

Original Research Paper

Peningkatan Pengetahuan Sanitasi Industri Pangan pada UMKM Pangan Lokal di Dusun Rangso Timur, Kabupaten Lombok Utara

Yesica Marcelina Romauli Sinaga^{1,3}, Firman Fajar Perdhana^{1,3*}, Setyaning Pawestri^{1,3}, Dody Handito^{1,3}, Made Gendis Putri Pertiwi^{1,3}, I Wayan Sweca Yasa^{1,3}, Qabul Dinanta Utama^{1,3}, Riezka Zuhriatika Rasyda^{1,3}, Ines Marisya Dwi Anggraini^{1,3}, Lalu Unsunnidhal^{1,3,4}, Mi'raj Fuadi^{2,3}, Oki Saputra^{2,3}, Sella Antesty^{2,3}, Wenny Amaliah^{2,3}, Ince Siti Wardatullatifah S.^{2,3}

¹Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

²Program Studi Teknik Pertanian, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

³Pusat Kajian dan Pengembangan Makanan Tradisional, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

⁴Department of Applied Bioscience, School of Agricultural Sciences, Nagoya University, Japan

DOI: <https://doi.org/10.29303/jpmpi.v7i2.8255>

Sitasi: Sinaga, R, M, Y., Perdhana, F, F., Pawestri, S., Handito, D., Pertiwi, P, G, M., Yasa, S, W, I., Utama, D, Q., Rasyda, Z, R., Anggraini, D, M, I., Unsunnidhal, L., Fuadi, M., Saputra, O., Antesty, S., Amaliah, W., Wardatullatifah, S, I. (2024). Peningkatan Pengetahuan Sanitasi Industri Pangan pada UMKM Pangan Lokal di Dusun Rangso Timur, Kabupaten Lombok Utara. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 7(2)

Article history

Received: 10 Juni Mei 2024

Revised: 15 Juni 2024

Accepted: 26 Juni 2024

*Corresponding Author:

Firman Fajar Perdhana,
Universitas Mataram, Mataram,
Indonesia; Pusat Kajian dan
Pengembangan Makanan
Tradisional Universitas
Mataram, Mataram, Indonesia;
Email:

firman.perdhana@unram.ac.id

Abstract: UMKM pangan lokal memainkan peranan penting dalam peningkatan perekonomian masyarakat setempat yang tentu saja bermuara pada peningkatan perekonomian nasional. Salah satu wilayah di Lombok, Provinsi Nusa Tenggara Barat yang memiliki UMKM pangan lokal adalah Dusun Rangso Timur, Desa Sigar Penjalin, Kabupaten Lombok Utara. Target pasar yang lebih luas untuk peredaran produk dapat dicapai apabila produk pangan lokal tersebut sudah terjamin mutu dan keamanan pangan. Hal ini menjadi tantangan bagi pelaku UMKM pangan lokal sebab produk yang tidak terjamin mutu dan keamanannya akan berdampak pada kesehatan konsumen dan keberlangsungan usaha itu sendiri. Penjaminan mutu dan keamanan pangan dapat dicapai dengan menerapkan sanitasi yang baik selama proses produksi. Oleh karena itu, sangat penting untuk membentuk kesadaran dan pengetahuan mengenai praktik sanitasi yang baik di kalangan pelaku UMKM pangan lokal. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dalam bentuk edukasi aspek dan implementasi sanitasi dalam industri pangan. Tahapan program pengabdian masyarakat dibagi menjadi 3 (tiga), yaitu persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi program. Ketercapaian program pengabdian diukur dengan menggunakan Skala Likert dengan skor kuesioner 1-4. Hasil kuesioner para peserta dianalisis menggunakan metode deskriptif. Kegiatan pengabdian berhasil meningkatkan pengetahuan peserta tentang sanitasi industri pangan yang signifikan sebesar 8,71%. Kegiatan pengabdian ini diharapkan dapat mendorong UMKM pangan di Dusun Rangso Timur untuk mengimplementasikan praktik sanitasi yang efektif, meningkatkan kualitas dan daya saing produk.

