

Peningkatan Higiene Sanitasi pada Proses Pengolahan Sajian Kuliner pada Kelompok Tani Mandiri (*Improvement Hygiene and Sanitation in Culinary Serve Processing at Mandiri's Farmer*)

Ira Gusti Riani^{1*}, Marta Tika Handayani², Nia Boru Ritonga³
Politeknik Negeri Sriwijaya, Palembang^{1,2,3}
ira.gusti.riani@polsri.ac.id



Riwayat Artikel

Diterima pada 7 Juni 2023
Revisi 1 pada 19 Juni 2023
Revisi 2 pada 23 Juni 2023
Disetujui pada 25 Juni 2023

Abstract

Purpose: The hygiene and sanitation training activities that have been carried out aimed to educate Mandiri's Farmers Group so they know about hygiene and sanitation concepts and hygiene and sanitation applications, especially for culinary service processing, and minimize foodborne diseases.

Methodology: The service is carried out by providing assistance to members of Mandiri's Farmer Group. The method of community service activities is carried out by delivering material using the lecture method related to hygiene and sanitation in the processing of culinary products, as well as direct questions and answers or discussions regarding hygiene and sanitation in the processing of culinary products.

Results: The training provided to improve knowledge, especially for Mandiri's Farmer Group in Palembang City. The material presented was related to the introduction of hygiene and sanitation when processing culinary offerings, the importance of maintaining hygiene and sanitation in culinary offerings, and several types of diseases that can be contracted as a result of not maintaining hygiene and sanitation during the processing process.

Keywords: *hygiene, sanitation, food, culinary, farmer*

How to Cite: Riani, I. G., Handayani, M. T., Ritonga, N. B. (2023). Peningkatan Higiene Sanitasi pada Proses Pengolahan Sajian Kuliner pada Kelompok Tani Mandiri. *Jurnal Nusantara Mengabdi*, 3(1), 1-7

1. Pendahuluan

Pengetahuan mengenai *hygiene* dan sanitasi dalam pengolahan makanan masih sangat terbatas. Faktor *hygiene* dan sanitasi merupakan hal yang tidak dipelajari selain di dunia pendidikan. Hasil penelitian terkait dengan peran penting faktor *hygiene* dan sanitasi secara khusus dalam hal pengolahan makanan pada masyarakat awam, lebih disebabkan oleh kekurangan pengetahuan dalam pemahaman oleh masyarakat (Taqia, Handajani, Nurlaela, & Romadhon, 2021). Bagian terbesar dari masyarakat yang bergelut dalam bisnis pengolahan makanan, mulai dari pedagang kaki lima hingga pengusaha restoran cepat saji. Peranan pengetahuantentang konsep *hygiene* dan sanitasi pengolahan untukpengurangan terhadap perluasan *foodborne disease* (Rumondor & Tamasoleng, 2021; Sari, Arafah, Guttifera, Puteri, & Sa'adah, 2022). Pencemaran makanan lebih banyak terjadi pada makanan yang dijual oleh para pedagang kaki lima. Makanan yang dijual merupakan makanan tradisional, makanan jajanan pasar, maupun *street food* yang sedang viral. Cara pengolahan jenis makanan demikian masih terbilang sederhana dan kurang perhatian terkait *hygiene* dan sanitasi pengolahan makanan, sehingga menjadi faktor terbesar dalam munculnya *foodborne disease*. Selain cara pengolahan, tempat pengolahan, maupun tempat pemasaran juga menjadi faktor penentu pencemaran terhadap makanan. Persepsi masyarakat tentang *hygiene* dan sanitasi pada pasar tradisional masih sangat rendah, sehingga menjadi faktor pemburukan terhadap *hygiene* dan sanitasi pada pasar tradisional (Arrazy, 2020).

