

**PENERAPAN HIGIENE, SANITASI DAN KESELAMATAN KERJA  
DI DAPUR**

Oleh:

Mochammad Musafa'ul Anam<sup>1</sup>, Muhammad Danang Setioko<sup>1</sup> dan Aprillia Rahmadian<sup>1</sup>

**ABSTRAK**

Sanitasi dan hygiene merupakan suatu usaha preventif yang bertujuan untuk mencegah terjadinya penyakit terutama pada lingkungan hidup dan individu untuk menjaga dirinya dari penyakit. Hal ini tentu saja tidak bisa dipisahkan dari upaya kita dalam menjaga keselamatan dan kesehatan baik di lingkungan tempat tinggal maupun ditempat kerja khususnya di dapur. Sebagai upaya dalam meningkatkan mutu dan kualitas produksi, Ivanna Catering memerlukan suatu pedoman dalam menerapkan Higiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja di Dapur. Pembuatan Standar Operasional Prosedur berupa pedoman ini bertujuan untuk membantu melaksanakan fungsi-fungsi tempat kerja yang profesional dan aman. Tentu saja, jika makanan atau minuman yang diolah dengan mengabaikan standar hygiene dan sanitasi dapat menyebabkan beberapa penyakit bagi Konsumen.

Kata kunci: Sanitasi, Higiene, Keselamatan Kerja

**ABSTRACT**

Sanitation and hygiene is a preventive effort that aims to prevent disease, especially in the environment and individuals to protect themselves from disease. This of course cannot be separated from our efforts in maintaining safety and health both in the environment where we live and in the workplace, especially in the kitchen. As an effort to improve the quality and quality of production, Ivanna Catering requires a guideline in implementing Hygiene, Sanitation and Work Safety in the Kitchen. The preparation of Standard Operating Procedures in the form of guidelines aims to assist in carrying out the functions of a professional and safe workplace. Of course, if food or drinks are processed without hygiene and sanitation standards, it can cause several diseases for consumers. In addition, by not applying good hygiene and sanitation standards, it may endanger employees.

Keywords: Sanitation, Hygiene, Work Safety

## PENDAHULUAN

Sanitasi merupakan suatu usaha preventif yang bertujuan untuk mencegah terjadinya penyakit terutama pada lingkungan hidup manusia. Sanitasi diselenggarakan untuk dapat mewujudkan kualitas lingkungan hidup yang sehat. Notoatmojo (2010) mengatakan bahwa hygiene adalah upaya yang dilakukan oleh individu untuk menjaga dirinya dari penyakit (Fattah et al., 2018). Kedua hal ini tentu saja tidak bisa dipisahkan dari upaya kita dalam menjaga kesehatan baik di lingkungan tempat tinggal maupun ditempat kerja khususnya di dapur. Selain kedua hal tersebut, keselamatan kerja merupakan sesuatu yang tidak bisa dilepaskan dalam upaya mewujudkan lingkungan kerja yang baik dan sehat (Kementerian Tenaga Kerja, 2018).

Undang-undang No. 36 tahun 2009 tentang kesehatan mengungkapkan bahwa setidaknya ada 17 (tujuh belas) macam kegiatan yang dapat dikategorikan sebagai upaya dalam menjaga kesehatan salah satunya adalah pengamanan makanan dan minuman (Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan, 2009). Hal ini diperlukan agar makanan atau minuman yang dikonsumsi aman bagi manusia sesuai dengan standar dan persyaratan kesehatan. Tentu saja, jika makanan atau minuman yang diolah dengan mengabaikan standar hygiene dan sanitasi dapat menyebabkan beberapa penyakit bagi manusia seperti: diare, cholera, demam, hingga keracunan makanan (Yulianto & Nurcholis, 2015).

