

EDUKASI IMPLEMENTASI SANITASI DALAM MENDUKUNG PRODUKSI MAKANAN YANG AMAN DAN SEHAT DI LINGKUNGAN SEKOLAH “X” KOTA TASIKMALAYA

Nirmala Amalia, **Maerani***, Suci Nuf Afifah, Erri Erlita Budiarti, Atmajaya Nur Hidayat, Fikri Dwi Padilah, Delisna Mediana, Pandu Legawa Ismaya

Program Studi S1 Teknologi Pangan, Universitas Bakti Tunas Husada

*Korespondensi: maerani@universitas-bth.ac.id

ABSTRACT

Food sanitation is one of the important factors in ensuring the safety and quality of food consumed by the community. Problems that often arise in the field show that there are still many school canteen managers and street vendors who have not implemented basic sanitation principles correctly. This community service activity was carried out with the aim of increasing the knowledge, awareness, and skills of business actors in implementing good and proper food sanitation in accordance with food safety principles. The activity was carried out through a participatory approach. The series of activities consisted of initial observations to identify field conditions, interviews with business actors, the implementation of food sanitation socialization and education, to the distribution of cleaning tools and sanitation guidebooks. The material presented covered water, food, environmental, air, and personal sanitation, how to wash hands, tool storage, and the five key points of food safety recommended by health agencies. The results of the activity showed a significant increase in participants' understanding and attitude towards the importance of food hygiene and safety. Participants also demonstrated behavioral changes by starting to use personal protective equipment. Additionally, the distribution of sanitation guidebooks provided long-term benefits as a learning tool and reference for running a hygienic business. Overall, this activity successfully increased the awareness and ability of business operators to implement good food sanitation practices and is expected to be applied sustainably to create a clean, safe, and healthy business environment.

Keywords: Education, Hygiene, Food Safety, Food Sanitation

ABSTRAK

Sanitasi pangan merupakan salah satu faktor penting dalam menjamin keamanan dan kualitas makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat. Permasalahan yang sering muncul di lapangan menunjukkan bahwa masih banyak pengelola kantin sekolah dan pedagang kaki lima yang belum menerapkan prinsip-prinsip dasar sanitasi secara benar. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan tujuan untuk meningkatkan pengetahuan, kesadaran, dan keterampilan pelaku usaha dalam menerapkan sanitasi pangan yang baik dan benar sesuai dengan prinsip keamanan pangan. Kegiatan dilaksanakan melalui pendekatan partisipatif. Rangkaian kegiatan terdiri dari observasi awal untuk mengidentifikasi kondisi lapangan, wawancara dengan pelaku usaha, pelaksanaan pretest, sosialisasi dan edukasi sanitasi pangan, posttest, hingga pembagian alat bantu kebersihan dan buku panduan sanitasi. Materi yang disampaikan mencakup sanitasi air, makanan, lingkungan, udara, dan personal, cara mencuci tangan, penyimpanan alat, serta lima kunci utama keamanan pangan yang direkomendasikan oleh lembaga kesehatan. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan signifikan dalam pemahaman dan sikap peserta terhadap pentingnya kebersihan dan keamanan pangan. Peserta juga menunjukkan perubahan perilaku dengan mulai menggunakan alat pelindung diri. Selain itu, penyerahan buku panduan sanitasi memberikan manfaat jangka panjang sebagai media pembelajaran dan referensi dalam menjalankan usaha yang higienis. Secara keseluruhan, kegiatan ini berhasil meningkatkan kesadaran dan kemampuan pelaku usaha dalam menerapkan praktik sanitasi pangan yang baik serta diharapkan dapat diterapkan secara berkelanjutan guna menciptakan lingkungan usaha yang bersih, aman, dan sehat.

Kata Kunci: Edukasi, Higiene, Keamanan Pangan, Sanitasi Pangan

PENDAHULUAN

Sanitasi dan higiene pangan merupakan aspek fundamental dalam penyelenggaraan pangan yang aman dan bermutu. Penerapan higiene dan sanitasi yang baik bertujuan untuk mencegah terjadinya kontaminasi mikrobiologis, kimia, maupun fisik yang dapat menimbulkan penyakit akibat pangan

(Doktriana *et al.*, 2024). Dalam konteks penyelenggaraan pangan di lingkungan sekolah, penerapan prinsip higiene dan sanitasi menjadi hal yang sangat krusial mengingat siswa merupakan kelompok yang rentan terhadap penyakit akibat makanan yang tidak aman.