Keywords: Dusun Rangso Timur; Pangan Lokal; Sanitasi; Industri Pangan; UMKM

Pendahuluan

Dusun Rangso Timur merupakan salah satu dusun yang terletak di Desa Sigar Penjalin,

Kecamatan Tanjung, Kabupaten Lombok Utara, Provinsi Nusa Tenggara Barat. Dusun Rangso Timur terletak lebih kurang 30 Km sebelah utara Kota Mataram. Dusun Rangso Timur memiliki

sumber daya alam yang cukup melimpah, khususnya berbagai hasil komoditas pertanian dan perkebunan seperti kelapa, singkong, dan jambu mete. Penduduk sekitar juga membudidayakan lebah sebagai penghasil madu karena vegetasi yang masih terjaga dengan baik (Galih, 2023; Pertiwi et al., 2023). Selain itu, masyarakat Dusun Rangso Timur juga bermata pencaharian sebagai wirausahawan dengan mayoritas mengolah berbagai macam produk pangan dari olahan komoditas lokal. Usaha-usaha tersebut umumnya masih berskala Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) dan terus bertumbuh. Beberapa produk pangan yang diusahakan oleh masyarakat antara lain berbagai macam produk mete, madu lebah dan madu Trigona, kopi rempek, gula nira, minyak kelapa, dan VCO. Produk-produk tersebut dipasarkan cukup luas hingga ke berbagai penjuru Pulau Lombok dan sekitarnya (Pawestri et al., 2023). Meskipun demikian, proses produksi yang berjalan pada umumnya masih belum sepenuhnya menerapkan prinsip sanitasi industri pangan yang baik.

UMKM pangan lokal yang bermunculan di Dusun Rangso Timur memainkan peran krusial dalam perekonomian di Desa Sigar Penjalim. Secara umum, UMKM merupakan tulang punggung ekonomi lokal yang turut menunjang kuatnya perekonomian nasional. Hal tersebut tercermin dari tingginya kontribusi UMKM yang mencapai 61% Produk Domestik Bruto (PDB) Indonesia dan menyerap sekitar 97% dari total tenaga kerja secara nasional. Di tingkat pedesaan, UMKM pangan lokal tidak hanya menjadi sumber penghidupan bagi banyak keluarga, tetapi juga berfungsi sebagai katalisator dalam menggerakkan roda ekonomi setempat. Dengan memanfaatkan sumber daya lokal, UMKM mampu menciptakan produk-produk pangan yang memiliki nilai tambah dan dapat bersaing di pasar yang lebih luas (Moerdijat, 2023). Namun, di balik potensi besar tersebut, terdapat tantangan signifikan terkait sanitasi dalam proses produksi pangan.

Produk pangan yang dihasilkan dari penerapan sanitasi yang buruk dapat berisiko terkontaminasi. Hal tersebut tidak hanya berdampak pada kesehatan konsumen, tetapi juga pada reputasi dan keberlanjutan UMKM itu sendiri. Sanitasi yang buruk dalam produksi pangan dapat mengakibatkan berbagai masalah kesehatan masyarakat, seperti keracunan makanan dan

penyakit menular. Oleh karena itu, sangat penting untuk membentuk kesadaran dan pengetahuan mengenai praktik sanitasi yang baik di kalangan pelaku UMKM pangan lokal. Penerapan sanitasi yang baik secara kontinu oleh pelaku UMKM perlu dilakukan dengan cara menjaga kebersihan dalam setiap tahap proses produksi sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh pemerintah selaku regulator. Sanitasi pangan yang baik dimulai dari persiapan kerja, pengolahan, pengemasan akhir produk pangan, hingga pembersihan tempat dan lingkungan kerja serta kesehatan pekerja. Di samping itu, pengendalian mutu dan penyimpanan bahan, sanitasi air, pencegahan kontaminasi dari pekerja dan hama juga wajib dilakukan (Surono et al., 2016). Persyaratan sanitasi telah diatur dalam PP nomor 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan. Standar kebersihan dan kesehatan yang harus dipenuhi sebagai upaya mematisasi atau mencegah hidupnya patogen dan mengurangi jumlah mikroorganisme lainnya agar pangan yang dihasilkan tidak membahayakan kesehatan dan jiwa manusia (BPOM, 2006). Adapun prinsip-prinsip sanitasi yang dapat diterapkan pada UMKM pangan antara lain keamanan air; kondisi dan kebersihan kontak dengan bahan pangan; pencegahan kontaminasi silang; fasilitas pencuci tangan, sanitasi, dan toilet yang bersih; perlindungan bahan dari kontaminan; pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan toksin yang benar; pengawasan kesehatan pekerja; dan menghilangkan hama pengganggu dari tempat produksi (Winarno dan Surono, 2004; Agustina, 2018; Owen et al., 2020).

