

**LAPORAN MAGANG
TAHUN AKADEMIK 2021/2022**



Oleh:

Nama Mahasiswa : Bkti Ananda Febriani
NIM : 1811015016
Peminatan : Kesehatan Lingkungan

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS MULAWARMAN
SAMARINDA
2021**

LAPORAN

Kegiatan Magang Mahasiswa

Peminatan: Kesehatan Lingkungan

(Upaya Peningkatan Penerapan Higiene Sanitasi Penjamah Makanan dan Inspeksi Sanitasi Makanan Pada UMKM Mia Catering (Jasaboga Golongan A1) Kota Samarinda)

Periode 15 November s/d 15 Desember 2021



Oleh:

Nama Mahasiswa : Bkti Ananda Febriani
NIM : 1811015016
Peminatan : Kesehatan Lingkungan

Telah disetujui pada tanggal...Desember 2021

Menyetujui,
Dosen Pembimbing

Blego Sedionoto, SKM., M.Kes, Ph.D

NIP.197705022006041003

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS MULAWARMAN
SAMARINDA
2021**

IDENTITAS PEMAGANG

Nama Pemegang : Bkti Ananda Febriani
NIM : 1811015016
Tempat, Tanggal Lahir : Balikpapan, 13 Februari 2000
Jenis Kelamin : Perempuan
Program Studi : S1 Ilmu Kesehatan Masyarakat
Fakultas : Kesehatan Masyarakat
Universitas : Mulawarman
Alamat/Telp. : Jl.Wonorejo 3 No 73 RT 34 Kelurahan Gunung
Samarinda Kalimantan Timur
Email : bektianandafbr@gmail.com
Nama Institusi : Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada
Masyarakat (LP2M) Universitas Mulawarman
Unit Kerja : Matching Fund Program KedaiReka Unmul x
Gojek, Pokja 3
Alamat/Telp/Fax : Jl.Kerayan Kel. Gunung Kelua, Kec. Samarinda
Ulu, Kota Samarinda
Pembimbing Fakultas : Blego Sedionoto, SKM., M.Kes, Ph.D
Pembimbing Lapangan : Andi Anwar, SKM., M.Kes

Samarinda, 12 November 2021

Pemegang

Bkti Ananda Febriani

NIM. 1811015016

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kehadiran Allah Subhana Wataa'la atas berkah dan karunia-Nya saya dapat menyelesaikan proposal magang saya dengan tema “Keamanan Pangan dan Hiegiene Sanitasi Makanan pada UMKM Kota Samarinda”. Keamanan pangan merupakan salah aspek penting yang menjadi perhatian dan tuntutan konsumen terhadap suatu produk. Salah satu diantaranya adalah dengan adanya penerapan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) yang merupakan salah satu hal yang perlu diketahui oleh pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) terkhusus di bidang pangan, dikarenakan HACCP sendiri merupakan dasar dari suatu sistem manajemen keamanan pangan.

Saya ingin mengucapkan banyak terimakasih kepada dosen pembimbing saya bapak Blego Sedionoto, SKM., M.Kes, Ph.D atas kesediaannya membimbing saya dalam penyusunan laporan magang ini. kemudian, saya ingin mengucapkan terima kasih kepada bapak Andi Anwar S.KM.,M. Kes selaku dosen pembimbing lapangan atas arahannya dalam pelaksanaan program dan tak lupa juga saya ucapkan terimakasih banyak kepada bapak Anton Rahmadi S.TP.,M. SC.,Ph. D selaku ketua Program Matching Fund Kedaireka Unmul X gojek, kepada ibu Dina Lusiana Setyowati S.KM.,M.Kes selaku koordinator program kerja 3 serta dosen Panitia pelaksana magang tahun 2021/2022 fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Mulawarman atas arahan dan bimbingannya.

Diharapkan dengan adanya kegiatan magang bagi para pelaku UMKM ini, dapat meningkatkan pengetahuan para pelaku UMKM terkait cara menghasilkan suatu produk pangan yang sehat dan aman mulai dari tahap persiapan bahan sampai produk tersebut sampai ke tangan konsumen. Penulis menyadari bahwa masih begitu banyak kekurangan dalam penyusunan proposal ini. Sehingga dengan segala kerendahan hati penulis menerima kritik dan saran.

Samarinda, 12 November 2021

Penulis

Bekti Ananda Febriani

Nim. 1811015016

DAFTAR ISI

IDENTITAS PEMAGANG	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
Daftar Tabel	vii
Daftar Lampiran	viii
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan	3
a. Tujuan Umum	3
b. Tujuan Khusus	3
D. Manfaat	3
a. Untuk Masyarakat	3
b. Untuk Instansi	3
c. Untuk Fakultas	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Konsep Jasaboga	5
B. Konsep UMKM	10
C. Keamanan Pangan	11
D. Hiegiene Sanitasi Makanan	12
E. HACCP	14
F. Penjamah Makanan	17
BAB III. METODE KEGIATAN MAGANG	21
A. Lokasi Magang	21

B. Waktu Rencana Pelaksanaan	21
C. Jadwal Kegiatan	21
BAB IV. HASIL KEGIATAN.....	23
A. Profil KedaiReka Universitas Mulawarman	23
B. Perencanaan Program	25
1. Identifikasi Masalah	25
2. Prioritas Masalah.....	26
3. Perumusan Pemecahan Masalah	27
4. Prioritas Pemecahan Masalah	28
C. Pelaksanaan atau Realisasi Kegiatan.....	30
1. Kegiatan Utama.....	30
2. Kegiatan Partisipasi.....	34
BAB V. PEMBAHASAN.....	39
1. Kegiatan Utama.....	39
2. Kegiatan Partisipasi : Pelatihan dan Pengabdian Masyarakat melalui Program Food Share.....	42
BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN.....	44
A. Kesimpulan	44
B. Saran.....	45
Daftar Pustaka.....	46

Daftar Tabel

Tabel 3 1 Jadwal Kegiatan Magang	21
Tabel 4.1 Daftar Mitra UMKM KedaiReka Pokja 3	24
Tabel 4.2 Penentuan Prioritas Masalah Jasaboga Mia Catering Samarinda	26
Tabel 4.3 Alternatif Pemecahan Masalah	27
Tabel 4.4 Perumusan Pemecahan Masalah	28
Tabel 4.5 Penentuan Prioritas Pemecahan Masalah dengan Metode CARL	29
Tabel 4.6 Hasil Evaluasi Pemberian Media Informasi (Booklet).....	31
Tabel 4.7 Hasil Inspeksi Hygiene Sanitasi Rumah Makan UMKM Mia Catering	32
Tabel 4.8 Hasil Kegiatan Food Share KedaiReka	36

Daftar Lampiran

Lampiran 1. Surat Magang KedaiReka.....	49
Lampiran 2. Laporan Kemajuan Magang	51
Lampiran 3. Daily Activity Magang	54
Lampiran 4. Dokumentasi Kegiatan Magang.....	65

BAB I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di Indonesia, terutama UMKM Pangan terus berkembang di tengah kondisi pandemi COVID-19 ini sebagai usaha untuk meningkatkan pendapatan masyarakat, Penjaminan keamanan pangan menjadi masalah krusial yang layak mendapat perhatian. Adanya berbagai inovasi dan perkembangan teknologi telah ditemukan untuk membuat proses produksi menjadi lebih efisien dari segi waktu, tempat, dan biaya. Industri makanan menemukan cara baru untuk memikat konsumen dengan biaya seminimal mungkin dengan tujuan mendapatkan keuntungan ekonomi. Biaya produksi menjadi salah satu pertimbangan penting bagi seseorang dalam berusaha, sehingga berbagai macam penyesuaian dilakukan untuk meminimalkan aspek ini dalam proses produksi. Beberapa bentuk penyesuaian biaya ini tersebut, terkadang mengesampingkan isu pokok mengenai mutu dan keamanan produk sehingga dapat membahayakan konsumen.

Keamanan pangan adalah isu kompleks melibatkan banyak stakeholder dalam penanganannya. Isu keamanan pangan berkembang luas dan menjadi perhatian di masyarakat karena berhubungan dengan kualitas kesehatan dan kesejahteraan yang baik bagi konsumen. Salah satu permasalahan dalam keamanan pangan saat ini adalah kurangnya kebersihan pada pengolahan pangan suatu industri yang mengakibatkan penurunan dari kualitas pangan akibat adanya kontaminasi yang masuk ke dalam pangan tersebut.

Untuk mengurangi kontaminasi pada proses produksi di suatu industri, hal yang harus diperhatikan dengan baik salah satunya adalah dengan memperhatikan penerapan Higiene Sanitasi Makanan pada industri pangan termasuk UMKM dan memperhatikan HACCP (hazard analysis and critical control point) sehingga kasus keracunan makanan dapat dikurangi. memegang peranan penting dalam berbagai industri termasuk industri pangan. Higiene sanitasi makanan menentukan seberapa higienis suatu produk dihasilkan. Higiene sanitasi makanan juga mendukung program HACCP yang diterapkan dalam industri pangan.

Pada umumnya kalangan industri pangan skala besar telah menerapkan HACCP dan menjalankan higiene sanitasi makanan dengan baik. Namun masih banyak industri khususnya UMKM skala rumah tangga yang belum menerapkannya. Tentu saja hal

tersebut menjadi perhatian khusus karena produk yang dihasilkan belum terjamin keamanannya secara maksimal. Risiko keamanan pangan bagi konsumen sangatlah penting karena sudah terdapat regulasi yang mengaturnya. Oleh karena itu, pada kegiatan magang ini perlu dilakukan peninjauan pada industri UMKM skala rumah tangga dalam penerapan Higiene sanitasi makanan dan penerapan HACCP.

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan terus menggelontorkan beberapa inovasi, salah satunya merupakan program KedaiReka sebagai upaya membangun ekosistem Merdeka Belajar–Kampus Merdeka. Program ini diharapkan dapat mendorong terbentuknya ekosistem kolaborasi yang lebih erat dan terakselerasi antara kampus, Dunia Usaha dan Dunia Industri (DUDI). Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LP2M) Universitas Mulawarman telah melakukan program pendampingan UMKM melalui inkubator bisnis yang telah dimiliki dari tahun 2015-2020 yaitu pendampingan SNI 2015 bekerjasama dengan Badan Standarisasi Nasional dengan hasil 2 UMKM mendapatkan SNI 9001, dan 1 UMKM HACCP.

Pada tahun 2020 dengan kerjasama dari PT Bank Syariah Mandiri, dengan hasil mendapatkan sertifikat PKP untuk kelengkapan Ijin Edar Dinas Kesehatan (PIRT/Laik Sehat). LP2M juga telah memiliki mitra dari dunia industri yaitu PT Aplikasi Karya Anak Bangsa (PT AKAB) dan telah melakukan kerjasama dalam bidang penelitian dan pengabdian. PT AKAB merupakan Startup teknologi yang membantu UMKM bertumbuh dan berkembang cepat melalui implementasi teknologi digital. PT AKAB berinovasi dengan GoFood sebagai layanan pesan antar makanan. Dalam pengembangan UMKM saat ini tidak hanya UMKM bisa go online dan kemudahan akses permodalan, namun perlu juga peningkatan dalam manajemen dan pengelolaan untuk memenuhi standar keamanan (food safety), dimana hal ini menjadi masalah utama yang dihadapi oleh UMKM dan PT AKAB

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas rumusan masalah pada kegiatan magang ini adalah bagaimana meningkatkan penerapan hiegiene sanitasi penjamah makanan dan mengetahui kualitas sanitasi makanan melalui kegiatan inspeksi pada UMKM Mia Catering (Jasaboga Golongan A1) Kota Samarinda demi meningkatkan keamanan pangan pada industri UMKM Makanan di Kota Samarinda

C. Tujuan

a. Tujuan Umum

Tujuan umum dari program magang ini adalah untuk meningkatkan penerapan hiegiene sanitasi makanan khususnya pada penjamah makanan dan mengetahui kualitas sanitasi makanan demi meningkatkan keamanan pangan pada industri UMKM Makanan yang termasuk ke dalam Jasaboga Golongan A1 di Kota Samarinda

b. Tujuan Khusus

1. Untuk membantu penerapan hiegiene sanitasi makanan di UMKM Pangan Kota Samarinda
2. Untuk membantu penerapan HACCP di UMKM Pangan Kota Samarinda
3. Untuk membantu UMKM Pangan di Kota Samarinda mengetahui standar keamanan makanan
4. Untuk membantu mengetahui kualitas UMKM Pangan di Kota Samarinda dengan kegiatan Inspeksi Sanitasi Makanan ke UMKM Pangan di Kota Samarinda
5. Untuk membantu meningkatkan penerapan hiegiene sanitasi makanan khususnya pada UMKM Mia Catering (Jasaboga Golongan A1) Kota Samarinda

D. Manfaat

a. Untuk Masyarakat

Masyarakat khususnya pelaku UMKM mendapatkan Sistem Pendataan dan Pengarahan dan Standar Keamanan Makanan dan Pembuatan media promosi dan dukungan program dengan Media Sosial Food Share, dan Promosi Di Rumah Makan.

b. Untuk Instansi

Membantu pihak instansi dalam melakukan upaya mencapai luaran dari program, seperti : HKI bersama, Publikasi Jurnal, Buku dan Buku Ajar dan Pengayaan kurikulum

c. Untuk Fakultas

1. Sebagai kegiatan evaluasi penyelenggaraan program pendidikan ilmu kesehatan masyarakat
2. Mewujudkan program perguruan tinggi dalam rangka pengabdian kepada masyarakat

BAB II. TINJAUAN PUSTAKA

A. Konsep Jasaboga

1. Pengertian Jasaboga

Jasaboga (catering) adalah jenis penyelenggaraan makanan yang tempat memasak makanan berbeda dengan tempat menghidangkan makanan. Bentuk penyelenggaraan makanan seperti ini biasanya bersifat komersial. Makanan didistribusikan ke tempat lain untuk dihidangkan setelah proses pengolahan selesai. Misalnya catering A memproduksi makanan setelah semua masakan telah matang. Makanan tersebut dapat langsung didistribusikan ke tempat penyelenggaraan pesta, jamuan makan, rapat, pertemuan, kantin, atau kafetaria pada pusat industri.