Ivanna Catering sebagai mitra kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat saat ini memerlukan perbaikan standar dalam penerapan hygiene, sanitasi dan keselamatan kerja di dapur. Hal ini diperlukan sebagai upaya dalam meningkatkan mutu dan kualitas produksi sesuai dengan yang sudah dimandatkan pada Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 5 Tahun 2018 tentang Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) Lingkungan Kerja pasal 4 bahwa “syarat-syarat K3 Lingkungan Kerja bertujuan untuk mewujudkan Lingkungan Kerja yang aman, sehat dan nyaman dalam rangka mencegah kecelakaan kerja dan penyakit akibat kerja” (Kementerian Tenaga Kerja, 2018). Berdasar pada analisis situasi tersebut, maka dapat diidentifikasi permasalahan-permasalahan yang dihadapi mitra meliputi:

- a. Belum adanya standar operasional dalam hal sanitasi dapur;

- b. Belum adanya standar operasional dalam higienitas individu (pekerja dapur);
- c. Belum adanya standar operasional dalam keselamatan kerja di dapur;
- d. Perlu adanya peningkatan pengetahuan tentang hygiene, sanitasi dan keselamatan kerja di dapur.

Sebagai upaya dalam meningkatkan mutu dan kualitas produksi, Ivanna Catering memerlukan suatu pedoman dalam menerapkan Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja di Dapur. Pembuatan Standar Operasional Prosedur berupa pedoman ini bertujuan untuk membantu melaksanakan fungsi-fungsi tempat kerja yang profesional dan aman (Rahmawati et al., 2018). Selain itu, kesadaran dari masing-masing staf dapur akan pentingnya mengolah makanan yang higienis dan saniter berdasar enam prinsip sanitasi makanan yang meliputi pemilihan bahan yang tepat, penyimpanan bahan yang sesuai dengan standar, pengelolaan hingga penyajian makanan (Wulansari & Lailiyah, 2018). Harapannya, dengan diterapkannya hygiene, sanitasi dan keselamatan kerja di dapur Ivanna Catering, maka dapat meningkatkan mutu dan kualitas produksi yang secara langsung juga dapat meningkatkan pendapatan perusahaan.

## TELAAH PUSTAKA

### Higiene

Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) mendefinisikan hygiene sebagai “ilmu tentang kesehatan dan berbagai usaha untuk mempertahankan atau memperbaiki Kesehatan”. Selain itu, definisi lain menyebut sebagai “praktik atau prinsip kebersihan” (Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, n.d.). Dengan kata lain, hygiene berarti upaya pemeliharaan atau perbaikan kesehatan yang dilakukan oleh seorang individu.

Dalam praktiknya, menurut Purwiyatno (2009) dalam Yulianto (2015) penerapan hygiene di area dapur dapat dilakukan dengan memperhatikan prinsip-prinsip sebagai berikut:

1. Mempehentikan kebersihan badan dengan mengenakan pakaian/seragam yang bersih;
2. Tidak mengenakan aksesoris yang berlebihan seperti jam tangan, kalung, gelang, atau benda lain yang mudah putus ataupun hilang;

3. Mengenakan pakaian/seragam dengan ukuran yang pas (tidak terlalu besar/tidak terlalu kecil) serta pastikan bahwa kancing bajunya tidak mudah putus/copot sehingga tidak rawan terjatuh dan tercampur dengan bahan makanan yang sedang diolah;
4. Mengenakan penutup kepala/rambut untuk menghindari kemungkinan jatuhnya rambut maupun ketombe ke alat dan makanan yang sedang diolah;
5. Selain itu, kebersihan kuku tangan dan kaki harus tetap dijaga agar selalu pendek, rapi, dan bersih.

