



Penyuluhan *Hygiene Sanitasi* dan K3 pada Usaha Mikro, Kecil, Menengah (UMKM) Gula Jawa dan Krupuk di Dusun Clebung Gunung Tahun 2025

Fitria Indah Hikmawati¹, Huzzi Izzatul Azzizah², Naila Mauhibatul Muhja³, Ibnu Aldi Pratama⁴, Zalma Wahyu Rahmawati⁵, Permata Setia Ayusdini⁶, Isnaini Rizqah⁷, Sarjito Eko Windarso⁸

Prodi Sarjana Terapan, Jurusan Kesehatan Lingkungan, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, Yogyakarta, Indonesia

Email: ^{1*}fitriaindahhikmawati@gmail.com, ^{2*}huzzizza@gmail.com ^{3*}nailamuhja21@gmail.com,
^{4*}aldiibnu07@gmail.com, ^{5*}zalmawahyurahmawati@gmail.com, ^{7*}bimariska06@gmail.com,
^{8*}windiarsa@gmail.com

ABSTRAK

Penyuluhan *hygiene sanitasi* dan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) sangat penting bagi pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di bidang industri makanan, seperti produksi gula jawa dan kerupuk. Kegiatan penyuluhan ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dan praktik *hygiene sanitasi* dan K3 di kalangan pelaku UMKM di Dusun Clebung Gunung. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini antara lain edukasi melalui penyuluhan, pelatihan penggunaan alat pelindung diri (APD), dan pemberian leaflet sebagai media informasi. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa sebelum dilakukan penyuluhan, praktik *hygiene sanitasi* masih rendah, seperti penggunaan alat produksi yang kurang higienis, kurangnya penggunaan APD, dan minimnya pemahaman tentang bahaya K3. Setelah dilakukan intervensi, terjadi peningkatan pengetahuan *hygiene sanitasi* dan K3 dengan nilai $<0,001$ ($p<0,05$) yang diharapkan dapat meningkatkan kualitas produk dan keselamatan pekerja. Penerapan *hygiene sanitasi* dan K3 yang baik berpotensi meningkatkan kepercayaan konsumen dan memperluas pasar UMKM di bidang pangan.

Kata Kunci: *Hygiene Sanitasi*, Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3), UMKM

ABSTRACT

Hygiene sanitation and Occupational Safety and Health (K3) counseling is very important for Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) in the food industry, such as the production of Javanese sugar and crackers. This counseling activity aims to improve the understanding and practice of hygiene sanitation and K3 among MSME actors in Dusun Clebung Gunung. The methods used in this activity include education through counseling, training in the use of personal protective equipment (PPE), and providing leaflets as information media. The results of the activity showed that before the counseling, hygiene sanitation practices were still low, such as the use of unhygienic production equipment, lack of use of PPE, and minimal understanding of the dangers of K3. After the intervention, there was an increase in knowledge of sanitation hygiene and occupational safety and health with a value of <0.001 ($p<0.05$), which is expected to improve product quality and worker safety. Good implementation of hygiene sanitation and K3 has the potential to increase consumer confidence and expand the market for MSMEs in the food sector.

Keywords: *Hygiene Sanitation, Occupational Health and Safety (K3), UMKM*

DOI: <https://doi.org/10.54832/judimas.v4i1.625>

Pendahuluan

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran penting dalam perekonomian masyarakat, terutama di sektor pangan seperti produksi gula jawa dan kerupuk. Produk ini banyak dikonsumsi oleh masyarakat luas sehingga aspek *hygiene sanitasi* dan

Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) menjadi faktor krusial dalam menjamin kualitas produk serta keselamatan pekerja. Dusun Clebung Gunung merupakan salah satu sentra produksi gula jawa dan kerupuk dengan sistem usaha yang masih bersifat tradisional. Mayoritas pelaku UMKM di Dusun Clebung Gunung yang bergerak dalam produksi gula jawa dan kerupuk masih menghadapi tantangan serius terkait penerapan hygiene sanitasi dan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3). Lebih dari 70% belum memiliki standar operasional prosedur (SOP) tertulis terkait sanitasi produksi maupun aspek K3. Hal ini ditunjukkan oleh minimnya penggunaan alat pelindung diri (APD), pencucian peralatan yang masih dilakukan secara konvensional tanpa desinfeksi memadai, pemilihan bahan baku yang higienis, penggunaan air bersih, serta tata letak area kerja yang berpotensi menyebabkan kecelakaan kerja. Menurut penelitian (Saputra, 2023), praktik hygiene sanitasi yang buruk, seperti tidak mencuci peralatan dengan benar, tidak memakai APD, dan kurangnya kebersihan pekerja, dapat meningkatkan risiko kontaminasi mikroba pada produk pangan. Puspita & Suwarni (2024) juga menegaskan bahwa kebiasaan buruk dalam hygiene sanitasi makanan dapat menyebabkan penyebaran bakteri, yang berdampak pada keamanan produk yang dihasilkan. Kurangnya pemahaman dan penerapan standar kebersihan serta sanitasi di kalangan pekerja dalam proses produksi menjadi masalah utama yang dihadapi oleh industri rumah tangga. Aspek keamanan pangan sangat krusial karena berdampak langsung terhadap kesehatan konsumen (Giritlioglu et al., 2011). Secara umum, banyak produk makanan yang dihasilkan oleh industri rumah tangga kurang memperhatikan aspek keamanan pangan, yang berujung pada banyaknya kasus keracunan makanan yang disebabkan oleh produk-produk tersebut (Limon, 2021).

Selain itu, aspek K3 juga sering diabaikan, seperti penggunaan alat pelindung diri (APD) yang tidak sesuai, serta minimnya pemahaman mengenai bahaya di tempat kerja. Keselamatan kerja yang buruk berpotensi menimbulkan kecelakaan atau penyakit akibat kerja bagi para pekerja, yang dapat berdampak pada produktivitas dan kelangsungan usaha. Permasalahan K3 pada UMKM gula jawa terkait dengan risiko bekerja di ketinggian, terutama saat pengambilan nira dari pohon kelapa. Menurut Dhevi Warisaura et al. (2002), kurangnya kesadaran akan bahaya kerja di ketinggian serta minimnya penggunaan APD, seperti safety belt, dapat meningkatkan risiko kecelakaan kerja. Hal ini diperparah dengan lingkungan kerja yang tidak aman, yang menurut Panjaitan et al. (2021) menjadi salah satu faktor utama penyebab kecelakaan kerja di sektor industri kecil. Oleh karena itu, penting

untuk mengedukasi pelaku UMKM agar mereka memahami dan dapat menerapkan prinsip-prinsip K3 yang baik serta menjaga lingkungan kerja yang aman bagi pekerja.

Berdasarkan permasalahan tersebut, diperlukan peningkatan pengetahuan dalam bentuk penyuluhan untuk meningkatkan kesadaran dan praktik hygiene sanitasi serta K3 di kalangan pelaku UMKM. Diharapkan, setelah mengikuti penyuluhan ini, para pelaku UMKM dapat meningkatkan kualitas dan keamanan produk mereka, mengurangi risiko kecelakaan kerja, serta menjaga kesehatan pekerja. Penerapan prinsip-prinsip hygiene sanitasi akan meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk kerupuk dan gula Jawa yang dihasilkan oleh UMKM. Sebagai hasil akhirnya, produk yang aman dan berkualitas akan membuka peluang pasar yang lebih luas.