2. Ketentuan Penyelenggaraan Makanan Jasaboga

Menurut Kementerian Kesehatan dalam Peraturan Menteri no 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, jasaboga adalah usaha pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan yang dilakukan oleh perseorangan atau badan usaha.

a. Jasaboga Golongan A

Jasaboga Golongan A1

a. Kriteria

Jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan makanan yang menggunakan dapur rumah tangga dan dikelola oleh keluarga.

b. Persyaratan Teknis

1) Pengaturan ruang

Ruang pengolahan makanan tidak boleh dipakai sebagai ruang tidur.

2) Ventilasi/penghawaan

a) Apabila bangunan tidak mempunyai ventilasi alam yang cukup, harus menyediakan ventilasi buatan untuk sirkulasi udara .

b) Pembuangan udara kotor atau asap harus tidak menimbulkan gangguan terhadap lingkungan.

3) Tempat cuci tangan dan tempat cuci peralatan

Tersedia tempat cuci tangan dan tempat cuci peralatan yang terpisah dengan permukaan halus dan mudah dibersihkan.

4) Penyimpanan makanan

Untuk tempat penyimpanan bahan pangan dan makanan jadi yang cepat membusuk harus tersedia minimal 1 (satu) buah lemari es (kulkas).

Jasaboga Golongan A2

a. Kriteria

Jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan yang menggunakan dapur rumah tangga dan memperkerjakan tenaga kerja.

b. Persyaratan Teknis

1) Memenuhi persyaratan teknis jasaboga golongan A1.

2) Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :

a) Pengaturan ruang

Ruang pengolahan makanan harus dipisahkan dengan dinding pemisah yang memisahkan tempat pengolahan makanan dengan ruang lain.

b) Ventilasi/ penghawaan

Pembuangan asap dari dapur harus dilengkapi dengan alat pembuangan asap yang membantu pengeluaran asap dapur sehingga tidak mengotori ruangan.

c) Penyimpanan makanan

Untuk penyimpanan bahan pangan dan makanan yang cepat membusuk harus tersedia minimal 1 (satu) buah lemari es (kulkas).

d) Ruang ganti pakaian

Bangunan harus dilengkapi dengan ruang/tempat penyimpanan dan ganti pakaian dengan luas yang cukup. Fasilitas ruang ganti pakaian berada/diletakkan di tempat yang dapat mencegah kontaminasi terhadap makanan.

Jasaboga golongan A3

a. Kriteria

Jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan memperkerjakan tenaga kerja.

b. Persyaratan teknis

1) Memenuhi persyaratan teknis jasaboga golongan A2.

2) Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :

a) Pengaturan ruang

Ruang pengolahan makanan harus terpisah dari bangunan untuk tempat tinggal.

b) Ventilasi/ penghawaan :

Pembuangan asap dari dapur harus dilengkapi dengan alat pembuangan asap atau cerobong asap atau dapat pula dilengkapi dengan alat penangkap asap (smoke hood).

c) Ruang pengolahan makanan

Tempat memasak makanan harus terpisah secara jelas dengan tempat penyiapan makanan matang.

d) Harus tersedia lemari penyimpanan dingin yang dapat mencapai

Tempat memasak makanan harus terpisah secara jelas dengan tempat penyiapan makanan matang. Harus tersedia lemari penyimpanan dingin yang dapat mencapai suhu -50°C dengan kapasitas yang cukup untuk melayani kegiatan sesuai dengan jenis makanan/bahan makanan yang digunakan.

e) Alat angkut dan wadah makanan

Tersedia kendaraan khusus pengangkut makanan dengan konstruksi tertutup dan hanya dipergunakan untuk mengangkut makanan siap saji. Alat/tempat angkut makanan harus tertutup sempurna, dibuat dari bahan kedap air, permukaan halus dan mudah dibersihkan.

Pada setiap kotak (box) yang dipergunakan sekali pakai untuk mewadahi makanan, harus mencantumkan nama perusahaan, nomor Izin Usaha dan nomor Sertifikat Laik Higiene Sanitasi. Jasaboga yang menyajikan makanan tidak dengan kotak, harus

mencantumkan nama perusahaan dan nomor Izin Usaha serta nomor Sertifikat Laik Higiene Sanitasi di tempat penyajian yang mudah diketahui umum.

b. Jasaboga Golongan B

1. Kriteria

Jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat khusus untuk asrama jemaah haji, asrama transito, pengeboran lepas pantai, perusahaan serta angkutan umum dalam negeri dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja.

2. Persyaratan teknis

a. Memenuhi persyaratan teknis jasaboga golongan A3.

b. Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :

1) Halaman

Pembuangan air kotor harus dilengkapi dengan penangkap lemak (grease trap) sebelum dialirkan ke bak penampungan air kotor (septic tank) atau tempat pembuangan lainnya.

2) Lantai

Pertemuan antara lantai dan dinding tidak terdapat sudut mati dan harus lengkung (conus) agar mudah dibersihkan.

3) Pengaturan ruang

Memiliki ruang kantor dan ruang untuk belajar/khusus yang terpisah dari ruang pengolahan makanan.

4) Ventilasi/penghawaan

Pembuangan asap dari dapur harus dilengkapi dengan penangkap asap (hood), alat pembuang asap dan cerobong asap.

5) Fasilitas pencucian peralatan dan bahan makanan

(a) Fasilitas pencucian dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan.

(b) Setiap peralatan dibebashamakan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm atau air panas 80 °C selama 2 menit.

(c) Tempat cuci tangan

Setiap ruang pengolahan makanan harus ada minimal 1 (satu) buah tempat cuci tangan dengan air mengalir yang diletakkan dekat pintu dan dilengkapi dengan sabun.

(d) Ruang pengolahan makanan

(1) Tersedia ruang tempat pengolahan makanan yang terpisah dari ruang tempat penyimpanan bahan makanan .

(2) Tersedia lemari penyimpanan dingin yang dapat mencapai suhu -5°C sampai -10°C dengan kapasitas yang cukup memadai sesuai dengan jenis makanan yang digunakan.

c. Jasaboga Golongan C

1. Kriteria

Jasaboga yang melayani kebutuhan alat angkutan umum internasional dan pesawat udara dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan memperkerjakan tenaga kerja.

2. Persyaratan

a. Memenuhi persyaratan jasaboga golongan B.

b. Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :

1) Ventilasi/ penghawaan

a) Pembuangan asap dilengkapi dengan penangkap asap (hood), alat pembuang asap, cerobong asap, saringan lemak yang dapat dibuka dan dipasang untuk dibersihkan secara berkala.

b) Ventilasi ruangan dilengkapi dengan alat pengatur suhu ruangan yang dapat menjaga kenyamanan ruangan .

2) Fasilitas pencucian alat dan bahan

a) Terbuat dari bahan logam tahan karat dan tidak larut dalam makanan seperti stainless steel .

b) Air untuk keperluan pencucian peralatan dan cuci tangan harus mempunyai kekuatan tekanan sedikitnya 15 psi (1,2 kg/cm²).

3) Ruang pengolahan makanan

a) Tersedia lemari penyimpanan dingin untuk makanan secara terpisah sesuai dengan jenis makanan/bahan makanan yang digunakan seperti daging, telur, unggas, ikan, sayuran dan buah dengan suhu yang dapat mencapai kebutuhan yang disyaratkan.

b) Tersedia gudang tempat penyimpanan makanan untuk bahan makanan kering, makanan terolah dan bahan yang tidak mudah membusuk.

c) Rak penyimpanan makanan harus mudah di pindahkan dengan menggunakan roda penggerak sehingga ruangan mudah dibersihkan.

B. Konsep UMKM

1. Pengertian UMKM

Di Indonesia, definisi UMKM diatur dalam Undang-Undang Republik Indonesia No.20 Tahun 2008 tentang UMKM. Pasal 1 dari UU tersebut, dinyatakan bahwa Usaha mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memiliki kriteria usaha mikro sebagaimana diatur dalam UU tersebut. Usaha kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang buka merupakan anak perusahaan atau bukan anak cabang yang dimiliki, dikuasai atau menjadi bagian, baik langsung maupun tidak langsung, dari usaha menengah atau usaha besar yang memenuhi kriteria usaha kecil sebagaimana dimaksud dalam UU tersebut. Sedangkan usaha mikro adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri yang dilakukan oleh perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung, dari usaha mikro, usaha kecil atau usaha besar yang memenuhi kriteria usaha mikro sebagaimana dimaksud dalam UU tersebut.

Usaha mikro kecil dan menengah merupakan pemain utama dalam kegiatan ekonomi di Indonesia. masa depan pembangunan terletak pada kemampuan usaha mikro kecil dan menengah untuk berkembang mandiri. Kontribusi usaha mikro kecil dan menengah paada GDP di Indonesia tahun 1999 sekitar 60%, dengan rincian 42% merupakan kontribusi usaha kecil dan mikro, serta 18% merupakan usaha menengah.

2. UMKM Industri Pangan

Terdapat 50% jenis usaha UMKM adalah di sektor pertanian dan pangan. Lebih lanjut, menurut laporan Suara Pembaruan (2008) UKM pangan memiliki kontribusi 39,72 persen atau Rp439,86 triliun dari total produksi UKM yang mencapai Rp 1.107,54 triliun. Data ini menunjukkan bahwa selain mempunyai peran strategis sebagaimana peran sektor UMKM pada umumnya, sektor UMKM di bidang pangan juga mempunyai peran sangat mendasar; 3 yaitu menyediakan kegiatan ekonomi bagi sebagian besar masyarakat (lebih dari 50% UMKM bergerak di bidang pangan dan pertanian) dan berkontribusi langsung pada penyediaan pangan aman dan bermutu bagi konsumsi masyarakat Indonesia.

Industri pangan merupakan industri yang mencakup kegiatan mulai dari bagian produksi bahan mentah, pengolahan dan bagian distribusi yang menghasilkan berbagai produk olahan dalam bentuk makanan tradisional maupun modern. Rahayu WP, dkk. (2012) menyatakan bahwa sektor UMKM pangan memiliki peran strategis serta memiliki peran yang mendasar dalam menyediakan kegiatan perekonomian bagi masyarakat dan berkontribusi pada penyediaan pangan yang aman dan bermutu bagi konsumsi masyarakat. Hal ini berdasarkan laporan dari laporan dari Kementerian negara Koperasi dan UKM (2007) yaitu beberapa permasalahan yang harus segera di atasi. Menurut Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (WNPG) IX Tahun 2008, masalah keamanan pangan seperti mutu Sumber Daya Manusia, penggunaan BTP dan bahan kimia berbahaya yang dilarang digunakan untuk pangan, serta fasilitas dan teknologi belum memadai dan perlu dibenahi.

Usaha mikro kecil dan menengah pangan dituntut untuk dapat memenuhi persyaratan keamanan pangan. Penerapan sistem jaminan atau manajemen keamanan dan mutu pangan dapat disesuaikan dengan kemampuan masing-masing industri. Sistem manajemen keamanan pangan secara bertahap meliputi hygiene dan sanitasi; cara produksi pangan yang baik, standar operasi baku untuk sanitasi hingga HACCP dan ISO 22000 dapat diimplementasikan pada UMKM. Perundang-undangan dan peraturan lain terkait keamanan pangan untuk industri pangan telah diterbitkan demi menjamin keamanan pangan konsumen. Penerapan sistem manajemen keamanan pangan yang baik, akan mampu menghasilkan produk pangan dengan orientasi pelanggan namun tetap memperhatikan keamanan produknya dan memenuhi persyaratan keamanan pangan.

C. Keamanan Pangan

Keamanan Pangan (Food Safety) menurut Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 tentang keamanan, mutu dan gizi pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Tujuan utama program keamanan pangan yaitu untuk mengurangi angka kesakitan atau kematian akibat penyakit yang disebabkan oleh makanan, maka makanan yang dikonsumsi.

Faktor keamanan pangan berkaitan dengan tercemar tidaknya pangan oleh cemaran mikrobiologis, logam berat, dan bahan kimia yang membahayakan kesehatan. Undang-undang nomor 36 tahun 2009 tentang kesehatan menyatakan bahwa makanan dan minuman yang dipergunakan untuk masyarakat harus didasarkan pada standar dan/atau persyaratan kesehatan. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 Tentang Keamanan, Mutu Dan Gizi Pangan menjelaskan bahwa setiap orang yang bertanggung jawab dalam penyelenggaraan kegiatan pada rantai pangan yang meliputi proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan peredaran pangan wajib memenuhi persyaratan sanitasi sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku. Persyaratan sanitasi meliputi antara lain :

- a. Sarana dan/atau prasarana;
- b. Penyelenggaraan kegiatan; dan
- c. Orang perseorangan

Kemaman pangan sangat dipengaruhi oleh hygiene dan sanitasi makanan. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan menyatakan bahwa Hygiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.

