

PENYULUHAN HIGIENE DAN SANITASI PADA UMKM SIRUP MARKISA DI DESA JATIKALANG SIDOARJO

Khoirul Ngibad¹, Muhammad Sungging Pradana²

*^{1,2}Universitas Maarif Hasyim Latif Sidoarjo; Jl. Ngelom Megare No.30,
Ngelom, Kec. Taman, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur 61257, (031)
7885205*

¹khoirul_ngibad@dosen.umaha.ac.id, ²sungging@dosen.umaha.ac.id

Abstract

Passion fruit is one of the ingredients for making health drinks. People usually prefer the consumption the passion fruit in syrup form. In this Community Partnership Program, we choose 1 business partner who make the passion syrup in Jatisari Hamlet, Jatikalang Village, Krian District, Sidoarjo Regency. One of the problems of the partner in the production aspect is the partner forget the hygiene aspect in the process of making the passion syrup. Therefore, the community service team will provide counseling about hygiene and sanitation. The method used in this community service is lecture and discussion about hygiene and sanitation. Then, at the end of the extension, the community service team conducts an evaluation by giving the questioner the level of personal hygiene knowledge of the employees. The counseling about hygiene and sanitation with SMEs partners involved in the manufacture of passion syrup can be organized smoothly. In addition, hygiene and sanitation counseling can provide improved knowledge and skills of partner human resources.

Keywords: *community partnership program, counseling, hygiene, sanitation, passion syrup*

Abstrak

Buah markisa menjadi salah satu bahan untuk membuat minuman kesehatan. Biasanya masyarakat lebih menyukai konsumsi buah markisa dalam bentuk sirup. Dalam program PKM (Program Kemitraan Masyarakat) ini, yang kami pilih adalah 1 mitra usaha yang bergerak dalam pembuatan sirup markisa di Dusun Jatisari Desa Jatikalang Kecamatan Krian Kabupaten Sidoarjo. Salah satu permasalahan mitra dalam dalam aspek produksi adalah mitra PKM melupakan aspek higienitas dalam proses pembuatan sirup markisa. Oleh karena itu, tim pengabdian masyarakat akan memberikan penyuluhan tentang higiene dan sanitasi. Metode yang digunakan dalam pengabdian masyarakat ini adalah metode ceramah dan diskusi tentang higiene dan sanitasi. Kemudian, di akhir penyuluhan tim pengabdian masyarakat melakukan evaluasi dengan cara memberikan kuisisioner tingkat pengetahuan personal higiene karyawan. Penyuluhan tentang higiene dan sanitasi dengan mitra UMKM yang bergerak dalam pembuatan sirup markisa dapat diselenggarakan dengan lancar. Selain itu, penyuluhan higiene dan

sanitasi dapat memberikan peningkatan pengetahuan dan ketrampilan SDM mitra.

Kata kunci: *program kemitraan masyarakat, penyuluhan, higiene, sanitasi, sirup markisa*

PENDAHULUAN

Markisa atau dalam bahasa latinnya *Passiflora edulis* Sims merupakan salah satu buah yang kaya akan kandungan vitamin A, vitamin C, -karoten, komponen flavonoid dan fiber [1]. Buah markisa dikelompokan menjadi 4 jenis, yaitu : markisa ungu, markisa konyal, markisa kuning dan markisa erbis. Salah satu kandungan kimia dalam buah markisa adalah vitamin C yang berfungsi sebagai antioksidan yang dibutuhkan oleh tubuh manusia untuk menangkap radikal bebas. Dalam 100 g buah markisa mengandung 21,90 – 69,90 mg vitamin C [2]. Selain itu, buah markisa juga berkhasiat sebagai antikanker dan antikolesterol. Buah markisa mempunyai kandungan serat sekitar 10,40 g atau 27% [3]. Senyawa fitokimia yang berperan sebagai antikanker tersebut adalah senyawa karotenoid dan polifenol [4]. Dengan demikian, buah markisa menjadi salah satu bahan untuk membuat minuman kesehatan. Biasanya masyarakat lebih menyukai konsumsi buah markisa dalam bentuk sirup. Sirup markisa dapat dibeli di toko oleh-oleh, di supermarket atau di warung-warung. Sirup markisa merupakan cairan yang kental atau pekat yang apabila dikonsumsi oleh manusia harus diencerkan untuk mendapatkan kenikmatan rasa.