Penelitian tentang penyakit bawaan pada makanan disebabkan oleh kontaminasi yang terdapat pada makanan pada saat disajikan (Suryani & Astuti, 2019). Para pedagang secara umum, belum sepenuhnya paham dalam penjagaan terhadap *hygiene* dan sanitasi pada saat pengolahan makanan. Kisaran nilai 72,5% dari para pedagang dengan fasilitas sanitasi yang buruk dan kisaran 65% dengan *hygiene* yang buruk. Kisaran nilai 80% dari para pedagang dengan pengetahuan tinggi terhadap *hygiene* sanitasi, namun belum dengan pelaksanaan, karena terkendala proses yang panjang dan keterbatasan tempat dan peralatan. Berdasarkan sejumlah data penelitian, tidak hanya pedagang kaki lima saja, namun juga pekerja di industri tahu belum memperhatikan dan menerapkan kebersihan diri dalam bekerja. Bukan hanya kebersihan individual, namun juga tidak menggunakan mesin yang belum terpelihara dengan baik. Hal itu berpengaruh terhadap kualitas hasil olahan tahu agar tetap dalam kondisi aman (Chaerul & Alwi, 2021). Implementasi pada tahapan *hygiene* dan sanitasi pada industri jasa boga sebagai penunjuk nilai yang paling rendah diantara tahapan pengolahan pangan lainnya. Tingkat kebersihan area dapur, kebersihan bahan makanan, proses pencucian, dan proses *thawing* merupakan tahapan titik kritis dalam kontaminasi bahan makanan (Purnawita, Rahayu, & Nurjanah, 2020).

Keracunan makanan disebabkan oleh masakan rumah tangga, pedagang kaki lima, masakan catering, dan masakan dari rumah makan. Penyebabnya berasal dari kontaminasi oleh *Staphylococcus*, *E. coli*, *Vibrio cholerae*, *Salmonella*, *Shigella*, maupun senyawa zat kimia, seperti pewarna dan pestisida (Ariyanti, Rosniawaty, & Suminar, 2023; Supraptini, 2002). Bahan makanan tercemar sebagai penyebab berbagai jenis penyakit, seperti tipus, disentri, diare, dan keracunan makanan. Pencemaran makanan dapat terjadi secara langsung (*direct contamination*), karena ketidaksengajaan, seperti keberadaan sehelai rambut yang terdapat pada makanan. Pencemaran juga dapat terjadi secara silang (*cross contamination*) yang terjadi secara tidak langsung, karena ketidaktahuan, seperti sayuran yang terkontaminasi oleh bakteri pada ikan mentah, karena proses pemotongan dengan pisau yang sama. Pencemaran juga dapat terjadi pada bahan makanan yang sudah diolah dengan sempurna, namun tercemar oleh keberadaan alat, karena penutupan kurang rapat (Widyastuti & VG, 2019).

Makanan dikonsumsi selayaknya dengan pemenuhan kriteria, bahwa makanan harus layak untuk dikonsumsi dan tidak sebagai penimbul keberadaan penyakit. Bahan pangan setengah jadi dan pangan olahan sangat mudah terkontaminasi oleh mikroorganisme, baik itu virus, bakteri, toksin, maupun jamur. Sumber kontaminasi terhadap bahan pangan dapat berasal dari bahan pangan itu sendiri, peralatan masak tidak *hygiene*, proses pengolahan yang belum efektif, lingkungan yang kurang bersih, dan tingkat kebersihan dari pengolah makanan. Keracunan terhadap makanan merupakan gejala yang disebabkan oleh keberadaan toksin maupun racun dalam makanan. Keracunan tersebut disebabkan oleh *Staphylococcus*, botulisme, dan *Clostridium perfringens*. Selain hal itu, beberapa infeksi penyakit disebabkan oleh beberapa jenis cacing pita (Denok, 2016). Makanan beracun sebagian besar berasal dari kontaminasi bakteri (Erina, Nurhidayanti, Isyulianto, Juhriati, & Suwazan, 2023; Rorong & Wilar, 2020). Bakteri sebagai penyebab bau busuk dalam makanan, seperti keberadaan *Bacillus stearothermophilus* dan *Bacillus coagulans*. Penyimpangan dari bakteri tersebut, berakibat terhadap perubahan pada pH, bau dan flavor. Bakteri juga sebagai penyebab keberadaan kebusukan sulfida, seperti *Clostridium nigrificans* dan *Bacillus betanigrificans*. Bakteri tersebut sebagai penyebab kebusukan karena produksi sulfida dan warnaberubah menjadi hitam.