Sanitasi dasar juga merupakan aspek penting dalam menjaga kesehatan masyarakat dan kualitas pangan, terutama di lingkungan sekolah yang menjadi tempat aktivitas siswa setiap hari. Sekolah tidak hanya berfungsi sebagai sarana pendidikan, tetapi juga menjadi tempat konsumsi makanan melalui kantin maupun pedagang makanan di sekitarnya. Oleh karena itu, penerapan sanitasi yang baik di lingkungan sekolah berperan besar dalam mencegah penyakit yang ditularkan melalui makanan (*foodborne diseases*) serta membentuk perilaku hidup bersih dan sehat sejak dini (Kementerian Kesehatan RI, 2021).

Lingkungan sekolah idealnya menjadi tempat yang bersih, sehat, dan mendukung penerapan perilaku hidup bersih dan sehat (PHBS) (Anggraini, 2025). Namun, pada kenyataannya masih banyak sekolah serta pedagang disekitarnya yang belum menerapkan standar higiene dan sanitasi dengan baik, terutama pada kantin atau tempat penyediaan makanannya. Beberapa faktor yang sering menjadi kendala meliputi kurangnya kesadaran pengelola pangan, keterbatasan sarana sanitasi seperti tempat cuci tangan dan air bersih, serta minimnya pengawasan dari pihak sekolah maupun instansi terkait. Dalam lingkungan sekolah, penerapan higiene dan sanitasi memiliki peranan penting karena makanan yang dikonsumsi siswa setiap hari berpotensi menjadi sumber penularan penyakit apabila tidak dikelola dengan baik (Badan Pengawas Obat dan Makanan RI, 2013).

Hasil observasi yang dilakukan di kantin sekolah “X” dan pada pedagang kupat tahu di sekitar lingkungan sekolah menunjukkan bahwa penerapan prinsip sanitasi dasar dalam pengolahan dan penyajian makanan masih belum optimal. Beberapa pelaku usaha makanan belum sepenuhnya memperhatikan aspek kebersihan alat, bahan baku, serta lingkungan tempat berjualan. Kondisi tersebut berpotensi menyebabkan kontaminasi silang dan menurunkan mutu makanan yang dijual kepada siswa. Selain itu, sebagian besar penjual masih belum memiliki pemahaman yang cukup mengenai prinsip keamanan pangan dan standar sanitasi dasar (BPOM RI, 2022).

Kantin sekolah dan pedagang di sekitar sekolah memiliki peran strategis dalam menyediakan makanan yang aman dan sehat bagi siswa. Namun, tanpa pengetahuan dan praktik sanitasi yang baik, makanan yang disajikan justru dapat menjadi sumber penyakit. Menurut Juhaina (2020), sebagian besar kasus keracunan makanan di negara berkembang disebabkan oleh kurangnya kesadaran pelaku usaha kecil terhadap pentingnya kebersihan lingkungan, peralatan, dan proses pengolahan.

Berdasarkan permasalahan tersebut, diperlukan kegiatan pengabdian masyarakat berupa sosialisasi dan edukasi sanitasi dasar kepada pengelola kantin sekolah dan pedagang sekitar, khususnya penjual kupat tahu, agar memiliki pengetahuan serta keterampilan dalam menerapkan prinsip sanitasi yang benar. Kegiatan ini juga bertujuan untuk meningkatkan kesadaran pentingnya menjaga kebersihan lingkungan, air, dan peralatan, serta memperkenalkan konsep *food safety* sederhana yang dapat diterapkan dalam kegiatan usaha kecil (Grace, 2023).

Melalui kegiatan Sosialisasi dan Edukasi Sanitasi Dasar dalam Mendukung Produksi Makanan yang Aman dan Sehat diharapkan terjadi peningkatan pemahaman dan perubahan perilaku para pelaku usaha pangan di sekitar sekolah, baik pengelola kantin maupun pedagang kupat tahu. Kegiatan ini tidak hanya memberikan pemahaman teoritis tentang pentingnya sanitasi dasar dan keamanan pangan, tetapi juga pendampingan praktis mengenai penerapan prinsip *Good Hygiene Practices* (GHP) dalam pengolahan makanan, seperti menjaga kebersihan diri dan peralatan, penggunaan air bersih serta pengelolaan limbah yang tepat. Dengan demikian, lingkungan sekolah dapat menjadi area yang lebih sehat, aman, dan mendukung terciptanya generasi yang kuat serta berperilaku hidup bersih dan sehat.

METODE PELAKSANAAN

3.1. Lokasi dan Sasaran Kegiatan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Jalan Bantar, Kelurahan Argasari, Kecamatan Cihideung, Kota Tasikmalaya, yang merupakan area dengan aktivitas masyarakat dan sekolah yang cukup padat. Lokasi ini dipilih karena memiliki potensi dan tantangan tersendiri dalam penerapan sanitasi pangan di lingkungan sekolah. Sasaran utama dalam kegiatan ini adalah dua pelaku usaha pangan, yaitu satu pengelola kantin di Sekolah “X” dan satu penjual kupat tahu yang berjualan di sekitar sekolah tersebut.