Metode Pelaksanaan

Penyuluhan mengenai hygiene sanitasi industri pada kegiatan ini menggunakan metode edukasi atau penyuluhan dengan leaflet berisi tentang persyaratan hygiene sanitasi K3 industri. Selain menggunakan leaflet, edukasi dilakukan melalui pelatihan langsung penggunaan alat K3. Pelatihan hygiene sanitasi dan K3 untuk UMKM gula jawa dan kerupuk di Dusun Clebung Gunung dilaksanakan secara partisipatif dengan pendekatan learning by doing. Kegiatan diawali dengan pre-test untuk mengukur pengetahuan pekerja sebelum perlakuan, dilanjutkan pemaparan materi secara interaktif, demonstrasi langsung mengenai praktik sanitasi dan penggunaan APD. Pelatihan juga mencakup sesi diskusi dan tanya jawab, diakhiri dengan post-test dan pembagian leaflet. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan pekerja, sehingga pekerja mampu menerapkan perilaku personal hygiene sanitasi. Tindak lanjut dari kegiatan penyuluhan tentang hygiene sanitasi dan K3 pada UMKM gula jawa dan kerupuk akan dilakukan monitoring dan evaluasi untuk memastikan perilaku personal hygiene sanitasi diterapkan secara berkelanjutan.

Kegiatan Penyuluhan Hygiene Sanitasi dan K3 pada Usaha Mikro, Kecil, Menengah (UMKM) Gula Jawa dan Kerupuk di Dusun Clebung Gunung dilaksanakan pada tanggal 12–13 Februari 2025, berlokasi di 5 titik lokasi produksi UMKM terpilih sebagai tempat praktik langsung Dusun Clebung Gunung. Tahapan kegiatan penyuluhan hygiene sanitasi dan K3 pada usaha mikro, kecil, menengah (UMKM) gula jawa dan kerupuk di Dusun Clebung Gunung:

1. Tahap Persiapan

- a. Survei awal dan identifikasi masalah
- b. Penyusunan materi dan perangkat pelatihan
- c. Persiapan logistik (mencetak leaflet, menyiapkan alat peraga)

2. Tahap Pelaksanaan

- a. Pembukaan dan *pre-test* pengetahuan dasar.
- b. Penyampaian materi interaktif tentang hygiene sanitasi pangan dan dasar-dasar K3.
- c. Demonstrasi langsung oleh fasilitator: cara mencuci peralatan, pemakaian APD, penataan area kerja yang aman.
- d. Post-test dan evaluasi hasil pelatihan.

3. Tahap Tindak Lanjut

Mengunjungi kembali beberapa pelaku UMKM untuk memantau penerapan hasil pelatihan secara langsung, serta mengidentifikasi kebutuhan dukungan lanjutan jika diperlukan.

4. Tahap Pengolahan Data

Data pengetahuan *pre-test* dan *post-test* dianalisis secara deskripsi dan analitik, dimana uji analitik menggunakan uji *Wilcoxon* untuk uji perbedaan nilai *pre-test* dan *post-test* pengetahuan.

Selain itu, upaya ini juga dilakukan agar pekerja dapat terhindar dari potensi bahaya di lingkungan kerja. Kegiatan ini mencakup serangkaian tahapan, mulai dari memberikan penyuluhan selama 30 menit, pelatihan penggunaan alat K3, dan pemberian output berupa safety belt. Kegiatan ini merupakan kegiatan pengabdian masyarakat dengan pendekatan partisipatif (Kasjono et al., 2023). Pendekatan partisipatif diterapkan dengan melibatkan pelaku UMKM dalam seluruh tahapan kegiatan, mulai dari perencanaan materi berdasarkan kebutuhan mereka, partisipasi aktif dalam diskusi dan berbagi pengalaman, hingga praktik langsung di lapangan. Keterlibatan ini meningkatkan komitmen dalam menerapkan hygiene sanitasi dan K3 secara berkelanjutan.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pertemuan pertama dilakukan dengan survei langsung mengikuti pembuatan gula jawa dan kerupuk untuk mengidentifikasi masalah yang ditemukan. Dari survei tersebut diperoleh permasalahan utama yaitu mengenai hygiene sanitasi dan K3 dimana

peralatan dan penjamah makanan yang seharusnya dalam kondisi bersih namun belum diterapkan. Masalah dalam lingkup hygiene sanitasi pada UMKM Gula Jawa dan Krupuk tersebut antara lain:

1. Pada UMKM Gula Jawa, peralatan (wadah) untuk menyimpan nira atau badek dari pohon kelapa sebagai bahan pokok dalam pembuatan gula jawa digunakan secara berulang-ulang tanpa dilakukan pencucian.



