

## SOSIALISASI DAN PENDAMPINGAN PELAKSANAAN SANITASI DAN HIGIENE PEMBUATAN BEKASAM DI DESA MERANJAT II KABUPATEN OGAN ILIR

Rinto<sup>1)\*</sup>, Indah Widiastuti<sup>2)</sup>, Susi Lestari<sup>3)</sup>, Rodiana Nopianti<sup>4)</sup>, Shanti Dwita Lestari<sup>5)</sup>, Gama Dian Nugroho<sup>6)</sup>

Universitas Sriwijaya, Indonesia

\*Corresponding author: [rinto@fp.unsri.ac.id](mailto:rinto@fp.unsri.ac.id)

### ABSTRAK

Mutu dan keamanan pangan merupakan salah satu parameter standar yang harus dipenuhi produk pangan. Pada industri makanan ataupun usaha mikro kecil menengah (UMKM), salah satu usaha yang bisa dilakukan untuk menjaga mutu produk pangan adalah dengan menerapkan sanitasi dan higiene selama proses produksi/pengolahan. Oleh karena itu, perlu dilakukan kegiatan sosialisasi sanitasi dan higiene pada industri (UMKM) produk pangan yang bertujuan memberikan *transfer knowledge* tentang sanitasi dan higiene yang dilaksanakan di UMKM bekasam Desa Meranjat 2, Kecamatan Indralaya Selatan, Ogan Ilir. Metode yang digunakan yaitu sosialisasi secara langsung melalui penyuluhan dan pendampingan pelaksanaan sanitasi dan higiene. Kegiatan penyuluhan dilaksanakan kepada lebih dari 30 UMKM di Desa Meranjat 2. Penyuluhan dilakukan dengan memberikan materi secara langsung dan melalui penyebaran/pembagian leaflet. Kegiatan berjalan dengan baik yang dilihat dari pengetahuan terkait sanitasi dan higiene meningkat dari 23% menjadi 78%. Kegiatan pendampingan sebagai upaya evaluasi juga dilakukan untuk melihat secara langsung terhadap pelaksanaan kegiatan proses produksi bekasam dan produk perikanan lainnya di Desa Meranjat 2, Kecamatan Indralaya Utara, Kabupaten Ogan Ilir, Sumatera Selatan.

**Kata Kunci:** bekasam, sanitasi, higiene.

### PENDAHULUAN

Kabupaten Ogan Ilir memiliki sumber daya perairan umum berupa rawa yang luasnya mencapai 35% dari luas daerah. Selain itu terdapat sungai besar yaitu Sungai Ogan dan beberapa sungai kecil yang melintasinya, yaitu Sungai Kelekar, Sungai Kumbang, Sungai Randu, Sungai Kuang serta Sungai Rambang. Hal ini menyebabkan Kabupaten Ogan Ilir menjadi salah satu daerah pemasuk ikan di Sumatera Selatan. (Diskominfo Kabupaten Ogan Ilir, 2023).

Pada tahun 2016 tercatat produksi ikan di wilayah Ogan Ilir mencapai 99 Ton, baik dari budidaya maupun tangkap (BPPS-Ogan Ilir, 2023). Kondisi ini menyebabkan berkembang aneka produk makanan yang bersifat *ready to cook* dan *ready to eat* dari ikan, yaitu bekasam/pekasam, pindang ikan khas Meranjat, pempek, serta kerupuk kemplang. Sejalan dengan itu, berkembang berbagai UMKM di bidang pengolahan ikan di kabupaten Ogan Ilir berkembang di

antaranya di Desa Meranjat (Rinto et al., 2024a).

Secara administratif, Desa Meranjat termasuk dalam Kecamatan Indralaya Selatan Kabupaten Ogan Ilir (OI). Jarak Desa meranjat dengan Universitas Sriwijaya mencapai 17 km. Dua produk perikanan yang khas dari Desa Meranjat adalah Bekasam atau pekasam serta Pindang Meranjat. Pada beberapa Rumah Makan di Palembang, dan sekitarnya, Pindang Meranjat dikenal luas. Pindang Meranjat digemari oleh masyarakat maupun turis yang masuk di wilayah Sumatera Selatan, karena rasa dan aroma pindang yang khas serta kuah yang merah dengan tambahan cabe pedas. Di sisi lain, bekasam atau pekasam yang juga dihasilkan oleh masyarakat Desa Meranjat, kurang diketahui oleh masyarakat. Bekasam adalah produk hasil fermentasi ikan yang dibuat dari berbagai jenis ikan air tawar. Bekasam dibuat dengan penambahan garam dan nasi (Rinto et al., 2022). Produk bekasam dari

Desa Meranjat hanya dipasarkan secara terbatas di wilayah Meranjat serta wilayah lainnya di Kabupaten Ogan Ilir. Ada beberapa UMKM yang memproduksi bekasam, diantaranya yaitu UMKM Mang Hadi Desa Meranjat (Rinto et al., 2024b).