Banyak pelaku UMKM di Dusun Rangso Timur masih kurang menyadari pentingnya praktik sanitasi yang baik. Kondisi ini seringkali disebabkan oleh minimnya akses terhadap informasi, edukasi, dan fasilitas sanitasi yang memadai. Peningkatan pengetahuan yang diikuti kesadaran dan praktik sanitasi yang baik dalam produksi pangan oleh UMKM lokal di Desa Rangso Timur bukan hanya merupakan langkah penting dalam menjaga kesehatan masyarakat, tetapi juga merupakan strategi yang efektif untuk meningkatkan daya saing dan keberlanjutan ekonomi lokal. Manfaat dari penerapan praktik sanitasi yang baik dalam produksi pangan sangatlah besar. Sanitasi menentukan tingkat higienitas dan keamanan pangan suatu produk yang dihasilkan oleh UMKM pangan (Rianti et al., 2018). Produk pangan yang dihasilkan akan memiliki kualitas

yang lebih tinggi dan aman dikonsumsi sehingga dapat meningkatkan kepercayaan konsumen. Terjaganya kebersihan dalam produksi pangan dapat pula membantu pelaku UMKM untuk mengurangi risiko kerugian akibat produk yang ditarik dari pasar atau ditolak oleh pembeli. Sanitasi yang baik dapat membuka peluang bagi UMKM untuk mendapatkan sertifikasi keamanan pangan, yang akan memperluas akses mereka ke pasar, termasuk pasar ekspor.

Berdasarkan kondisi tersebut, program pengabdian masyarakat yang dilaksanakan bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan sanitasi industri pangan pada UMKM pangan lokal di Dusun Rangsot Timur, Kabupaten Lombok Utara. Kegiatan pengabdian masyarakat berfokus pada ranah edukasi terkait aspek dan implementasi sanitasi dalam industri pangan yang merupakan inisiatif yang sangat relevan dan berdampak positif bagi pengembangan UMKM pangan lokal di dusun Rangsot Timur.

Metode Pelaksanaan

Program pengabdian masyarakat ini dilaksanakan oleh tim dari Pusat Kajian dan Pengembangan Makanan Tradisional Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram (PKPMT Fatepa Unram). Kegiatan dilaksanakan di Dusun Rangsot Timur, Desa Sigar Penjalin, Kecamatan Tanjung, Kabupaten Lombok Utara, Provinsi Nusa Tenggara Barat. Seluruh kegiatan pengabdian masyarakat berlangsung dari bulan Februari 2024. Selama melaksanakan kegiatan, tim pengabdian masyarakat bekerja sama dengan UMKM Rangsot Kreatif yang merupakan salah satu UMKM binaan wirausaha masyarakat Dusun Rangsot Timur. Peserta program pengabdian masyarakat ini adalah warga Dusun Rangsot Timur yang menjadi pelaku UMKM pangan sebanyak 16 warga.

Tahapan program pengabdian masyarakat dibagi menjadi 3 (tiga), yaitu persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi program. Tahap persiapan program dilaksanakan untuk mengamati kondisi UMKM pangan di Dusun Rangsot Timur melalui studi pendahuluan melalui komunikasi dan kunjungan ke lokasi serta persiapan instrumen kegiatan. Tahap pelaksanaan program dilaksanakan dengan menyelenggarakan penyuluhan terhadap peserta kegiatan pengabdian masyarakat tentang

pentingnya sanitasi industri pangan pada UMKM pangan lokal. Tahap evaluasi program dilaksanakan dengan mengolah data yang diperoleh dan penulisan hasil kegiatan.

Ketercapaian tujuan program pengabdian masyarakat diukur dari terlaksananya kegiatan penyuluhan dan adanya peningkatan pengetahuan sanitasi industri pangan pada peserta pelaku UMKM pangan lokal di Dusun Rangsot Timur, Kabupaten Lombok Utara. Kondisi tersebut diukur menggunakan kuesioner *pretest* dan *posttest* yang selanjutnya dikuantifikasi menggunakan Skala Likert dengan skor kuesioner 1-4. Hasil kuesioner para peserta dianalisis menggunakan metode Deskriptif Persentase dengan rentang kriteria keberhasilan program mengacu pada Tabel 1.

Tabel 1. Indikator kriteria keberhasilan program pengabdian kepada masyarakat

Rentang Persentase	Kriteria
85,01-100,00%	Sangat Tinggi (ST)
70,01-85,00%	Tinggi (T)
55,01-70,00%	Sedang (S)
40,01-55,00%	Rendah (R)
0,00-40,00%	Sangat Rendah (SR)

Hasil dan Pembahasan

Studi Pendahuluan Program

Program pengabdian masyarakat ini merupakan suatu upaya yang dilakukan oleh tim pengabdian masyarakat PKPMT Fatepa Unram untuk meningkatkan kesadaran dan praktik sanitasi pada UMKM pangan lokal di Dusun Rangsot Timur. Pada tahap awal, tim pengabdian masyarakat melaksanakan studi pendahuluan yang berupa rangkaian kegiatan komunikasi dengan pihak terkait dan kunjungan lapangan di lokasi kegiatan. Komunikasi dijalin dengan pihak Desa Sigar Penjalin dan menggandeng UMKM Rangsot Kreatif yang juga berlokasi di Dusun Rangsot Timur.