D. Hiegiene Sanitasi Makanan

Higiene dan sanitasi makanan adalah semua kondisi dan tindakan yang diperlukan untuk memastikan keamanan dan kesesuaian makanan pada setiap tahap rantai makanan. Pengelolaan makanan oleh jasa boga dalam hal ini penyajian inflight

meal harus memenuhi higiene dan sanitasi yang dilakukan sesuai cara pengolahan makanan yang baik (PERMENKES RI NO 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang higiene dan sanitasi jasa boga).

Higiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subjeknya. Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subjeknya. Tujuan utama Higiene dan Sanitasi yaitu mencegah kontaminasi makanan oleh bakteri, mencegah perkembangbiakan bakteri dan mencegah terjadinya kontaminasi silang dan rekontaminasi.

Dasar penyelenggaraan higiene dan sanitasi pangan terdapat dalam: UU NO 18 TAHUN 2012 tentang Pangan pasal 70 dan 71. PP No 28 thn 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan. Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 1209/MENKES/KEP/X/2004 tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit. PERMENKES RI NO 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang higiene dan sanitasi jasa boga. UU RI NO 36 Th 2009 tentang Kesehatan.

Terdapat 6 prinsip higiene dan sanitasi makanan yaitu :

1. Pemilihan bahan makanan secara umum dengan memilih makanan yang bersih, tidak berbau, tidak berubah warna serta segar dan tidak berulat untuk sayur-sayuran. Bahan makanan yang dalam bentuk kemasan harus memperhatikan tanggal kadaluwarsanya.
2. Penyimpanan bahan makanan. Bahan makanan yang belum dimasak harus di simpan di lemari pendingin untuk menghindari kerusakan atau pembusukan bahan makanan
3. Persiapan dan pengolahan makanan
Makanan harus diolah dengan alat atau wadah yang bersih, dan tenaga yang mengolah/ menjamah makanan harus menjaga higiene dan sanitasi personalnya yaitu dengan memakai alat pelindung diri (APD) pada saat persiapan, pengolahan makanan bahkan sampai makanan disajikan ke pelanggan.
4. Penyimpanan makanan masak/matang.
Makanan matang di simpan dalam wadah yang "Safety", yaitu bersih dan tidak menggunakan wadah yang dapat membahayakan bagi

kesehatan. Makanan harus dalam keadaan tertutup, sehingga terhindar dari debu, serangga dan lain-lain

5. Pengangkutan makanan.

Pada prinsipnya sama dengan penyimpanan makanan masak/matang dan dalam proses pengangkutan harus menggunakan wadah atau alat yang tidak rawan tumpah.

6. Penyajian makanan.

Makanan disajikan dalam wadah yang bersih, tertutup dan pramusaji makanan harus memakai APD sesuai standar. Dengan demikian diharapkan makanan yang disajikan ke pelanggan adalah makanan yang memenuhi syarat kesehatan sehingga dapat bermanfaat untuk kesehatan pelanggan yang mengkonsumsinya (PermenkesRI, 2011)

E. HACCP

HACCP merupakan suatu sistem manajemen pengawasan dan pengendalian keamanan pangan secara preventif yang bersifat ilmiah, rasional dan sistematis dengan tujuan untuk mengidentifikasi, memonitor dan mengendalikan bahaya (hazard) mulai dari bahan baku, selama proses produksi/pengolahan, manufakturing, penanganan dan penggunaan bahan pangan untuk menjamin bahwa bahan pangan tersebut aman bila dikonsumsi (MOTARKEMI et al, 1996 ; STEVENSON, 1990).

Dengan demikian dalam sistem HACCP, bahan/materi yang dapat membahayakan keselamatan manusia atau yang merugikan ataupun yang dapat menyebabkan produk makanan menjadi tidak disukai; diidentifikasi dan diteliti dimana kemungkinan besar terjadi kontaminasi/pencemaran atau kerusakan produk makanan mulai dari penyediaan bahan baku, selama tahapan proses pengolahan bahan sampai distribusi dan penggunaannya. Kunci utama HACCP adalah antisipasi bahaya dan identifikasi titik kendali kritis.

Menurut BRYAN (1990), sistem HACCP didefinisikan sebagai suatu manajemen untuk menjamin keamanan produk pangan dalam industri pengolahan pangan dengan menggunakan konsep pendekatan yang bersifat logis (rasional), sistematis, kontinyu dan menyeluruh (komprehensif) dan bertujuan untuk mengidentifikasi, memonitor dan mengendalikan bahaya yang beresiko tinggi terhadap mutu dan keamanan produk pangan.

Sistem HACCP dapat dikatakan pula sebagai alat pengukur atau pengendali yang memfokuskan perhatiannya pada jaminan keamanan pangan, terutama sekali untuk mengeliminasi adanya bahaya (hazard) yang berasal dari bahaya mikrobiologi (biologi), kimia dan fisika ; dengan cara mencegah dan mengantisipasi terlebih dahulu daripada memeriksa/menginspeksi saja.

Sementara itu, tujuan dan sasaran HACCP adalah memperkecil kemungkinan adanya kontaminasi mikroba patogen dan memperkecil potensi mereka untuk tumbuh dan berkembang. Oleh karena itu, secara individu setiap produk dan sistem pengolahannya dalam industri pangan harus mempertimbangkan rencana pengembangan HACCP. Dengan demikian, setiap produk dalam industri pangan yang dihasilkannya akan mempunyai konsep rencana penerapan HACCP-nya masing-masing disesuaikan dengan sistem produksinya.

Bagi industri pengolahan pangan, sistem HACCP sebagai sistem penjamin keamanan pangan mempunyai kegunaan dalam hal, yaitu : (1) Mencegah penarikan produk pangan yang dihasilkan, (2) Mencegah penutupan pabrik, (3) Meningkatkan jaminan keamanan produk, (4) Pembersihan dan pembenahan pabrik, (5) Mencegah kehilangan pembeli/pelanggan atau pasar, (6) Meningkatkan kepercayaan konsumen dan (7) Mencegah pemborosan biaya atau kerugian yang mungkin timbul karena masalah keamanan produk.

Untuk memahami konsep HACCP secara menyeluruh diperlukan adanya kesamaan pandangan terhadap beberapa istilah dan definisi yang dipakai dalam sistem manajemen HACCP, yaitu :

1. Bahaya (hazard)

Bahan biologi, kimia atau fisika, atau kondisi yang dapat menimbulkan resiko kesehatan yang tidak diinginkan terhadap konsumen. Menurut NACMCF (1992) mendefinisikan bahaya atau "hazard" sebagai suatu sifat-sifat biologis/mikrobiologis, kimia, fisika yang dapat menyebabkan bahan pangan (makanan) menjadi tidak aman untuk dikonsumsi.

2. Titik Kendali (Control Point = CP)

Setiap titik, tahap atau prosedur pada suatu sistem produksi makanan yang dapat mengendalikan faktor bahaya biologi/mikrobiologi, kimia atau fisika.

3. Titik Kendali Kritis (Critical Control Point = CCP)

Setiap titik, tahap atau prosedur pada suatu sistem produksi makanan yang jika tidak terkontrol dapat mengakibatkan resiko kesehatan yang tidak diinginkan atau setiap titik, tahap atau prosedur yang jika dikendalikan dengan baik dan benar dapat mencegah, menghilangkan atau mengurangi adanya bahaya.

4. Batas Kritis (Critical Limits)

Batas toleransi yang harus dipenuhi/dicapai yang menjamin bahwa CCP dapat mengendalikan secara efektif bahaya yang mungkin timbul atau suatu nilai yang merupakan batas antara keadaan dapat diterima dan tidak dapat diterima.

5. Resiko

Pengelompokkan prioritas resiko berdasarkan bahaya yang mungkin timbul/ terdapat pada makanan.

6. Pemantauan (Monitoring)

Pengamanan atau pengukuran untuk menetapkan apakah suatu CCP dapat dikendalikan dengan baik dan benar serta menghasilkan catatan yang teliti untuk digunakan selanjutnya dalam verifikasi.

7. Pemantauan Kontinyu

Pengumpulan dan pencatatan data secara kontinyu, misalnya pencatatan suhu pada tabel.

8. Tindakan Koreksi (Corrective Action)

Prosedur atau tatacara tindakan yang harus dilakukan jika terjadi penyimpangan pada CCP.

9. Tim HACCP

Sekelompok orang/ahli yang bertanggung jawab untuk menyusun rancangan HACCP.

10. Validasi Rancangan HACCP

Pemeriksaan awal oleh tim HACCP untuk menjamin bahwa semua elemen dalam rancangan HACCP sudah benar.

11. Validasi

Metode, prosedur dan uji yang dilakukan selain pemantauan untuk membuktikan bahwa sistem HACCP telah sesuai dengan rancangan HACCP, dan untuk menentukan apakah rancangan HACCP memerlukan modifikasi dan revalidasi.

PRINSIP DASAR SISTEM HACCP

Secara teoritis ada tujuh prinsip dasar penting dalam penerapan sistem HACCP pada industri pangan seperti yang direkomendasikan baik oleh NACMCP (National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods, 1992) dan CAC (Codex Alimentarius Commission, 1993). Ketujuh prinsip dasar penting HACCP yang merupakan dasar filosofi HACCP tersebut adalah:

1. Analisis bahaya (Hazard Analysis) dan penetapan resiko beserta cara pencegahannya.
2. Identifikasi dan penentuan titik kendali kritis (CCP) di dalam proses produksi.
3. Penetapan batas kritis (Critical Limits) terhadap setiap CCP yang telah teridentifikasi.
4. Penyusunan prosedur pemantauan dan persyaratan untuk memonitor CCP.
5. Menetapkan/menentukan tindakan koreksi yang harus dilakukan bila terjadi penyimpangan (diviasi) pada batas kritisnya.
6. Melaksanakan prosedur yang efektif untuk pencatatan dan penyimpanan datanya (Record keeping).
7. Menetapkan prosedur untuk menguji kebenaran.

F. Penjamah Makanan

1. Pengertian penjamah makanan

Penjamah makanan menurut Depkes RI (2006) adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian. Dalam proses pengolahan makanan, peran dari penjamah makanan sangatlah besar peranannya. Penjamah makanan yang menangani bahan makanan sering menyebabkan kontaminasi mikrobiologis. Mikroorganisme yang hidup di dalam maupun pada tubuh manusia dapat menyebabkan penyakit yang ditularkan melalui makanan, yang terdapat pada kulit, hidung, mulut, saluran pencernaan, rambut, kuku dan tangan. Selain itu,

penjamah makanan juga dapat bertindak sebagai pembawa penyakit infeksi seperti, demam typhoid, hepatitis A, dan diare (Fathonah, 2005).

2. Persyaratan Penjamah Makanan

Penjamah makanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan harus memenuhi persyaratan antara lain (Kepmenkes No 942/Menkes/SK/VII/2003) :

- 1) Tidak menderita penyakit mudah menular misal : batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya;
- 2) Menutup luka (pada luka terbuka/ bisul atau luka lainnya)
- 3) Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian
- 4) Memakai celemek, dan tutup kepala
- 5) Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan
- 6) Menjamah makanan harus memakai alat/ perlengkapan atau dengan alas tangan
- 7) Tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya)
- 8) Tidak batuk atau bersin di hadapan makanan jajana yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung.

3. Karakteristik Penjamah Makanan

Penjamah makanan memiliki beberapa karakteristik. Karakteristik penjamah makanan dapat diketahui sebagai berikut :

1) Umur

Umur mendapatkan perhatian karena akan mempengaruhi kondisi fisik, mental, kemauan kerja, dan tanggung jawab seseorang. Menurut teori psikologi perkembangan pekerja umur dapat digolongkan menjadi dewasa awal dan dewasa lanjut. Umur pekerja dewasa awal diyakini dapat membangun kesehatannya dengan cara mencegah suatu penyakit atau menanggulangi gangguan penyakit dengan cara menjaga kebersihan perorangan. Untuk melakukan kegiatan tersebut, pekerja muda akan lebih disiplin menjaga kesehatannya. Sedangkan pada umur dewasa lanjut akan mengalami kebebasan dalam kehidupan bersosialisasi,

kewajiban-kewajiban pekerja usia lanjut akan berkurang terhadap kehidupan bersama. Semakin bertambah umur seseorang maka dalam hal kebersihan dan kesehatan akan mengalami penurunan (Erfandi, 2009). Kategori umur diatas 25 tahun terbagi menjadi 2 kategori yaitu dewasa dengan umur 26-45 tahun dan umur 46-65 tahun termasuk dalam kategori lanjut usia (Depkes RI, 2009). 2) Jenis Kelamin Perbedaan perilaku pria dan wanita dapat dilihat dari cara mereka berpakaian dan melakukan pekerjaan sehari-hari. Baik dalam melakukan hal kebersihan wanita lebih cenderung ke arah lebih bersih dari pada pria. Karena pria berperilaku dan melakukan sesuatu atas dasar pertimbangan rasional dan akal sedangkan wanita atas dasar pertimbangan emosional dan perasaan.

2) Pengetahuan

Pengetahuan merupakan hasil dari tahu, dan ini terjadi setelah orang melakukan pengindraan terhadap suatu objek tertentu. Pengindraan terjadi melalui panca indra manusia, yakni indra penglihatan, penciuman, pendengaran, rasa dan raba. Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang (Notoatmojo, 2007).

