



**The 7<sup>th</sup> Conference on Innovation and Application of Science and Technology (CIASTECH)**

Website Ciastech 2024 : <https://ciastech.net/>  
Open Confrence Systems : <https://ocs.ciastech.net/>  
Proceeding homepage : <https://ciastech.net/>

P-ISSN : 2622-1276  
E-ISSN: 2622-1284

---

---

## **PENINGKATAN KESADARAN KEBERSIHAN DIRI PADA KATERING DX MELALUI EDUKASI DAN PRAKTEK LANGSUNG**

**Silvy Novita Antrisma Putri<sup>1\*)</sup>, Sugiyati Ningrum<sup>2)</sup>, Sutrisno Adi Prayitno<sup>3)</sup>**

<sup>1)</sup> Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Widyagama Malang

<sup>2)</sup> Alumni Magister Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Brawijaya Malang

<sup>3)</sup> Program studi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Gresik

---

### **INFORMASI ARTIKEL**

#### **Data Artikel :**

Naskah masuk, 31 Oktober 2024  
Direvisi, 6 Desember 2024  
Diterima, 20 Desember 2024

#### **Email Korespondensi :**

silvynovita1992@gmail.com

### **ABSTRAK**

Masyarakat banyak memanfaatkan usaha jasa katering untuk memesan makanan dan minuman apabila mereka sedang bekerja. Jasa katering harus menjamin produknya aman bebas dari kontaminasi berbahaya dengan cara meningkatkan kesadaran kebersihan diri. Pengabdian masyarakat di katering DX bertujuan untuk meningkatkan kesadaran kebersihan diri dengan benar pada karyawan. Metode yang digunakan meliputi sosialisai, demonstrasi, tanya jawab, pelatihan, evaluasi dan monitoring yang berkelanjutan. Berdasarkan hasil *interview (pre test)* bahwa karyawan katering DX belum memahami pentingnya kebersihan diri dengan benar. Setelah proses evaluasi dan monitoring pengabdian dilakukan diketahui bahwa, karyawan katering DX sudah memahami kebersihan diri dengan benar ditandai dengan semakin meningkatnya angka jumlah karyawan yang mampu mempraktekan cara mencuci tangan dengan benar dan menggunakan alat pelindung diri dengan tepat.

**Kata Kunci :** *katering, kebersihan diri, alat pelindung diri, keamanan pangan*

---

### **1. PENDAHULUAN**

Pada saat ini sebagian besar masyarakat di kota besar memiliki mobilitas yang tinggi sehingga, berpengaruh terhadap gaya hidup yang ingin serba cepat dan praktis. Pada zaman dahulu ibu-ibu rumah tangga akan memilih untuk menyiapkan hidangan dirumah namun, pada saat ini ibu-

ibu rumah tangga beralih profesi menjadi ibu ibu pekerja. Mobilitas yang tinggi berdampak positif terhadap perkembangan usaha jasa katering [1]. Jasa katering menawarkan produk dalam bentuk makanan dan minuman yang siap untuk dikonsumsi dalam skala kecil maupun besar. Menu yang disediakan merupakan menu tradisional dan menu internasional yang diproduksi dengan kualitas terbaik, menggunakan bahan-bahan segar [2]. Katering DX merupakan salah katering di kota Malang yang menawarkan berbagai macam menu makanan dan minuman. Berbagai pelayanan yang diberikan oleh katering DX dapat menjadi solusi untuk menghemat tenaga dan efisiensi waktu bagi masyarakat yang sedang bekerja dan tidak mampu menyiapkan makanan dirumah. Katering DX sudah berpengalaman untuk menyiapkan makanan dan minuman untuk acara yang bersifat resmi maupun tidak resmi seperti katering harian, ulang tahun dan acara pengantin.