UMKM Rangsot Kreatif telah memiliki pengalaman wirausaha yang tergolong sukses karena berhasil memproduksi dan memasarkan beberapa produk pangan seperti kacang mete berbagai varian, VCO, madu Trigona, dan permen madu Trigona secara luas, bahkan hingga menembus pasar di luar Pulau Lombok. Di samping

itu, UMKM Rangsot Kreatif juga diketahui menerapkan praktik sanitasi industri pangan yang konsisten, terbukti dari diperolehnya sertifikat SPPIRT dan Halal LPPOM MUI pada beberapa produknya. Pengelola UMKM Rangsot Kreatif juga ikut aktif mendampingi pada warga yang ingin memulai berwirausaha di bidang pangan. Berdasarkan beberapa pertimbangan tersebut dan informasi kondisi UMKM pangan lokal di Dusun Rangsot Timur, sebanyak 2 (dua) kali kunjungan dilaksanakan dalam rangka konfirmasi dan observasi awal.

Tim pengabdian selanjutnya mengadakan analisis kebutuhan dan diskusi bersama pihak terkait sehingga menemukan salah satu faktor penghambat perkembangan UMKM pangan lokal di Dusun Rangsot Timur, yaitu pengetahuan warga pelaku UMKM yang masih terbatas. Tim pengabdian masyarakat juga mendeteksi tantangan yang dihadapi pelaku UMKM, yaitu penerapan yang masih belum kontinu. Mayoritas pelaku UMKM memahami pentingnya kebersihan dalam produksi pangan, tetapi implementasi praktik sanitasi yang baik masih sangat minim. Data observasi awal menunjukkan bahwa kebanyakan UMKM tersebut baru sebatas memahami kondisi sanitasi baru sebatas kebersihan alat dan bahan, menggunakan air bersih, dan mencuci tangan saja. Berdasarkan temuan dari studi pendahuluan, rekomendasi untuk meningkatkan praktik sanitasi di UMKM pangan lokal di Dusun Rangsot Timur adalah menyelenggarakan kegiatan penyuluhan yang terstruktur mengenai standar sanitasi pangan bagi pelaku UMKM pangan.

Pelaksanaan Program

Kegiatan utama dari program pengabdian masyarakat ini adalah penyuluhan tentang sanitasi industri pangan kepada peserta kegiatan pengabdian masyarakat. Sebelum dan sesudah mengikuti penyuluhan, peserta diberikan *pretest* dan *posttest*. Kegiatan ini diikuti oleh 16 warga pelaku UMKM di Dusun Rangsot Timur. Selama kegiatan penyuluhan dilakukan pula diskusi dengan peserta dan UMKM Rangsot Kreatif untuk berbagi pengalaman dan memperdalam pemahaman terhadap sanitasi industri pangan sesuai materi yang disampaikan.

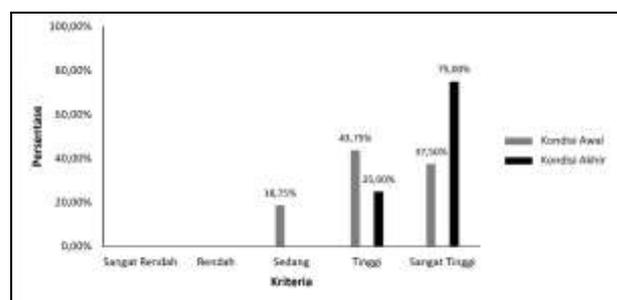
Hasil Analisis Deskriptif Persentase keseluruhan indikator dari jawaban *pretest* dan *posttest* peserta disajikan pada Tabel 2.

Pengetahuan awal peserta penyuluhan tentang sanitasi industri pangan tergolong sudah baik. Hal tersebut terlihat dari hasil *pretest* yang menunjukkan indikator pengetahuan peserta berada pada rentang kriteria tinggi (70,01-85,00%) sebesar 81,92%. Sementara itu, hasil *posttest* menunjukkan indikator pengetahuan peserta berada pada rentang kriteria sangat tinggi (85,01-100,00%) sebesar 90,63%.

Tabel 2. Hasil analisis deskriptif persentase *pretest* dan *posttest*

Tahapan	Skor Total	Skor Ideal	Persentase	Kriteria
<i>Pretest</i>	367	448	81,92%	Tinggi
<i>Posttest</i>	406	448	90,63%	Sangat Tinggi

Peningkatan keseluruhan indikator tersebut juga ditunjukkan lebih jelas berdasarkan sebaran hasil *pretest* dan *posttest* masing-masing peserta penyuluhan, disajikan pada Gambar 1. Pengetahuan awal peserta penyuluhan cukup beragam. Terdapat kelompok peserta penyuluhan dengan rentang pengetahuan sanitasi industri pangan kriteria sedang (18,75%), tinggi (43,75%), dan sangat tinggi (37,50%). Sementara itu, terjadi pergeseran kelompok kriteria setelah peserta mengikuti seluruh rangkaian kegiatan penyuluhan. Rentang pengetahuan sanitasi industri pangan setelah peserta mengikuti kegiatan penyuluhan, yaitu kelompok kriteria tinggi (25,00%) dan sangat tinggi (75,00%).