Keterampilan pembuatan bekasam diajarkan secara turun temurun pada UMKM Mang Hadi. Metode dan cara pembuatan bekasam diperoleh dari nenek moyang. Produksi bekasam di UMKM Mang Hadi bisa mencapai 300-500 kg dalam kurun 3-5 bulan. Melalui *treatment* tertentu, proses fermentasi dan sekaligus penyimpanan bekasam dapat mencapai 6 bulan pada suhu normal. Kondisi ini yang membuat perbedaan antara bekasam UMKM Mang Hadi dengan bekasam pada UMKM yang lainnya. Pada umumnya dalam pembuatan bekasam atau pekasam, nasi dan garam masing-masing 15% ditaburkan atau dibalutkan di seluruh ikan, kemudian dilakukan fermentasi selama 7-15 hari. Pada proses ini, bekasam yang dihasilkan dikenal dengan bekasam remas, yang memiliki karakteristik daging yang lunak atau lembek serta beraroma asam (Rinto et al., 2024b).

Bekasam yang dihasilkan oleh UMKM Mang Hadi serta masyarakat Desa Meranjat secara umum, dibuat dengan cara lain serta memiliki karakteristik produk yang berbeda. Bekasam Meranjat juga menggunakan nasi dan garam masing-masing 15% sebagai bahan pengisi, namun kondisi garam dan nasi dimasukan kedalam perut ikan. Oleh karenanya, ikan yang digunakan biasanya berukuran lebih dari 200 gram, agar nasi bisa dimasukan dalam perut ikan. Kemudian dilanjutkan dengan proses fermentasi selama 40 hari serta dapat berlanjut sampai 180 hari. Pada saat fermentasi dilakukan pengontrolan cairan setiap 2-5 hari serta proses pengepresan yang bertujuan untuk mengeluarkan air dan udara dalam daging ikan. Dengan metode ini diharapkan dapat menghindari dan mencegah proses pembusukan. Proses pengepresan akan menghasilkan bekasam dengan tekstur daging ikan yang kompak serta lembut. Bekasam yang dihasilkan oleh UMKM Mang Hadi dan Masyarakat Meranjat dikenal dengan bekasam isi (Rinto

et al., 2024b).

Kualitas bekasam Meranjat secara organoleptik atau visual lebih baik bila dibandingkan dengan bekasam lainnya. Walaupun demikian, ketertarikan masyarakat terhadap bekasam Meranjat belum seperti Pindang Meranjat, dengan demikian dibutuhkan upaya yang dapat menaikkan peminatan serta status bekasam Meranjat.

Upaya peningkatan kualitas produk pangan dapat dilakukan melalui peningkatan mutu maupun image produk. Selama ini, pembuatan bekasam dikenal dengan proses fermentasi yang kurang memperhatikan sanitasi dan hygiene. Kondisi Fermentasi spontan yang tidak terkontrol dan aroma ikan yang khas menyebabkan datangnya lalat dan hinggap serta bertelur pada wadah/tempat Fermentasi, sehingga muncul larva-larva lalat atau belatung pada saat proses fermentasi. Hal ini menimbulkan sebagian orang menghindari makanan hasil fermentasi ikan. Oleh sebab itu sosialisasi penerapan sanitasi dan hygiene serta tahapan-tahapan sanitasi selama proses fermentasi bekasam sangat dibutuhkan. Selain itu pendampingan dalam merancang, menyiapkan serta mengontrol proses fermentasi bekasam diperlukan untuk menghasilkan bekasam yang berkualitas dan sehat/aman untuk manusia. Hal ini juga penting untuk pengembangan UMKM agar produk memenuhi persyaratan Halal dan persyaratan mutu lainnya yang diperlukan untuk pengembangan produk (Rumnah et al., 2022).