Permasalahan yang dihadapi oleh jasa katering adalah kesadaran tentang kebersihan diri pada karyawannya. Kebersihan diri yang tidak dijaga dengan baik dan benar akan memunculkan berbagai masalah terutama masalah keamanan pangan. Produk pangan yang tidak diolah sesuai dengan prosedur kebersihan diri yang tepat dapat mengakibatkan munculnya berbagai macam penyakit didalam tubuh terutama pada bagian saluran pencernaan. [3]. Kebersihan diri merupakan suatu usaha untuk memastikan makanan yang disajikan aman, dan higienis[4]. Berdasarkan analisa permasalahan di katering DX para karyawan belum memahami dan melaksanakan kebersihan diri dengan tepat dan benar karena, pengetahuan mereka tentang kebersihan diri masih kurang . karyawan atau bisa disebut juga dengan penjamah makanan memiliki fungsi yang cukup krusial karena berhubungan secara langsung dengan makanan dimulai dari penyiapan bahan baku, proses produksi hingga proses penyajian. Penjamah makanan yang tidak memahami kebersihan diri dengan baik dapat menjadi sumber kontaminasi kedalam produk pangan [5].

Para karyawan Katering DX beranggapan bahwa tangan yang terlihat bersih tidak perlu melakukan cuci tangan sebelum berkegiatan. Penggunaan penutup kepala tidak dilakukan dengan benar ditandai masih banyak rambut yang terlihat keluar. Celemek yang berfungsi untuk melindungi baju dari kotoran dipakai lebih dari satu kali sehingga, berpotensi kontaminasi silang. Masih banyak ditemukan karyawan katering DX yang berkegiatan di luar ruangan tidak menggunakan sepatu. Kebiasaan buruk tersebut harus diminimalisir untuk menghasilkan produk yang aman bebas dari kontaminasi fisik, biologi maupun kimia. pada saat ini banyak ditemukan proses produksi pangan yang tidak baik sehingga dapat memicu timbulnya penyakit oleh makanan, peristiwa tersebut disebabkan oleh beberapa hal diantaranya makanan yang dilakukan proses pemanasan secara berulang dengan suhu yang tidak tepat, makanan siap saji yang tidak disimpan pada suhu yang tepat memiliki prosentase sebesar 45% dan makanan yang mengalami kontaminasi silang sebesar 39% [6]. Berdasarkan masalah tersebut maka pada pengabdian masyarakat kali ini akan melakukan sosialisasi dan pelatihan tentang kebersihan diri. Para karyawan akan diberikan pelatihan dan praktek langsung tentang kebersihan diri. Evaluasi dan monitoring secara berkala akan dilakukan selama satu bulan yang akan dicatat melalui *hand book*.

## **2. METODE PELAKSANAAN**

Kegiatan pengabdian masyarakat tentang peningkatan kesadaran kebersihan diri di katering DX dilaksanakan di katering DX kota Malang selama kurun waktu Juni hingga Juli 2024. Kegiatan ini dilaksanakan bagi semua karyawan DX yang berjumlah 15 orang. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dimulai dengan mengukur kemampuan karyawan katering DX tentang kebersihan diri melalui pengamatan dan sesi tanya jawab. Pertanyaan yang diberikan tentang kebersihan diri terutama yang

berhubungan dengan cuci tangan dan penggunaan alat pelindung diri. Poin-poin penting yang harus dipahami oleh karyawan catering DX diakhir kegiatan pengabdian masyarakat meliputi pengertian, tujuan, manfaat, bagaimana melakukan kebersihan diri dengan baik dan dampak apabila kebersihan diri tidak dilakukan dengan benar. Metode pengabdian dilaksanakan dalam beberapa Langkah penting, dimana setiap langkahnya bertujuan untuk menajamkan pemahaman para karyawan catering DX tentang kewajiban menghasilkan produk pangan yang aman dengan menjaga kebersihan diri.