Berdasarkan data pada Departemen Kesehatan RI (2004), *hygiene* merupakan upaya untuk penjagaan terhadap kebersihan individu, sedangkan menurut WHO, sanitasi adalah usaha untuk memantau faktor-faktor yang berhubungan dengan kegiatan untuk menjaga kesehatan dan lingkungan hidup manusia. *Hygiene* dan sanitasi merupakan dua hal berbeda, namun saling berhubungan. *Hygiene* merupakan upaya preventif dengan penitikberatan pada kebersihan dan kesehatan individu, sedangkan sanitasi dengan titik berat pada kesehatan lingkungan hidup. Pengelompokan *hygiene* dan sanitasi, berupa *hygiene* perorangan dan makanan, sedangkan sanitasi dikelompokkan menjadi sanitasi peralatan dan sanitasi (Yulianto & Nurcahyo, 2020). Kelompok Tani Mandiri (KTM) merupakan salah satu kelompok tani binaan Badan Penyuluh

Pertanian Kecamatan Gandus, Kota Palembang. Jumlah anggota Kelompok Tani Mandiri sebanyak 25 orang yang bergerak di bidang perkebunan dan tanaman hortikultura. Kelompok Tani Mandiri dengan kepemilikan usaha kecil yang bergerak dibidang pangan, yakni sajian kuliner. Untuk dukungan terhadap *cash flow* Kelompok Tani Mandiri, para anggota kelompok berkomitmen untuk hadirkan berbagai sajian kuliner, seperti susu kedelai, peyek kedelai, aneka jajanan pasar, dan kue-kue basah. Aktivitas tersebut berlangsung secara rutin setiap pekan, bahkan elah sanggup untuk penyediaan berbagai pesanan guna keperluan berbagai acara.

Target pada kegiatan pengabdian ini meliputi 2 bagian, yakni 1) target bagi tim pengabdian, yaitu agar mampu memberikan lakukan transformasi pengetahuan dan wawasan tentang *hygiene* dan sanitasi pada pengolahan produk sajian kuliner di KTM dan 2) target bagi anggota Kelompok Tani Mandiri, yaitu dapat terbantu dengan pengetahuan terkait *hygiene* dan sanitasi pada pengolahan sajian kuliner, juga jenis kontaminasi pada proses pengolahan, berbagai penyakit yang dapat diakibatkan dari lingkungan yang tidak dengan penerapan konsep *hygiene* dan sanitasi, aplikasi penerapan teori *hygiene* dan sanitasi dan cara untuk produksi bahan produk sajian kuliner untuk minimalisasi terhindar dari kontaminasi dan pencemaran terhadap bahan pangan dan produk makanan.

2. Metodologi

Metode kegiatan dilakukan secara *offline* dalam bentuk pelatihan di rumah kelompok tani yang bertepatan di Jalan Kancil Putih, Kelurahan Demang Lebar Daun, Kota Palembang. Peserta merupakan para anggota KTM berjumlah 25 orang. Kegiatan dilakukan dalam bentuk pendampingan kepada para anggota KTM Kancil Putih. Pelatihan dilakukan guna peningkatan kualitas *hygiene* dan sanitasi pada proses pengolahan pangan sajian kuliner di Kelompok Tani Mandiri, Kelurahan Demang Lebar Daun dilaksanakan selama 1 (satu) hari pada hari Jumat, tanggal 14 April 2023 secara *offline* dalam bentuk penyuluhan dan pelatihan. Metode kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan melalui penyampaian materi dengan metode ceramah terkait *hygiene* dan sanitasi pada pengolahan produk sajian kuliner, disertai tanya jawab atau diskusi secara langsung terkait *hygiene* dan sanitasi pada pengolahan produk sajian kuliner.

Keamanan makanan merupakan kebutuhan masyarakat, karena makanan yang aman dapat sebagai pelindung dan pencegahan kemunculan penyakit atau gangguan kesehatan lainnya. Keamanan makanan saat ini menjadi isu utama bagi upaya untuk pembangunan citra rumah makan/restoran. Berdasarkan hal itu, harus diperhatikan terhadap bahan makanan dan/atau makanan yang aman, agar tidak timbul keracunan dan penyakit bawaan pada makanan. Berdasarkan hal ini, *hygiene* dan sanitasi makanan merupakan konsep dasar pengelolaan makanan dengan keharusan dilaksanakan, terutama pada sajian kuliner produk pangan. Keberadaan para anggota kelompok tani masih belum sepenuhnya dengan perhatian dan penerapan enam prinsip *hygiene* dan sanitasi pada saat pelaksanaan pengolahan sajian kuliner, sehingga dapat berpotensi menjadi faktor penimbul risiko penyebab keberadaan penyakit yang disebabkan oleh lingkungan dan kontaminasi terhadap makanan.

3. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian masyarakat diawali dengan observasi terhadap keberadaan Kelompok Tani Mandiri di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang guna berdiskusi mengenai permasalahan yang terdapat di kelompok tani. Selain survei dan berdiskusi langsung bersama ketua kelompok tani Mandiri dan Penyuluh Pertanian Kecamatan Gandus, tim pengabdian melakukan observasi di lapangan untuk merumuskan permasalahan yang dihadapi oleh anggota kelompok Tani. Kelompok Tani Mandiri merupakan kelompok tani aktif yang dibina oleh Badan Penyuluh Pertanian Kecamatan Gandung, Dinas Pertanian, Kota Palembang. Untuk kelurahan Demang Lebar Daun, Kelompok tani binaan Badan Penyuluhan Pertanian Gandus Palembang terdiri atas tiga kelompok tani, salah satunya KTM. Selain pembinaan terhadap kelompok tani, Badan Penyuluh Pertanian juga lakukan pembinaan terhadap Kelompok Wanita Tani (KWT). Kelompok Wanita Tani terdiri atas para wanita tani yang berprofesi sebagai petani. Dalam hal ini, kelompok wanita tani kelurahan Gandus merupakan petani tanaman hortikultura. Kelompok Tani Mandiri dengan jumlah anggota sebanyak 25 orang yang terdiri atas ketua sekretaris, bendahara, dan sejumlah anggota kelompok tani yang dikenal dengan sebutan poktan

beranggota anggota laki-laki dan juga wanita dengan usia yang beragam diantara 20 hingga 50 tahun. Kelompok Wanita Tani (KWT) dengan semua anggotanya adalah wanita.. Anggota kelompok tani bergerak dibidang pertanian hortikultura, seperti tanaman hortikultura dan juga tanaman obat keluarga. Selain aktif dalam berkegiatan dalam kelompok tani, KTM juga aktif dalam pelaksanaan berbagai program dari Dinas Pertanian terkait. Selain bercocok tanam dibidang pertanian, kelompok tani juga sangat aktif dalam usaha dibidang pangan, khususnya sajian kuliner. Usaha sajian kuliner ini merupakan usaha kecil-kecilan yang dikelola oleh masing-masing anggota tani dibawah bimbingan penyuluh pertanian. Tujuan usaha kuliner tersebut merupakan dukungan dan penambahan nilai keuangan para anggota KTM.

Kelompok Tani Mandiri dengan kepemilikan usaha kecil yang bergerak dibidang pangan yakni sajian kuliner. Untuk dukungan *cash flow* terhadap KTM, para anggota kelompok berkomitmen untuk produksi berbagai sajian kuliner, seperti susu kedelai, peyek kedelai, aneka jajanan pasar, dan kue-kue basah. Aktivitas tersebut berlangsung secara rutin setiap hari, bahkan telah terima bermacam pesanan untuk berbagai acara. Produk makanan yang telah dihasilkan oleh kelompok tani berupa produk makanan sederhana dan belum dengan penggunaan teknologi terhadap bahan pangan, seperti kemasan yang baik, *labelling* yang jelas, dan cara penjualan yang bagus. Walaupun demikian, KTM sangat aktif dalam keikutsertaan dalam di kegiatan pameran yang diselenggarakan oleh berbagai dinas di lingkungan Pemerintah Daerah (Pemda) Kota Palembang, seperti Dinas Pertanian maupun kegiatan pameran lainnya. Selain untuk dukungan terhadap pengenalan produk dari KTM, kegiatan pameran juga dapat digunakan untuk peningkatan *income* pada KTM.

