sangat puas terhadap kegiatan yang telah dilakukan bersama.

Kegiatan pendampingan masyarakat yang dilakukan bersama UMKM Teluk Pucung diperoleh hasil berdasarkan dari pengisian evaluasi peserta pelatihan terkait pengetahuan, keterampilan dan pengelolaan manajemen kesehatan dan keselamatan kerja penjamah makanan yang dimiliki oleh UMKM Teluk Pucung dalam pengolahan makanan dan penyajian makanan meningkat. Hal ini terlihat mereka sangat antusias mengikuti pelatihan dan banyak memberikan pertanyaan dan mereka mencoba mempraktikkan. Pelatihan kesehatan dan keselamatan kerja penjamah makanan sudah dinyatakan efektif. Pemahaman kesehatan dan keselamatan kerja penjamah makanan sudah dinyatakan efektif. Memperhatikan data temuan dalam lembar hasil evaluasi pelatih tertera bahwa aktivitas dalam pelatihan cukup mudah untuk anggota peserta, sebesar 14 dari jumlah 14 anggota peserta.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat melalui 3 tahapan utama, yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahapan evaluasi. Tahap persiapan sebagai tahapan mengidentifikasi permasalahan dari UMKM Teluk Pucung akan pengetahuan, keterampilan, dan pengelolaan manajemen dari para anggota UMKM Teluk Pucung akan kesehatan dan keselamatan kerja penjamah makanan. Sebelum dilakukan pelatihan, penyajian makanan kecil belum maksimal. Makanan yang disajikan masih ada yang menggunakan plastic mika.

Setelah melalui tahapan identifikasi, dilakukan tahapan pelaksanaan Gambar 7, berupa sosialisasi kesehatan dan keselamatan kerja penjamah makanan terkait kebersihan diri, kebersihan lingkungan kerja, dan kebersihan mulai dari bahan pangan mentah sampai bahan pangan siap konsumsi (Gambar 8). Kegiatan selanjutnya melakukan pelatihan kesehatan dan keselamatan kerja penjamah makanan (*Foodhandler*) seperti pada Gambar 9. Pada sesi pelatihan ini, para peserta mencatat, dan melakukan tanya jawab seputar kebersihan diri, kebersihan alat kerja, kebersihan meja produksi, kebersihan lingkungan, kebersihan peralatan kerja, dan cara memperlakukan penanganan buah. Pada tahap ini dilakukan uji coba oleh mitra dengan melakukan praktik kesehatan dan keselamatan kerja bagi penjamah makanan (*Foodhandler*). Setelah melalui tahap persiapan dan tahap pelaksanaan, dilakukan tahap monitoring gambar 10.



Gambar 7. Tim pelaksana kegiatan pendampingan dan Pengelola UMKM Teluk Pucung
Sumber: Dokumentasi penulis, 2023



Gambar 8. Foto sosialisasi kesehatan dan keselamatan kerja penjamah makanan
Sumber: Dokumentasi penulis, 2023



Gambar 9. Foto Sesi pelatihan
Sumber: Dokumentasi penulis, 2023



Gambar 10. Foto sesi evaluasi
Sumber: Dokumentasi penulis, 2023

Tahap Monitoring dan evaluasi dilakukan dengan mengerjakan lembar evaluasi berupa penilaian mandiri, evaluasi peserta oleh pelatih, dan evaluasi peserta terhadap kegiatan pelatihan. Tabel 4 merupakan hasil rekapitulasi emosional para peserta yang terlibat dalam kegiatan pengabdian masyarakat dosen, mahasiswa, dan peserta kegiatan sebagai responden, terdiri dari: informasi kegiatan pada saat pelaksanaan, materi/modul pelatihan/kegiatan, sarana dan prasarana, tema kegiatan, tutor / narasumber menyampaikan materi.

Susunan acara berjalan dengan baik, memberikan manfaat bagi peserta, menambah wawasan peserta (mengenai tema yang disampaikan, menambah keterampilan peserta sesuai dengan tema yang disampaikan, memperhatikan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3), memberikan pemanfaatan ilmu pengetahuan dan teknologi kepada peserta secara berkelanjutan, hasil kegiatan ini dapat memberikan solusi bagi permasalahan yang dihadapi oleh peserta, kegiatan ini dilakukan sesuai dengan kaidah metode metode ilmiah (dilakukan secara terstruktur dan sistematis), minat untuk berpartisipasi kembali, persepsi kegiatan secara keseluruhan. Kegiatan diakhiri dengan foto grup Bersama (gambar 11).