### 2.1 Tahapan Kegiatan

Dalam kegiatan peningkatan kesadaran kebersihan diri di Katering DX dilakukan dalam beberapa tahapan diantaranya :

1. Sosialisasi terkait dengan kebersihan diri
2. Demonstrasi mengenai kebersihan diri
3. Peningkatan kompetensi dengan menciptakan ruang diskusi
4. Kegiatan praktek langsung penerapan kebersihan diri
5. Evaluasi kegiatan secara berkala

**Tabel 1.** Tahapan kegiatan peningkatan personal hygiene di catering DX

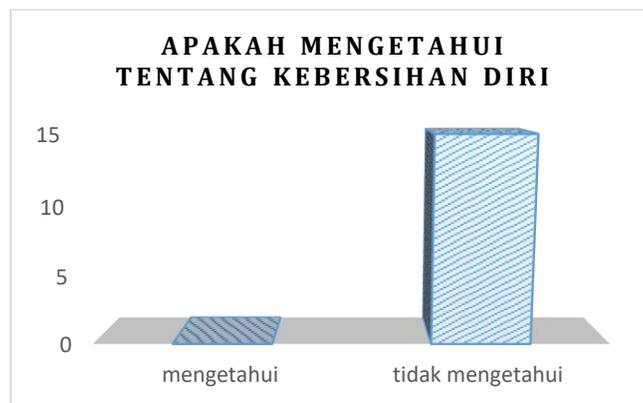
No	Langkah pengabdian masyarakat	Langkah kegiatan	Partisipasi catering DX	karyawan	Hasil kegiatan	Solusi masalah
1	Sosialisasi		Peserta aktif mendengarkan kebersihan diri.	dalam materi	Peningkatan pemahaman tentang kebersihan diri.	Menggunakan PPT, Vidio dan diagram
2	Demonstrasi		Peserta aktif langsung kegiatan kebersihan diri. seperti sembilan Langkah tahapan mencuci tangan dan bagaimana menggunakan APD dengan benar .	praktek kegiatan seperti tahapan dan cara menggunakan APD dengan benar .	Peserta memahami penerapan mencuci tangan dengan benar dan menggunakan APD dengan benar	Pemateri melakukan praktek langsung mencuci tangan di wastafel dan menggunakan APD
3	Diskusi antar pemateri dengan karyawan		Peserta berperan berdiskusi permasalahan yang terdapat dalam catering DX terutama mengenai kebersihan diri.	pelatihan dapat aktif dalam tentang terdapat catering DX mengenai	Peserta pelatihan menguasai penerapan kebersihan diri.	Pemateri dan peserta pelatihan berdiskusi mengenai kebersihan diri.
4	Pelatihan		Peserta akan diberikan pelatihan tentang kebersihan diri	diberikan tentang kebersihan diri	Peserta pelatihan dapat menerapkan langsung kebersihan diri. sebelum dan sesudah kegiatan	Pemateri melakukan monitoring dalam setiap sesi kegiatan dan materi sudah ada di <i>hand book</i> yang sudah dibagikan
5	Evaluasi		Melakukan evaluasi secara keseluruhan kegiatan pelatihan dan penyuluhan bersama karyawan DX	kegiatan penyuluhan DX	Melakukan monitoring dan evaluasi hasil Latihan pada kegiatan DX	Memberikan hasil evaluasi

Pada **Tabel 1**, dapat diketahui bahwa pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan dalam beberapa tahapan metode diantaranya, sosialisasi, demonstrasi, sesi tanya jawab, pelatihan dan evaluasi. Metode yang dilakukan dalam beberapa tahapan ini bertujuan, untuk menajamkan pengetahuan karyawan catering DX mengenai pentingnya kebersihan diri dengan benar. Harapannya pada akhir sesi kegiatan pengabdian masyarakat karyawan pada catering DX sudah memahami dan menerapkan praktek kebersihan diri.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kebersihan diri merupakan hal yang penting dilakukan terutama pada industri makanan dengan tujuan untuk menjamin bahwa makanan dan minuman yang dihasilkan aman dari berbagai macam kontaminasi yang dapat membahayakan Kesehatan. Dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini mengusung tema peningkatan kesadaran kebersihan diri di catering DX yang bertempat di kota Malang untuk memenuhi peraturan pemerintah tentang kewajiban produsen pangan dalam menghasilkan makanan dan minuman yang tidak membahayakan Kesehatan masyarakat karena sudah terjamin kebersihan diri para karyawannya.