### Sanitasi

Secara umum, sanitasi merupakan upaya preventif yang bertujuan untuk mencegah terjadinya penyakit terutama pada lingkungan hidup manusia. Hal ini dilakukan semata-mata demi mewujudkan lingkungan yang sehat (Yulianto & Nurcholis, 2015). Dilingkungan dapur, ruang lingkup sanitasi dibagi menjadi 4 (empat) bagian yaitu: Penyediaan air bersih/air minum (Water Supply), pengolahan sampah (Refuse Disposal), pengolahan makanan dan minuman (Food Sanitation), pengawasan dan pengendalian serangga dan binatang pengerat (Insect and Rodent Control). Ke-empat bagian tersebut memiliki tujuan yang sama yaitu untuk menjamin lingkungan dapur dan sekitarnya menjadi bersih agar dapat memproduksi makanan-makanan yang sehat dan aman.

Yulianto & Nurcholis, 2015 menyebutkan bahwa upaya-upaya yang dapat dilakukan demi menjaga kebersihan lingkungan dapur adalah dengan:

1. Memastikan lantai dapur harus selalu dalam keadaan kering dan bersih;
2. Melengkapi ventilasi udara dengan alat yang dapat mencegah masuknya serangga dan kotoran (misal kawat kasa);
3. Membersihkan ventilasi secara rutin;
4. Melapisi dinding dengan porselin sehingga dengan mudah dibersihkan;
5. Menjaga agar langit-langit tidak mudah retak dan terkelupas catnya;
6. Memperhatikan pencahayaan area dapur yang tidak boleh terlalu gelap, dan tidak boleh juga terlalu terang.

### Keselamatan Kerja

Pada dasarnya, setiap pekerjaan memiliki risikonya masing-masing begitupula bagi para pekerja industri makanan di area dapur. Resiko kecelakaan kerja bisa terjadi ketika dalam bekerja seseorang tidak memperhatikan dan melaksanakan

ketentuan-ketentuan yang telah ditetapkan dalam Standar Operasional Prosedur (SOP) keselamatan kerja.

Selain faktor manusianya itu sendiri, kecelakaan kerja dapat dipengaruhi oleh faktor lingkungan (Permana Putra & Nurlaela, 2018). Oleh karena itu, penerapan hygiene, sanitasi dan keselamatan kerja menjadi sangat penting dan tidak dapat dipisahkan. Setidaknya ada beberapa prinsip yang harus diperhatikan dalam upaya penerapan keselamatan kerja sesuai Peraturan Menteri Ketenagakerjaan No. 5 Tahun 2018 tentang Keselamatan dan Kesehatan Kerja Lingkungan Kerja Pasal 9 ayat 5 poin (a) – (i) seperti:

1. Penyediaan alat pelindung diri (APD);
2. Penyediaan buku petunjuk penggunaan alat serta tersedianya isyarat-isyarat tanda bahaya;
3. Penyediaan peraturan dan pembagian tugas-tugas bagi setiap pekerja;
4. Penyediaan tempat kerja yang aman sesuai dengan syarat-syarat lingkungan kerja (SSLK) yang bebas dari debu dan kotoran, asap rokok, radiasi, uap gas dan kebisingan. Selain itu, area kerja harus dipastikan aman dari arus listrik dan juga memiliki penerangan yang memadai;
5. Penyediaan fasilitas penunjang kesehatan jasmani dan rohani;
6. Kesadaran untuk selalu menjaga keselamatan dan kesehatan kerja sepanjang waktu.