Pengetahuan dilakukan sebelum melakukan suatu perbuatan secara sadar. Pengetahuan dapat diperoleh melalui informasi yang disampaikan tenaga profesional kesehatan, orang tua, guru, buku, media massa, dan sumber lainnya. Pengetahuan juga bisa didapat melalui pengalaman (Hartono, 2008). Dalam "Dictionary Of Education" menyebutkan bahwa pendidikan merupakan suatu faktor yang melatarbelakangi pengetahuan dan selanjutnya pengetahuan mempengaruhi perilaku. Menurut Motarjemi (2005) pendidikan bagi penjamah makanan dan konsumen mengenai cara-cara penanganan makanan yang higienis merupakan unsur yang paling penting didalam mencegah penyakit bawaan makanan. Setiap kontaminasi baik yang terjadi diawal maupun akibat penanganan selama penyiapannya, bila tidak dikendalikan pada tahap ini akan memberikan dampak negatif secara langsung bagi kesehatan konsumennya.

Pendidikan bagi masyarakat dan penjamah baik yang domestic maupun professional mengenai cara-cara menyiapkan makanan yang aman sangat penting untuk menjamin agar :

- a) Makanan tidak terkontaminasi oleh mereka sendiri
- b) Kontaminan yang mungkin ada dalam bahan pangan dapat dihilangkan atau dikurangi sampai ke tingkat yang aman

- c) Pertumbuhan mikroorganisme sampai mencapai tingkat yang menimbulkan penyakit, ataupun menghasilkan toksin dapat dicegah.
- d) Makanan terkontaminasi yang tidak bisa dianggap aman dapat dihindari.

BAB IV. HASIL KEGIATAN

A. Profil KedaiReka Universitas Mulawarman

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan terus berinovasi dalam menciptakan pengalaman lapangan yang akan meningkatkan kompetensi mahasiswa secara utuh, siap kerja atau menciptakan lapangan kerja baru yang salah satunya dilakukan melalui program KedaiReka. KedaiReka merupakan salah satu bentuk penyediaan wadah untuk melatih kemampuan mahasiswa dalam dunia kerja. KedaiReka diharapkan dapat mendorong terbentuknya ekosistem kolaborasi yang lebih erat dan terakselerasi antara kampus, dunia usaha dan dunia industri (DUDI).

Dalam hal menjalankan KedaiReka, Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LP2M) Universitas Mulawarman telah melakukan program pendampingan UMKM melalui inkubator bisnis yang telah dimiliki dari tahun 2015-2020 yaitu pendampingan SNI 2015 bekerjasama dengan Badan Standarisasi Nasional dengan hasil 2 UMKM mendapatkan SNI 9001, dan 1 UMKM HACCP. Pada tahun 2020 dengan kerjasama dari PT Bank Syariah Mandiri, dengan hasil mendapatkan sertifikat PKP untuk kelengkapan Ijin Edar Dinas Kesehatan (PIRT/Laik Sehat). LP2M juga telah memiliki mitra dari dunia industri yaitu PT Aplikasi Karya Anak Bangsa (PT AKAB) dan telah melakukan kerjasama dalam bidang penelitian dan pengabdian. PT AKAB merupakan Startup teknologi yang membantu UMKM bertumbuh dan berkembang cepat melalui implementasi teknologi digital.

KedaiReka sendiri memiliki 3 program kerja utama yaitu program kerja 1 ; Digitalisasi Kelompok Usaha Souvenir di Citra Niaga, program kerja 2 ; Gerakan Kuliner Online Rumahan di Setiap RT, dan program kerja 3 ; Food Share Gojek x Unmul. Pada program kerja 3 dilakukan kegiatan pemerhatian terhadap keamanan dan kesehatan pangan yang dilakukan melalui pemberian pelatihan-pelatihan hingga inspeksi secara langsung. Pelaksanaan program kerja 3 KedaiReka ini dibantu oleh Dosen, alumni Universitas Mulawarman, Mahasiswa, mitra UMKM dan Gojek dari PT Aplikasi Karya Anak Bangsa. KedaiReka juga menjalin mitra kerjasama bersama dengan 11 UMKM untuk dapat ikut

berpartisipasi aktif dalam kegiatan yang berupaya meningkatkan informasi mengenai penerapan hygiene sanitasi makanan dan ketahanan pangan melalui kegiatan food share yang dilakukan. Berikut adalah daftar mitra UMKM yang telah tergabung dalam program KedaiReka

Tabel 4.1 Daftar Mitra UMKM KedaiReka Pokja 3

No	Kriteria Umkm	Alamat	Wilayah Kerja Puskesmas
1	Berkah Sakinah	Jalan. Taqwa No. 1 RT. 028 Loa Bahu, Kec. Sungai Kunjang, Kota Samarinda Wilayah kerja puskesmas Loa Bahu	Puskemas Loa Bahu
2	Mia Catering Samarinda	Jalan. RE Martadinata Gg. Villa Taruna 1 Bawah, Kota Samarinda	Puskemas Pasundan
3	Warunk Misterblack & Friends	Jalan. Lai No. 8 Gunung Kelua, Kec. Samarinda Ulu, Kota Samarinda	Puskemas Juanda
4	CK Ayam Karamel Samarinda	Jalan. Wijaya Kusuma 4 No. 17B Air Hitam, Kec. Samarinda Ulu, Kota Samarinda	Puskemas Juanda
5	CemilanQu	Jalan. Markisa 1, No. 9 RT.8 Gunung Kelua, Kec. Samarinda Ulu, Kota Samarinda	Puskemas Segiri
6	Jinju Box Delivery Korean Barbeque	Jalan. Dr. Sutomo NO.35, Kec. Samarinda Ulu, Kota Samarinda	Puskemas Segiri
7	Soto Lamongan Pak eko	Jalan. PMI, Kec. Samarinda Ulu, Kota Samarinda	Puskemas Segiri
8	Nabila Snack & cookies	Jalan. PM. NOOR perumahan Griya Mukti blok T No. 5, Kec. Samarinda Utara, Kota Samarinda	Puskemas Sempaja
9	Warsam Kitchen	Jalan. Turi Merah 2 No. 62 Perumahan Bengkuring, Sempaja Utara	Puskemas Bengkuring

10	Ceria Catering	Jalan. Padat Karya Perumahan Paris, Kec. Samarinda Utara	Puskemas Bengkuring
11	Eco Nasi Goreng 89 Arema	Jalan. Rajawali dalam, Kec. Sungai Pinang, Kota samarinda	Puskemas Temindung

B. Perencanaan Program

1. Identifikasi Masalah

Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di Indonesia, terutama UMKM Pangan terus berkembang di tengah kondisi pandemi COVID-19 ini sebagai usaha untuk meningkatkan pendapatan masyarakat, Penjaminan keamanan pangan menjadi masalah krusial yang layak mendapat perhatian. Keamanan pangan adalah isu kompleks melibatkan banyak stakeholder dalam penanganannya. Isu keamanan pangan berkembang luas dan menjadi perhatian di masyarakat karena berhubungan dengan kualitas kesehatan dan kesejahteraan yang baik bagi konsumen. Salah satu permasalahan dalam keamanan pangan saat ini adalah kurangnya kebersihan pada pengolahan pangan suatu industri yang mengakibatkan penurunan dari kualitas pangan akibat adanya kontaminasi yang masuk ke dalam pangan tersebut.

UMKM Mia Catering merupakan salah satu bentuk UMKM yang bergerak dalam bidang jasaboga yang bermitra dengan KedaiReka Universitas Mulawarman. Mia Catering sendiri termasuk ke dalam jasaboga golongan A1 karena hanya melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan makanan yang menggunakan dapur rumah tangga dan dikelola oleh keluarga. Dalam pelaksanaannya masih terdapat banyak kekurangan dalam menerapkan hygiene sanitasi makanan khususnya pada penjamah makanannya. Hal ini disebabkan karena beberapa faktor baik dari kurangnya pengetahuan maupun kurangnya sarana dan prasarana dalam penerapan hygiene sanitasi makanan. Oleh karena itu perlu dilakukan kegiatan lebih lanjut mengenai kondisi sanitasi tempat pengelolaan makanan dari UMKM Mia Catering dan upaya yang dapat dilakukan untuk dapat membantu penerapan hygiene sanitasi dalam mengolah makanan maupun memenuhi standar pengelolaan makanan lainnya.

2. Prioritas Masalah

Penetapan prioritas masalah yang digunakan menggunakan metode USG (Urgency, Seriousness, Growth) dimana masalah yang ada diprioritaskan dengan kriteria penilaian (1-5). Komponen USG adalah sebagai berikut :

- a) Urgency
Seberapa mendesak masalah tersebut harus dibahas dikaitkan dengan waktu yang tersedia untuk memecahkan masalah.
- b) Seriousness
Seberapa serius masalah tersebut perlu dibahas dikaitkan dengan akibat yang timbul dengan penundaan pemecahan masalah yang menimbulkan isu tersebut atau akibat yang menimbulkan masalah-masalah lain kalau masalah penyebab isu tidak dipecahkan. Dalam keadaan yang sama, suatu masalah yang dapat menimbulkan masalah lain adalah lebih serius bila dibandingkan dengan suatu masalah lain yang berdiri sendiri.
- c) Growth
Seberapa cepat isu tersebut menjadi berkembang dikaitkan kemungkinan masalah penyebab isu akan semakin memburuk jika dibiarkan.

Proses penentuan prioritas masalah pada Jasaboga Mia Catering dilakukan bersama berdasarkan hasil analisis situasi dan wawancara secara mendalam yang telah dilakukan kepada pemilik Jasaboga Mia Catering Samarinda.

Tabel 4.2 Penentuan Prioritas Masalah Jasaboga Mia Catering Samarinda

No	Masalah	U	S	G	Total
1.	Kurangnya penerapan hygiene sanitasi dalam mengolah dan menyajikan makanan	5	5	4	14
2.	Kurangnya penerapan hygiene sanitasi dalam menyimpan makanan	4	5	4	13
3.	Fasilitas sanitasi makanan kurang memadai	3	4	4	11

Berdasarkan hasil diatas maka list prioritas masalah yang telah didapat adalah sebagai berikut :

1. Kurangnya penerapan hygiene sanitasi dalam mengolah dan menyajikan makanan

2. Kurangnya penerapan hygiene sanitasi dalam menyimpan makanan
3. Fasilitas sanitasi makanan kurang memadai

3. Perumusan Pemecahan Masalah

a. Alternatif Pemecahan Masalah

Berdasarkan hasil prioritas masalah yang telah didapatkan dalam metode USG diatas maka dapat disusun beberapa alternatif pemecahan masalah atau alternatif program kegiatan yang akan dilakukan di Jasaboga Mia Catering. Berikut merupakan beberapa alternatif pemecahan masalah yang direncanakan sesuai dengan hasil rumusan masalah yang telah dilakukan perhitungan sebelumnya :

Tabel 4.3 Alternatif Pemecahan Masalah

Prioritas Masalah	Penyebab Primer	Penyebab Sekunder
Kurangnya penerapan hygiene sanitasi dalam mengolah dan menyajikan makanan serta menyimpan makanan	<i>Man</i>	Belum ada pihak yang melakukan sosialisasi secara langsung mengenai penerapan hygiene sanitasi terutama dalam mengolah dan menyajikan makanan serta menyimpan makanan
	<i>Method</i>	Pendampingan belum dilakukan secara langsung dan maksimal
	<i>Material</i>	Belum tersedianya sarana informasi dan sarana hygiene sanitasi makanan secara baik
	<i>Machine</i>	Kurangnya tenaga dalam melakukan sosialisasi maupun pendampingan secara langsung terhadap UMKM maupun pihak jasaboga terkait mengenai penerapan hygiene sanitasi makanan

b. Perumusan Pemecahan Masalah

Adapun perumusan pemecahan masalah dari penyebab sekunder yang telah didapatkan dari prioritas masalah diatas adalah :

Tabel 4.4 Perumusan Pemecahan Masalah

No	Penyebab Masalah	Alternatif Pemecahan Masalah
1	Belum ada pihak yang melakukan sosialisasi secara langsung mengenai penerapan hygiene sanitasi terutama dalam mengolah dan menyajikan makanan	Memberikan komunikasi informasi dan edukasi secara langsung mengenai penerapan hygiene sanitasi terutama dalam mengolah dan menyajikan makanan.
2	Pendampingan belum dilakukan secara langsung dan maksimal	Mengadvokasi pada pihak-pihak terkait untuk dapat melakukan pendampingan secara langsung dalam penerapan hygiene sanitasi makanan Membantu melakukan penilaian terhadap kualitas dari penerapan hygiene sanitasi makanan yang berfungsi sebagai bahan evaluasi dan peningkatan pengetahuan pengolah makanan terhadap penerapan hygiene sanitasi makanan
3	Belum tersedianya sarana informasi dan sarana hygiene sanitasi makanan lainnya	Membuat media informasi tambahan untuk sebagai panduan dalam penerapan hygiene sanitasi terutama dalam mengolah dan menyajikan makanan Mengadvokasi kepada pihak terkait sarana-sarana yang harus dipenuhi UMKM Jasaboga agar dapat membantu penerapan hygiene sanitasi makanan dengan baik

4. Prioritas Pemecahan Masalah

Penentuan prioritas pemecahan masalah dalam hal ini adalah dengan menggunakan metode CARL. Metode CARL mempertimbangkan kemampuan atau ketersediaan

sumberdaya(capability), kemudahan masalah untuk diatasi (accessibility), kesiapan dari tenaga pelaksana dan sasaran (readiness) dan seberapa besar pengaruh kriteria satu dengan yang lainnya dalam melakukan pemecahan masalah (leverage) yang dinilai dengan pemberian skor 0 hingga 5. Hasil yang didapatkan disajikan dalam tabel berikut :