Penerapan kebersihan diri dilakukan mulai dari hal yang paling sederhana yaitu memahami dan mulai membangun kebiasaan mencuci tangan sebelum dan setelah berkegiatan terutama apabila akan bersentuhan secara langsung dengan bahan pangan. Mencuci tangan yang benar adalah menggunakan sabun dengan air yang mengalir. Gejala yang ditimbulkan akibat dari *food borne disease* diantaranya diare, sakit kepala, mual, hingga berujung kematian [7]. Pada tahap awal kegiatan pengabdian masyarakat di catering DX melakukan interview awal untuk mengetahui pemahaman tentang kebersihan diri. Hasil dari interview dapat diketahui pada **Gambar 1**, dibawah ini.



**Gambar 1.** Hasil interview (pre test) pada karyawan catering DX sebelum dilakukan kegiatan pengabdian masyarakat

Pada **Gambar 1**, dapat diketahui bahwa karyawan di catering DX masih belum memahami kebersihan diri sebagai penjamah makanan. Berdasarkan statistik bahwa 60% kontaminasi makanan disebabkan karena buruknya penanganan makan yang berhubungan dengan kebersihan diri [8]. Kontaminasi pada produk pangan diakibatkan masuknya zat asing kedalam produk pangan yang sifatnya berbahaya bagi Kesehatan yang bisa disebut juga dengan sumber *hazard*. sumber bahaya dibedakan menjadi tiga yaitu fisik kimia dan biologis [9]. Pada saat interview karyawan catering DX telah mengetahui bahwa sebelum melakukan kegiatan diharuskan cuci tangan terlebih dahulu namun mereka tidak memahami bagaimana mencuci tangan yang benar. Sabun harus digunakan oleh

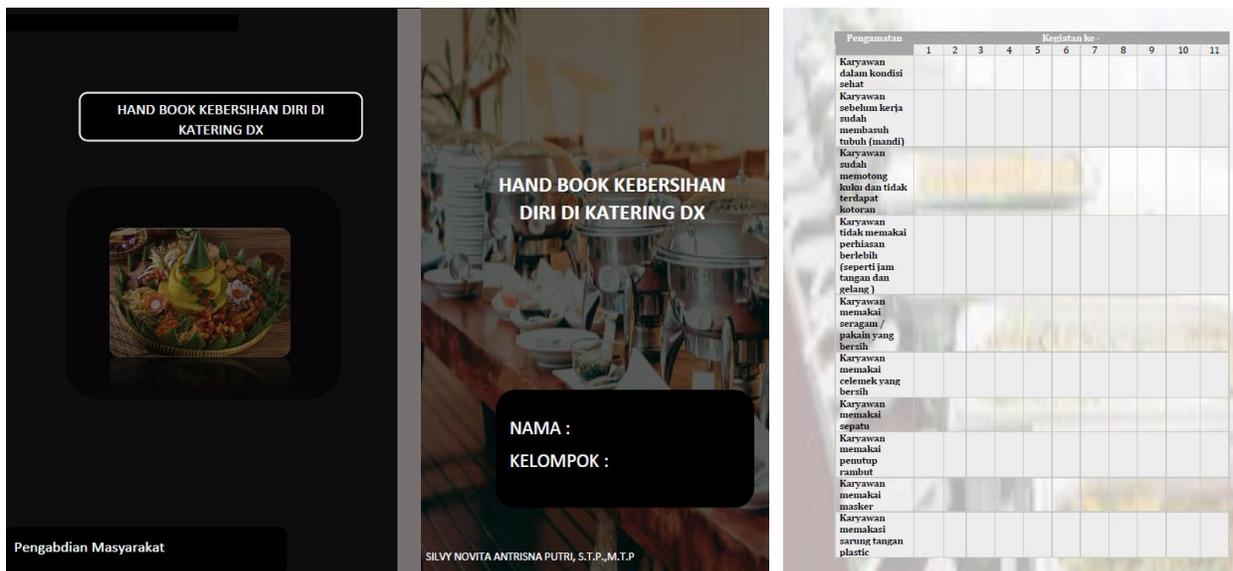
karyawan catering DX dalam proses kegiatan mencuci tangan terutama setelah kontak langsung dengan sumber kontaminan.