Gambar 1. Wadah badek yang digunakan oleh UMKM gula jawa

2. Pada UMKM Gula Jawa, wadah nira/badek tidak diberi penutup sehingga di dalam nira/badek ditemukan serangga seperti semut, lalat, dan serangga lain.
3. Pada UMKM Kerupuk, selama mengaduk adonan dilakukan di depan kamar mandi, hal ini berpotensi adanya kontaminasi bakteri yang berasal dari kamar mandi.
4. Penjamah makanan pada kedua UMKM tidak menggunakan bantuan peralatan maupun sarung tangan dalam mengelola makanan namun langsung menggunakan tangan yaitu ketika memindahkan gula jawa dari cetakan dan saat mengaduk adonan tepung untuk membuat kerupuk, sedangkan tangan penjamah masih menggunakan perhiasan seperti cincin dan memiliki kuku panjang hal ini tentu dapat berpotensi menjadi perantara bakteri berpindah ke makanan.



Gambar 2. *Proses pengolahan gula jawa tanpa menggunakan APD*

5. Penjamah makanan pada kedua UMKM selama mengolah makanan tidak menggunakan penutup kepala, hal ini dapat menyebabkan adanya kontaminasi fisik yang masuk ke dalam produk berupa rambut.
6. Penjamah makanan pada kedua UMKM belum menerapkan 6 langkah Cuci Tangan Pakai Sabun dengan tepat.
7. Produk jadi baik gula jawa dan kerupuk tidak disimpan dalam wadah tertutup sehingga hal ini memungkinkan serangga hinggap dalam produk jadi dan menyebarkan bakteri.



Gambar 3. *Produk gula jawa setelah diolah diletakkan ditempat terbuka*

Sedangkan masalah Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) yang ditemukan pada UMKM Gula Jawa dan Krupuk adalah:

1. Pada UMKM Gula Jawa, adanya bahaya jatuh dari ketinggian saat pengambilan nira/badek dan pemasangan wadah tampungan nira di pohon kelapa.



Gambar 4. *Pekerja memanjat pohon kelapa untuk mengambil dan memasang wadah badek tanpa menggunakan pengaman*

2. Kedua UMKM terdapat bahaya dehidrasi saat memasak karena menggunakan tungku tradisional atau disebut luweng sehingga suhu ruangan relatif tinggi.



Gambar 5. *Penggunaan luweng selama pengolahan produk*

3. Kedua UMKM terdapat bahaya iritasi mata, mata kering, dan konjungtivitis (mata perih, berair, berwarna merah) saat memasak karena mata kontak langsung dengan asap yang bersumber dari pembakaran menggunakan luweng.



Gambar 6. Asap dari luweng yang dihasilkan selama pemasakan

4. Kedua UMKM terdapat bahaya gangguan pernapasan saat memasak karena hidung menghirup asap dari pembakaran luweng.



Gambar 7. Pekerja pengolah gula jawa tanpa menggunakan masker

Berdasarkan permasalahan tersebut, maka diperlukan suatu upaya untuk mencegah kemungkinan bahaya yang ada. Upaya yang dapat dilakukan berupa penyuluhan yang berfokus pada hygiene sanitasi dan K3. Upaya hygiene sanitasi makanan perlu diterapkan khususnya bagi Usaha Mikro, Kecil, Menengah (UMKM) untuk melindungi dan mencegah makanan dari kontaminasi dan mikroorganisme penularan penyakit (Saputra, 2023). Merujuk pada Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang persyaratan hygiene sanitasi jasa boga dijelaskan bahwa upaya hygiene sanitasi bertujuan untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik bersumber dari orang, peralatan, bahan makanan, dan tempat supaya aman apabila dikonsumsi. Praktik hygiene sanitasi yang buruk seperti kuku tidak bersih atau tidak dipotong, menggunakan perhiasan saat memasak, penggunaan alat yang tidak dicuci bersih, tidak menerapkan CTPS (Cuci Tangan Pakai Sabun) dan membiarkan bahan makanan terbuka