Tabel 4. Rekap Perhitungan Frekuensi Jawaban Responden (Jumlah Responden 14)

Rekap perhitungan Frekuensi Jawaban Responden	Sangat Tidak Puas (E)	Sangat Puas (D)	Cukup Puas (C)	Puas (B)	Sangat Puas (A)	Frekuensi	Presentase (%)
F2-1 Informasi kegiatan pada saat pelaksanaan	0	0	0	0	0	14	100%
F2-2. Materi/modul pelatihan/kegiatan	0	0	0	0	0	14	100%
F2-3. Sarana dan prasarana yang digunakan pada saat kegiatan berlangsung	0	0	0	0	0	14	100%
F2-4. Menurut anda, bagaimana tema kegiatan	0	0	0	0	0	14	100%
F2-5. Menurut anda, bagaimana Tutor/Narasumber menyampaikan materi	0	0	0	0	0	14	100%
F2-6. Susunan acara berjalan dengan baik	0	0	0	0	0	14	100%
F3-1. Kegiatan ini memberikan manfaat bagi peserta	0	0	0	0	0	14	100%
F3-1. Kegiatan ini memberikan manfaat bagi peserta	0	0	0	0	0	14	100%
F3-2. kegiatan ini menambah wawasan peserta (mengenai tema yang disampaikan)	0	0	0	0	0	14	100%
F3-3. Kegiatan ini menambah keterampilan peserta sesuai dengan tema yang disampaikan	0	0	0	0	0	14	100%
F3.4. Kegiatan ini memperhatikan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)	0	0	0	0	0	14	100%
F3-5. Kegiatan ini memberikan pemanfaatan ilmu pengetahuan dan teknologi kepada peserta secara berkelanjutan	0	0	0	0	0	14	100%
F3.6. Hasil kegiatan ini dapat memberikan solusi	0	0	0	0	0	14	100%

bagi permasalahan yang dihadapi oleh peserta							
F3-7. Kegiatan ini dilakukan sesuai dengan kaidah metode metode ilmiah (dilakukan secara terstruktur dan sistematis)	0	0	0	0	0	14	100%
F4. Jika kegiatan ini diadakan kembali, seberapa besar minat anda untuk berpartisipasi kembali?	0	0	0	0	0	14	100%
F5. Bagaimana persepsi anda terhadap kegiatan ini secara keseluruhan?	0	0	0	0	0	14	100%
Skor Rata rata						5.00	
Grade (Keterangan)							Sangat Puas (A)

Secara keseluruhan Tabel 3.4 data kuesioner F2-1, F2-2, F2-3, F2-4, F2-5, F2-6, F3-1, F3-2, F3-3, F3-4, F3-5, F3-6, F3-7, F4, dan F5 di atas merupakan hasil rekapitulasi emosional para peserta yang terlibat dalam kegiatan pengabdian masyarakat dosen, mahasiswa, dan peserta kegiatan sebagai responden. Berdasarkan data sebaran kuesioner memberikan gambaran rasa sangat puas para peserta terhadap kegiatan pengabdian masyarakat dosen dan mahasiswa.



Gambar 11. Foto Grup Kegiatan Pelatihan Kesehatan dan Keselamatan Kerja Penjamah Makanan UMKM Teluk Pucung

Sumber: Dokumentasi penulis, 2023

D. SIMPULAN

Adapun Kritik dan saran yang diberikan oleh para peserta kepada tim pelaksana pelatihan meliputi lanjutkan pelatihan, mengadakan komunikasi lebih lanjut, mohon diadakan secara continue per 4-3 Bulan sekali, waktu kurang dan ada kelanjutan dari kegiatan ini, adanya tindak lanjut dari teori yang sudah diberikan, meskipun waktu terbatas namun penyampaian materi padat singkat jelas serta mudah

dimengerti, kegiatan dapat dijadikan agenda rutin, bagian dokumentasi tidak menumpuk sehingga mengganggu jalannya kegiatan.

Kesimpulan yang dapat ditarik berdasarkan pengisian evaluasi peserta pelatihan terkait pengetahuan, keterampilan dan pengelolaan manajemen kesehatan dan keselamatan kerja penjamah makanan selama pelatihan menunjukkan hasil meningkat. Hasil dari kegiatan pelatihan kesehatan dan keselamatan kerja penjamah makanan terkait kebersihan diri UMKM Teluk Pucung dapat dinyatakan efektif. Tim pelaksana pendampingan masyarakat dosen berharap para Pengusaha UMKM diharapkan mampu melakukan pengidentifikasian dan pengendalian bahaya di tempat kerja, membuat standar operasional prosedur (SOP), peraturan usaha, dan mengikuti berbagai macam pelatihan guna meningkatkan kapasitas sumber daya manusia usahanya.