Manfaat penerapan kebersihan diri bagi karyawan catering DX sebagai penjamah pangan dapat meminimalisir tumbuhnya mikroorganisme pada produk pangan karena, komponen pada sabun memiliki kemampuan untuk membunuh, merusak dan mematikan kuman pembawa penyakit. Sembilan Langkah tahapan membersihkan tangan menggunakan sabun dan air bersih yang mengalir dapat menghindarkan berbagai penyakit seperti kolera, diare dan disentri [10]. Mencuci tangan dapat menurunkan kontaminasi sehingga meningkatkan keamanan pangan, keamanan pangan merupakan suatu usaha untuk menghasilkan produk pangan terbebas dari sumber bahaya sesuai dengan standar dan regulasi yang ditentukan oleh pemerintah [11].



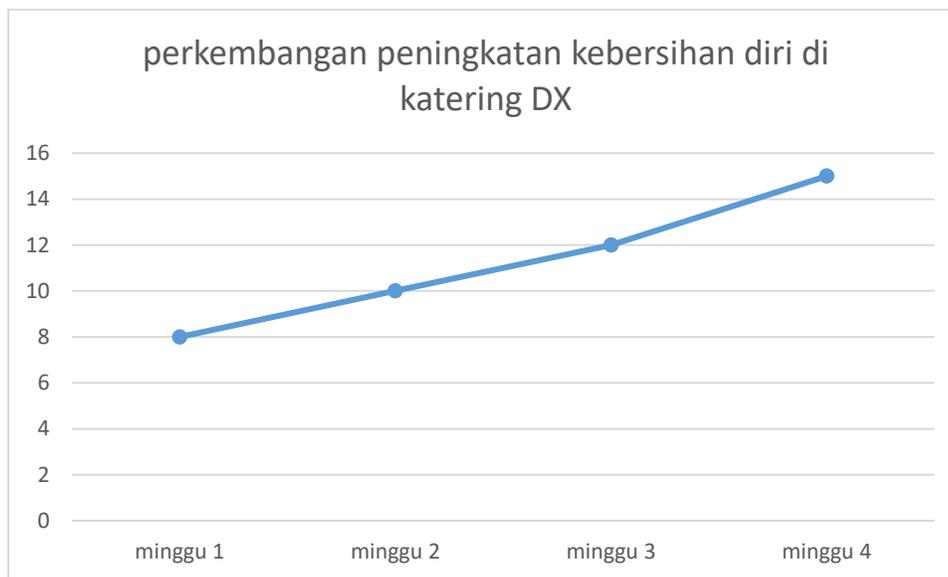
**Gambar 2.** Hasil praktek langsung menggunakan penutup kepala, celemek dan sarung tangan dengan benar