Metode pengabdian masyarakat yang digunakan adalah dengan pendekatan utama berupa observasi langsung, wawancara terstruktur, dan dokumentasi pendukung.

3.2. Tahapan Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat diawali dengan survei dan observasi untuk mengamati kondisi lingkungan serta fasilitas sanitasi pada pelaku usaha. Setelah itu dilakukan koordinasi dengan pengurus dan pihak pelaku usaha guna menentukan waktu, tempat, dan bentuk kegiatan. Pelaksanaan kegiatan meliputi dua tahap utama, yaitu wawancara dengan pihak pelaku usaha untuk mengidentifikasi kondisi sanitasi yang diterapkan di lapangan, serta sosialisasi dan pendampingan yang berfokus pada edukasi dan penerapan sanitasi di lingkungan usaha. Selanjutnya dilakukan diskusi bersama peserta untuk menampung tanggapan dan masukan, kemudian kegiatan diakhiri dengan evaluasi serta penyerahan buku pedoman sanitasi penyediaan pangan bagi pedagang kaki lima. Kegiatan ini merupakan penerapan dari mata kuliah Sanitasi dan Penanganan Limbah yang diampu oleh Ibu Maerani, S.Si., M.Si. dan Bapak Pandu Legawa Ismaya, S.T., M.Si., sebagai bentuk implementasi ilmu yang telah dipelajari mahasiswa di lingkungan masyarakat.



Gambar 1. Tahapan Kegiatan PKM

HASIL KEGIATAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) dilaksanakan pada Kamis, 24 Oktober 2025, mulai pukul 09.30 WIB. Rangkaian kegiatan diawali dengan pembukaan oleh ketua tim PkM, kemudian dilanjutkan dengan sosialisasi mengenai pentingnya penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam kegiatan pengolahan pangan. Pada kesempatan tersebut juga dilakukan penyerahan *handbook* sanitasi sebagai pedoman penerapan sanitasi bagi penyelenggara pangan, khususnya pedagang kaki lima. Kegiatan ini turut dihadiri oleh dua pelaku usaha serta mahasiswa dari Program Studi S1 Teknologi Pangan, yang berperan aktif dalam mendukung pelaksanaan kegiatan dan diskusi interaktif.



Gambar 2. Peserta Kegiatan PKM di Kantin Sekolah



Gambar 3. Peserta Kegiatan PKM di Pedagang Kaki Lima (Lingkungan Sekolah)

4.1. Wawancara dengan Pihak Pelaku Usaha untuk Mengidentifikasi Kondisi Sanitasi yang Diterapkan

Dalam rangka memahami secara menyeluruh kondisi sanitasi yang diterapkan di lapangan oleh pelaku usaha pangan kaki lima, tim pengabdian melakukan wawancara mendalam dengan sejumlah pedagang sebagai bagian dari aktivitas pemetaan awal. Wawancara ini dilaksanakan dengan pendekatan semi-struktur, mencakup topik seperti pengetahuan pelaku usaha terhadap prinsip sanitasi pangan, ketersediaan fasilitas sanitasi, pengelolaan limbah dan sisa bahan pangan, penggunaan alat bantu, penyimpanan bahan makanan, serta kebiasaan pedagang dalam menjaga kebersihan lingkungan usaha.

Hasil dari wawancara menunjukkan bahwa meskipun sebagian pelaku usaha menyadari pentingnya kebersihan dan sanitasi dalam menghadirkan produk pangan yang aman, masih ditemukan sejumlah gap atau kekurangan yang signifikan. Sebagai contoh, beberapa pedagang belum menggunakan air mengalir untuk mencuci tangan atau alat, hanya mengandalkan ember atau bak statis (Islamiah *et al.* 2024). Atau terdapat pedagang yang belum menerapkan penutupan bahan makanan secara konsisten, sehingga rentan terhadap kontaminasi lingkungan dan hama (Serli *et al.* 2023). Wawancara ini juga mengungkap kendala yang dihadapi: keterbatasan fasilitas (seperti tidak tersedianya wastafel khusus), kurangnya pelatihan atau pemahaman tentang prosedur sanitasi yang benar, dan lingkungan usaha yang berada di lokasi dengan lalu-lintas tinggi serta kurang kontrol kebersihan sekitar (Harianto & Ardani, 2021).