Gambar 1. Sebaran hasil *pretest* dan *posttest* masing-masing peserta penyuluhan

Dalam pelaksanaan kegiatan penyuluhan diberikan juga booklet kepada seluruh peserta dan undangan. Booklet tersebut dibuat berisi materi sanitasi industri pangan yang akan disampaikan dengan contoh produksi gula aren yang diusahakan

oleh UMKM Rangsot Kreatif. Desain booklet materi penyuluhan disajikan pada Gambar 2.



Gambar 2. booklet materi penyuluhan

Selama kegiatan penyuluhan dilakukan juga dilakukan tanya jawab seputar penerapan sanitasi industri pangan dalam rangka memenuhi standar yang ditetapkan pada pengurusan SPPIRT. Rencana tindak lanjut juga dibicarakan pada saat sesi diskusi terkait peningkatan fasilitas sanitasi dan pendampingan penerapan sanitasi oleh peserta pasca kegiatan penyuluhan. Dokumentasi kegiatan penyuluhan disajikan pada Gambar 3.



Gambar 3. Dokumentasi kegiatan penyuluhan

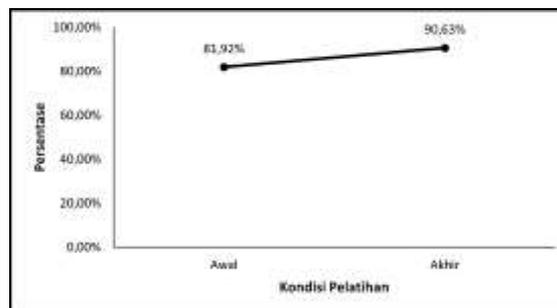
Evaluasi Program

Kegiatan penutup program pengabdian masyarakat ini adalah evaluasi dari seluruh rangkaian program. Indikator ketercapaian program pengabdian masyarakat adalah terlaksananya kegiatan penyuluhan dan peningkatan pengetahuan sanitasi industri pangan pada peserta penyuluhan. Berdasarkan hasil analisis dan evaluasi menyeluruh, kedua indikator tersebut telah tercapai dengan baik dan lancar. Indikator ketercapaian pertama ditunjukkan dengan keterlaksanaan kegiatan penyuluhan yang disajikan pada gambar 4.



Gambar 4. Terlaksananya kegiatan penyuluhan

Ketercapaian indikator kedua adalah adanya peningkatan pengetahuan pada peserta penyuluhan melalui materi sanitasi industri pangan yang disampaikan. Secara kualitatif, peningkatan pengetahuan peserta penyuluhan dapat diketahui dari hasil sesi tanya jawab dan diskusi bersama peserta dan perwakilan pihak terkait lainnya. Pengetahuan dasar yang dimiliki oleh peserta sebelum penyuluhan umumnya adalah pengetahuan dasar dan sifatnya teoretis membaca dari peraturan yang berlaku saja. Melalui penyuluhan yang dilakukan upaya pemahaman konsep dan studi kasus dengan mengedepankan ilustrasi contoh-contoh penerapan sanitasi industri pangan. Pemateri juga menggali kasus dan kondisi yang dihadapi setiap peserta dalam mengupayakan sanitasi industri pangan pada usaha yang dijalankan. Pemateri selanjutnya memberikan alternatif solusi sehingga peserta menjadi lebih paham hal-hal apa saja yang harus dilakukan untuk memperbaiki kondisi tersebut. Secara kuantitatif, peningkatan pengetahuan peserta penyuluhan ditunjukkan dengan adanya peningkatan hasil *pretest-posttest* sebesar 8,71% yang secara keseluruhan meningkatkan kriteria pengetahuan peserta penyuluhan dari tinggi menjadi sangat tinggi. Peningkatan tersebut disajikan pada Gambar 5.