#### METODE PENGABDIAN

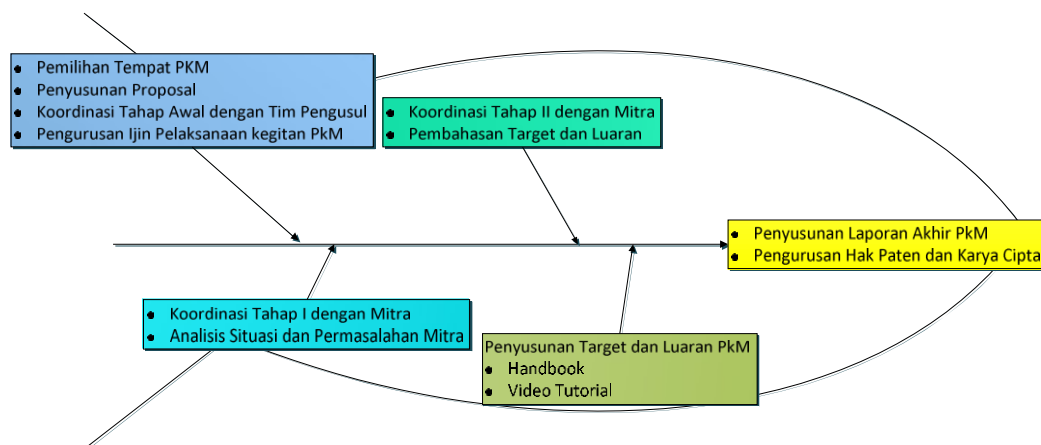
Sebagai upaya dalam meningkatkan mutu dan kualitas produksi Ivanna Catering berdasar dari Analisis Situasi dan Permasalahan mitra, dapat dikemukakan target dan luaran dalam pengabdian ini adalah dengan membuat handbook dan video tutorial tentang penerapan hygiene, sanitasi dan keselamatan kerja di dapur. Oleh karena itu, maka disusunlah rencana pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat ini yang terdiri dari 3 (tiga) orang dosen.

Ketiga dosen yang bertugas terdiri dari satu ketua pengusul dan dua anggota yang semuanya merupakan dosen Program Studi Diploma III Perhotelan Universitas Merdeka Malang. Selain itu, kegiatan ini juga melibatkan 2 (dua) orang mahasiswa yang terdiri dari 1 (satu) mahasiswa program studi Diploma III Perhotelan dan 1 (satu) mahasiswa program studi Ilmu Komunikasi.

## Mekanisme Pelaksanaan Kegiatan

Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian ini dilakukan melalui pendekatan partisipatif. Dalam metode partisipatif, tentu saja peran serta Ivanna Catering sebagai mitra PkM juga menjadi factor penentu keberhasilan program ini dilakukan. Hal itu dikarenakan, mitra merupakan sumber informasi mengenai kondisi, sikap dan kebutuhannya sendiri. Selain itu, mitra akan lebih percaya terhadap suatu program ketika mereka dilibatkan baik secara langsung maupun tidak langsung mulai dari proses persiapan, perencanaan, pelaksanaan hingga evaluasi.

Keseluruhan waktu yang dibutuhkan dalam pelaksanaan program PkM ini adalah 2 (dua) bulan. Garis besar pelaksanaan kegiatan program Pengabdian kepada Masyarakat dapat dilihat pada bagan ikan seperti yang ada di Gambar berikut ini:



Gambar 1. Diagram Alur Kegiatan PkM

### a. Tahap Pertama

Pada tahap ini, tim pengusul mencari mitra yang cocok untuk kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat. Tentu saja, dalam mencari mitra kegiatan didasarkan dari beberapa pertimbangan salah satunya adalah skala produksi, jumlah karyawan mitra PkM dan yang terpenting adalah penerapan Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja itu sendiri.

Setelah ditemukan Ivanna Catering sebagai Mitra PkM, kegiatan selanjutnya adalah koordinasi dengan tim pengusul untuk menyusun proposal serta mengurus perijinan baik di internal kampus dan juga mitra.