Di sisi lain, Universitas Sriwijaya yang memiliki akademisi di bidang Teknologi Pasca Panen Hasil Perikanan, memiliki kemampuan dalam manajemen mutu dan keamanan pangan produk-produk perikanan, diantaranya dalam melaksanakan dan mengontrol tahapan sanitasi dan hygiene proses produksi produk perikanan. Oleh sebab itu sosialisasi dan pendampingan terhadap pelaksanaan sanitasi dan hygiene produk pangan perikanan diperlukan sebagai media yang menghubungkan antara Universitas Sriwijaya dengan masyarakat di Sekitar kampus

Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah menjawab keterbatasan pengetahuan teknologi terkait standar sanitasi dan hygiene pembuatan bekasam dari para UMKM bekasam Desa Meranjat; meningkatkan pengetahuan UMKM Bekasam terkait standarisasi sanitasi dan hygiene proses produksi bekasam; mengontrol pelaksanaan sanitasi dan hygiene proses produksi bekasam melalui pendampingan. Manfaat kegiatan pengabdian masyarakat ini bagi anggota kelompok usaha Poklhasar Barokah adalah menambah informasi pentingnya standar sanitasi dan hygiene produksi bekasam di UMKM Desa Meranjat dan menambah pengembangan usaha pemasaran dengan meningkatkan mutu dan image bekasam.

#### **METODE KEGIATAN**

Kegiatan Sosialisasi Sanitasi dan Hygiene ini dilakukan di Desa Meranjat 2, Kecamatan Indralaya Selatan, Kabupaten Ogan Ilir, Sumatera Selatan. Secara keseluruhan, kegiatan dilaksanakan dari Bulan Juni sampai dengan November 2024.

Kegiatan pengabdian di Desa Meranjat ini, dilakukan dalam beberapa tahapan yang merujuk pada kegiatan-kegiatan sebelumnya (Rinto et al., 2021).

1. Koordinasi dilakukan dalam bentuk pembagian tanggung jawab terhadap tim pelaksana dan mahasiswa yang terlibat dalam kegiatan sesuai Surat Tugas Dekan Fakultas Pertanian No. 5574/UN9.1.5/KP6.i/2024.
2. Persiapan sarana dan prasarana yang dilakukan meliputi Pembuatan brosur dan bahan sosialisasi. Brosur berisikan standarisasi proses Fermentasi bekasam yang baik, penerapan Good Manufacturing Practic (GMP) dalam proses produksi pangan, serta control mutu baik kimia maupun mikrobiologi dalam Fermentasi bekasam.
3. Pengadaan alat dan bahan meliputi alat dan bahan yang digunakan untuk sosialisasi dan pendampingan, berupa bener, alat-alat tulis, alat Fermentasi/fermentor bekasam yang akan diperagakan untuk menjamin sanitasi dan hygiene proses Fermentasi bekasam.

4. Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat menggunakan metode Sosialisai (Yunindyawati et al., 2024). Sosialisasi Sanitasi dan Hygiene dilakukan dalam bentuk pertemuan dengan peserta yang dilakukan secara periodik sebanyak (2) kali pertemuan. Materi berisikan tentang pentingnya standarisasi sanitasi dan hygiene dalam proses produksi bekasam dan pentingnya tahapan-tahapan pelaksanaan sanitasi dan hygiene dalam proses produk bekasam.
5. Pendampingan pelaksanaan sanitasi dan hygiene proses produksi bekasam. Kegiatan ini dilakukan dengan mengontrol/berkunjung secara langsung kepada UMKM Bekasam di Desa Mernajat 2.

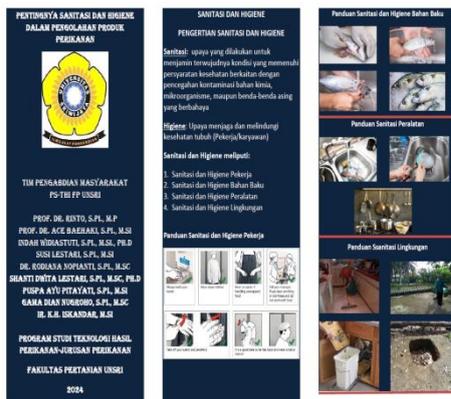
#### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan pengabdian masyarakat dengan tema “Sosialisasi dan Pendampingan Pelaksanaan Sanitasi dan Hygiene Pembuatan Bekasam” dilaksanakan di Balai Pertemuan Meranjat 2, Kec. Indralaya Selatan, Kab. Ogan Ilir, Sumatera Selatan. Khalayak sasaran merupakan UMKM yang memproduksi bekasam dan beberapa UMKM produk-produk perikanan lainnya, seperti kerupuk/kemplang dan pempek. Berbagai kegiatan dilaksanakan sesuai dengan tahapan pelaksanaan yang direncanakan, meliputi persiapan, sosialisasi, pendampingan dan monitoring.