Gambar 5. Peningkatan pengetahuan peserta penyuluhan

Kebutuhan Sanitasi Industri Pangan bagi UMKM Pangan Lokal

Sanitasi industri pangan merupakan aspek kritis dalam produksi pangan yang mempengaruhi kualitas dan keamanan produk. Bagi UMKM pangan lokal, penerapan praktik sanitasi yang baik tidak hanya penting untuk memenuhi standar kesehatan dan keselamatan pangan, tetapi juga untuk meningkatkan daya saing produk di pasar. Sanitasi yang baik memastikan bahwa produk bebas dari kontaminasi yang dapat menyebabkan penyakit pada konsumen, serta mempertahankan cita rasa dan kesegaran produk. Dalam konteks UMKM, penerapan praktik sanitasi yang baik juga dapat membuka peluang untuk memperoleh sertifikasi keamanan pangan, yang merupakan prasyarat untuk memasuki pasar yang lebih luas, termasuk ekspor. Penerapan sanitasi yang baik mengurangi risiko kerugian akibat produk yang ditarik dari pasar karena kontaminasi atau penolakan dari pembeli (Rianti et al., 2018). Meski memiliki potensi besar, UMKM pangan lokal sering menghadapi tantangan terkait sanitasi dalam proses produksi. Selain manfaat ekonomi, penerapan praktik sanitasi yang baik juga memiliki dampak positif pada kesehatan masyarakat. Pelaku UMKM pangan turut berkontribusi dalam pencegahan penyakit yang disebabkan oleh makanan. Hal ini mendukung terciptanya lingkungan masyarakat yang lebih sehat dan produktif, yang pada akhirnya meningkatkan kesejahteraan masyarakat secara keseluruhan (Manayang et al., 2018).

Sebelum dilaksanakan penyuluhan, banyak pelaku UMKM pangan di Dusun Rangsot Timur belum sepenuhnya menerapkan praktik sanitasi dalam produksi pangan. Hasil observasi menunjukkan bahwa kebersihan tempat produksi dan peralatan seringkali sebenarnya cukup terjaga dengan baik. Kebiasaan mencuci tangan saat akan melakukan proses produksi juga sudah berjalan baik. Namun, masih terdapat kebiasaan kerja dari peserta penyuluhan yang belum menerapkan prinsip-prinsip sanitasi industri pangan, seperti tetap kerja saat kondisi badan tidak sehat, memakai asesoris saat bekerja, dan sering kali makan, minum, dan/atau merokok saat dan di tempat proses produksi dilakukan. Peserta penyuluhan baru menyadari bahwa hal tersebut termasuk hal-hal yang harus dihindari saat menjalankan proses produksi. Berdasarkan hal tersebut, dapat dikatakan banyak pelaku UMKM pangan lokal yang tidak memiliki akses memadai terhadap informasi mendetail tentang pelaksanaan sanitasi industri pangan, sehingga praktik kebersihan tidak konsisten diterapkan. Proses penyimpanan bahan baku dan produk jadi juga sering kali tidak sesuai dengan standar kebersihan yang disarankan sehingga meningkatkan risiko kontaminasi. Ketidaktahuan ini disebabkan oleh minimnya edukasi yang mendalam berbasis kasus yang ditemui pelaku UMKM pangan lokal terkait sanitasi industri pangan dan kurangnya pendampingan yang berkelanjutan.

Sanitasi dalam Pengendalian Mutu bagi UMKM Pangan Lokal

Pengendalian mutu adalah aspek krusial dalam industri pangan yang memastikan produk yang dihasilkan memenuhi standar kualitas dan keamanan yang ditetapkan. Bagi UMKM pangan lokal, pengendalian mutu tidak hanya penting untuk menjaga konsistensi dan kepercayaan konsumen, tetapi juga untuk memenuhi regulasi pemerintah dan persyaratan pasar. Sanitasi adalah elemen integral dari pengendalian mutu pada UMKM pangan lokal. Penerapan praktik sanitasi yang baik dapat mencegah kontaminasi, memastikan kualitas

dan keamanan produk, mematuhi regulasi, meningkatkan efisiensi produksi, mengurangi kerugian ekonomi, dan meningkatkan kepercayaan konsumen. Oleh karena itu, investasi dalam sanitasi tidak hanya melalui penyediaan fasilitas yang memadai, tetapi juga memastikan praktik sanitasi dilakukan secara benar dan konsisten (Blikon et al., 2017; Pathiassana dan Izharrido, 2021; Afifah dan Satar, 2021).

Setelah mendapat penyuluhan tentang sanitasi, peserta penyuluhan juga belajar tentang prosedur pengendalian mutu yang mencakup monitoring kebersihan, penggunaan alat yang tepat, dan teknik penyimpanan yang benar. Hal-hal tersebut mencakup kebersihan tempat produksi untuk mencegah kontaminasi, perlunya disusun Prosedur Operasional Standar (SOP) yang baik dalam proses produksi untuk memastikan konsistensi dan keamanan produk, cara membersihkan dan mensterilkan peralatan produksi untuk menghindari kontaminasi silang, pentingnya memilih dan menyimpan bahan baku yang berkualitas dan bebas dari kontaminasi, serta pemahaman tentang pentingnya melakukan pengujian kualitas pada produk akhir sebelum didistribusikan ke pasar (Winarno dan Surono, 2004; Agustina, 2018).