Temuan dari wawancara ini menjadi input penting dalam penyusunan strategi sosialisasi dan pendampingan yang akan dilakukan pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Melalui hasil wawancara, tim memperoleh gambaran nyata mengenai kondisi sanitasi yang diterapkan oleh pelaku usaha pangan, mulai dari ketersediaan sarana cuci tangan, kebersihan peralatan, pengelolaan air bersih dan limbah, hingga kebiasaan personal hygiene para pekerja. Data ini menunjukkan bahwa sebagian besar pelaku usaha sudah memiliki kesadaran terhadap pentingnya kebersihan, namun penerapannya



Gambar 4. Wawancara Peserta Kegiatan PkM di Kantin Sekolah



Gambar 5. Wawancara Peserta Kegiatan PKM di Pedagang Kaki Lima (Lingkungan Sekolah)

masih terbatas karena kendala seperti kurangnya fasilitas pendukung dan keterbatasan pengetahuan mengenai standar sanitasi yang baik.

Proses wawancara dilakukan untuk memperoleh gambaran nyata mengenai kondisi sanitasi dan higiene yang diterapkan oleh pelaku usaha pangan, khususnya pedagang kaki lima. Melalui wawancara ini, tim pengabdian menggali informasi mengenai kebersihan lingkungan usaha, ketersediaan fasilitas air bersih, cara penyimpanan bahan pangan, pengelolaan limbah, serta kebiasaan personal hygiene pekerja. Hasil wawancara menunjukkan bahwa sebagian besar pelaku usaha telah memiliki kesadaran terhadap pentingnya kebersihan, namun penerapannya masih terbatas karena kurangnya sarana sanitasi dan minimnya pengetahuan tentang standar higiene pangan yang baik (Hadi *et al.*, 2021).

Selain itu, ditemukan bahwa sebagian pedagang masih menggunakan peralatan yang tidak boleh digunakan dalam aspek SSOP dan tempat penyimpanan bahan makanan yang tidak tertutup rapat. Hal ini menunjukkan perlunya edukasi berkelanjutan mengenai penerapan hygiene dan sanitasi pangan. Kegiatan wawancara juga memperlihatkan variasi tingkat pengetahuan dan sikap antar pelaku usaha; beberapa pedagang dengan pengalaman lebih lama cenderung memiliki praktik kebersihan lebih baik dibandingkan pedagang baru yang belum memahami pentingnya penerapan SOP sanitasi (Farhani *et al.*, 2023).

Berdasarkan hasil temuan tersebut, tim pengabdian kemudian melanjutkan diskusi bersama dosen pengampu mata kuliah Sanitasi dan Penanganan Limbah, yaitu Ibu Maerani dan Bapak Pandu, untuk membahas hasil lapangan dan menentukan langkah tindak lanjut. Dalam diskusi ini, dosen memberikan masukan terkait strategi penyusunan materi sosialisasi yang lebih kontekstual, serta pendekatan edukatif yang dapat diterapkan dengan memperhatikan keterbatasan fasilitas pelaku usaha kecil.

Diskusi ini juga membahas GHP dan SSOP sederhana yang mudah diterapkan, seperti pengadaan sabun dan wastafel portabel, penggunaan wadah sampah tertutup, serta pelatihan pembersihan peralatan secara benar (Putri, 2025). Pendekatan partisipatif ini diharapkan dapat meningkatkan efektivitas sosialisasi karena para pelaku usaha turut dilibatkan dalam proses identifikasi masalah dan penyusunan solusi sesuai kondisi mereka.

Temuan dari wawancara dan diskusi ini menjadi landasan penting bagi penyusunan strategi sosialisasi dan pendampingan sanitasi. Dengan pemahaman yang berbasis pada kondisi lapangan, kegiatan pengabdian dapat menyusun materi yang lebih tepat sasaran dan aplikatif, sekaligus mendorong peningkatan kesadaran pelaku usaha terhadap pentingnya penerapan sanitasi yang baik dan berkelanjutan.

4.2. Sosialisasi dan Edukasi Penerapan Sanitasi di Lingkungan Kantin dan Pedagang Kaki Lima

Tahapan sosialisasi dan edukasi penerapan sanitasi diawali dengan pelaksanaan *pre-test* kepada pelaku usaha dan pengelola kantin untuk mengukur tingkat pengetahuan awal mereka mengenai higiene dan sanitasi pangan. *Pre-test* ini digunakan untuk menilai sejauh mana pemahaman peserta terhadap aspek-aspek dasar kebersihan, seperti pengelolaan air bersih, penanganan makanan, kebersihan lingkungan, serta perilaku personal hygiene dalam proses pengolahan pangan. Hasil *pre-test* menunjukkan bahwa sebagian peserta sudah mengetahui pentingnya kebersihan lingkungan, namun belum memahami secara mendalam tentang penerapan SSOP dan GHP yang sesuai dengan pedoman keamanan pangan (Cholis *et al.*, 2022).