Persiapan untuk kegiatan pengabdian dilakukan di Laboratorium Kimia, Biokimia dan Pengolahan Hasil Perikanan, meliputi pembuatan leaflet, produk dan persiapan sarana dan prasarana. Leaflet merupakan media informasi yang efektif digunakan sebagai penunjang dalam transfer informasi/introduksi teknologi dari narasumber/perguruan tinggi kepada Masyarakat. Penjelasan secara langsung kepada khalayak sasaran didukung dengan adanya leaflet yang menjelaskan materi akan semakin mudah dalam penyampaian informasi/transfer knowledge. Leaflet dengan judul “Pentingnya Sanitasi dan Hygiene dalam Pembuatan Produk-produk Perikanan” seperti disajikan dalam Gambar 1.



(A)



(B)

**Gambar 1.** Leaflet (A) Sisi 1, (B) Sisi 2)

Pada Gambar 1 dapat dilihat bahwa leaflet yang disajikan dan disampaikan kepada peserta pengabdian berisikan tentang deskripsi sanitasi dan higiene serta pembagian dan tahapan contoh pelaksanaan sanitasi dan higiene. Sanitasi merupakan suatu ilmu kesehatan lingkungan mencakup usaha-usaha masyarakat ataupun individu dalam mengontrol kesehatan lingkungan hidup yang dapat menyebabkan bahaya bagi kesehatan serta menimbulkan penyakit (Allfaress et al., 2023). Sanitasi meliputi pengkondisian kebersihan mulai dari pekerja, bahan baku yang digunakan, peralatan dan lingkungan, sedangkan higiene terkait dengan kebersihan diri/personal pekerja. Sanitasi dan Higiene pada produksi makanan merupakan usaha pengendalian faktor-faktor yang bisa menyebabkan gangguan kesehatan. Prinsip sanitasi-higiene makanan dan minuman yaitu melakukan pengendalian terhadap tempat, peralatan, pekerja serta bahan makanan supaya tidak terjadi kontaminasi silang yang berbahaya bagi kesehatan atau

dapat menimbulkan keracunan makanan (Meikawati, 2022).

Pada industri/perusahaan perikanan besar, apalagi yang menghasilkan produk-produk/komoditi ekspor, higiene pekerja sangat dikontrol dengan ketat. Pada saat karyawan masuk dalam perusahaan/pabrik wajib mengenakan atribut berupa pakaian seragam khusus dari Perusahaan, menggunakan penutup kepala, masker, sarung tangan dan Sepatu khusus bagian produksi. Hal ini ditujukan untuk menjaga kontaminasi silang mikroorganisme pembusuk maupun patogen dari karyawan kepada produk yang sedang diproses (Widyastuti dan Almira, 2019).

Pada Gambar 1 dapat dilihat bahwa sanitasi terhadap bahan baku dilakukan dengan pencucian bahan baku, khususnya ikan. Pencucian dilakukan menggunakan air dengan standar air minum/air bersih. Pencucian ikan bertujuan menghilangkan kotoran, mikroorganisme pembusuk dan patogen, terutama bakteri serta enzim-enzim yang ada pada tubuh ikan. Hal ini bertujuan untuk menjaga mutu/kualitas dan keamanan ikan selama proses produksi. Bakteri pembusuk maupun patogen pada ikan, pada umumnya terdapat pada bagian perut, insang, dan kulit ikan, sehingga pencucian ikan menggunakan air harus menjangkau ke tiga bagian tersebut (Rinto dan Wulandari, 2023).

Selain bahan baku, kebersihan peralatan dan lingkungan juga harus menjadi perhatian dalam membuat produk. Peralatan dan lingkungan yang kotor menjadi media kontaminasi mikroorganisme ke dalam bahan baku atau produk selama proses pembuatan/produksi. Berbagai mikroorganisme yang dapat terkontaminasi dari alat dan lingkungan ke produk adalah bakteri-bakteri patogen seperti *Eschericia coli* dan *Stapylococcus aureus* (Rinto dan Wulandari, 2023).

**1. Pre test**

*Pre test* dan *post test* dilakukan untuk mengevaluasi tingkat pengetahuan dan pemahaman peserta sebelum dan sesudah kegiatan sosialisasi sehingga dapat mengetahui peningkatan pengetahuan

peserta atau khalayak sasaran setelah kegiatan (Wardani dan Andika, 2021). Materi pertanyaan-pertanyaan pretest merupakan garis besar materi yang disampaikan pada saat

sosialisasi/penyuluhan. Pretest terdiri dari enam pertanyaan yang dimulai dari pemahaman sanitasi dan higiene sampai dengan pelaksanaan sanitasi dan higiene. Hasil pretest dapat dilihat pada Tabel 1.