terlalu lama dapat menyebabkan penyebaran bakteri di lingkungan industri (Ghina Puspita & Suwarni, 2024).

Pengetahuan dan sikap penjamah makanan tentang hygiene sanitasi makanan dapat berpengaruh terhadap implementasi hygiene sanitasi makanan, sedangkan hygiene sanitasi yang kurang baik berpengaruh terhadap kualitas makanan yang dihasilkan (Rika, 2018). Maka dari itu pengetahuan penjamah makanan mengenai hygiene sanitasi dalam mengolah makanan berpengaruh terhadap kualitas makanan yang disajikan. Selain itu, sikap penjamah berdampak pada risiko kesehatan, maksudnya buruknya sikap penjamah makanan akan berdampak terhadap hygiene makanan, sedangkan sikap yang baik dapat mencegah kontaminasi atau pencemaran pada makanan (Yusminatati, 2021).

Berdasarkan permasalahan yang ditemukan, hal tersebut dikarenakan rendahnya pengetahuan dan sikap penjamah makanan. Sehingga diperlukan kegiatan penyuluhan, penyuluhan diberikan di hari kedua dengan sasaran pemilik dan pekerja pada 4 UMKM Gula Jawa dan 2 UMKM Kerupuk. Kegiatan penyuluhan dilakukan di masing-masing rumah UMKM karena sulitnya menemukan waktu untuk menyatukan semua UMKM. Kegiatan penyuluhan mencakup pengertian hygiene sanitasi makanan, manfaat hygiene sanitasi makanan, dan penerapan hygiene sanitasi makanan. Penerapan tersebut meliputi sebagai penjamah makanan, perawatan peralatan, penyimpanan dan pengolahan bahan baku serta produk jadi. Materi berupa:

1. Hal yang harus dilakukan dan tidak dilakukan sebagai penjamah makanan seperti CTPS, tidak memakai cincin dan lain-lain.
2. Mencuci peralatan sebelum dan setelah digunakan.
3. Penyimpanan bahan baku dan produk jadi.
4. Pengolahan bahan baku dan produk jadi



Gambar 8. *Edukasi UMKM Kerupuk*

Pemberian materi tersebut agar pekerja memahami konsep dasar hygiene, seperti pentingnya mencuci tangan sebelum memulai aktivitas proses produksi, setelah menyentuh bahan mentah atau setelah menggunakan toilet. Penggunaan alat pelindung tangan seperti sarung tangan. Pekerja juga harus mengetahui prinsip – prinsip sanitasi, termasuk cara membersihkan dan mendesinfeksi peralatan serta area kerja untuk mencegah kontaminasi silang.



Gambar 9. Edukasi UMKM Gula Jawa

Penyuluhan mengenai K3 juga dilakukan sebagai upaya pencegahan bahaya. Menurut Peraturan Pemerintah Nomor 44 Tahun 2015 Tentang Penyelenggaraan Program Jaminan Kecelakaan Kerja dan Jaminan Kematian dijelaskan bahwa kecelakaan kerja merupakan kejadian kecelakaan yang terjadi di lingkungan kerja, meliputi kecelakaan dalam perjalanan dari tempat kerja menuju ke rumah dan dari rumah menuju ke tempat kerja serta kecelakaan kerja yang menyebabkan penyakit akibat kerja yang berasal dari lingkungan kerja. Faktor yang menimbulkan kecelakaan kerja terdiri dari faktor manusia (*unsafe activity*) dan faktor lingkungan (*unsafe condition*). Faktor manusia umumnya terjadi karena kelalaian pekerja/manusia, tidak menerapkan standar operasional prosedur (SOP), tidak menggunakan alat pelindung diri, mengalami kelelahan, bekerja sambil bercanda, dan lain-lain. Sedangkan faktor lingkungan terjadi karena lingkungan yang tidak aman, alat-alat tidak berfungsi dengan baik, dan penataan ruang yang buruk (Panjaitan et al., 2021).