Gambar 6. Pengisian *Pre-Test* Peserta Kegiatan PKM di Kantin Sekolah



Gambar 7. Pengisian *Pre-Test* Peserta Kegiatan PKM di Pedagang Kaki Lima

Setelah tahap *pre-test*, kegiatan dilanjutkan dengan sosialisasi dan edukasi secara interaktif yang dipandu oleh tim pengabdian. Dalam kegiatan ini, peserta diberikan penjelasan mengenai konsep dasar sanitasi pangan, pentingnya kebersihan lingkungan usaha, serta cara sederhana menjaga keamanan pangan di tempat kerja. Sosialisasi dilakukan menggunakan *handbook* sanitasi yang telah disusun oleh tim pengabdian. *Handbook* tersebut berisi pedoman praktis mengenai sanitasi lingkungan, pengelolaan limbah, serta contoh penerapan GHP yang sesuai untuk pedagang kaki lima dan pengelola kantin.



Gambar 8. Sosialisasi dan Edukasi di Kantin Sekolah



Gambar 9. Sosialisasi dan Edukasi di Pedagang Kaki Lima

Kegiatan sosialisasi tidak hanya berupa penyampaian materi satu arah, tetapi juga diikuti dengan diskusi interaktif antara tim dan pelaku usaha. Peserta diberikan kesempatan untuk membahas

isi handbook, mengemukakan kendala yang mereka hadapi di lapangan, serta berdiskusi mengenai solusi yang dapat diterapkan sesuai kondisi usaha masing-masing. Pendekatan partisipatif ini memungkinkan pelaku usaha untuk lebih memahami pentingnya penerapan sanitasi yang baik dan merasa dilibatkan dalam proses perbaikan

Buku panduan ini berisi materi-materi penting terkait penerapan sanitasi pada usaha pangan, antara lain:

1. Sanitasi air, yang membahas pentingnya ketersediaan air bersih untuk pengolahan dan pencucian peralatan;
2. Sanitasi makanan, yang menjelaskan cara penanganan bahan pangan agar terhindar dari kontaminasi fisik, kimia, dan biologis;
3. Sanitasi lingkungan, yang mencakup pengelolaan sampah, ventilasi udara, dan kebersihan area sekitar tempat usaha;
4. Sanitasi udara, yang menyoroti pentingnya sirkulasi udara agar area pengolahan tetap higienis;
5. Sanitasi personal, yang menekankan pentingnya kebersihan diri, termasuk penggunaan pakaian kerja bersih dan alat pelindung diri (APD) sederhana;
6. Cara cuci tangan yang baik dan benar, sesuai pedoman WHO, menggunakan enam langkah mencuci tangan untuk mencegah kontaminasi silang;
7. Penyimpanan alat yang benar, agar peralatan bersih tidak tercampur dengan alat kotor;
8. Penerapan lima kunci keamanan pangan (menjaga kebersihan, pisahkan makanan mentah dan matang, masak dengan benar, simpan pada suhu aman, dan gunakan air serta bahan baku yang aman).



Gambar 10. *Handbook Sanitasi*

Setelah kegiatan sosialisasi dan edukasi mengenai penerapan sanitasi selesai dilaksanakan, tim pengabdian melakukan *post-test* kepada peserta untuk mengetahui peningkatan pemahaman dan efektivitas kegiatan yang telah diberikan. Hasil *post-test* menunjukkan adanya peningkatan tingkat pengetahuan peserta terkait pentingnya penerapan sanitasi yang baik dalam pengelolaan pangan, baik di kantin maupun pada pedagang kaki lima. Kegiatan evaluasi ini penting dilakukan untuk memastikan bahwa edukasi yang diberikan mampu diimplementasikan dengan benar oleh pelaku usaha di lapangan.

Sebagai bentuk dukungan konkret terhadap penerapan praktik sanitasi, tim pengabdian juga mendistribusikan alat bantu sederhana yang dapat digunakan langsung oleh pelaku usaha dalam kegiatan sehari-hari. Alat bantu yang diberikan berupa celemek, sarung tangan plastik, dan penutup kepala, dengan tujuan meningkatkan kesadaran pentingnya kebersihan personal dalam penanganan makanan. Penggunaan APD seperti celemek dan penutup kepala berperan penting dalam mencegah kontaminasi silang serta menjaga higienitas produk pangan yang dijual di lingkungan terbuka.