### b. Tahap Kedua

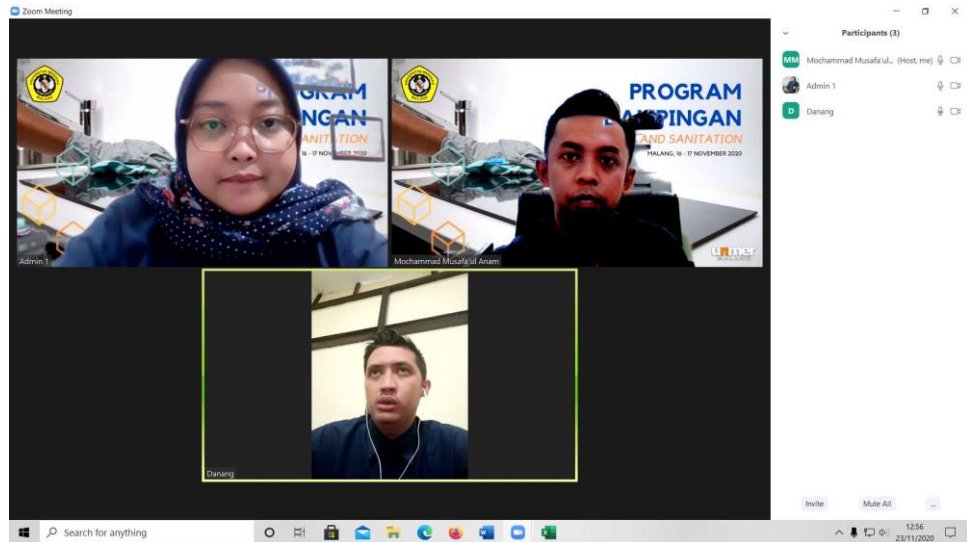
Di tahap yang kedua, tim pengusul PkM mulai berkoordinasi dan berkomunikasi dengan Ivanna Catering sebagai langkah awal untuk merancang kegiatan/mekanisma pelaksanaan PkM. Pada tahap ini, tim pengusul PkM juga mulai menganalisis situasi dan Permasalahan yang dihadapi Ivanna Catering sebagai mitra yaitu:

1. Belum adanya standar operasional dalam hal sanitasi dapur;
2. Belum adanya standar operasional dalam higienitas individu (pekerja dapur);
3. Belum adanya standar operasional dalam keselamatan kerja di dapur;
4. Perlu adanya peningkatan pengetahuan tentang hygiene, sanitasi dan keselamatan kerja di dapur.

c. Tahap Ketiga

Tahap selanjutnya adalah membahas target dan luaran yang ingin dicapai dari program PkM ini dengan tetap melibatkan partisipasi Ivanna Catering dalam perumusannya. Proses penyusunan target dan luaran kegiatan PkM ini dimulai dari diskusi antara tim pelaksana dengan sebagai mitra. Hal ini ditujukan agar target dan luaran sesuai dengan kondisi, keadaan serta kebutuhan mitra. Jika berdasar pada analisis situasi dan permasalahan Ivanna Catering, maka target dan luaran yang dapat dicapai adalah dengan membuat handbook dan video tutorial dalam penerapan hygiene, sanitasi dan keselamatan kerja di dapur. Hal ini merupakan sebagai upaya dalam meningkatkan mutu dan kualitas produksi Ivanna Catering.

Namun, dikarenakan pandemic covid-19 seperti sekarang ini kegiatan koordinasi banyak dilakukan secara daring menggunakan zoom meeting seperti yang tertera pada gambar 2.



Gambar 2. Proses Koordinasi Tim Secara Daring/Virtual

#### d. Tahap Keempat

Pada tahap ini, target dan luaran program PkM mulai disusun oleh tim pelaksana berdasar pada hasil diskusi dengan Ivanna Catering sebagai mitra PkM. Target dan luaran pertama yang harus diselesaikan adalah Handbook. Handbook dibuat dengan mensitasi referensi-referensi relevan yang tujuannya sebagai cara untuk memberikan pemahaman kepada staff Ivanna Catering akan pentingnya penerapan hygiene, sanitasi dan keselamatan kerja di dapur.

Target dan luaran yang kedua berupa video tutorial. Video Tutorial ini dipilih karena mengingat tim pelaksana kegiatan PkM tidak dapat terjun kelapangan untuk memberikan pelatihan berkala karena pandemic Covid-19. Video Tutorial ini diambil dengan melibatkan 2 (dua) orang mahasiswa sebagai tim creator.