Faktor dominan yang menimbulkan kecelakaan kerja dan penyakit akibat kerja (PAK) terhadap pekerja/manusia adalah kurangnya pengetahuan tentang K3. Oleh karena itu, upaya untuk mengurangi kecelakaan kerja dan PAK adalah penerapan K3 (Dhevi Warisaura et al., 2022). Sebelum penerapan K3 perlu adanya pemberian materi mengenai K3 supaya pekerja mengenal dan memahami pentingnya penerapan K3. Penyuluhan mengenai K3 diberikan dengan materi yang berupa pengertian K3, bahaya-bahaya K3, penerapan K3, dan pemberian alternatif solusi dalam mencegah bahaya yang ada, seperti menggunakan safety belt ketika memanjat pohon kelapa, mengkonsumsi air putih yang cukup selama memasak

untuk mencegah dehidrasi, membuat luweng dengan desain terdapat cerobong yang menghadap ke luar rumah sehingga asap tidak memenuhi ruangan dan bahaya gangguan pernapasan serta mata dapat dicegah.



Gambar 10. Pelaksanaan praktik CTPS oleh pekerja UMKM

Tabel 1. Edukasi UMKM Kerupuk

Variabel	UMKM	Rerata <i>pre-test</i>	Rerata <i>post-test</i>	<i>p value</i>
Pengetahuan	Gula Jawa	1	9,5	<0,001
	Kerupuk	3	8	<0,001

Berdasarkan Tabel 1 diketahui bahwa nilai rerata *pre-test* UMKM Gula Jawa yaitu 1 dan *post-test* yaitu 9,5, sedangkan *pre-test* UMKM Kerupuk yaitu 3 dan *post-test* yaitu 8. Hasil ini menunjukkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan setelah diberikan penyuluhan. Hasil ini juga didukung dari uji statistik pada Tabel 1 bahwa nilai *p value* <0,05 yaitu <0,001. Uji ini berarti nilai pengetahuan antara *pre-test* dan *post-test* pada penjamah makanan baik pada UMKM Gula Jawa dan Kerupuk mengalami peningkatan pengetahuan setelah penyuluhan hygiene sanitasi dan K3. Hasil ini sejalan dengan penelitian Hapzah & Nurbaya (2021) bahwa pengetahuan meningkat setelah penyuluhan ceramah mengenai asupan sayur dan buah pada ibu dengan nilai *p value* <0,05 yaitu <0,001.

Sebagai upaya mendukung penerapan hygiene sanitasi dan K3 diberikan intervensi berupa safety belt untuk mencegah jatuh dari ketinggian. Diberikan pula celemek dan sarung tangan untuk menunjang implementasi hygiene sanitasi makanan.



Gambar 11. *Pemberian safety belt kepada UMKM gula jawa*

Seluruh pekerja yang diberikan penyuluhan memberikan respon positif dan langsung mempraktikkan peralatan yang diberikan. Mereka juga berkenan untuk menerapkan hygiene sanitasi makanan yang sudah dijelaskan. Berdasarkan studi oleh Fatimah & Kartini (2022) menunjukkan bahwa peningkatan kapasitas pelaku UMKM melalui pelatihan berkelanjutan dapat secara signifikan meningkatkan pemahaman dan praktik keamanan pangan, termasuk pemakaian APD dan kebersihan alat produksi. Hal ini memperkuat temuan dalam kegiatan ini bahwa penyuluhan dan pemberian peralatan yang sesuai mampu mendorong perubahan perilaku positif pada pelaku UMKM.