DAFTAR REFERENSI

- Akabanda, F., Hlortsi, E. H., & Owusu-Kwarteng, J. (2017). Food safety knowledge, attitudes and practices of institutional food-handlers in Ghana. *BMC public health*, 17(1), 1-9. <https://doi.org/10.1186/s12889-016-3986-9>
- Aly, M. N., Putri, A. A., Lestari, I. B., Nafiisah, M., Mahendra, I., Dimi, N., ... & Samsara, B. (2020). Edukasi Higiene Sanitasi Industri Pada Pekerja Industri Rumah Tangga Kerupuk Di Desa Kandungan Krembung Sidoarjo. *Jurnal Layanan Masyarakat*, 4(2), 400-406. <https://doi.org/10.20473/jlm.v4i2.2020.400-406>
- Chan, S. F., & Chan, Z. C. Y. (2008). A review of foodborne disease outbreaks from 1996 to 2005 in Hong Kong and its implications on food safety promotion. *Journal of food safety*, 28(2), 276-299. <https://doi.org/10.1111/j.1745-4565.2008.00120.x>
- Daru Lestantyo. 2018. *Efek Intervensi Pelatihan dan Safety Briefing pada Perilaku Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) Penjamah Makanan Instalasi Gizi Rumah sakit*. Disertasi. UGM
- Glanz, K., Rimer, B. K., & Viswanath, K. (Eds.). (2008). *Health behavior and health education: theory, research, and practice*. John Wiley & Sons.
- Gonçalves, J. M., Rodrigues, K. L., Demoliner, F., Rossales, R., Almeida, Â. T. S., & Buchweitz, M. R. D. (2013). Hygienic and sanitary conditions in the hospital foodservice: relationship between good practices and microbiological quality. *Journal of Food Safety*, 33(4), 418-422. <https://doi.org/10.1111/jfs.12070>
- Kemendes RI. (2011). *Permenkes No. 1096 Tahun 2011 Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011.; 2011:1-74. Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*.
- Kemenaker RI. (2020). *Keputusan Kementerian Tenaga Kerja No. 333 Tahun 2020 Tentang Penetapan SKKNI pelatihan kerja*.
- Moleong, L. (2005). *Metodologi Penelitian Kualitatif*, PT Remaja Rosdakarya, Bandung.
- Motarjemi, Y. (2005). *Penyakit Bawaan Makanan*, Terjemahan oleh Andry Hartono, EGC, Jakarta
- Pajares F. (2002). *Overview of Social Cognitive Theory and of self efficacy*. Available online: <https://www.uky.edu/~eushe2/Pajares/eff.html>
- Peraturan Menteri No 4 Tahun 1987 Tentang Panitia Pembina Keselamatan dan Kesehatan Kerja (P2K3)*.
- Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 31 Tahun 2006 Tentang Sistem Pelatihan Kerja Nasional*.
- Saccol, A. L. F., Giacomelli, S. C., Mesquita, M. O., Castro, A. K. F., Silva Jr, E. A., & Hecktheuer, L. H. R. (2015). Sanitary legislation governing food services in Brazil. *Food Control*, 52, 27-33. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2014.12.004>
- Serafim, A. L., Hecktheuer, L. H. R., Stangarlin-Fiori, L., Medeiros, L. B., Martello, L., & Machado, C. E. (2015). Evaluation of the implementation of good handling practices in food and beverage

- areas of hotels. *Journal of Food Protection*, 78(11), 2043-2051.
<https://doi.org/10.4315/0362-028x.jfp-15-144>
- Simmons, G., Armstrong, G. A., & Durkin, M. G. (2008). A conceptualization of the determinants of small business website adoption: Setting the research agenda. *International Small Business Journal*, 26(3), 351-389. <https://doi.org/10.1177/0266242608088743>
- SKKNI nomor 618 tahun 2016 Kategori Industri Pengolahan Golongan Pokok Industri Makanan Bidang Keamanan Pangan.
- Sugiyono. (2010). *Metodologi Penelitian Bisnis*. Alfabeta: Bandung.
- Sugiyono, L. P., & Subandriani, D. N. (2014). Gambaran Pengetahuan, Sikap, Praktik Serta Identifikasi Bakteri Escherichia coli dan Staphylococcus aureus pada Penjamah dan Makanan di PT PSA (Pelita Sejahtera Abadi). *Jurnal Riset Gizi*, 2(2), 56-66.
<https://doi.org/10.31983/jrg.v2i2.3257>
- Undang-Undang No 1 Tahun 1970 Tentang Keselamatan Kerja.
- Undang Undang No.20 Tahun 2008 Tentang Usaha, Mikro, Kecil, dan Menengah.
- Undang-undang Pangan No.18 tahun 2012 Tentang Keamanan Pangan.
- Undang - Undang Nomor 10 tahun 2009 Tentang Kepariwisata.
- Undang-undang Nomor 13 Tahun 2003 Tentang Program Pelatihan Berbasis Kompetensi Kerja.
- World Health Organization. (2007). *Food safety and foodborne illness*. In: Fact Sheet N 237 World Health Organization (WHO).
- Woh, P. Y., Thong, K. L., Behnke, J. M., Lewis, J. W., & Zain, S. N. M. (2016). Evaluation of basic knowledge on food safety and food handling practices amongst migrant food handlers in Peninsular Malaysia. *Food control*, 70, 64-73. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2016.05.033>