#### e. Tahap Kelima

Di tahap yang terakhir ini tim pelaksana mulai menyiapkan luaran-luaran yang berupa hak paten/HAKI. Setidaknya terdapat dua jenis paten yang dapat dihasilkan dari program PkM ini yaitu paten untuk handbook dan video yang berjudul: **PENERAPAN HYGIENE, SANITASI DAN KESELAMATAN KERJA DI DAPUR**. Ditahap kelima ini, tim pelaksana melaporkan keseluruhan kegiatan dalam bentuk Laporan Akhir PkM

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Sanitasi merupakan suatu usaha preventif yang bertujuan untuk mencegah terjadinya penyakit terutama pada lingkungan hidup manusia. Sedangkan,



Notoatmojo (2010) mengatakan bahwa hygiene adalah upaya yang dilakukan oleh individu untuk menjaga dirinya dari penyakit (Fattah et al., 2018). Kedua hal ini tentu saja tidak bisa dipisahkan dari upaya kita dalam menjaga kesehatan baik di lingkungan tempat tinggal maupun di dapur khususnya pada situasi pandemic seperti sekarang ini.

Sebagai upaya dalam meningkatkan mutu dan kualitas produksi Ivanna Catering and Decoration Malang, tim pelaksana PkM melakukan beberapa kegiatan yaitu: pembuatan buku pedoman/handbook dan video tutorial tentang penerapan hygiene, sanitasi dan keselamatan kerja di dapur.

Pembuatan buku pedoman/handbook ini bertujuan untuk membantu Ivanna Catering and Decoration agar mempunyai standar untuk:

- a. Menjamin lingkungan dapur tetap baik dan bersih
- b. Menjamin kebersihan dan kewanasan bahan makanan mentah dari supplier
- c. Menyesuaikan suhu dan teknik penyimpanan bahan makanan mentah sebelum diproduksi dengan menerapkan prinsip first in first out (FIFO) dan first expired first out (FEFO)
- d. Memaksimalkan efisiensi produksi makanan setiap harinya.



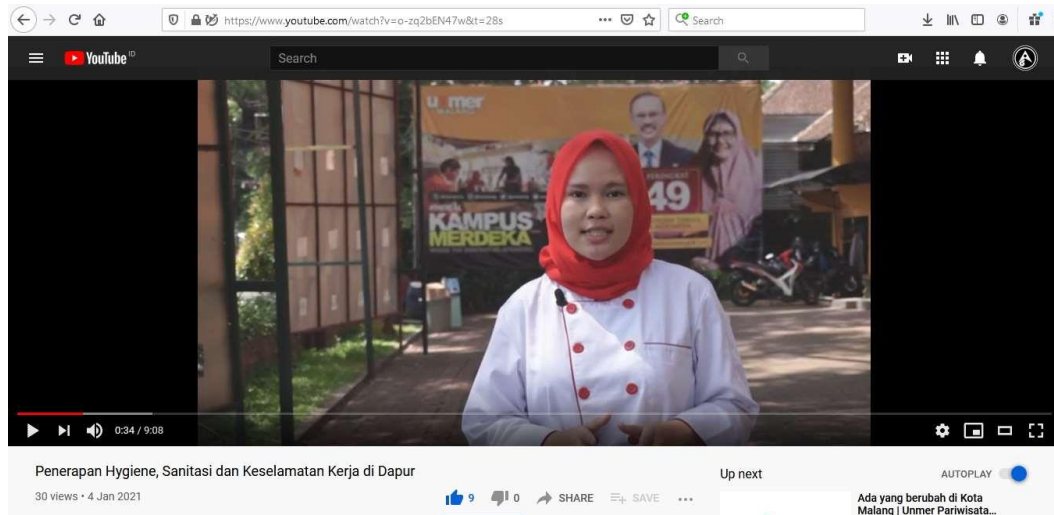
Gambar 3. Perwajahan Buku Pedoman/Handbook

Selain dengan membuat buku pedoman/handbook, tim pelaksana PkM juga membuat video tutorial tentang penerapan hygiene, sanitasi dan Keselamatan kerja di dapur.