Lebih lanjut, strategi intervensi dengan pendekatan partisipatif terbukti efektif dalam meningkatkan partisipasi aktif pelaku usaha. Sebagaimana disampaikan oleh Indriyani et al. (2023) pendekatan partisipatif dalam penyuluhan kesehatan kerja mendorong *sense of ownership* yang lebih tinggi, sehingga implementasi hasil penyuluhan lebih berkelanjutan dibandingkan pendekatan satu arah.

Diharapkan dengan adanya kegiatan ini, kejadian kecelakaan kerja dan PAK dapat berkurang dan kualitas makanan yang diproduksi semakin meningkat serta lebih higienis sehingga aman bila dikonsumsi oleh konsumen. Sasaran diberikan leaflet supaya bisa membaca kembali materi yang telah diberikan.

Kesimpulan

Pelaksanaan program penyuluhan hygiene sanitasi dan K3 UMKM dilakukan sebagai upaya peningkatan kualitas hasil produk UMKM dan pencegahan terjadinya kecelakaan kerja. Kegiatan penyuluhan dapat meningkatkan pengetahuan pekerja UMKM mengenai hygiene sanitasi dan K3 yang dilihat dari nilai *p value* <0,001 (<0,05). Melalui kegiatan yang



dilakukan dalam 2 kali pertemuan, pemilik UMKM mendapatkan edukasi serta pengalaman langsung dalam menerapkan hygiene sanitasi dan K3 dalam pembuatan gula jawa dan kerupuk. Kedua pertemuan tersebut terlaksana dengan lancar, meskipun terdapat kendala. Namun, kendala tersebut dapat diatasi. Diharapkan masyarakat dapat menerapkan hygiene sanitasi dan K3 untuk menjaga kualitas produk yang dihasilkan dan mencegah terjadinya kecelakaan kerja.

Untuk keberlanjutan program, penyuluhan hygiene sanitasi dan K3 bagi UMKM di Dusun Clebung Gunung perlu dilakukan secara berkala disertai pendampingan teknis pasca-kegiatan. Selain itu, dukungan peralatan dan infrastruktur sanitasi dari pemerintah atau pihak terkait sangat diperlukan. Pelibatan lintas sektor seperti dinas kesehatan, koperasi, akademisi, dan masyarakat akan memperkuat dampak jangka panjang. Pengembangan materi penyuluhan dalam bentuk visual atau audio-visual juga direkomendasikan untuk meningkatkan pemahaman pelaku UMKM dengan keterbatasan literasi.

Ucapan Terima Kasih

Dengan rasa hormat, penulis menyampaikan terima kasih kepada para pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang bergerak di bidang produksi gula jawa serta UMKM yang berfokus pada pembuatan kerupuk atas segala bentuk dukungan, bantuan, serta kerja sama yang diberikan dalam pelaksanaan kegiatan ini. Dukungan tersebut, baik berupa penyediaan data dan informasi yang relevan, berbagi pengalaman serta wawasan dalam bidang produksi, maupun keterlibatan aktif dalam berbagai tahapan kegiatan, telah memberikan kontribusi yang sangat berharga dalam mendukung kelancaran serta keberhasilan Program Kerja Kami.

Penulis sangat menghargai keterbukaan dan kesediaan para pelaku UMKM dalam membagikan pengetahuan serta pengalaman berharga, yang tidak hanya memperkaya hasil Program kerja kami, tetapi juga diharapkan dapat menjadi dasar yang kokoh bagi pengembangan lebih lanjut dalam sektor usaha kecil dan menengah, khususnya dalam peningkatan mutu serta daya saing produk lokal. Semoga kerja sama yang telah terjalin ini dapat terus berlanjut dan memberikan manfaat yang luas, baik bagi perkembangan ilmu pengetahuan maupun bagi kemajuan UMKM di masa mendatang. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Bapak Riyanto selaku Kepala Dusun Clebung Gunung, Bapak Sarjito



Eko Windarso, SKM, MP selaku Dosen Pembimbing Lapangan yang telah memberikan masukan, arahan, dan bimbingan dalam pelaksanaan program ini.