Produksi sirup markisa di Indonesia sudah tersebar dari Sabang sampai Merauke. Pembuatan sirup markisa menjadi salah satu bisnis atau usaha yang menjanjikan yang dapat dilakukan dalam skala kecil atau home industri. Khasiat utama sirup markisa sebagai salah satu minuman kesehatan akan membuat usaha pembuatan sirup markisa menjadi salah satu UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) yang mampu mensejahterakan masyarakat. Salah satu daerah di Indonesia yang masyarakatnya mengembangkan usaha pembuatan sirup markisa adalah Desa Jaticalang Kecamatan Krian Kabupaten Sidoarjo.

Di Desa Jaticalang terdapat UMKM yang bergerak dalam pembuatan sirup markisa. Dalam program PKM (Program Kemitraan Masyarakat), yang kami pilih adalah 1 mitra usaha yang bergerak dalam pembuatan sirup markisa. Dalam proses produksi tersebut, mitra PKM juga melupakan aspek higienitas. Misalnya, para karyawan tidak memakai sarung tangan dalam proses produksi sirup markisa (Gambar 1). Aspek higienitas ini sangatlah penting dalam pembuatan produk minuman agar menghasilkan produk sirup markisa yang berkualitas dan sehat serta terhindar dari penyakit.



Gambar 1. Proses pembuatan sirup markisa

Higiene merupakan usaha kesehatan preventif dengan kegiatan-kegiatan yang lebih memfokuskan kepada usaha kesehatan individu/pribadi manusia. Dalam pembahasan tentang higiene, lebih banyak masalah bakteri sebagai penyebab timbulnya berbagai penyakit. Selain memperhatikan khasiat, rasa, dan tampilan produk, usaha sirup markisa juga harus dapat memastikan bahwa produk sirup markisa tersebut bebas dari bakteri atau kuman penyebab penyakit yang dapat membahayakan kesehatan manusia [5].

Persoalan higiene tidak dapat dipisahkan dari masalah sanitasi dan pada kegiatan pengolahan makanan atau minuman, masalah sanitasi dan higiene ini dilakukan secara bersama-sama. Kebiasaan hidup dan bekerja bersih sangat membantu penerapan aspek higiene dalam pembuatan sirup markisa [6]. Di sisi lain, sanitasi merupakan usaha pencegahan penyakit dengan kegiatan-kegiatan yang lebih memfokuskan pada kesehatan lingkungan hidup manusia. Atmodjo dan Fauziah (2007) mengatakan bahwa sanitasi merupakan usaha kesehatan dengan cara mengurangi angka atau jumlah bibit penyakit yang terdapat dalam

lingkungan manusia [7]. Menurut SNI 3544:2013 tentang sirup, salah satu syarat mutu sirup adalah cemaran mikroba yang meliputi: angka lempeng total (ALT), bakteri coliform, *Escherichia coli*, *Salmonella sp*, *Staphylococcus aureus*, kapang dan khamir [8].

Hasil diskusi tim pelaksana pengabdian masyarakat dengan mitra menggambarkan bahwa permasalahan dasar yang dihadapi adalah mitra belum memahami tentang aspek higienitas dan sanitasi dalam proses pembuatan sirup markisa. Oleh karena itu, perlu adanya penyuluhan tentang higienitas dan sanitasi kepada mitra agar dapat meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan SDM mitra dalam aspek higienitas dan sanitasi pada proses pembuatan sirup markisa.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan program kemitraan masyarakat (PKM) dengan judul penyuluhan hygiene dan sanitasi pada UMKM sirup markisa di Desa Jatikalang Sidoarjo dilaksanakan di tempat mitra pada bulan Agustus 2020. Mitra dalam kegiatan PKM ini adalah mitra usaha yang bergerak dalam pembuatan sirup markisa. Sebelum kegiatan PKM dimulai, tim pengabdian masyarakat melakukan persiapan, diantaranya pembuatan modul penyuluhan, slide presentasi, lembar observasi kondisi sanitasi penyelenggara makanan dan minuman, lembar observasi penilaian personal hygiene karyawan kuisisioner dan tingkat pengetahuan personal hygiene karyawan. Metode pelaksanaan pengabdian masyarakat meliputi: metode ceramah, diskusi/tanya jawab dan evaluasi.

Tim pengabdian masyarakat memberikan materi tentang higienitas dan sanitasi menggunakan media power point dengan bantuan LCD Proyektor. Mitra juga diberikan modul penyuluhan yang sudah disusun oleh tim pengabdian masyarakat.