Video tersebut memuat hal-hal apa saja yang perlu dipersiapkan oleh seorang staff dapur sebelum ia memulai pekerjaannya seperti mencuci tangan yang benar sesuai standar World Health Organization (WHO), pengecekan suhu tubuh sebelum masuk area kerja, penggunaan alat dan bahan untuk menjaga kebersihan lingkungan dapur serta tidak lupa juga prosedur keselamatan kerja selama

melakukan pekerjaan di dapur.

Hasil dari video ini, kemudian diunggah ke media social yaitu YouTube seperti yang terlihat pada gambar 4 (link <https://www.youtube.com/watch?v=o-zq2bEN47w>).



Gambar 4. Video di YouTube Program Diploma Kepariwisataan Unmer Malang

## SIMPULAN DAN SARAN

### KESIMPULAN

Demi meningkatkan mutu dan kualitas produksi Ivanna Catering and Decoration maka diperlukanlah suatu standar operasional dalam menerapkan hygiene, sanitasi dan keselamatan kerja di dapur. Secara umum, program PkM ini berjalan dengan lancar karena keterlibatan dan peran serta Ivanna Catering sebagai mitra PkM juga menjadi faktor penentu keberhasilan program PkM ini. Kedepan, diharapkan ada pelatihan-pelatihan dan program pendampingan berkala dalam mengatasi permasalahan baik yang berhubungan dengan hygiene, sanitasi dan keselamatan kerja maupun hal-hal yang terkait dengan peningkatan mutu dan kualitas produksi makanan secara umum.

## ACKNOWLEDGMENTS

Rasa terimakasih yang sebesar-besarnya ditujukan kepada pihak-pihak yang telah mendukung terselenggaranya kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini. Pertama kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Merdeka Malang penyalur dana hibah PkM. Kedua kepada Ivanna Catering & Decoration yang telah menjadi mitra kegiatan PkM ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa. (n.d.). Kamus Besar Bahasa Indonesia Daring. 2021. Retrieved April 20, 2021, from <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/higiene>
- Fattah, N., Mallongi, A., Parasitologi, B., Kedokteran, F., Muslim, U., Pascasarjana, D., Musllim, U., Diri, K., & Lingkungan, S. (2018). HUBUNGAN PERSONAL HYGIENE DAN SANITASI LINGKUNGAN TABARINGAN MAKASSAR. *UMI Medical Journal (UMJ)*, 3(1), 36–46. <https://jurnal.fk.umi.ac.id/index.php/umimedicaljournal/article/view/33>
- Kementerian Tenaga Kerja. (2018). Peraturan Menteri Tenaga Kerja No 5/2018 K3 Lingkungan Kerja. *Permenakertrans*, 5, 1–258. <https://jdih.kemnaker.go.id/keselamatan-kerja.html>
- Undang-undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan, Pub. L. No. 36 (2009).
- Permana Putra, A., & Nurlaela, L. (2018). Kondisi Sanitasi Higiene Dan K3 (Kesehatan Dan Keselamatan Kerja) Dapur Rich Palace Hotel Surabaya. *Jurnal Tata Boga*, 7(2). <https://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/25270>
- Rahmawati, D., Handayani, R. D., & Fauzzia, W. (2018). Hygiene dan Sanitasi Lingkungan di Obyek Wisata Kampung Tulip. *Jurnal Abdimas BSI*, 1(1), 87–94.
- Wulansari, D. T., & Lailiyah, S. (2018). SANITASI DAPUR DAN HYGIENE PENJAMAH MAKANAN RUMAH MAKAN CAFÉ LINA BANYUWANGI. *Jurnal Kesmas Untika Luwuk*, 9(1), 1415–1428.
- Yulianto, A., & Nurcholis. (2015). Penerapan Standard Hygienes Dan Sanitasi Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Food & Beverage Departement @Hom Platinum Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 6(2), 31–39. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/view/484>