**Tabel 1.** Hasil pre test pemahaman sanitasi dan higiene.

No	Kriteria	Tahu		Tidak		Total
1	Apakah Bapak/Ibu mengetahui tentang Sanitasi dan Higiene	5	17%	25	83%	30
2	Apakah Bapak/Ibu tahu produksi/pembuatan apa saja yang wajib melaksanakan sanitasi dan higiene	7	23%	23	77%	30
3	Apakah Bapak/Ibu tahu Pelaksanaan Sanitasi dan Higiene	3	10%	27	90%	30
4	Apakah Bapak/Ibu tahu Bahan apa saja yang dapat digunakan untuk mendukung pelaksanaan sanitasi dan higiene	9	30%	21	70%	30
5	Apakah Bapak/Ibu sudah melaksanakan sanitasi dan higiene dalam pembuatan makanan/produk	5	17%	25	83%	30
6	Apakah Bapak/Ibu akan melaksanakan sanitasi dan higiene dalam pembuatan makanan/produk	13	43%	17	57%	30
	<b>Rata-rata</b>		<b>23%</b>		<b>77%</b>	

Pada Tabel 1 dapat dilihat bahwa khalayak sasaran sebagian besar (23%) belum memahami sanitasi dan higiene. Sanitasi dan higiene merupakan kata/sebutan yang belum *familier* pada mereka. Pendidikan khalayak sasaran (Masyarakat Desa Meranjat) yang umumnya hanya mencapai Sekolah Menengah Atas belum terlalu memahami istilah sanitasi dan higiene. Sama halnya dengan pertanyaan-pertanyaan lainnya terkait pelaksanaan sanitasi mulai dari proses produksi yang wajib melaksanakan sanitasi, tahapan-tahapan pelaksanaan sanitasi dan higiene, serta bahan-bahan sanitasi dan higiene, memiliki hasil pemahaman dibawah 50%. Oleh sebab itu materi sosialisasi sanitasi dan higiene penting sekali disampaikan pada khalayak sasaran, yaitu UMKM bekasam serta UMKM pengolahan produk perikanan lainnya di Desa Meranjat Dua (II). Proses pelaksanaan pretest dapat dilihat pada Gambar 2.



**Gambar 2.** Pelaksanaan pree test.

## 2. Penyuluhan Sanitasi dan Higiene

Penyuluhan merupakan salah satu metode penyampaian materi kepada khalayak sasaran yang dilakukan dengan pendekatan pendidikan non formal (Marfu'ah et al., 2021). Materi penyuluhan yang disampaikan dalam kegiatan ini sesuai dengan leaflet yang disampaikan kepada khalayak sasaran, yaitu pengertian sanitasi dan higiene, penggolongan sanitasi dan higiene, bahan-bahan pembantu dalam pelaksanaan sanitasi dan higiene, dan tahapan-tahapan pelaksanaan sanitasi dan higiene.

Sanitasi merupakan upaya untuk menjaga kebersihan dan kesehatan lingkungan, bahan baku, peralatan, proses

produksi, dan produk yang dihasilkan guna menghasilkan produk yang diinginkan atau sesuai dengan standar yang ditetapkan. Adapun hygiene berhubungan dengan kebersihan dan kesehatan manusia/pekerja yang terlibat dalam proses produksi bahan makanan. Sanitasi dan hygiene wajib dilakukan di semua lini pengolahan produk pangan untuk menghasilkan produk yang baik, sesuai dengan standar yang diinginkan dan aman bagi konsumen. Pelaksanaan sanitasi dan hygiene mencegah timbulnya bahaya pada produk. Proses sanitasi dan hygiene dapat mereduksi mikroorganisme pembusuk yang secara alamiah ada pada sebagian bahan baku produk, seperti ikan serta mencegah terjadinya kontaminasi mikroorganisme dari lingkungan dan peralatan. Berbagai mikroorganisme pembusuk yang secara alamiah ada pada ikan adalah bakteri *Micrococcus*, *Pseudomonas* dan *Escherichia coli*.