Setelah materi disampaikan kepada mitra, tim pengabdian masyarakat memberikan kesempatan kepada mitra untuk bertanya apabila ada hal-hal yang belum dipahami terkait materi higienitas dan sanitasi. Kemudian pemateri menjawab pertanyaan dari mitra sehingga ada diskusi dua arah dalam penyuluhan ini.

Di akhir penyuluhan, tim pengabdian masyarakat melakukan evaluasi dengan cara memberikan kuisisioner kuisisioner tingkat pengetahuan personal hygiene karyawan. Selain itu, tim pengabdian masyarakat juga memberikan lembar observasi penilaian personal hygiene karyawan dan lembar observasi kondisi sanitasi penyelenggara makanan dan minuman.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan dalam Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini dibuka oleh ketua tim pengabdian masyarakat. Penyuluhan tentang higienitas dan sanitasi ini penting diselenggarakan dengan tujuan untuk menjamin produk sirup markisa yang diproduksi oleh mitra aman untuk dikonsumsi. Kegiatan penyuluhan ini merupakan serangkaian kegiatan dalam PKM tahun pelaksanaan 2020. Adapun untuk pelatihan-pelatihan yang sudah dilakukan sebelumnya di tempat meliputi: pelatihan pembuatan logo dan label produk sirup markisa, pelatihan pembuatan dan pengelolaan digital/online/internet marketing (Instagram, fanspage dan

youtube), dan pelatihan pengelolaan website untuk penjualan produk sirup markisa secara online.

Kegiatan dilanjutkan dengan pemaparan materi tentang higienitas dan sanitasi (<https://bit.ly/31ENpt0>) menggunakan power point dengan bantuan LCP Proyektor (Gambar 2). Mitra diberikan modul penyuluhan (<https://bit.ly/32Ae8X2>) yang telah dibuat oleh tim pengabdian masyarakat. Pemaparan materi disampaikan dengan bahasa-bahasa yang mudah dipahami agar mitra dapat menguasai materi tentang higienitas dan sanitasi dengan baik. Mitra mendengarkan pemaparan yang disampaikan oleh pemateri.



Gambar 2. Tim pengabdian kepada masyarakat sedang memberikan materi tentang higienitas dan sanitasi



Gambar 3. Tanya jawab/diskusi tentang higienitas dan sanitasi

Setelah pemaparan materi, mitra diberikan kesempatan untuk bertanya kepada pemateri. Hal ini dilakukan dengan tujuan untuk memfasilitasi apabila ada

hal-hal yang dibingungkan oleh mitra terkait materi higienis dan sanitasi yang berhubungan dengan proses produksi sirup markisa. Mitra mengajukan beberapa pertanyaan kepada pemateri dengan antusias (Gambar 3). Kemudian, pemateri menjawab pertanyaan-pertanyaan dari mitra sehingga tercipta diskusi dua arah yang efektif yang dapat meningkatkan pengetahuan mitra terkait higienis dan sanitasi.

Di akhir penyuluhan, tim pengabdian masyarakat mengadakan evaluasi dengan cara membagikan kuisisioner tingkat pengetahuan personal hygiene karyawan kepada mitra. Hasil dari evaluasi tingkat pemahaman mitra terkait pengetahuan personal hygiene ditunjukkan dalam Tabel 1. Berdasarkan Tabel 1, dapat diketahui bahwa tingkat pemahaman atau pengetahuan tentang personal hygiene dari 4 responden adalah sebesar 87,5%.

Tabel 1. Persentase persentase tingkat pemahaman mitra tentang personal hygiene

Responden ke-	Jumlah Pertanyaan	Jumlah Jawaban Benar	Jumlah Jawaban Salah	Persentase tingkat pemahaman
1	18	16	2	89%
2	18	15	3	83%
3	18	16	2	89%
4	18	16	2	89%
Rata-rata				87,5%



Gambar 4. Tim pengabdian masyarakat sedang melakukan observasi penilaian personal hygiene karyawan dan kondisi sanitasi penyelenggara makanan dan minuman

Tim pengabdian masyarakat juga melakukan observasi penilaian personal hygiene karyawan dan kondisi sanitasi penyelenggara makanan dan minuman (Gambar 4). Hasil observasi terhadap kondisi sanitasi penyelenggara makanan dan minuman menunjukkan bahwa mitra sudah memenuhi kriteria fasilitas sanitasi yang baik yang meliputi: air bersih, pembuangan air limbah, toilet, tempat

sampah, tempat cuci tangan, tempat mencuci peralatan dan tempat mencuci bahan makanan. Adapun hasil observasi penilaian personal hygiene karyawan menunjukkan bahwa dari 18 indikator penilaian sudah dipenuhi sebanyak 17 indikator tetapi hanya 1 indikator saja yang belum terpenuhi, yaitu mitra tidak menggunakan sarung tangan dalam proses produksi sirup markisa.