Produk-produk dari kelompok tani yang telah dikenal dan dipasarkan secara luas, meliputi susu dan peyek kedelai.= Perkembangan usaha yang digeluti oleh para anggota KTMtelah menjadi indikasi untuk dilakukan edukasi perihal pengenalan, pengertian, konsep, dan implementasi terhadap *hygiene* dan sanitasi. Hal itu dilakukan untuk meminimasi kemungkinan pencemaran dan kontaminasi bahan pangan dan produk makanan, sehingga dapat untuk menunjang kualitas dari produk pangan yang dihasilkan. Bahan pangan dan produk makanan yang bersih dapat sebagai indikasi peningkatan nilai kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Berdasarkan hal itu, pemahaman tentang *hygiene* dan sanitasi harus dikenalkan kepada para anggota KTM agar konsepsi *hygiene* dan sanitasi dapat diimplementasikan pada produksi sajian kuliner yang dihasilkan. Produk makanan yang diproduksi oleh kelompok tani adalah produk makanan yang masih sederhana dan belum menggunakan teknologi pangan yang modern seperti kemasan yang baik, *labelling* yang jelas, dan cara penjualan yang bagus. Produk diproduksi secara mandiri oleh anggota kelompok tani dan dipasarkan kelingkungan sekitar. Selain dipasarkan dilingkungan terdekat, kelompok tani juga menerima pesanan makanan terutama makanan jajanan pasar dan makanan ringan lainnya. Suasana diskusi antara Ketua KTM dan penyuluh pertanian, seperti ditunjukkan pada Gambar 1.



Gambar 1. Suasana diskusi antara Ketua KTM dan penyuluh pertanian

Kegiatan pengabdian dilaksanakan pada hari Jumat tanggal 14 April 2023 di rumah Ketua Kelompok Tani. Kegiatan dimulai dari pukul 08.00 hingga 12.00 WIB yang diikuti oleh 25 anggota kelompok tani dan ibu-ibu pengajian setempat. Acara diawali dengan para pesertaisi buku registrasi, kemudian dilanjutkan dengan sambutan dari ketua pelaksana, sambutan dari ketua program studi, sambutan dari penyuluh pertanian, materi oleh pemateri, doa, dan penutup. Sambutan pertama diberikan oleh ketua pelaksana kegiatan. Isi sambutan, beliau berharap materi yang disampaikan dapat dimanfaatkan oleh anggota kelompok tani untuk penunjang usaha yang dilakukan oleh para anggota kelompok tani. Sambutan selanjutnya dilakukan oleh Ketua Program Studi, dengan isi sambutan berupa pengenalan Program Studi Teknologi Pangan yang siap dalam penyambutan dan bekerjasama di bidang pangan, pengolahan pangan, dan teknologi pangan. Diakhir sambutan, Ketua Program Studi berharap, agar kegiatan ini dapat berlangsung secara berkelanjutan dengan topik dan tema berbeda untuk jalinan silaturahmi bagi insan akademisi dan anggota kelompok tani. Sambutan dari dari Penyuluh Pertanian dengan harapan, agar ilmu yang dibagikan dapat diimplementasikan dalam usaha para kelompok tani dan juga disampaikan ucapan terimakasih kepada semua pihak yang telah terlibat. Sambutan sangat hangat dari Penyuluh Pertanian juga dikemukakan terkait dengan kegiatan edukasi tersebut, karena jenis kegiatan sangat diharapkan oleh para anggota untuk menambah penambahan wawasan. Sambutan dari para anggota kelompok tani sangat hangat dan antusias terhadap kegiatan pengabdian.

Pemberian materi pelatihan dilakukan dengan cara ceramah dan presentasi dengan bantuan *powerpoint* yang sudah disiapkan sebelumnya. Materi yang disampaikan terkait dengan pengenalan *hygiene* dan sanitasi pada saat pengolahan sajian kuliner, pemahaman terhadap konsepsi *hygiene* dan sanitasi, hubungan antara *hygiene* dan sanitasi untuk pengolahan pangan, peran penting dalam penjagaan *hygiene* dan sanitasi dalam sajian kuliner dan penjelasan beberapa jenis penyakit yang dapat terjangkitkan akibat tindakan yang kurang dalam penjagaan kondisi *hygiene* dan sanitasi pada saat proses pengolahan. Pembahasan juga dikemukakan terkait dengan cara pengolahan dan produksi sajian kuliner, agar terhindar dari kontaminasi penyakit. Suasana pemberian materi pelatihan *hygiene* dan sanitasi proses pengolahan bahan pangan dan produk makanan, seperti ditunjukkan pada Gambar 2.