Daftar Pustaka

- Aarnisalo, K., Tallavaara, K., Wirtanen, G., Maijala, R., & Raaska, L. (2006). The hygienic working practices of maintenance personnel and equipment hygiene in the Finnish food industry. *Food Control*, 17(12), 1001–1011. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2005.07.006>
- Aiello, A. E., Larson, E. L., & Sedlak, R. (2008). Personal health Bringing good hygiene home. *American Journal of Infection Control*, 36(10 SUPPL.). <https://doi.org/10.1016/j.ajic.2008.09.009>
- Dhevi Warisaura, A., Yudha, V., & Yudhanto, F. (2022). *Penyuluhan Upaya Peningkatan Budaya Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) di Kelompok UMKM Pande Besi Desa Gilangharjo Counseling on Efforts to Improve Occupational Safety and Health (K3) Culture in the MSME Group of Pande Besi, Gilangharjo Village.*
- Fatimah, L. , & Kartini, R. (2022). Efektivitas Pelatihan Keamanan Pangan terhadap Peningkatan Pengetahuan Pelaku UMKM Makanan Tradisional. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 17(2), 95–104.
- Ghina Puspita, U., & Suwarni, L. (2024). Pengaruh Media Video Animasi Hygiene dan Sanitasi Makanan Terhadap Pengetahuan dan Sikap Pekerja Industri Rumah Tangga. In *The Indonesian Journal of Public Health* (Vol. 19, Issue 3). <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/jkmi,jkmi@unimus.ac.id>
- Giritlioglu, I., Batman, O., & Tetik, N. (2011). The knowledge and practice of food safety and hygiene of cookery students in Turkey. *Food Control*, 22(6), 838–842. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2010.09.016>
- Hapzah, & Nurbaya. (2021). *Penyuluhan Metode Ceramah terhadap Pengetahuan Ibu tentang Asupan Sayur dan Buah Anak SD.* 7(1).
- Indriyani, R. , Nugroho, A. H. , & Setiawan, R. (2023). Partisipasi Pelaku UMKM dalam Program Penyuluhan Kesehatan Kerja: Studi Kasus di Kabupaten Sleman. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara*, 1(5), 22–30.
- Kasjono, H. S. , Rois, I. , Nugraha, A. R. , Utari, D. , Clorinda, N., Novita, S. , & Widiarto, E. S. (2023). *Community empowerment in overcoming environmental health problems in Padukuhan Sawit Bantul.* Jurnal Pemberdayaan: Publikasi Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga
- Limon, M. R. (2021). Food safety practices of food handlers at home engaged in online food businesses during COVID-19 pandemic in the Philippines. *Current Research in Food Science*, 4, 63–73. <https://doi.org/10.1016/j.crfs.2021.01.001>
- Panjaitan, J., Pakpahan, A., Sirait, R., Sihombing, B. O. E., Syahputra, S. A., Hutagalung, P. L., & Napitupulu, J. (2021). *Penyuluhan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) di SMK*



Swasta Wira Jaya Tanjung Morawa Kabupaten 1616 Deli Serdang. *Citra Abdimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 45–48.

Peraturan Pemerintah Nomor 44 Tahun 2015 Tentang Penyelenggaraan Program Jaminan Kecelakaan Kerja dan Jaminan Kematian

Rika, A. (2018). *Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi RSUD Wangaya Denpasar Tahun 2018*. Poltekkes Kemenkes Denpasar.

Saputra, A. (2023). Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan pada Ampera di Bangkinang Kota. *Jurnal Ilmiah Ilmu Kesehatan*, 2(1).

Yusminatati. (2021). *Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan Di Kecamatan Pauh Kota Padang Tahun 2020*. Stikkes Perintis.