Tabel 4.5 Penentuan Prioritas Pemecahan Masalah dengan Metode CARL

Alternatif Solusi	CARL, LC, HI & C							
	C	A	R	L	Tot	LC	HI	C
Memberikan komunikasi informasi dan edukasi secara langsung mengenai penerapan hygiene sanitasi terutama dalam mengolah dan menyajikan makanan	4	5	5	4	400	✓	✓	
Mengadvokasi pada pihak-pihak terkait untuk dapat melakukan pendampingan secara langsung dalam penerapan hygiene sanitasi makanan	3	3	3	3	81	✓	✓	✓
Membantu melakukan penilaian terhadap kualitas dari penerapan hygiene sanitasi makanan yang berfungsi sebagai bahan evaluasi dan peningkatan pengetahuan pengolahan makanan terhadap penerapan hygiene sanitasi makanan	4	4	3	5	240	✓	✓	✓
Membuat media informasi tambahan untuk sebagai panduan dalam penerapan	4	5	5	4	400	✓	✓	✓

hygiene sanitasi terutama dalam mengolah dan menyajikan makanan								
Mengadvokasi kepada pihak terkait sarana-sarana yang harus dipenuhi UMKM Jasaboga agar dapat membantu penerapan hygiene sanitasi makanan dengan baik	3	3	2	4	72		✓	✓

Berdasarkan hasil penilaian di atas maka di dapatkan prioritas solusi atau pemecahan masalah sebagai berikut:

1. Membuat media informasi tambahan untuk sebagai panduan dalam penerapan hygiene sanitasi terutama dalam mengolah dan menyajikan makanan
2. Memberikan komunikasi informasi dan edukasi secara langsung mengenai penerapan hygiene sanitasi terutama dalam mengolah dan menyajikan makanan
3. Membantu melakukan penilaian terhadap kualitas dari penerapan hygiene sanitasi makanan yang berfungsi sebagai bahan evaluasi dan peningkatan pengetahuan pengolah makanan terhadap penerapan hygiene sanitasi makanan
4. Mengadvokasi pada pihak-pihak terkait untuk dapat melakukan pendampingan secara langsung dalam penerapan hygiene sanitasi makanan
5. Mengadvokasi kepada pihak terkait sarana-sarana yang harus dipenuhi UMKM Jasaboga agar dapat membantu penerapan hygiene sanitasi makanan dengan baik

C. Pelaksanaan atau Realisasi Kegiatan

Program kegiatan yang dilakukan di KedaiReka dikategorikan dalam kegiatan utama dan kegiatan partisipasi yang akan dijelaskan sebagai berikut

1. Kegiatan Utama

a. Kegiatan Penyuluhan dan Pemberian Media Informasi

Kegiatan yang dilakukan adalah penyampaian informasi dan edukasi mengenai hygiene sanitasi makanan khususnya dalam mengolah makanan dan menyajikan makanan pada penjamah makanan serta penyimpanan makanan di UMKM Jasaboga Mia Catering.

Kegiatan dilakukan pada pekan ke-3 Magang Regular Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Mulawarman. Dilakukan pula pemberian informasi yang dikemas dalam bentuk buku saku atau booklet dalam pelaksanaan penerapan hygiene sanitasi makanan pada pengolah makanan di UMKM Jasaboga Mia Catering. Diberikan pula media poster untuk dapat ditempelkan di dapur pengelolaan makanan UMKM Mia Catering.

Monitoring kegiatan dilaksanakan dengan memastikan media informasi dapat terbaca dengan baik oleh pelaku UMKM Jasaboga Mia Catering dan dapat diterapkan isi dari informasi di dalamnya.

Kegiatan evaluasi yang dilakukan untuk mengukur keberhasilan program yaitu melalui pemberian pertanyaan mengenai tersampainya isi media informasi yang telah diberikan melalui pemberian pre test dan post test kepada pegawai atau pelaku UMKM Jasaboga Mia Catering.

Hasil pengukuran terhadap isi dari media informasi yang telah tersampaikan adalah sebagai berikut

Tabel 4.6 Hasil Evaluasi Pemberian Media Informasi (Booklet)

Pegawai	Umur (tahun)	Pretest (0-100)	Posttest (0-100)
Pegawai 1	45	85	100
Pegawai 2	62	70	95
Rata-rata		77,5	97,5

b. Kegiatan Inspeksi dan Analisis Sanitasi Rumah Makan

Kegiatan yang dilakukan selanjutnya adalah kegiatan inspeksi tempat pengelolaan makanan yang dilakukan di UMKM Jasaboga Mia Catering pada pekan ke-2 Magang Regular Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Mulawarman. Pada inspeksi dilakukan penilaian terhadap variabel atau komponen penilaian inspeksi hygiene sanitasi rumah makan yang mengacu pada Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran. Penilaian dilakukan terhadap lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, dapur, ruang makan, gudang bahan makanan, bahan makanan, makanan jadi, pengolahan makanan, tempat penyimpanan bahan makanan,

penyajian makanan, peralatan hingga pada penjamah makanan atau tenaga kerjanya. Berikut adalah hasil dari inspeksi yang telah dilakukan

Tabel 4.7 Hasil Inspeksi Hygiene Sanitasi Rumah Makan UMKM Mia Catering

No	Variabel atau Komponen	Bobot	Nilai
A. Lokasi, Bangunan dan Fasilitas			
1.	Halaman bersih, rapi, tidak becek, dan berjarak sedikitnya 500 meter dari sarang lalat / tempat pembuangan sampah, serta tidak tercium bau busuk atau tidak sedap yang berasal dari sumber pencemaran .	1	1
2.	Konstruksi bangunan kuat, aman, terpelihara, bersih dan bebas dari barang-barang yang tidak berguna atau barang sisa.	1	0
3.	Lantai kedap air, rata, tidak licin, tidak retak, ter pelihara dan mudah dibersihkan.	1	1
4.	Dinding dan langit-langit dibuat dengan baik, terpelihara dan bebas dari debu (sarang laba -laba)	1	1
5.	Bagian dinding yang kena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai	1	0
6.	Pintu dan jendela dibuat dengan baik dan kuat. Pintu dibuat menutup sendiri, membuka kedua arah dan dipasang alat penahan lalat dan bau. Pintu dapur membuka ke arah luar.	1	0
B. Pencahayaan			
7.	Pencahayaan sesuai dengan kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan. Kuat cahaya sedikitnya 10 fc pada bidang kerja	1	1
C. Penghawaan			
8.	Ruang kerja maupun peralatan dilengkapi ventilasi yang baik se hingga terjadi sirkulasi udara dan tidak pengap.	1	1
D. Air Bersih			
9.	Sumber air bersih aman, jumlah cukup dan bertekanan	5	5

E.	Air Kotor		
10.	Pembuangan air limbah dari dapur, kamar mandi, WC dan saluran air hujan lancar, baik dan tidak menggenang	3	3
F.	Fasilitas Cuci Tangan dan Toilet		
11.	Jumlah cukup, tersedia sabun, nyaman dipakai dan mudah dibersihkan.	3	3
G.	Pembuangan Sampah		
12.	Tersedia tempat sampah yang cukup, bertutup, anti lalat, kecoa, tikus dan dilapisi kantong plastik yang se lalu diangkat setiap kali penuh	2	2
H.	Ruang Pengolahan Makanan		
13.	Tersedia luas lantai yang cukup untuk pekerja pada bangunan , dan terpisah dengan tempat tidur atau tempat mencuci pakaian	1	1
14.	Ruangan bersih dari barang yang tidak berguna. (barang tersebut disimpan rapi di gudang)	1	0
I.	Karyawan		
15.	Semua karyawan yang bekerja bebas dari penyakit menular, seperti penyakit kulit, bisul, luka terbuka dan infeksi saluran pernafasan atas (ISPA).	5	5
16.	Tangan selalu dicuci bersih, kuku dipotong pendek, bebas kosmetik dan perilaku yang higienis.	5	3
17.	Pakaian kerja, dalam keadaan bersih, rambut pendek dan tubuh bebas perhiasan.	1	0
J.	Makanan		
18.	Sumber makanan , keutuhan dan tidak rusak.	5	5
19.	Bahan makanan terolah dalam kemasan asli, terdaftar, berlabel dan tidak kadaluwarsa.	1	1
K.	Perlindungan Makanan		
20.	Penanganan makanan yang potensi berbahaya pada suhu, cara dan waktu yang memadai selama penyimpanan peracikan, persiapan penyajian dan	5	5

	pengangkutan makanan serta melunakkan makanan beku sebelum dimasak (thawing).		
21.	Penanganan makanan yang potensial berbahaya karena tidak ditutup atau disajikan ulang.	4	4
L.	Peralatan Makan dan Masak		
22.	Perlindungan terhadap peralatan makan dan masak dalam cara pembersihan, penyimpanan, penggunaan dan pemeliharaannya.	2	2
23.	Alat makan dan masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang.	2	2
24.	Proses pencucian melalui tahapan mulai dari pembersihan sisa makanan, perendaman, pencucian dan pembilasan.	5	3
25.	Bahan racun / pestisida disimpan tersendiri di tempat yang aman, terlindung, menggunakan label / tanda yang jelas untuk digunakan.	5	4
26.	Perlindungan terhadap serangga, tikus, hewan peliharaan dan hewan pengganggu lainnya.	4	2
M.	Khusus Golongan A1		
27.	Ruang pengolahan makanan tidak dipakai sebagai ruang tidur.	1	1
28.	Tersedia 1 (satu) buah lemari es (kulkas)	4	4
Total		70	60

Hasil Pemeriksaan UMKM Mia Catering Jasaboga Golongan A1

$$\text{Hasil Pemeriksaan} = \frac{\text{Total yang didapatkan}}{\text{Total nilai}} \times 100\%$$

$$\text{Hasil Pemeriksaan} = \frac{60}{70} \times 100\%$$

$$\text{Hasil Pemeriksaan} = 85,71\%$$

2. Kegiatan Partisipasi

a. Kegiatan Pelatihan-Pelatihan

Kegiatan lainnya yang dilakukan dalam program KedaiReka guna meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam penerapan hygiene sanitasi makanan dan keamanan pangan pada UMKM Mitra yang telah bergabung bersama program KedaiReka adalah kegiatan pelatihan-pelatihan. Pelatihan ini terdiri dari berbagai topik pembahasan yaitu Pelatihan mengenai Halal Food, Pelatihan Food Waste Management dan Pembuatan Media Promosi, Pelatihan Tata Cara Mendapatkan Izin Edar P-IRT dan Laik Sehat, Pelatihan HACCP dan Pelatihan Hygiene Sanitasi Industri.

Pelatihan Halal Food dilakukan pada pekan ke-2 di Kegiatan Magang Regular Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Mulawarman yang di sampaikan oleh Bapak Sulistyo Prabowo, S.TP.,M.P.,M.PH.,Ph.D dari PATPI. Pada pelatihan ini telah tersampainya pelatihan mengenai pentingnya halal food pada industri makanan.

Pelatihan kedua adalah mengenai Food Waste Management dan Pembuatan Media Promosi yang disampaikan oleh Bapak Bryan Citrasena dari *Indonesia Business Council for Sustainable Development* yang membahas mengenai food waste management dan Ibu Riza Hayati Ifroh dari Ketua Perkumpulan Promotor dan Pendidik Kesehatan Masyarakat Pengurus Daerah Kalimantan Timur yang membahas mengenai pembuatan media promosi yang baik bagi industri makanan. Pada kegiatan ini menghasilkan output pembentukan media promosi baru bagi UMKM seperti papan nama dan *roll banner*.

Pelatihan selanjutnya adalah mengenai Tata Cara Mendapatkan Izin Edar P-IRT dan Laik Sehat yang disampaikan oleh Ibu Maryam Amir, SKM., M.Kes sebagai pengelola Program Kesjaor Dinas Kesehatan Kota Samarinda yang ditujukan untuk memberi informasi kepada pelaku UMKM terkait pentingnya meningkatkan kualitas dan menjamin keamanan produk makanan dengan surat Laik Sehat. Pelatihan selanjutnya adalah mengenai HACCP yang disampaikan oleh Bapak Andi Anwar, SKM.,M.Kes dan Hygiene Sanitasi Industri yang disampaikan oleh Bapak Oktofa Pamungkan, M.Si sebagai Kepala Balai K3 Provinsi Kalimantan Timur. Kegiatan Pelatihan disampaikan dan ditujukan kepada 11 UMKM sasaran yang telah bermitra bersama Program KedaiReka Universitas Mulawarman yang telah disampaikan sebelumnya dan salah satu dari UMKM tersebut merupakan UMKM Mia Catering.

b. Kegiatan Pengabdian Masyarakat melalui Food Share dan Food Safet

Kegiatan selanjutnya adalah bentuk kegiatan pengabdian masyarakat untuk membantu menyelamatkan ketahanan pangan bagi warga masyarakat khususnya di Kota Samarinda

yaitu kegiatan pembagian makanan pada hari Jumat yang ditujukan kepada beberapa Panti Asuhan dan Pondok Pesantren di Kota Samarinda. Berikut adalah hasil kegiatan food share yang telah dilakukan di kurang lebih 31 Panti Asuhan di Kota Samarinda