Proses sanitasi dilakukan dengan cara membersihkan lingkungan, peralatan, menjaga penyimpanan bahan baku dari kontaminasi/binatang pengerat, serta mengontrol proses produksi dan penyimpanan produk. Pembersihan terhadap lingkungan proses produksi dan peralatan dilakukan sebelum dan sesudah proses produksi dilakukan sehingga menjamin tidak adanya kontaminasi mikroorganisme selama proses produksi. Selain menggunakan air bersih, proses sanitasi terhadap peralatan dan lingkungan dapat menggunakan tambahan larutan klorin maupun disinfektan lainnya dalam kadar tertentu. Namun penggunaan disinfektan harus segera diikuti dengan pembilasan dengan air bersih agar tidak ada residu pada alat/lingkungan yang menyebabkan alat korosif serta bahaya kontaminasi klorin pada produk makanan. Proses pelaksanaan sosialisasi sanitasi dan hygiene dapat dilihat pada Gambar 3.



**Gambar 3.** Pelaksanaan Sosialisasi Pelaksanaan Sanitasi dan Hygiene.

Selain disinfektan yang juga penting diperhatikan dalam sanitasi dan hygiene adalah kualitas air yang digunakan selama proses produksi. Air yang digunakan dalam pembuatan makanan harus memiliki kualitas seperti halnya air minum/air yang digunakan sebagai minuman sehari-hari. Air yang digunakan tidak boleh berasal dari air sungai/rawa tanpa adanya pengolahan terlebih dahulu, mengingat daerah Desa Meranjat dan sekitarnya merupakan daerah rawa yang juga dilalui oleh beberapa Sungai.

Penanganan terhadap limbah produksi, yaitu sisik ikan, tulang ikan, jeroan ikan dan air merupakan salah satu bagian dari pelaksanaan sanitasi dan hygiene. Limbah harus dipisahkan dari bahan-bahan dan produk yang dihasilkan agar kembali tidak terjadi kontaminasi silang. Limbah juga harus memiliki tempat penanganan khusus atau dibuang pada tempat yang tidak menyebabkan berkembangnya lalat dan mikroorganisme pembusuk atau patogen yang membahayakan. Limbah hasil produksi UMKM di Desa Meranjat bersamaan dengan limbah rumah tangga lainnya secara periodik diambil oleh petugas kebersihan kota Indralaya untuk dibuang ke tempat pembuangan akhir/sampah (TPA).

Higiene pekerja dapat dilakukan dengan menjaga kebersihan pekerja baik sebelum maupun setelah proses produksi. Cara paling sederhana yang dapat dilakukan oleh UMKM dalam menjaga hygiene adalah dengan melakukan mandi serta cuci tangan sebelum dan setelah proses produksi. Selain itu selama proses produksi juga dilarang menggunakan atribut/perhiasan seperti jam

tangan, cincin dan gelang. Pada berbagai perusahaan produk pangan, pekerja harus dilengkapi dengan sarung tangan, masker, penutup kepala serta pakaian khusus selama proses produksi. Selain itu, pada saat memasuki ruang produksi diwajibkan melalui air/kolam air yang berklorin serta mencuci tangan terlebih dahulu. Hal ini bertujuan untuk mencegah kontaminasi mikroorganisme dari pekerja selama proses produksi, baik ke bahan baku maupun produk yang dihasilkan.

### 3. Diskusi

Kegiatan penyuluhan dilanjutkan dengan tanya jawab yang berhubungan dengan materi sanitasi dan higiene. Hal ini ditujukan untuk lebih memperdalam materi sanitasi dan higiene dalam pengolahan produk pangan terutama UMKM bekasam dan produk-produk perikanan lainnya. Kegiatan diskusi sanitasi dan higiene dalam mengolah ikan menjadi bekasam dan produk-produk hasil perikanan lainnya dapat dilihat pada Gambar 4.



**Gambar 4.** Kegiatan diskusi sanitasi dan higiene.

Beberapa pertanyaan yang dilontarkan peserta terkait dengan sanitasi dan higiene adalah:

1. Apakah ada perbedaan antara pelaksanaan sanitasi dalam pengolahan bekasam dengan produk-produk lainnya?
2. Manakah yang harus diprioritaskan dalam pelaksanaan sanitasi dan higiene?
3. Dalam pelaksanaan sanitasi dan higiene, bahan-bahan apa saja yang dapat digunakan?