Pada **Gambar 2**. Merupakan hasil proses pelatihan karyawan catering DX dalam kegiatan pengabdian masyarakat. Karyawan catering DX diwajibkan menggunakan penutup kepala dengan benar sehingga tidak ada rambut yang keluar dari penutup kepala. Celemek yang digunakan oleh para karyawan merupakan celemek yang bersih dan digunakan hanya saat kegiatan berlangsung, setelah selesai digunakan celemek dicuci menggunakan air panas dan sabun untuk menghilangkan kotoran yang membandel. Sarung tangan yang digunakan untuk proses berkegiatan diharuskan utuh dan tidak sobek, sarung tangan wajib diganti apabila sudah rusak atau berganti dari produk pangan yang mentah ke produk pangan yang matang untuk menghindari kontaminasi silang. Pada *hand book* yang sudah diberikan kepada masing masing karyawan telah dilengkapi dengan petunjuk menjaga kebersihan diri dimulai dari mencuci rambut, mandi, gosok gigi, memotong kuku, mencuci tangan, dan menggunakan baju yang bersih. Tujuan dari penggunaan hand book bagi karyawan catering DX untuk menciptakan kebiasaan dalam menjaga kebersihan dimulai dari diri sendiri. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh [12] bahwa, meningkatkan kesadaran tentang kebersihan diri pada karyawan memiliki banyak manfaat terutama dalam hal keamanan pangan. Alat pelindung diri berfungsi untuk menjaga keamanan pangan mencegah kontaminasi dari penjamah pangan ke dalam produk pangan. Penutup kepala berfungsi untuk mencegah kontaminasi fisik seperti rambut masuk kedalam produk pangan sedangkan, menggunakan sarung tangan dan masker dapat mencegah kontaminasi mikroorganisme masuk kedalam produk pangan.



Gambar 2. Cover dan isi *hand book* kebersihan diri di catering DX

Evaluasi dan monitoring kegiatan pengabdian masyarakat tentang peningkatan kesadaran kebersihan diri di catering DX dilakukan selama kurun waktu satu bulan dimulai bulan juni hingga juli 2024. Karyawan catering DX diberikan hand book kebersihan diri yang berisikan Langkah-Langkah menjaga kebersihan diri sebelum dan sesudah melakukan kegiatan di catering DX. *Check list* kegiatan di *hand book* kesadaran diri digunakan sebagai alat monitoring yang harus diisi oleh karyawan catering DX.



**Gambar 3.** Hasil interview (post test) pada karyawan katering DX sesudah dilakukan kegiatan pengabdian masyarakat setiap minggunya

Pada hasil akhir kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan evaluasi dan monitoring berkelanjutan untuk mengetahui pemahaman dari para karyawan katering DX. Pada **Gambar 3.** dapat diketahui bahwa terdapat perkembangan jumlah karyawan katering DX yang sudah memahami dan mempraktekan langsung kebersihan diri dan menggunakan alat pelindung diri. Para karyawan Katering DX sudah dapat mempraktekan cara mencuci tangan dan mengetahui waktu cuci tangan dengan tepat. Alat pelindung diri sudah digunakan sesuai dengan fungsinya sehingga mengurangi resiko kontaminasi dan menghasilkan produk pangan yang aman bebas dari zat yang berbahaya. Produk pangan yang diproduksi dengan jaminan aman terbebas dari kontaminasi merupakan hal penting yang harus diperhatikan oleh industri pangan untuk mencegah resiko penyakit yang diakibatkan oleh produk pangan.

#### 4. KESIMPULAN

Kebersihan diri dan menggunakan alat pelindung diri merupakan hal yang harus dipatuhi oleh karyawan katering DX untuk mengurangi kemungkinan terjadinya perpindahan zat zat berbahaya kedalam produk pangan sehingga, dihasilkan produk pangan yang terjamin keamanannya. Masalah yang ditemui pada saat ini, Karyawan DX belum memahami fungsi dari kebersihan diri dan menggunakan alat pelindung diri dengan benar. Masalah tersebut sangat beresiko mengingat karyawan memiliki fungsi krusial sebagai penjamah makanan yang berhubungan langsung dengan produk pangan. Pada hasil pretest diketahui bahwa dari 15 orang karyawan Katering DX belum ada yang mengetahui pentingnya kebersihan diri serta dampaknya apabila kebersihan diri tidak dilakukan dengan benar. Pemilik katering DX sangat mendukung kebersihan diri karyawan dengan menyediakan fasilitas sanitasi yang memadai dan melengkapi alat pelindung diri yang dibutuhkan. Kurangnya kesadaran dan pengetahuan karyawan katering DX menjadi penghambat program kebersihan diri sehingga diperlukannya peningkatan kesadaran kebersihan diri melalui kegiatan pengabdian masyarakat ini. Evaluasi dan monitoring yang dicatat pada *hand book* masing masing karyawan menghasilkan trend positif dimana jumlah karyawan yang telah memahami dan

mempraktekan secara langsung kebersihan diri semakin bertambah hingga berjumlah 15 orang pada sesi terakhir kegiatan pengabdian masyarakat.