Gambar 2. Suasana pemberian materi pelatihan *hygiene* dan sanitasi proses pengolahan bahan pangan

Peserta sangat antusias dalam penyimakannya terhadap materi dan presentasi dari para pemateri. Hal itu dibuktikan dengan antusiasme para peserta untuk bertanya. Materi yang dipresentasikan merupakan materi dasar yang belum pernah diketahui oleh peserta pelatihan, seperti perbedaan antara kondisi *hygiene* dan sanitasi, prinsip-prinsip *hygiene* dan sanitasi, bahan makanan tercemar, teknologi pengolahan yang salah, sehingga dimungkinkan terjadinya kontaminasi terhadap pengolahan makanan, teknik pengolahan makanan untuk meminimalkan kontaminasi baik kontaminasi langsung maupun silang. Para peserta bertanya perihal implementasi kondisi *hygiene* dan sanitasi pada proses pengolahan bahan pangan karena konsepsi kondisi *hygiene* dan sanitasi merupakan hal baru dan para anggota KTM sangat tertarik dalam pembahasannya. Penyuluh Pertanian juga berkesempatan untuk pemberian cinderamata untuk peserta yang mampu dengan pertanyaan terbaik. Hal itu merupakan bentuk antusiasme peserta

dan beberapa peserta juga bertanya kepada pemateri saat sesi tanya jawab, sehingga hal ini dapat menjadi momentum kedekatan antara tim pengabdian dan peserta. dalam pemahaman materi dan berharap dapat dipraktikkan untuk proses pengolahan pangan pada sajian kuliner yang diproduksi. Penyuluh Pertanian berikan cinderamata untuk peserta yang mampu dengan pertanyaan terbaik, seperti ditunjukkan pada Gambar 3.



Gambar 3. Penyuluh Pertanian berikan cinderamata untuk peserta yang mampu dengan pertanyaan terbaik

Keluaran (*output*) yang diharapkan dari kegiatan pegabdian ini, yaitu

- 1) Peningkatan pengetahuan tentang definisi dan konsep *hygiene* dan sanitasi pada proses pengolahan makanan, terutama untuk sajian kuliner bagi anggota KTM;
- 2) Peningkatan keahlian bagi anggota KTM tentang pelaksanaan *hygiene* dan sanitasi dalam produksi usaha makanan sajian kuliner;
- 3) Peningkatan *value* bagi produk usaha makanan sajian kuliner untuk menambah penambahan nilai jual produk usaha makanan sajian kuliner bagi anggota KTM ; dan
- 4) Perluasan jaringan pemasaran bagi usaha makanan sajian kuliner ke anggota lainnya dan insan akademisi.

Kegiatan berjalan lancar dan semua peserta dapat berpartisipasi dalam kegiatan dengan baik dan sangat antusias. Harapan dari peserta pelatihan adalah agar dilakukan pelatihan sejenis dengan topik dan tema berbeda agar dapat mengedukasi para anggota kelompok tani khususnya dibidang pangan. Para anggota kelompok tani berharap agar materi yang telah disampaikan dapat dilaksanakan dengan baik ketika praktik dalam penyajian sajian kuliner yang menjadi usaha para anggota kelompok tani. Anggota kelompok tani berharap materi selanjutnya berupa cara pengemasan, cara berwirausaha yang baik, dan teknologi pengolahan pangan. Materi tersebut diharapkan dapat menunjang untuk penunjang kegiatan wirausaha yang telah dijalankan oleh KTM. Kegiatan pelatihan diakhiri dengan foto bersama anggota kelompok tani Mandiri, penyuluh pertanian, ketua program studi, dan tim pelaksana. Suasana ketika dilakukan foto bersama antara Tim Pelaksanan dan para anggota.



Gambar 4. Suasana ketika dilakukan foto bersama antara Tim Pelaksanan dan para anggota KTM

4. Kesimpulan

Kegiatan pengenalan *hygiene* dan sanitasi dalam pengolahan sajian kuliner dapat sebagai penambah wawasan terhadap anggota KTM karena anggota kelompok tani sebagian besar telah berusaha dalam bidang kuliner. Implementasi terhadap pengetahuan dan keterampilan yang telah diperoleh anggota kelompok tani dapat digunakan untuk peningkatan kualitas sajian kuliner agar terhindar dari kontaminasi pencemaran makanan. Kegiatan pelatihan diharapkan dapat terus dilakukan dan ditingkatkan dalam bentuk kegiatan lain, seperti pelatihan dalam bentuk kegiatan untuk implementasi teknologi pengemasan, teknologi perlabelan, dan *market place* guna dukungan terhadap peningkatan kualitas produk sajian kuliner yang dihadirkan dan disajikan.