Kesadaran dan Konsistensi dalam Menjalankan Praktik Sanitasi

Meningkatkan kesadaran dan konsistensi dalam menjalankan praktik sanitasi pada proses produksi pangan adalah hal yang sangat penting. Penyuluhan tentang sanitasi industri pangan yang dilakukan menunjukkan peningkatan signifikan dalam pengetahuan peserta mengenai praktik sanitasi yang baik. Hasil analisis *pretest* dan *posttest* menunjukkan adanya peningkatan pemahaman yang signifikan mengenai pentingnya menjaga kebersihan, cara-cara mencegah kontaminasi, dan prosedur sanitasi yang benar. Hal tersebut ditunjukkan dengan adanya peningkatan pada indikator pengetahuan peserta penyuluhan terhadap praktik sanitasi industri pangan secara

kualitatif dan kuantitatif. Namun demikian, peningkatan pengetahuan saja tidak cukup dan dibutuhkan komitmen untuk menerapkan pengetahuan tersebut secara konsisten dalam operasional produksi sehari-hari.

Untuk memastikan keberlanjutan, setelah penyuluhan dilaksanakan perlu diadakan pendampingan secara rutin kepada pelaku UMKM pangan di Dusun Rangsot Timur. Terkait hal tersebut, pemerintah Desa Sigar Penjalin dan UMKM Rangsot Kreatif menjadi garda terdepan kegiatan pendampingan. Adanya sistem pemantauan dan evaluasi rutin dapat membantu memastikan praktik sanitasi dijalankan dengan konsisten. Para peserta penyuluhan juga didorong untuk mendokumentasikan proses produksi dan hasil pengendalian mutu secara sistematis sebagai bagian dari upaya audit internal. Di samping itu, dokumentasi tersebut dapat menjadi rekam jejak yang valid sebagai bukti jika UMKM pangan di Dusun Rangsot Timur ingin memperoleh SPPIRT dan sertifikasi keamanan pangan lainnya. Kolaborasi dengan lembaga pemerintah dan organisasi non-pemerintah juga penting untuk menyediakan sumber daya tambahan dan dukungan teknis yang diperlukan oleh para pelaku UMKM pangan di Dusun Rangsot Timur.

Kesimpulan

Program pengabdian masyarakat tentang sanitasi industri pangan yang telah dilaksanakan pada pelaku UMKM pangan di Dusun Rangsot Timur. Hal tersebut merupakan tindak lanjut dari kerja sama yang telah dijalin oleh Pusat Kajian dan Pengembangan Makanan Tradisional Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram bersama Pemerintah Desa Sigar Penjalin dan UMKM Rangsot Kreatif. Penyuluhan tentang sanitasi industri pangan telah diikuti sebanyak 16 peserta dan menunjukkan peningkatan pengetahuan sanitasi industri pangan yang signifikan sebesar 8,71% yang secara keseluruhan meningkatkan kriteria pengetahuan peserta penyuluhan dari tinggi menjadi sangat tinggi. Keberhasilan program pengabdian masyarakat ini menunjukkan pentingnya sanitasi dalam produksi pangan tidak dapat diabaikan, mengingat dampaknya yang luas

terhadap kualitas produk, kesehatan konsumen, dan keberlanjutan usaha. Pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini diharapkan dapat mendorong UMKM pangan di Dusun Rangsot Timur dapat mengimplementasikan praktik sanitasi yang efektif, meningkatkan kualitas dan daya saing produk, serta berkontribusi pada kesehatan masyarakat dan pengembangan ekonomi pedesaan.

Ucapan Terima Kasih

Tim pengabdian masyarakat PKPMT Fatepa Unram menyampaikan terima kasih kepada Pemerintah Desa Sigar Penjalin yang memberikan izin pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini. Terima kasih juga ditujukan kepada pemilik sekaligus pengelola UMKM Rangsot Kreatif (Bapak Lalu Masni) yang telah membantu sosialisasi kepada warga pelaku UMKM pangan di Dusun Rangsot Timur. Terima kasih juga ditujukan kepada Rektor Universitas Mataram, Ketua Lembaga Penelitian & Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Mataram, Dekan Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram beserta jajaran yang telah mempermudah pengurusan akses legalitas, pendanaan kegiatan, dan realisasi program pengabdian masyarakat ini.