Tanya jawab dilakukan oleh peserta dan tim pengabdian Masyarakat. Pada prinsipnya, pelaksanaan sanitasi dan higiene dalam semua proses pengolahan produk pangan memiliki kesamaan, yaitu menjaga tidak adanya kontaminasi mikroorganisme maupun zat-zat berbahaya pada produk pangan melalui bahan baku, lingkungan, peralatan, saat proses produksi sampai pada penyimpanan maupun distribusi produk. Semua tahapan harus dilakukan secara keseluruhan, tidak ada tahapan yang lebih penting atau paling penting, karena semua tahapan merupakan satu kesatuan yang sama penting. Satu tahapan sanitasi dan higiene tidak terkontrol maka akan menimbulkan kontaminasi mikroorganisme yang dapat menyebabkan kemunduran mutu maupun bahaya yang timbul dari adanya bakteri-bakteri patogen pada makanan.

### 4. Post test

Post test dilakukan untuk mengetahui peningkatan pemahaman khalayak sasaran terhadap materi sanitasi dan higiene yang dilakukan. Pertanyaan-pertanyaan yang disampaikan dalam post test sama dengan pertanyaan-pertanyaan pada pretest. Pelaksanaan post test dalam sosialisasi sanitasi dan higiene dapat dilihat pada Gambar 5.



**Gambar 5.** Pelaksanaan Post Test.

Hasil pelaksanaan post test secara keseluruhan mengalami peningkatan yang cukup signifikan. Rata-rata peserta dalam kegiatan sosialisasi sanitasi dan higiene sebanyak 78% menyakan tahu terhadap sanitasi dan higiene mulai dari pemahaman sanitasi dan higiene, tahapan sanitasi dan higiene, bahan-bahan yang digunakan

sampai kepada penerapan sanitasi dan higiene dalam pengolahan produk pangan khususnya bekasam dan produk-produk

hasil perikanan lainnya. Hasil post tes dapat dilihat pada Tabel 2.

**Tabel 2.** Hasil post test pemahaman sanitasi dan higiene.

No	Kriteria	Tahu		Tidak		Total
1	Apakah Bapak/Ibu mengetahui tentang Sanitasi dan Higiene	23	77%	7	23%	30
2	Apakah Bapak/Ibu tahu produksi/pembuatan apa saja yang wajib melaksanakan sanitasi dan higiene	25	83%	5	17%	30
3	Apakah Bapak/Ibu tahu Pelaksanaan Sanitasi dan Higiene	20	67%	10	33%	30
4	Apakah Bapak/Ibu tahu Bahan apa saja yang dapat digunakan untuk mendukung pelaksanaan sanitasi dan higiene	18	60%	12	40%	30
5	Apakah Bapak/Ibu sudah melaksanakan sanitasi dan higiene dalam pembuatan makanan/produk	25	83%	5	17%	30
6	Apakah Bapak/Ibu akan melaksanakan sanitasi dan higiene dalam pembuatan makanan/produk	30	100%	0	0%	30
	<b>Rata-rata</b>		<b>78%</b>		<b>22%</b>	

Kegiatan penyuluhan sosialisasi sanitasi dan higiene dalam pengolahan produk bekasam dan produk-produk pengolahan hasil perikanan lainnya ditutup dengan penyerahan doorprice terhadap peserta yang aktif selama kegiatan. Doorprice berupa bahan-bahan yang dapat digunakan dalam pelaksanaan sanitasi dan higiene, yaitu sabun cuci dan cairan pembersih dari berbagai merek yang beredar dalam masyarakat. Penyerahan doorprice dapat dilihat pada Gambar 6.



**Gambar 6.** Penyerahan doorprice.

### 5. Monitoring Pelaksanaan Sanitasi dan Higiene

Rangkaian kegiatan pengabdian masyarakat tidak hanya berhenti pada kegiatan sosialisasi atau penyuluhan saja. Kegiatan monitoring dilakukan terhadap pelaksanaan sanitasi dan higiene yang dilakukan oleh para UMKM dan pendampingan terhadap pelaksanaan

sanitasi. Kunjungan secara langsung pada UMKM pembuat bekasam dilakukan pasca kegiatan sosialisasi. Hal ini bertujuan untuk mengetahui implementasi dari kegiatan yang dilakukan. Kegiatan pelaksanaan monitoring dapat dilihat pada Gambar 7.



**Gambar 7.** Pelaksanaan monitoring sanitasi dan higiene pada UMKM.

### PENUTUP

Kesimpulan dari keseluruhan kegiatan yang dilakukan adalah sosialisasi sanitasi dan higiene pada UMKM bekasam dan produk pengolahan hasil perikanan lainnya sangat penting dilakukan untuk menjaga mutu dan keamanan pangan produk perikanan. Hanya 23% UMKM sebagai khalayak sasaran yang menyatakan paham/tahu terhadap sanitasi dan higiene. Kegiatan penyuluhan sanitasi dan higiene dapat meningkatkan pemahaman khalayak sasaran (UMKM) menjadi 78%.