Selain itu, dilakukan pula penyerahan buku panduan penetapan sanitasi (*handbook*) secara simbolis kepada perwakilan pelaku usaha dan pihak pengelola kantin. Penyerahan buku panduan ini menjadi wujud nyata dari upaya keberlanjutan kegiatan pengabdian, agar materi edukasi tidak hanya berhenti pada saat sosialisasi tetapi dapat dijadikan acuan dalam praktik sehari-hari. Buku panduan ini juga berfungsi sebagai media edukatif yang mudah dipahami, berisi langkah-langkah sederhana

penerapan sanitasi yang sesuai dengan kondisi usaha kecil (Suryono *et al.*, 2023).

Kegiatan ini ditutup dengan foto bersama dan refleksi kegiatan, di mana peserta menyampaikan pengalaman serta komitmen untuk menerapkan praktik sanitasi yang lebih baik. Berdasarkan hasil diskusi akhir, sebagian besar pelaku usaha menyatakan bahwa kegiatan ini membantu mereka memahami pentingnya kebersihan dalam menjaga kualitas produk pangan serta kesehatan konsumen.



Gambar 11. Penyerahan APD dan *Handbook* kepada Pemilik Kantin



Gambar 12. Penyerahan APD dan *Handbook* kepada Pedagang Kaki Lima

4.3. Evaluasi Peserta

Kegiatan sosialisasi edukasi higiene dan sanitasi pangan diawali dengan pemberian *pre-test* kepada peserta untuk mengetahui tingkat pemahaman awal terkait prinsip dasar higiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan. Berdasarkan hasil *pre-test* pada Tabel 1, diperoleh bahwa sebagian besar peserta belum memahami pentingnya penerapan prinsip sanitasi pangan yang benar. Beberapa peserta hanya mengetahui secara umum tentang penggunaan air bersih dan kebersihan peralatan (100% menjawab benar), namun masih banyak yang belum memahami pemisahan bahan pangan dari bahan kimia, pentingnya APD, serta pengaturan suhu penyimpanan produk (seluruhnya menjawab “tidak” atau 100% belum memahami). Hal ini menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan awal peserta mengenai higiene dan sanitasi masih tergolong rendah. Peserta cenderung belum mengetahui praktik sanitasi dasar seperti penyimpanan bahan pangan yang aman, penggunaan bahan peralatan *food grade*, dan kewajiban menjaga kebersihan diri penjamah makanan.

Tabel 1. Hasil *Pre-Test* Peserta

No	Pertanyaan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1.	Apakah Anda mengetahui bahwa air yang digunakan untuk mencuci bahan pangan dan peralatan harus berasal dari air bersih (tidak berwarna, berbau, dan berasa)?	100	0
2.	Apakah Anda memahami bahwa bahan baku makanan harus disimpan terpisah dari bahan kimia, sabun, atau alat pembersih?	0	100
3.	Apakah Anda memahami bahwa peralatan produksi harus dicuci setiap kali sebelum dan sesudah digunakan?	100	0
4.	Apakah Anda mengetahui bahwa peralatan produksi harus berbahan aman (stainless steel atau plastik <i>food grade</i>)?	50	50
5.	Apakah Anda memahami pentingnya ketersediaan tempat sampah tertutup di area produksi?	0	100
6.	Apakah Anda mengetahui bahwa pekerja harus menggunakan alat pelindung diri (masker, sarung tangan, penutup kepala)?	0	100
7.	Apakah Anda mengetahui bahwa pekerja yang sedang sakit (flu, batuk, luka) tidak boleh bekerja di bagian produksi?	100	0

8.	Apakah Anda memahami bahwa bahan mentah dan produk matang harus disimpan di tempat terpisah?	0	100
9.	Apakah Anda memahami bahwa produk harus disimpan pada suhu sesuai jenisnya (misalnya 4°C untuk produk basah)?	0	100
10.	Apakah Anda mengetahui bahwa setiap produk harus memiliki label berisi nama produk, komposisi, dan tanggal kedaluwarsa?	0	100

Setelah dilakukan kegiatan sosialisasi dan pendampingan edukatif, dilakukan kembali *post-test* dengan instrumen yang sama. Hasil *post-test* menunjukkan peningkatan yang signifikan pada seluruh indikator pengetahuan, di mana seluruh peserta (100%) mampu menjawab seluruh pertanyaan dengan benar. Hal ini menggambarkan bahwa kegiatan edukasi yang diberikan efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan pemahaman peserta terhadap aspek sanitasi pangan, mulai dari penggunaan air bersih, pelabelan produk, hingga pengendalian kesehatan penjamah makanan. Seluruh peserta juga telah memahami pentingnya penggunaan APD dan penerapan standar penyimpanan pangan yang sesuai dengan ketentuan higiene sanitasi. Peningkatan hasil *post-test* yang mencapai 100% pada semua aspek menjadi indikator keberhasilan kegiatan pengabdian masyarakat ini.