Daftar Pustaka

- Afifah dan Satar, I. 2021. Observasi Pengendalian Mutu, Sanitasi dan Higiene pada Produksi Teh Telang Lemon di UMKM Sarisa Merapi. *AgriHealth: Journal of Agri-food, Nutrition and Public Health*, 2 (2), 97-106. DOI: <http://dx.doi.org/10.20961/agrihealth.v2i2.55239>
- Agustina, L. 2018. Upaya Peningkatan Penerapan Sanitasi pada Industri Pangan Skala Kecil. *Ziraa'ah*, 43 (3), 246-254. DOI: <http://dx.doi.org/10.31602/zmip.v43i3.1474>
- Blikon, E.O.M., Rahayu, T., & Rakhmawati, A. 2017. Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Usaha Jasaboga di Kecamatan Kotagede, Yogyakarta. *Jurnal Biologi*, 6 (6), 343-349. DOI: <https://doi.org/10.21831/kingdom.v6i6.7808>
- [BPOM RI] Badan Pengawas Obat dan Makanan

- Republik Indonesia. 2006. Penerapan Higiene dan Sanitasi pada Industri Pangan Siap Saji (IPSS). [https://www.pom.go.id/berita/penerapan-higiene-dan-sanitasi-pada-industri-pangan-siap-saji-\(ipss\)](https://www.pom.go.id/berita/penerapan-higiene-dan-sanitasi-pada-industri-pangan-siap-saji-(ipss)) [diakses 25 September 2023].
- Galih. 2023. UMKM Rangsot Kreatif, Dorong Pertambahan Nilai Hasil Alam Lombok. *Online* at <https://lombokpost.jawapos.com/ekonomi-bisnis/1502795987/umkm-rangsot-kreatif-dorong-pertambahan-nilai-hasil-alam-lombok> [diakses 6 Oktober 2023].
- Manayang, Y., Joseph, W.B.S., Sumampouw, O.J. 2018. Higiene dan Sanitasi Industri Pangan Rumah Tangga di Wilayah Kerja Puskesmas Paniki Bawah. *Jurnal KESMAS*, 7 (5).
- Moerdijat, L. 2023. Hubungan yang Kuat antara Sektor Industri dan UMKM Harus segera Diwujudkan. *Online* at <https://www.mpr.go.id/berita/Hubungan-yang-Kuat-antara-Sektor-Industri-dan-UMKM-Harus-segera-Diwujudkan> [diakses 19 April 2024].
- Owen, A., Defiana, Tjota, H., Handoko, V., Stefhania, Pakpahan, N., El Kiyat, W. 2020. Evaluasi Sanitasi Pangan pada Produksi Brownies Skala Industri (Studi Kasus di UMKM Libby Brownies). *Jurnal Teknologi Pengolahan Pangan*, 2(1), 21-27. DOI: <https://doi.org/10.35308/jtpp.v2i1.2174>
- Pathiassana, M.T. dan Izharrido, B. 2021. Penilaian Skor Keamanan Pangan pada UMKM Rumah Makan ABC di Kabupaten Sumbawa. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6 (2) 61-70. DOI: <https://doi.org/10.31970/pangan.v6i2.55>
- Pawestri, S., Perdana, F., Handito, D., Pertiwi, M., Sinaga, Y., Saputra, O., Fuadi, M., Antesty, S., Amaliyah, W., Yasa, I., Utama, Q., Unsunnidhal, L., Rasyda, R., & S., I. (2023). Edukasi Standar Kemasan, Label, dan PIRT sebagai Upaya Peningkatan Daya Jual Produk Pangan Masyarakat. *ALAMTANA: JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT UNW MATARAM*, 4(3), 275-285. DOI: <https://doi.org/10.51673/jaltn.v4i3.1894>
- Pertiwi, M.G.P., Sinaga, Y.M.R., Rasyda, R.Z., Pawestri, S., Perdana, F.F., Utama, Q.D., Unsunnidhal, L., Anggraini, I.M.D., Handito, D., Saputra, O., Antesty, S., Amaliyah, W., Yasa, I.W.S. 2023. Pemberdayaan masyarakat melalui inovasi pembuatan permen Madu Trigona dan Nira desa Sigar Penjalin. *ABSYARA: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 4 (2), 255-268. DOI: <https://doi.org/10.29408/ab.v4i2.23867>
- Rianti, A., Christopher, A., Lestari, D. El Kiyat, W. 2018. Penerapan Keamanan dan Sanitasi Pangan pada Produksi Minuman Sehat Kacang-Kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia di Kabupaten Tangerang. *Jurnal Agroteknologi*, 12 (02), 167-175. DOI: <https://doi.org/10.19184/j-agt.v12i02.9283>.
- Surono, I.S., Sudibyjo, A., Wasposito, P. 2016. Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan. Yogyakarta: Penerbit Deepublish.
- Winarno, F.G. dan Surono. 2004. *HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan*. Bogor: M-Brio Press.