Tabel 4.8 Hasil Kegiatan Food Share KedaiReka

No	Sasaran	Alamat	Jumlah Box Makanan
Pekan Pertama			
1.	Panti Asuhan Darul Fallah (Hidayatullah)	JL. Perjuangan No.22 RT.01 Kel.Lempake Kec. Samarinda Utara	247
2.	Panti Asuhan Uswatun Hasanah	JL. A. W Syahrani GG.8 Rt.14 Kel.Gn. Kelua Kec.Samarinda Ulu	
3.	Panti Asuhan Siti Khadijah	Jl. Merdeka dekat pertigaan	
4.	Panti Asuhan Ruhama	JL.P.Suryanata Pal 5 Kel. Bukit Bkn an Kec.Samarinda Ulu	
Pekan Kedua			
1.	Panti Asuhan Al-Walidaturrahmah	Jl. Sirajd Salman	200
2.	Panti Asuhan Arly Kurnia	JL.Merdeka II Kel.Sei. Pinang Dalam Rt.22 No.45 Kec.Samarinda Utara	
3.	Panti Asuhan Asih Manuntung	Jln. Ruhui Rahayu I Kel. Gunung Kelua Kec. Samarinda Ulu	
4.	Panti Asuhan Qolbu Salim	Jl. Ks. Tubun	

Pekan Ketiga			
1.	Panti Asuhan Istiqomah	Jl. Wahid Hasyim Gg. Ahim Kel. Sempaja Kec. Samarinda Utara	215
2.	Panti Asuhan Ibnu Hanin	Jl. Gn. Merapi Samarinda	
3.	Panti Asuhan Cinta Rasul	JL. Sultan Alimuddin Gg. Rakat Rt.21 Kel.Selili Kel. Samarinda Iilir	
4.	Panti Asuhan As-Sa'diah	Jln. P.Suryanata Pal 5 Kel.Bukit Pinang Kec.Samarinda Ulu	
Pekan Keempat			
1.	Panti Asuhan Ar-Rahman	JL. P. Suryanata Ring Road III Kel.Bkt Pinang Kec. Samarinda Ulu	206
2.	Panti Asuhan Darul Ikhsan	JL. Siti Asyiah Rt.28 Kel. Teluk Lerong Iilir Kec.Samarinda Ulu	
3.	Panti Asuhan Al-Hayat Allah	JL. Sultan Sulaiman Pelita 5 Kel.Sambutan Kec.Samarinda Iilir	
4.	Pondok Pesantren Sa'diyah	JL.Kurnia Makmur Kel. Harapan Baru Kec.Samarinda Seberang	
5.	Panti Asuhan Ibnu Hanin	JL. Siradj Salman Rt.27 No 22 Samarinda Ulu	
Pekan Kelima			
1.	Panti Asuhan Rahmatullah	JL. Kartini No.27 RT. 39 Kel.Lempake Kec. Samarinda Utara	284
2.	Panti Asuhan Untung Tuah	JL. Pelita No.15 Kel. Sungai Pinang Dalam Kec. Samarinda Utara	

3.	Sahabat Yatim Indonesia	JL. Slamet Riyadi No. 04 RT.10 Sungai Kunjang Samarinda	
4.	Panti Asuhan Baitul Hasan	JL. Panjaitan - Talangsari Gg. H. Alasan RT.01 No.90	
5.	Pondok Pesantren Subulussalam	Jl. Subulus Salam Kel. Sidomulyo, Kec. Samarinda Iilir	
Pekan Keenam			
1.	Panti Asuhan Ihya Ulumudin	JL. Sentosa Dalam VI Kel. Sei Pinang Dalam kec. Samarinda Utara	274
2.	Panti Asuhan Khoirul Amal	Jl. Kadrie Oening No.64, Air Hitam, Kec. Samarinda Ulu, Kota Samarinda	
3.	Panti Asuhan Al-Maa'uun	Jl. APT. Pranoto RT.01 Kel. Gunung Panjang Kec. Samarinda Seberang	
4.	Panti Asuhan Al-Mujahidin	Jl.Untung Suropati Rt.31 Kel.Karang Asam Ulu Kec.Sungai Kunjang	
5.	Panti Asuhan Siti Khadijah	Jl Merdeka Dekat Pertigaan	

BAB V. PEMBAHASAN

1. Kegiatan Utama

a. Kegiatan Penyuluhan dan Pemberian Media Informasi

Pengetahuan merupakan dasar yang penting dalam pembentukan perilaku seseorang. Adapun hal-hal yang dapat mempengaruhi pengetahuan terdiri dari faktor internal dan eksternal, faktor internal mencakup; pendidikan, pekerjaan, dan umur, sedangkan faktor eksternal meliputi faktor lingkungan dan sosial budaya. Pengetahuan dapat ditingkatkan melalui pendidikan kesehatan seperti penyuluhan kesehatan higiene dan sanitasi makanan. Penyuluhan kesehatan sebagai bagian dalam promosi kesehatan memang diperlukan sebagai upaya meningkatkan kesadaran dan pengetahuan, disamping sikap dan perilaku. Tujuan penyuluhan adalah pemberian penerangan dan informasi, maka setelah dilakukan penyuluhan kesehatan seharusnya terjadi peningkatan pengetahuan oleh masyarakat. Pendidikan kesehatan berupa penyuluhan akan memberikan dampak berupa pembelajaran yang menghasilkan suatu perubahan dari sebelumnya yang belum diketahui menjadi diketahui, yang dahulu belum di mengerti sekarang dapat dimengerti. Hal ini sesuai dengan tujuan akhir dari penyuluhan agar masyarakat dapat mengetahui, menyikapi dan melaksanakan perilaku hidup sehat.

Pada kegiatan penyampaian informasi dan edukasi mengenai hygiene sanitasi makanan khususnya dalam mengolah makanan dan menyajikan makanan pada penjamah serta penyimpanan makanan di UMKM Jasaboga Mia Catering yang dilakukan melalui penyuluhan secara langsung dengan dibantu media booklet atau buku saku didapatkan bahwa hasil rata-rata Pretest yang diberikan adalah bernilai 77,5 meningkat menjadi 97,5 yang merupakan hasil rata-rata Posttest yang telah diberikan setelah materi disampaikan.

Perubahan perilaku dan persepsi individu dapat dilakukan dengan penyuluhan kesehatan dengan menggunakan pendekatan model Health Belief Model (HBM). Yang mana persepsi individu dalam memandang penyakit dipengaruhi oleh tindakan yang dilakukan seperti adanya penyuluhan kesehatan melalui media massa, koran, majalah, ceramah, nasehat dari orang terdekat, adanya kartu pengingat, faktor penyakit yang dialami oleh anggota keluarga juga dapat memengaruhi persepsi individu dalam memandang penyakit-nya sebagai ancaman (Allender & Spradley, 2010). Hal ini juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Haryani (2016) bahwa terdapat pengaruh

yang bermakna penyuluhan kesehatan langsung dan melalui media massa dengan perawatan hipertensi pada usia dewasa di sebuah kelurahan di kota Depok dan penyuluhan kesehatan melalui media cetak merupakan faktor yang paling dominan berhubungan dengan perawatan hipertensi pada usia dewasa.

Pada penelitian yang dilakukan oleh *Ministry Of Health and Child Welfare* (2011) dalam jurnal *Strategy to Accelerate Acces to Sanitation and Hygiene* didapatkan pula bahwa Penyuluhan Higiene dan Sanitasi merupakan metode intervensi kebersihan yang paling yang efektif untuk mengendalikan endemik diare dan merupakan metode yang paling murah dalam intervensi.

b. Kegiatan Inspeksi dan Analisis Sanitasi Rumah Makan

UMKM Mia Catering merupakan salah satu bentuk UMKM yang bergerak dalam bidang jasaboga yang bermitra dengan KedaiReka Universitas Mulawarman. Mia Catering sendiri termasuk ke dalam jasaboga golongan A1 karena hanya melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan makanan yang menggunakan dapur rumah tangga dan dikelola oleh keluarga. Kegiatan yang selanjutnya dilakukan adalah kegiatan inspeksi tempat pengelolaan makanan untuk dapat dianalisis keadaan sanitasi rumah makan di UMKM Mia Catering.

Pada hasil penilaian inspeksi hygiene sanitasi rumah makan yang mengacu kepada Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga hasil pemeriksaan atau penilaian inspeksi pada UMKM Mia Catering khusus pada Jasaboga Golongan A1 didapatkan hasil penilaian sebesar 85,71 %.

Pada Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tersebut telah ditetapkan nilai-nilai yang menggambarkan terpenuhi atau tidaknya sanitasi rumah makan dalam industri Jasaboga yang dijelaskan sebagai berikut:

Nilai dari hasil penjumlahan uraian yang telah memenuhi syarat, menentukan terhadap dipenuhi tidaknya persyaratan secara keseluruhan, dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Untuk golongan A1 : minimal mencapai 65, atau $65/70 = 93\%$.
2. Untuk golongan A2 : minimal mencapai 70, atau $71/74 = 94,5\%$.

3. Untuk golongan A3 : minimal mencapai 74, atau $75/83 = 92,5\%$.
4. Untuk golongan B : minimal mencapai 83, atau $84/92 = 90,2\%$.
5. Untuk golongan C : minimal mencapai 92, atau $92/100 = 92\%$.

Pada hasil inspeksi yang telah dilakukan didapatkan total poin untuk Jasaboga Golongan A1 sebesar 60 poin atau $60/70 = 85,71\%$. Dalam hal ini UMKM Mia Catering belum memenuhi syarat minimal yang telah ditetapkan oleh Peraturan Menteri yaitu minimal poin mencapai 65, atau $65/70 = 93\%$.

Beberapa permasalahan yang ditemukan dari hasil penilaian tersebut adalah Konstruksi bangunan kuat, aman, terpelihara, bersih namun masih terdapat barang-barang yang tidak berguna atau barang sisa di sekitar tempat pengelolaan makanan. Barang-barang sisa yang tidak berguna dapat menjadi sumber pencemaran secara fisik bagi makanan apabila tidak segera dibersihkan. Kontaminasi fisik tersebut yaitu berupa benda asing yang bukan bagian dari bahan makanan yang terdapat pada makanan. Dalam barang-barang tersebut memungkinkan pula dapat mengandung cemaran biologis yaitu organisme yang hidup pada barang sisa tersebut yang dapat menimbulkan kontaminan dalam makanan dan dapat menyebabkan pencemaran makanan

Permasalahan sanitasi yang ditemukan sebagian besar terletak pada penjamah atau pengelola makanannya. Diantaranya adalah masih tidak bebas kosmetik dan perilaku yang kurang higienis serta masih menggunakan banyak perhiasan. Upaya membiasakan atau membudayakan kegiatan pencegahan, terhadap kontaminasi makanan memerlukan kekonsistenan serta butuh pengawasan dan kedisiplinan dari penjamah makanan sendiri.

Selain itu kurangnya penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) seperti masker, sarung tangan disposable, dan penutup kepala sebagai salah satu bentuk perlindungan terhadap keamanan makanan dari kontaminasi bahan-bahan diluar makanan juga belum dilakukan. Hal ini didukung oleh penelitian Meilala (2017) yang menyatakan bahwa sebanyak 50% petugas penjamah makanan tidak menggunakan penutup kepala sewaktu bekerja. Pada dasarnya pekerja penjamah makanan dalam Mia Catering setuju dalam menggunakan alat pelindung diri saat mengelola makanan, namun karena keterbatasan fasilitas seperti tidak tersedianya masker atau peralatan yang kurang atau tidak tersedia mereka tidak menggunakan alat pelindung diri tersebut.

Selain itu permasalahan lainnya yang ditemukan dalam hygiene sanitasi makanan Mia Catering adalah kurang baiknya kondisi penyimpanan makanan dan masih terdapat

binatang peliharaan seperti kucing disekitar dapur pengolahan makanan. Hygiene dan Sanitasi dalam penyimpanan bahan makanan adalah upaya pengendalian faktor resiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan dalam proses penyimpanan bahan makanan. Penyimpanan bahan makanan yang sesuai standar akan memperlambat pembusukan makanan dan proses kontaminasi makanan sehingga kualitas makanan tetap terjaga. Dalam hal ini UMKM Mia Catering harus memperhatikan penyimpanan bahan-bahan makanannya dengan rapi dan baik, menjauhkan dari sumber-sumber berbahaya seperti bahan racun atau pestisida, dan membersihkan barang-barang yang tidak berguna disekitar penyimpanan bahan makanan untuk mengurangi kontaminasi bahan makanan.

2. Kegiatan Partisipasi : Pelatihan dan Pengabdian Masyarakat melalui Program Food Share

Kegiatan yang dilakukan dalam program KedaiReka guna meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam penerapan hygiene sanitasi makanan dan keamanan pangan pada UMKM Mitra yang telah bergabung bersama program KedaiReka adalah kegiatan pelatihan-pelatihan yang ditujukan kepada 11 kelompok UMKM Mitra KedaiReka. Pelatihan ini terdiri dari berbagai topik pembahasan yaitu Pelatihan mengenai Halal Food, Pelatihan Food Waste Management dan Pembuatan Media Promosi, Pelatihan Tata Cara Mendapatkan Izin Edar P-IRT dan Laik Sehat, Pelatihan HACCP dan Pelatihan Hygiene Sanitasi Industri. Kualitas yang harus ditingkatkan penjamah makanan adalah pengetahuan dan perilaku hygiene sanitasi yang baik dan benar.

Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang penting dalam terbentuknya tindakan atau perilaku seseorang. Apabila suatu perbuatan yang didasari oleh pengetahuan akan lebih lama daripada perbuatan yang tidak didasari oleh pengetahuan. Berdasarkan hasil penelitian dari Wagustina tentang pengaruh pelatihan hygiene dan sanitasi dalam meningkatkan pengetahuan dan perilaku penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum daerah Meuraxa Banda Aceh, hasil analisis uji t menunjukkan bahwa ada perbedaan perilaku penjamah makanan sebelum dan sesudah mengikuti pelatihan . Hasil penelitian Herningtyas adalah pelatihan dengan menggunakan media power point dan poster terbukti dapat meningkatkan pengetahuan peserta pelatihan hygiene sanitasi. Beberapa hasil penelitian di atas menyatakan bahwa pelatihan adalah upaya efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan perilaku seseorang . Hasil penelitian Arrizka ada peningkatan nyata hasil tes pengetahuan dan sikap peserta setelah

mendapatkan pelatihan higiene sanitasi. Pelatihan sebagai suatu proses pembelajaran dilakukan secara sistematis dapat mencapai hasil yang optimal

Pelatihan adalah proses pembelajaran yang lebih menekankan praktik dari pada teori yang dilakukan seseorang atau kelompok dengan menggunakan pendekatan berbagai pembelajaran dengan tujuan meningkatkan kemampuan dalam satu atau beberapa jenis keterampilan tertentu. Berdasarkan uraian penjelasan di atas, dapat disimpulkan bahwa pelatihan merupakan kegiatan yang bertujuan untuk membantu orang untuk berkembang dan meningkatkan kompetensi individual dalam waktu yang relatif singkat, yang berguna bagi kesempatan di masa depan baik bagi individu itu sendiri maupun bagi karir professional seseorang.

Dimensi program pelatihan efektif yang dapat diukur melalui

a.) Materi Pelatihan (Isi Pelatihan) yaitu, apakah isi program pelatihannya relevan dan sejalan dengan kebutuhan pelatihan yang terkini ;

b.) Metode Pelatihan, metode pelatihan yang ditunjukkan harus sesuai untuk peserta pelatihan tersebut dan juga metode pelatihannya harus cocok dengan gaya belajar peserta pelatihan;

c.) Keterampilan dan Sikap Pelatih, pelatih harus memiliki keterampilan dan sikap serta penyampaian yang tepat dalam mendorong peserta pelatihan untuk belajar;

d.) Durasi Waktu Pelatihan, adalah seberapa lama durasi pemberian materi utama yang wajib dipelajarin dan durasi waktu dalam menyampaikan materi pelatihan;

e.) Fasilitas Pelatihan, tempat penyelenggaraan pelatihan dapat dikendalikan oleh pelatih, apakah relevan dengan jenis pelatihan

BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

UMKM Mia Catering merupakan salah satu bentuk UMKM yang bergerak dalam bidang jasaboga yang bermitra dengan KedaiReka Universitas Mulawarman. Mia Catering sendiri termasuk ke dalam jasaboga golongan A1 karena hanya melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan makanan yang menggunakan dapur rumah tangga dan dikelola oleh keluarga yang dalam pelaksanaannya masih terdapat banyak kekurangan dalam menerapkan hygiene sanitasi makanan khususnya pada penjamah makanannya. Berdasarkan hasil prioritas masalah didapatkan beberapa masalah yang ditemukan di UMKM Mia Catering yaitu

4. Kurangnya penerapan hygiene sanitasi dalam mengolah dan menyajikan makanan
5. Kurangnya penerapan hygiene sanitasi dalam menyimpan makanan
6. Fasilitas sanitasi makanan kurang memadai

Setelah itu ditentukan prioritas pemecahan masalah dalam hal ini adalah dengan menggunakan metode CARL dan didapatkan hasil prioritas pemecahan masalah diantaranya adalah

6. Membuat media informasi tambahan untuk sebagai panduan dalam penerapan hygiene sanitasi terutama dalam mengolah dan menyajikan makanan
7. Memberikan komunikasi informasi dan edukasi secara langsung mengenai penerapan hygiene sanitasi terutama dalam mengolah dan menyajikan makanan
8. Membantu melakukan penilaian terhadap kualitas dari penerapan hygiene sanitasi makanan yang berfungsi sebagai bahan evaluasi dan peningkatan pengetahuan pengolah makanan terhadap penerapan hygiene sanitasi makanan

Kegiatan yang dilakukan adalah penyampaian informasi dan edukasi mengenai hygiene sanitasi makanan khususnya dalam mengolah makanan dan menyajikan makanan pada penjamah makanan serta penyimpanan makanan di UMKM Jasaboga Mia Catering dengan bantuan buku saku atau booklet dan didapatkan bahwa hasil rata-rata Pretest yang diberikan adalah bernilai 77,5 meningkat menjadi 97,5 yang merupakan hasil rata-rata Posttest yang telah diberikan setelah materi disampaikan.

Kegiatan selanjutnya yaitu penilaian inspeksi hygiene sanitasi rumah makan yang mengacu kepada Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor

1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga hasil pemeriksaan atau penilaian inspeksi pada UMKM Mia Catering khusus pada Jasaboga Golongan A1 didapatkan hasil penilaian sebesar 85,71 % yang artinya UMKM Mia Catering belum memenuhi syarat minimal yang telah ditetapkan oleh Peraturan Menteri yaitu minimal poin mencapai 65, atau $65/70 = 93\%$.

Kegiatan lainnya yang dilakukan dalam program KedaiReka guna meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam penerapan hygiene sanitasi makanan dan keamanan pangan pada UMKM Mitra yang telah bergabung bersama program KedaiReka adalah kegiatan pelatihan-pelatihan yang terdiri dari berbagai topik pembahasan yaitu Pelatihan mengenai Halal Food, Pelatihan Food Waste Management dan Pembuatan Media Promosi, Pelatihan Tata Cara Mendapatkan Izin Edar P-IRT dan Laik Sehat, Pelatihan HACCP dan Pelatihan Hygiene Sanitasi Industri.

Selain itu dilakukan pula bentuk kegiatan pengabdian masyarakat untuk membantu menyelamatkan ketahanan pangan bagi warga masyarakat khususnya di Kota Samarinda yaitu kegiatan pembagian makanan pada hari Jumat yang ditujukan kepada 31 Panti Asuhan dan Pondok Pesantren di Kota Samarinda.

B. Saran

1. Kegiatan pelatihan hygiene sanitasi kepada penjamah makanan usaha catering maupun penyuluhan dapat terus dilakukan secara berkala dan berkelanjutan sampai batas waktu yang diperlukan, agar pengetahuan yang diterima dapat dipertahankan dan diterapkan dalam kehidupan sehari-hari sehingga dapat menjadi kebiasaan yang baik.
2. Pengawasan dan pendampingan diperlukan dalam pelatihan hygiene agar penjamah makanan dapat termotivasi dan sadar akan pentingnya penerapan perilaku hygiene dalam kehidupan sehari-hari
3. Hasil identifikasi masalah dan analisis inspeksi yang telah dilakukan dapat menjadi saran dan bahan advokasi kedepannya bagi pembuat kebijakan kesehatan atau stakeholder untuk membantu menyelesaikan masalah sanitasi makanan baik dalam melakukan pemberdayaan maupun penyediaan fasilitas bagi pelaku usaha UMKM di Kota Samarinda

Daftar Pustaka

- Allender, J.A., & Spradley, B.W. (2010). *Community health nursing: Promoting and protecting the public's health* (6th Ed). Philadelphia: Lippincott Williams & Wilkins
- Arrizka, N. 2017. Perangkat Pelatihan Untuk Meningkatkan Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Pengolahan Petis Udang di Desa Gumeng Kecamatan Pengembangan Bungah. *E-journal Boga*, Volume 5, No. 1, Edisi Yudisium Periode Februari 2017, 11-19.
- Desa, P. (2018). *Pelatihan standar higiene dan sanitasi untuk peningkatan pemberdayaan ukm olahan ikan patin*. 2(2), 49–54.
- Esyafira, Hasya Syilmi.2020. 3 Contoh Makanan Tercemar.Artikel Ilmu Kesehatan.Universitas Darussalam Gontor. <https://fik.unida.gontor.ac.id/3-contoh-makanan-tercemar/>.Diakses pada 20 Desember 2021
- Fathonah, Siti. 2005. *Higiene dan Sanitasi Makanan*. Unnes Press. Semarang.
- Haryani, S., Sahar, J., & Sukihananto, S. (2016). Penyuluhan Kesehatan Langsung dan melalui Media Massa Berpengaruh terhadap Perawatan Hipertensi pada Usia Dewasa Di Kota Depok. *Jurnal Keperawatan Indonesia*, 19(3), 161–168. <https://doi.org/10.7454/jki.v19i3.469>
- Herningtyas,ORizqa Anantasya. 2017. PelatihanOIHigiene Sanitasi untuk Meningkatkan Pengetahuan Penjamah Makanan Warung Kopi di Kawasan Kampus UNESA Lidah Wetan Surabaya.
- Jadmika, S. E. D., & Findriany, A. (2021). Pelatihan dan Pendampingan Higiene Sanitasi Pengolahan Pangan Industri Rumah Tangga. 5(1), 1–12.
- Kartika, M., & Kurniasih, E. P. (2021). *MATAPPA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Penguatan Peran dan Posisi UMKM dengan Kepemilikan PIRT*. 4(1), 129–134.
- Kepmenkes RI No. 1098/MENKES/SK/V/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga. <http://www.depkes.go.id/download/SK1098.pdf>.
- Kunci, K. (2021). *Pemberdayaan Masyarakat melalui Edukasi Cara Pembuatan Pangan*

Olahan yang Baik , Bahan Tambahan Pangan , dan Kemasan Pangan untuk Penguatan Jaminan Keamanan pada Pelaku UMKM Bidang Makanan di Balikpapan. 6(6), 625–634.

Kurniasari, D. A., Pujiati, R. S., & Ningrum, P. T. (2021). Higiene sanitasi makanan dan analisis nomor P-IRT pada kerupuk berwarna merah (Studi pasar Kepanjen Kabupaten Malang). *Pustaka Kesehatan*, 9(1), 1. <https://doi.org/10.19184/pk.v9i1.21063>

Lestari, Dyah Puji., Nurjazuli dan Hanani, Yusniar. 2015. Hubungan Higiene Penjamah dengan Keberadaan Bakteri Escherichia coli pada Minuman Jus Buah di Tembalang. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*. No.1. Vol.4

Miranti,OE. A., & Adi , A. C.O2016. Hubungan Pengetahuan Sikap dan Hygiene Perorangan (Personal Hygiene) Penjamah Makanan pada Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri. *Media Gizi Indonesia*, Vol. 11, No. 2 Juli–Desember 2016, 120-126.

Muhandri, T., Herawati, D., Budi, F. S., Nuraida, L., & Koswara, S. (2016). *Kesiapan Usaha Mikro Kecil Menengah Pangan dalam Penerapan ISO 9001 : 2008 (Studi Kasus di Palu , Sulawesi Tengah) (Capability of SME ' s Food in ISO 9001 Implementation (Case Study in Palu , Central Sulawesi))*.

Mulyani, R. (2017). Pengetahuan, Sikap Dan Perilaku Higiene Pengolah Makanan. *Jurnal Keperawatan*, 10(1): 6–12.

Notoatmodjo, S. 2007. Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku. Jakarta : Rineka Cipta.

Pesawat, K. D. (2020). *Jurnal Kedokteran Jurnal Kedokteran Vol . 06 No . 01 Desember 2020. 06(01), 68–76.*

Rahayu, D.P. 2016. Kajian Keberhasilan Program Pendampingan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) Pangan Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan dalam Penerapan Prinsip Keamanan Pangan. [Skripsi]. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. 62 hal.

Sawong, K. S. A., Andrias, D. R., & Muniroh, L. (2016). Penerapan Higiene Sanitasi Jasa Boga Pada Katering Golongan a2 Dan Golongan a3 Di Kota Palangka Raya Provinsi

- Kalimantan Tengah. Media Gizi Indonesia, 11(1), 1.
<https://doi.org/10.20473/mgi.v11i1.1-10>
- Tangerang, D. I. K. (2018). *Penerapan Keamanan dan Sanitasi Pangan pada Produksi ... Jurnal Agroteknologi Vol. 12 No. 02 (2018). 12(02).*
- Wagustina, OS. 2013. Pengaruh OPelatihan Hygiene dan Sanitasi Terhadap Pengetahuan dan Perilaku Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Meuraxa Banda Aceh . Jurnal Ilmiah STIKes U'Budiyah Vol.2, No.1, 56-66

Lampiran 1. Surat Magang KedaiReka



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS MULAWARMAN

LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Alamat : Jl. Kerayan No. 1 Gedung A8, Kampus Gunung Kelua, Samarinda 75119

Laman : <http://lp2m.unmul.ac.id> Surel: lp2m@unmul.ac.id

Nomor : 1316/UN17.L1/TU/2021
Lampiran : 1 (satu) berkas
Hal : Pengumuman Hasil Seleksi Mahasiswa
Program KedaiReka Unmul-Gojek 2021

31 Agustus 2021

Yth.

Daftar terlampir
di

Tempat

Sehubungan dengan hasil seleksi mahasiswa sebagai peserta Program KedaiReka yang telah dilakukan konsolidasi/wawancara oleh Tim Rekrutmen KedaiReka bersama Mitra Gojek secara Virtual pada tanggal 26-28 Agustus 2021, sehingga terjaring beberapa mahasiswa dari Fakultas Bapak/Ibu. Program dimaksud akan dilaksanakan selama 6 bulan (1 semester). Adapun mahasiswa yang akan mengikuti program tersebut (terlampir).

Demikian yang dapat kami sampaikan. Atas perkenan dan kerjasamanya, diucapkan terima kasih.