## 6. REFERENSI

- [1] A. Nathaniel, G. P. Sejati, K. K. Perdana, R. D. P. Lumbantobing, and S. Heryandini, "Perilaku Profesional Terhadap Pola Makan Sehat," *Indones. Bus. Rev.*, vol. 1, no. 2, pp. 186–200, 2018, doi: 10.21632/ibr.1.2.186-200.
- [2] S. Yanta and I. Masturah, "Perancangan Sistem Informasi Jasa Katering Berbasis Website," *Bianglala Inform.*, vol. 7, no. 1, pp. 9–15, 2019, doi: 10.31294/bi.v7i1.5809.
- [3] K. J. A. Wiguna, "Penerapan higiene dan sanitai pada food handlers di janger restaurant: Application hygiene and sanitation on food handlers at janger restaurant," *Wiguna, K J A*, vol. 01, no. 12, pp. 3417–3436, 2022, [Online]. Available: <https://paris.ipb-intl.ac.id/index.php/paris/article/view/239>
- [4] J. Hertzman and D. Barrash, "An assessment of food safety knowledge and practices of catering employees," *Br. Food J.*, vol. 109, no. 7, pp. 562–576, Jan. 2007, doi: 10.1108/00070700710761545.
- [5] I. Josita baringbing, W. N. E. Rini, and F. E. Putri, "Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Higiene Penjamah Makanan pada Pangan Industri Rumah Tangga di Kecamatan Geragai Tahun 2022," *J. Kesmas Jambi*, vol. 7, no. 1, pp. 31–40, 2023, doi: 10.22437/jkmj.v7i1.23552.
- [6] S. Kamboj, N. Gupta, J. D. Bandral, G. Gandotra, and N. Anjum, "Food safety and hygiene: A review," *Int. J. Chem. Stud.*, vol. 8, no. 2, pp. 358–368, 2020, doi: 10.22271/chemi.2020.v8.i2f.8794.
- [7] S. Y. P. Sudaryantiningasih Cicik, "Kondisi Personal Hygiene Dan Sanitasi Pabrik Tahu Di Sentra Industri Tahu Kampung Krajan Mojosongo Surakarta Dan Pengaruhnya Terhadap Hygienitas Tahu Yang Diproduksi," *J. Intekletiva*, vol. 2, no. 11, pp. 30–39, 2021.
- [8] charini T. Cahyaningsih, "Food Handlers Behavior and Methods of Washing Significantly," *Chairini tri cahyaningsih*, vol. 25, no. 4 desember, pp. 180–188, 2009.
- [9] D. Indraswati, *Kontaminasi Makanan (Food Contamination) oleh Jamur*. 2016.
- [10] C. Mencuci, T. Yang, and B. Dan, "358-Article Text-1170-1-10-20210321," vol. 1, no. 1, pp. 25–32, 2020.
- [11] A. Ulilalbab, L. P. Aulia, and A. A. Wardana, *Keamanan Pangan – Keamanan Pangan*, no. July. 2023. [Online]. Available: <https://keamanan-pangan.tp.ugm.ac.id/2017/09/05/keamanan-pangan-2/>
- [12] S. Haryanti, H. N. Avida, and A. T. Hartanto, "Pembinaan Sanitasi dan Penggunaan Alat Pelindung Diri Pedagang Makanan Terhadap Jumlah Pengunjung di Malioboro Yogyakarta," vol. VIII, no. 1, pp. 4461–4467, 2023.