Tabel 2. Hasil *Post-Test* Peserta

No	Pertanyaan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1.	Apakah Anda mengetahui bahwa air yang digunakan untuk mencuci bahan pangan dan peralatan harus berasal dari air bersih (tidak berwarna, berbau, dan berasa)?	100	0
2.	Apakah Anda memahami bahwa bahan baku makanan harus disimpan terpisah dari bahan kimia, sabun, atau alat pembersih?	100	0
3.	Apakah Anda memahami bahwa peralatan produksi harus dicuci setiap kali sebelum dan sesudah digunakan?	100	0
4.	Apakah Anda mengetahui bahwa peralatan produksi harus berbahan aman (stainless steel atau plastik <i>food grade</i>)?	100	0
5.	Apakah Anda memahami pentingnya ketersediaan tempat sampah tertutup di area produksi?	100	0
6.	Apakah Anda mengetahui bahwa pekerja harus menggunakan alat pelindung diri (masker, sarung tangan, penutup kepala)?	100	0
7.	Apakah Anda mengetahui bahwa pekerja yang sedang sakit (flu, batuk, luka) tidak boleh bekerja di bagian produksi?	100	0
8.	Apakah Anda memahami bahwa bahan mentah dan produk matang harus disimpan di tempat terpisah?	100	0
9.	Apakah Anda memahami bahwa produk harus disimpan pada suhu sesuai jenisnya (misalnya 4°C untuk produk basah)?	100	0
10.	Apakah Anda mengetahui bahwa setiap produk harus memiliki label berisi nama produk, komposisi, dan tanggal kedaluwarsa?	100	0

4.4. Indikator Keberhasilan

Indikator keberhasilan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat dilihat dari beberapa aspek yang menunjukkan tercapainya tujuan kegiatan. Keberhasilan pertama ditandai dengan adanya

sambutan yang baik dan antusiasme dari para peserta, baik dari pengelola kantin sekolah "X" maupun pedagang kupat tahu di sekitar sekolah, dalam mengikuti kegiatan evaluasi dan sosialisasi penerapan SSOP. Peserta aktif terlibat dalam diskusi dan tanya jawab terkait permasalahan higiene dan sanitasi yang dihadapi selama ini, serta menunjukkan keinginan untuk memperbaiki praktik pengolahan pangan mereka.

Keberhasilan selanjutnya tercermin dari peningkatan pemahaman peserta mengenai pentingnya penerapan SSOP dalam menjamin keamanan pangan. Sebelum kegiatan, sebagian besar peserta belum memahami secara mendalam delapan aspek SSOP dan bagaimana menerapkannya dalam praktik sehari-hari. Setelah dilakukan sosialisasi, peserta menunjukkan peningkatan pengetahuan yang signifikan, terutama dalam aspek-aspek yang memiliki tingkat ketidaksesuaian tinggi seperti pengendalian hama, kebersihan pekerja, dan pencegahan kontaminasi silang. Peserta juga mulai menyadari bahwa praktik higiene dan sanitasi yang baik bukan hanya untuk memenuhi standar, tetapi juga untuk melindungi kesehatan konsumen, khususnya siswa sekolah.

Setelah kegiatan, pengelola kantin sekolah "X" juga menyatakan kesediaannya untuk memperbaiki kondisi fisik bangunan seperti menutup celah pada plafon dan memasang kawat nyamuk pada ventilasi. Sementara itu, pedagang kupat tahu juga berkomitmen untuk mengganti peralatan berbahan kayu dengan bahan yang lebih aman seperti plastik food grade atau stainless steel, serta mulai menggunakan APD saat mengolah makanan. Komitmen ini menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian telah berhasil membangkitkan kesadaran dan keinginan peserta untuk meningkatkan standar higiene dan sanitasi mereka.

Secara keseluruhan, indikator keberhasilan kegiatan pengabdian ini direfleksikan melalui tercapainya transfer pengetahuan mengenai SSOP, peningkatan kesadaran peserta terhadap pentingnya keamanan pangan, serta tersusunnya rencana tindak lanjut untuk perbaikan berkelanjutan. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi langkah awal menuju penerapan SSOP yang lebih baik di lingkungan sekolah "X" Kota Tasikmalaya, sehingga keamanan pangan bagi siswa dapat terjamin dengan lebih optimal. Diperlukan pendampingan dan monitoring lebih lanjut dari pihak terkait, seperti dinas kesehatan dan pihak sekolah, untuk memastikan bahwa rekomendasi yang diberikan dapat diimplementasikan secara konsisten dan berkelanjutan.