Ucapan terima kasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada para anggota Kelompok Tani Mandiri, Kelurahan Demang Lebar Daun, Kecamatan Kancil Putih, Kota Palembang, para dosen Program Studi Teknologi Pangan, Jurusan Teknik Kimia, Politeknik Negeri Sriwijaya, Kampus Banyuasin, Kepala Dinas Pertanian Kota Palembang, Penyuluh Pertanian BPP Gandus Kota Palembang, dan tim pelaksana.

Referensi

- Ariyanti, M., Rosniawaty, S., & Suminar, E. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Desa Sindangsari Kabupaten Sumedang Jawa Barat dalam Pengenalan Tanaman Murbei sebagai Tanaman Multiguna. *Jurnal Pemberdayaan Umat*, 2(2), 79-87. doi:10.35912/jpu.v2i2.1538
- Arrazy, S. (2020). Persepsi Masyarakat tentang Higiene Sanitasi Pasar Tradisional Kota Medan. *Contagion: Scientific Periodical Journal of Public Health and Coastal Health*, 2(1), 1-13.
- Chaerul, D. D. P., & Alwi, M. K. (2021). Penerapan Higiene dan Sanitasi Industri Rumah Tangga Pengolahan Tahu di Kelurahan Bara-Baraya Kota Makassar. *Window of Public Health Journal*, 552-563.
- Denok, I. (2016). *Kontaminasi Makanan (Food Contamination) Oleh Jamur*. Paper presented at the Yogyakarta: Forum Ilmiah Kesehatan (Forikes).
- Erina, R., Nurhidayanti, N., Isyulianto, I., Juhriati, I., & Suwazan, D. (2023). Sosialisasi Pembuatan Sabun Cuci dari Limbah Minyak Goreng Bekas bagi Ibu-Ibu PKK. *Jurnal Nusantara Mengabdi*, 2(2), 117-125. doi:10.35912/jnm.v2i2.1528
- Purnawita, W., Rahayu, W. P., & Nurjanah, S. (2020). Praktik Higiene Sanitasi dalam Pengelolaan Pangan di Sepuluh Industri Jasa Boga di Kota Bogor. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 25(3), 424-431.
- Rorong, J. A., & Wilar, W. F. (2020). Keracunan makanan oleh mikroba. *Techno Science Journal*, 2(2), 47-60.
- Rumondor, D., & Tamasoleng, M. (2021). *Sanitasi Dan Keamanan Pangan (Penanganan Higienis Produk Olahan Hasil Ternak)*: Unsrat Press.
- Sari, S. R., Arafah, E., Guttifera, G., Puteri, R. E., & Sa'adah, R. (2022). Penyuluhan Kelompok Petani dalam Budidaya dan Pengolahan Ikan Lele dengan Cara Pemberian Bumbu Alami di Kabupaten Banyuasin. *Jurnal Nusantara Mengabdi*, 2(1), 29-36. doi:10.35912/jnm.v2i1.799
- Supraptini, S. (2002). Kejadian Keracunan Makanan Dan Penyebabnya Di Indonesia 1995-2000. *Indonesian Journal of Health Ecology*, 1(3), 79527.
- Suryani, D., & Astuti, F. D. (2019). Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Angkringan di Kawasan Malioboro Yogyakarta. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 15(1), 70-81.
- Taqia, D. M., Handajani, S., Nurlaela, L., & Romadhon, I. (2021). Kajian Tentang Pelatihan Higiene Sanitasi untuk Meningkatkan Pengetahuan dan Perilaku Penjamah Makanan Katering. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 351-360.
- Widyastuti, N., & VG, A. (2019). Higiene dan Sanitasi Dalam Penyelenggaraan Makanan. *K-Media: Yogyakarta*.
- Yulianto, W. H., & Nurcahyo, R. J. (2020). *Hygiene, Sanitasi dan K3*. Yogyakarta: Graha Ilmu.