Gambar 5. Tim pengabdian masyarakat memberikan sarung tangan kepada mitra

Dalam rangka untuk menedukasi mitra, tim pengabdian masyarakat memberikan sarung tangan kepada mitra agar digunakan dalam selama proses pembuatan sirup markisa (Gambar 5). Diharapkan pemberian sarung tangan ini dapat mengubah kebiasaan mitra yang tidak memakai sarung tangan dalam proses produksi sirup markisa menjadi terbiasa untuk memakai sarung tangan. Penggunaan sarung tangan dalam proses pembuatan sirup markisa ini menjadi hal yang sangat penting agar menghasilkan produk sirup markisa yang berkualitas dan sehat serta terhindar dari penyakit. Selanjutnya, kegiatan penyuluhan tentang higienitas dan sanitasi diakhiri dengan foto bersama antara tim pengabdian masyarakat dan mitra PKM (Gambar 6).



Gambar 6. Tim pengabdian masyarakat memberikan sarung tangan kepada mitra

SIMPULAN DAN SARAN

SIMPULAN

Penyuluhan tentang higiene dan sanitasi dengan mitra UMKM yang bergerak dalam pembuatan sirup markisa dapat diselenggarakan dengan lancar. Penyuluhan higiene dan sanitasi ini dapat memberikan peningkatan pengetahuan dan ketrampilan SDM mitra. Dalam penyuluhan ini, tim pengabdian masyarakat memberikan sarung tangan kepada mitra dalam proses pembuatan sirup markisa agar menghasilkan produk sirup markisa yang berkualitas dan sehat serta terhindar dari penyakit.

SARAN

Perlu adanya tindak lanjut dari kegiatan penyuluhan tentang higiene dan sanitasi sehingga bisa berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian masyarakat mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat Deputi Bidang Penguatan Riset dan Pengembangan Kementerian Riset dan Teknologi/Badan Riset dan Inovasi Nasional yang telah memberikan dukungan moral dan dana terhadap kegiatan pengabdian kepada masyarakat skema Program Kemitraan Masyarakat (PKM) Tahun Pelaksanaan 2020 ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] I. Kusumastuty, "Sari Buah Markisa Ungu Mencegah Peningkatan MDA Serum Tikus dengan Diet Aterogenik," *Indones. J. Hum. Nutr.*, vol. 1, no. 1, pp. 50–56, 2014.
- [2] R. C. Karsinah and A. M. Hutabarat, "Markisa Asam Buah Eksotik Kaya Manfaat." 2010.
- [3] J. M. Salgado, T. A. D. Bombarde, D. N. Mansi, S. M. de S. Piedade, and L. M. M. Meletti, "Effects of different concentrations of passion fruit peel (*Passiflora edulis*) on the glicemic control in diabetic rat," *Food Sci. Technol.*, vol. 30, no. 3, pp. 784–789, 2010.
- [4] A. Prakash, F. Rigelhof, and E. Miller, "Antioxidant activity, Medallion Laboratories Analytical Progress," *Minnesota*, vol. 19, no. 2, p. 3, 2001.
- [5] T. Topowijono, "Penerapan Hygiene dan Sanitasi Dalam Upaya Peningkatan Mutu Kualitas Food and Baverage (Studi Pada Pantai Konang Desa Ngelebeng Kecamatan Panggul Kabupaten Trenggalek)," *J. Adm. Bisnis*, vol. 58, no. 2, pp. 146–154, 2018.
- [6] S. Rejeki, "Sanitasi Hygiene dan K3," *Bandung: Rekayasa Sains*, 2015.
- [7] Atmodjo dan Fauziah, *Manajemen Stewarding*. Yogyakarta: PT ANDI, 2007.
- [8] B. S. Nasional, "SNI 01-3544: 2013," *Sirup. Jakarta Badan Standarisasi Nas. Indones.*