SIMPULAN

Tingkat penerapan higiene dan sanitasi pangan pada pelaku usaha kecil seperti kantin sekolah dan pedagang kupat tahu masih perlu ditingkatkan, terutama terkait aspek SSOP seperti pelabelan, penyimpanan, perlindungan kontaminasi, dan fasilitas sanitasi. Melalui kegiatan edukasi, terjadi peningkatan pengetahuan dan kesadaran pentingnya praktik Good GHP, terlihat dari komitmen peserta memperbaiki kebiasaan kerja, penggunaan APD, dan peningkatan fasilitas usaha. Secara keseluruhan, program ini memberikan dampak positif dalam mendorong UMKM pangan menerapkan praktik pengolahan yang lebih aman dan higienis, serta menjadi langkah awal bagi pembinaan keamanan pangan yang berkelanjutan di lingkungan sekolah dan masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, H. (2025). Determinasi Perilaku Hidup Bersih Dan Sehat (PHBS) Di Lingkungan Sekolah Dasar. *Unisan Jurnal*, 4(4), 28-36.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2013). *Pedoman Pangan Jajanan Anak Sekolah untuk Pencapaian Gizi Seimbang bagi Orang Tua, Guru dan Pengelola Kantin*. Jakarta: BPOM RI.
- Cholis, L. N., Priatini, W., & Insani, H. M. (2022). Persepsi konsumen akan hygiene dan sanitasi terhadap keputusan pembelian makanan pada pedagang kaki lima: studi kasus di kawasan wisata alun-alun sumedang. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(2), 51-57.

- Doktriana, R. A. G., Yaser, M., & Wahyudi, J. 2024. Analisis Hygiene Dan Sanitasi Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit. *Antigen: Jurnal Kesehatan Masyarakat dan Ilmu Gizi*, 2(2), 11-21.
- Farhani, N., Komalaningsih, S., & Tusrini, W. (2023). *Hubungan tingkat pengetahuan dan sikap pedagang jajanan kaki lima dengan tindakan higiene sanitasi makanan pedagang jajanan kaki lima di wilayah kerja Puskesmas Arcamanik tahun 2023*. STIKes Dharma Husada Bandung.
- Grace, D. (2023). Burden of foodborne disease in low-income and middle-income countries and opportunities for scaling food safety interventions. *Food Security*, 15(6), 1475-1488.
- Hadi, B. R. I., Asih, A. Y. P., & Syafiuddin, A. (2021). Penerapan Hygiene Sanitasi pada Pedagang Kaki Lima. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 20(6), 451-462.
- Harianto, A., & Ardani, E. G. (2021). Street Food Vendors' hygiene And Sanitation Practice In Jakarta Street Food Courts (Pujasera). *Ultima Management: Jurnal Ilmu Manajemen*, 13(1), 136-147.
- Islamiah, A. S. N., Fajrianti, G., & Rizkiah, F. (2024). Analisis perilaku pedagang kaki lima terhadap hygiene sanitasi. *Jurnal Kesmas Asclepius*, 6(1), 2-3.
- Juhaina, E. (2020). Keamanan makanan ditinjau dari aspek higiene dan sanitasi pada penjamah makanan di sekolah, warung makan dan rumah sakit. *Electronic Journal Scientific of Environmental Health And Disease*, 1(1).
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2021). *Pedoman Higiene Sanitasi Sentra Pangan Jajanan/Kantin atau Sejenisnya yang Aman dan Sehat*. Jakarta: Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat.
- Nkosi, N. V., & Tabit, F. T. (2021). The food safety knowledge of street food vendors and the sanitary conditions of their street food vending environment in the Zululand District, South Africa. *Heliyon*, 7(7).
- Putri, N. N. G. M. (2025). *Gambaran Keadaan Hygiene Sanitasi Pedagang Kaki Lima Penjual Makanan Di Pasar Kidul Kabupaten Bangli* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Kesehatan Lingkungan 2025).
- Serli, S., Werdyaningsih, E., Yulis, D. M., Mustari, S., Atika, Z., Kunaryanti, K., & Yusrianto, Y. (2023). Sanitation and Enviromental Health in Traditional Snack Food Trader of Elementary School, Buntusu Village, Makassar City. *International Journal of Health Sciences*, 1(4), 525-540.
- Suryono, H., Narwati, N., & Hermiyanti, P. (2021). Pemberdayaan Pedagang Kaki Lima Dalam Meningkatkan Sanitasi Alat Makan Dan Personal Hygiene Di Sentra Wisata Jambangan Surabaya Tahun 2021.