Anton Rammadi, Ph.D
NIP. 19800401 200501 1 001

Tembusan:

1. Rektor Unmul
2. Wakil Rektor Bidang Akademik Unmul
3. Wakil Rektor Bidang Kemahasiswaan & Alumni Unmul
4. Wakil Rektor Bidang Kerjasama, Perencanaan dan Humas Unmul

Program Kuliner Online

1	Nurwandah rusma	Sosek Perikanan
2	Selvi Puspita Ramadhanti	Sosek Perikanan
3	Muh. Isram Idris	Sosek Perikanan
4	Alfi Nur Aidah	Pertanian
5	Yuni Erniwati Kusuma Dewi	Pertanian
6	Khansa Fitria	Pertanian
7	Monica Hanny Rudynia Zahara	Pertanian
8	Novita Anggraini	Pertanian
9	Duan Indrawanda Kurnia	Pertanian
10	Agung Setioaji Alkhaliq	Pertanian
11	Melati Kusuma Wardani	Pertanian
12	Suharni Milenia Wati	Pertanian
13	Muhammad Alwi	Pertanian
14	Aldian Idris Febrianto	Pend. Bahasa Inggris
15	Onedha Hosana	Pertanian
16	Afifah Nur Isnaniah	Pertanian
17	Safira Fadhila	Pertanian
18	Darma Pawang	Pertanian
19	Naswa Ulfi Awalia	Pertanian
20	Nur Widya Sari	Pertanian
21	Farahdina Aida Rizqi	Pertanian
22	Dwi Noor Tang	Pertanian
23	Suriani	Pertanian
24	Suheni	Pertanian

Program Food share

1	Nanda novitasari	Sosek Perikanan
2	Mohammad Osman	Sosek Perikanan
3	Wafiq Alviqa	Sosek Perikanan
4	Bima Agung Lande	Kehutanan
5	Restu Dwi Indriani	Kehutanan
6	Feriansyah	Kehutanan
7	Muhamad Imam Utama	Kesehatan Masyarakat
8	Muhammad zulkarnain	Kesehatan Masyarakat
9	Bekti Ananda Febriani	Kesehatan Masyarakat
10	Gita Nurhikma	Kesehatan Masyarakat
11	Korin Violita Astuti	Kesehatan Masyarakat
12	La Ode Khairul Zikri	Kesehatan Masyarakat
13	Ulfa Shafira Nur	Informatika
14	Ayunda Putri Anjani	Informatika
15	Iswanto Taufik Arifin	Informatika
16	Zanu Alfandi Kamil	Informatika
17	Rinna Rahmatika Purwati	Kesehatan Masyarakat
18	Putri Diana	Kesehatan Masyarakat
19	Dyah Anindiya Alhamdini	Kesehatan Masyarakat
20	Silvanus Giovanni	Kedokteran
21	Khairun Nisa	Kedokteran

Lampiran 2. Laporan Kemajuan Magang

Laporan Kemajuan Magang Mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Mulawarman TA 2021/2022

Nama Mahasiswa : Bekti Ananda Febriani
 NIM : 1811015016
 Peminatan : Kesehatan Lingkungan
 Nama Instansi Magang : Matching Fund KedaiReka
 Minggu : Satu

Minggu 1				
No.	Hari/tanggal	Aktivitas	Hasil yang Dicapai	Catatan*
1.	18 November 25 November 1 Desember	Kegiatan berupa pelaksanaan inspeksi sanitasi pengolahan pangan ke UMKM sebagai bentuk dalam kegiatan upaya peningkatan hygiene sanitasi makanan pada UMKM	Hasil yang dicapai adalah bentuk penilaian kondisi UMKM sehingga dapat memberikan masukan dan saran perbaikan terhadap hygiene sanitasi makanan yang belum diterapkan di masing-masing UMKM	
2.	19 November 26 November 3 Desember	Kegiatan berupa pelaksanaan pengabdian masyarakat melalui program food share dan food safety	Hasil yang dicapai adalah bentuk pengabdian kepada masyarakat yang berbentuk pembagian makanan dan pengawasan keamanan pangan dari UMKM yang membantu dalam	

			pendistribusian makanan	
3.	24 November	Kegiatan merupakan bentuk-bentuk pelatihan yang ditujukan kepada UMKM mitra sehingga dapat meningkatkan pengetahuan dan keahlian dalam mengelola makanan dengan baik, - Pelatihan Halal Food dari PATPI	Tersampainya pelatihan langsung kepada mitra UMKM sehingga dapat meningkatkan pengetahuan mitra UMKM dalam hygiene sanitasi makanan dan keamanan pangan yang baik melalui pelatihan halal food, mengurangi limbah pangan di pelatihan food waste, berhasil	
	25 November	- Pelatihan Food waste management	membuat media promosi sendiri, dan pengolahan	
	25 November	- Pelatihan pembuatan media promosi	packaging yang benar dan sesuai serta membantu	
	23 November	- Pelatihan pengolahan packaging	meningkatkan pengetahuan untuk dapat meningkatkan	
		- Pelatihan Tata Cara mendapat izin edar P-IRT dan Laik Sehat	kualitas usaha pangan yang dijalankan untuk mendapatkan izin edar P-IRT dan Laik Sehat	

4.	26 November 2 Desember	Kegiatan merupakan program tambahan yaitu upaya untuk meningkatkan hygiene sanitasi pada penjamah (pengolah) makanan yang berfokus pada salah satu UMKM yaitu UMKM Jasa Boga, Mia Catering.	Telah dilakukan penyampaian program kerja dan diskusi permasalahan sanitasi makanan dengan jasa boga mia catering, dan telah dilakukan kegiatan penyuluhan mengenai sanitasi penjamah atau pengolah makanan dan pemberian buku pedoman sanitasi penjamah atau pengolah makanan kepada pelaku jasa boga mia catering.	
----	---------------------------	---	--	--

Diketahui,
Pembimbing Lapangan,



Dina Lusiana Setyowati, SKM., M.Kes
NIP. 19791229 200812 2 001

Disetujui,
Dosen Pembimbing Fakultas,

Blego Sedionoto, SKM., M.Kes., PhD
NIP. 197705022006041003

Lampiran 3. Daily Activity Magang




KEGIATAN HARIAN MAHASISWA MAGANG DI KEDAI REKA UNMUL TAHUN 2021

Nama : Bekti Ananda Febriani

Peminatan : Kesehatan Lingkungan

Lokasi Magang : KedaiReka Unmul

Minggu ke- : Dua

Minggu 2				
No.	Hari/Tanggal	Waktu	Nama Kegiatan	Bukti
1.	Senin, 15 November 2021	08.00- 16.00	Koordinasi Internal dan koordinasi kepada Instansi terkait	
2.	Selasa, 16 November 2021	08.00- 16.00	Pengelompokkan data UMKM	
3.	Rabu, 17 November 2021	08.00- 16.00	Follow up keterlibatan UMKM	

4.	Kamis, 18 November 2021	08.00-12.00	Pembekalan Tim Program KedaiReka dan persiapan kegiatan Pelatihan UMKM	
		13.00-16.00	Pelaksanaan Inspeksi Sanitasi Tempat Pengolahan Pangan: UMKM	
5.	Jum'at, 19 November 2021	08.00-15.00	Pelaksanaan Program Food Share	
6.	Sabtu, 20 November 2021	16.00-17.00	Koordinasi bersama PL	

Samarinda, 20 November 2021

Dosen Pembimbing Fakultas

Pembimbing Lapangan



Blego Sedionoto, SKM., M.Kes, Ph.D

NIP. 197705022006041003



Dina Lusiana Setyowati, SKM., M. Kes

NIP. 19791229 200812 2 001




KEGIATAN HARIAN
MAHASISWA MAGANG DI KEDAI REKA UNMUL
TAHUN 2021

Nama : Bekti Ananda Febriani


Peminatan : Kesehatan Lingkungan

Lokasi Magang : KedaiReka Unmul

Minggu ke- : Tiga

Minggu 3				
No.	Hari/Tanggal	Waktu	Nama Kegiatan	Bukti
1.	Senin, 22 November 2021	08.00-10.00	Persiapan pelatihan HalalFood dari PATPI	
		13.00-16.00	Pelatihan pengolahan, Packaging, dan teknik fotoproduk hari pertama	
2.	Selasa, 23 November 2021	08.00-11.00	Pelatihan pengolahan, Packaging produk hari kedua	

3.	Rabu, 24 November 2021	13.00-15.00	Persiapan pelatihan Food Waste management dan Pelatihan pembuatan mediapromosi	
		13.00-16.00	Pelaksanaan pelatihan HalalFood dari PATPI	
4.	Kamis, 25 November 2021	08.00-10.00	Pelaksanaan pelatihan FoodWaste management	
		10.00-12.00	Pelaksanaan Pelatihan pembuatan media promosi	
		15.00-17.00	Pelaksanaan Inspeksi Sanitasi Tempat Pengolahan Pangan: UMKM	
5.	Jumat, 26 November 2021	08.00-15.00	Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat melalui ProgramFood Share dan Food Safety	

		15.00-16.00	Penyampaian Program KerjaBaru dan diskusi permasalahan sanitasi makanan dengan UMKM Mia Catering	
--	--	-------------	--	---

Samarinda, 25 November
2021

Dosen Pembimbing Fakultas

Pembimbing Lapangan



Blego Sedionoto, SKM., M.Kes, Ph.D

NIP. 197705022006041003



Dina Lusiana Setyowati, SKM., M. Kes

NIP. 19791229 200812 2 001




KEGIATAN HARIAN
MAHASISWA MAGANG DI KEDAI REKA UNMUL
TAHUN 2021

Nama : Bekti Ananda Febriani


Peminatan : Kesehatan Lingkungan

Lokasi Magang : KedaiReka Unmul

Minggu ke- : Empat

Minggu ke 4				
No.	Hari/Tanggal	Waktu	Nama Kegiatan	Bukti
1.	Senin, 29 November 2021	08.00- 10.00	Pelatihan Web Digital Marketing	
		13.00- 16.00	Persiapan pelatihan Tata Cara Mendapatkan Izin Edar P-IRT dan Laik Sehat	 

2.	Selasa, 30 November 2021	08.00- 16.00	Pelaksanaan pelatihan Tata Cara Mendapatkan Izin Edar P-IRT dan Laik Sehat	
3.	Rabu, 1 Desember 2021	08.00- 11.00	Inspeksi Laik Sehat bersama Puskesmas	
		13.00- 15.00	Pelatihan Unggah Website KedaiReka	
4.	Kamis, 2 Desember 2021	08.00- 10.00	Pelaksanaan Inspeksi Sanitasi Tempat Pengolahan Pangan: UMKM	
		14.00- 17.00	Pelaksanaan program penyuluhan langsung buku panduan hygiene sanitasi penjamah atau pengolah makanan di UMKM Mia Catering	

5.	Jum'at, 3 Desember 2021	08.00- 15.00	Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat melalui Program Food Share dan Food Safety	
----	-------------------------------	-----------------	---	--

Samarinda, 5 Desember
2021

Dosen Pembimbing Fakultas

Pembimbing Lapangan




Blego Sedionoto, SKM., M.Kes, Ph.D


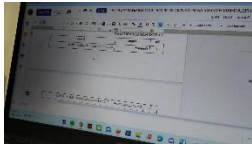

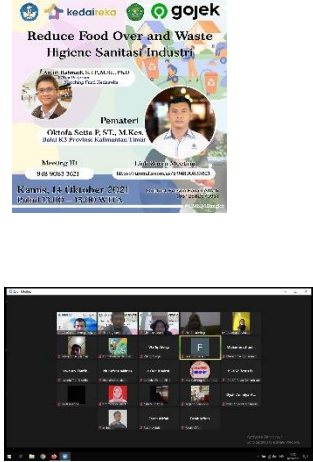
Dina Lusiana Setyowati, SKM., M. Kes

NIP. 197705022006041003

NIP. 19791229 200812 2 001

KEGIATAN HARIAN
MAHASISWA MAGANG DI KEDAI REKA UNMUL
TAHUN 2021

Nama : Bekti Ananda Febriani
Peminatan : Kesehatan Lingkungan
Lokasi Magang : KedaiReka Unmul
Minggu ke- : Empat

Minggu ke 5				
1.	Senin, 6 Desember 2021	08.00- 16.00	Persiapan pelatihan HACCP	
2.	Selasa, 7 Desember 2021	08.00- 16.00	Persiapan pelatihan Hygiene Sanitasi Industri	
3.	Rabu, 8 Desember 2021	08.00- 16.00	Pelaksanaan pelatihan HACCP	
4.	Kamis, 9 Desember 2021	08.00- 12.00	Pelaksanaan pelatihan Hygiene Sanitasi Industri	

		13.00-16.00	Pelaksanaan Inspeksi Sanitasi Tempat Pengolahan Pangan: UMKM	
		16.00-17.00	Pelaksanaan program pendampingan penerapan hygiene sanitasi penjamah dan pengelolaan makanan	  
5.	Jum'at, 10 Desember 2021	08.00-15.00	Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat melalui Program Food Share dan Food Safety	
6.	Senin, 13 Desember 2021	08.00-10.00	Pelatihan Aplikasi NPWP untuk UMKM	

		10.00-12.00	Pelatihan pengisian pendaftaran akun bank dan aktivasi mobile banking dan pengisian QRIS	
		13.00-15.00	Pelatihan Aktivasi Akun Gopay	
7.	Rabu, 15 Desember 2021	08.00-16.00	Monitoring dan Evaluasi	

Samarinda, 15 Desember 2021

Dosen Pembimbing Fakultas

Pembimbing Lapangan



Blego Sedionoto, SKM., M.Kes, Ph.D

NIP. 197705022006041003



Dina Lusiana Setyowati, SKM., M. Kes

NIP. 19791229 200812 2 001

Lampiran 4. Dokumentasi Kegiatan Magang