Ucapan terima kasih diberikan kepada Universitas Sriwijaya yang telah mendanai seluruh kegiatan pengabdian ini

melalui hibah Pengabdian Masyarakat Skema Produktif Anggaran DIPA Badan Layanan Umum Universitas Sriwijaya Tahun Anggaran 2024 SP DIPA-023.17.2.677515/2024, tanggal 24 November 2023 Sesuai dengan SK Rektor Nomor 0010/UN9/SK.LP2M.PM/2024.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Allfaress, R.A., Wati, N., Febriawati H. & Angraini W. (2023). Edukasi tentang Sanitasi Tempat Ibadah Di Masjid Syuhada Kelurahan Handayani Mulya. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bumi Rafflesia*. 6(3): 82-90.
- BPPS-Ogan Ilir. (2023). Produksi dan Nilai Produksi Ikan Budidaya di Kabupaten Ogan Ilir. <https://oganilirkab.bps.go.id/subject/56/perikanan.html#subjekViewTab3>.
- Diskominfo Kabupaten Ogan Ilir. (2023). Profil Kabupaten Ogan Ilir. <https://disperindagkopukm.oganilirkab.go.id/page/profil-kabupaten>.
- Marfu'ah, N., Kusumaningtyas, N.M., Awaluddin, R. & Kurniawan. (2021). Penyuluhan mengenai Cuci Tangan dan Pelatihan Penggunaan Handsanitizer sebagai Upaya Pencegahan Infeksi Cobid-19 pada KARYAWAN Di Unida Gontor. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bumi Rafflesia*. 4(3): 688-693.
- Meikawati, W. (2022). Sosialisasi Higiene dan Sanitasi pada Produsen Makanan Industri Rumah Tangga di Desa Wisata Wonolopo Kecamatan Mijen. *Jurnal Inovasi dan Pengabdian Masyarakat Indonesia*. 1(4): 5-8.
- Rinto & Wulandari. (2023). Konsep-konsep Dasar Teknologi Pasca Panen Hasil Perikanan. Unsri Press. Palembang.
- Rinto, Herpandi, Hanggita, S., Lestari, S., Ridhowati, S., Lestari, S.D., Pitayati, P.A. & Yunindyawati. (2024). Pendampingan Analisis Gizi dan Sosialisasi Sertifikasi Halal Produk Bekasam Di Desa Meranjat Ogan Ilir, Sumatera Selatan. *Swadaya: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 2(1): 1-13.
- Rinto, Herpandi, Widiastuti, I., Sudirman, S. & Sari M.P. (2022). Analisis Bakteri Asam Laktat dan Senyawa Bioaktif selama Fermentasi Bekasam Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Agritech*. 42 (4): 400-409.
- Rinto, Herpandi, Widiastuti, I., Sudirman, S., Indasari, D. & Yunindyawati. (2024). Pelatihan Pembuatan Produk Instan Berbasis Fermentasi Ikan di UMKM Barokah Palembang-Sumatera Selatan. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*. 9(5): 844-852.
- Rinto, Syaifudin, M., Taqwa, F.H., Herpandi, Lestari, S. & Widiastuti, I. (2021). INtroduksi Teknik Budikdamber dan Pengolahan Ikan Zero Waste Di Desa Pulau Semambu Indralaya. *Sakai Sambayan— Jurnal Pengabdian*
- Rumnah, Hamidah & Marsiah. (2022). Makanan dan Minuman yang Baik dan Halal menurut Islam. *Cendikia: Jurnal Ilmu Pengetahuan*. 2(3): 223-231.
- Wardani, N.W. & Andika I.G. (2021). Pelatihan Mengaktifkan Pembelajaran Daring dengan Memanfaatkan Aplikasi Mentimeter, Whatsapp dan Pembuatan Video Pembelajaran untuk Inovasi Mengajar dengan Keterbatasan Bandwidth Internet. *JURPIKAT (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*. 2(2): 342-352.
- Widyastuti, N. & Almira, V.G. (2019). Higiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan. Penerbit K-Media. 70 Hal.
- Yunindyawati, Taqwa, R., Arianti, Y. &

Rinto. (2024). Increasing Society Awareness about Climate Change Impacts and Adaptation and Mitigation Strategies in Rural Areas. Bubungan Tinggi: Jurnal Pengabdian Masyarakat. 6(2): 381-388.