

# Edukasi Sanitasi Lingkungan Industri Rumahan di PT. Sinar Maju Permata Inti (Lombok Kuning Simpati)

**Sri Magfirah HS**

Universitas Syekh Yusuf Al Makassar Gowa

*\*Corresponding author*

E-mail: [magfirahsri@usy.ac.id](mailto:magfirahsri@usy.ac.id)\*

## **Article History:**

Received:

Revised:

Accepted:

**Abstract:** Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan melalui edukasi sanitasi lingkungan di industri rumahan PT Sinar Maju Permata Inti di Kota Makassar. Industri ini menghasilkan produk pangan berupa lombok kuning kemasan dengan bahan baku alami. Praktik sanitasi yang efektif diterapkan untuk menjamin kualitas produksi, kesehatan, dan kenyamanan pekerja, serta untuk melindungi lingkungan dari dampak pencemaran air, udara, dan tanah. Pemilik usaha memberikan respon positif terhadap kegiatan ini dengan mengajak tim PkM untuk menyaksikan langsung proses produksi. Beberapa aspek sanitasi lingkungan, seperti pembuangan limbah, telah memenuhi syarat. Namun, terdapat kendala, seperti keterbatasan ruang produksi dan kurangnya akses udara yang memadai. Hal ini mengakibatkan gas cabai yang dihasilkan selama proses produksi tertahan di dalam ruangan, dan mengganggu kenyamanan pekerja. Pemilik usaha saat ini tengah berusaha menyesuaikan proses produksi sesuai dengan standar yang telah diajarkan oleh tim PkM. Upaya ini mencerminkan komitmen pemilik usaha untuk meningkatkan standar sanitasi dan kesehatan lingkungan dalam operasional industri tersebut.

## **Keywords:**

*Edukasi, Sanitasi Lingkungan, Produk Pangan*

## **Pendahuluan**

Kata "sanitasi" berasal dari bahasa Latin, yaitu "sanitas," yang memiliki arti "kesehatan." Dalam konteks industri makanan, sanitasi merujuk pada "penciptaan dan pemeliharaan kondisi higienis dan sehat." Ini melibatkan penerapan ilmu pengetahuan untuk menyediakan makanan yang sehat, diproses, disiapkan, dan dijual di lingkungan yang bersih oleh pekerja yang sehat. Tujuan sanitasi adalah mencegah kontaminasi oleh mikroorganisme penyebab penyakit bawaan makanan dan meminimalkan pertumbuhan mikroorganisme pembusuk makanan (Marriott dan Gravani, 2006).

Aplikasi sanitasi mencakup praktik higienis yang dirancang untuk menjaga

lingkungan bersih dan sehat selama produksi, pemrosesan, persiapan, dan penyimpanan makanan. Hal ini juga melibatkan faktor lingkungan lain, seperti pembuangan limbah, untuk mengurangi polusi dan menciptakan keseimbangan ekologis yang lebih baik. Oleh karena itu, ilmu terapan ini terkait erat dengan pengendalian bahaya biologis, kimia, dan fisik dalam lingkungan pangan. Dengan mengidentifikasi, mengevaluasi, dan mengendalikan bahaya serta menerapkan praktik sanitasi yang efektif, pasokan makanan yang aman dan sehat dapat dijamin (Marriott dan Gravani, 2006).

PT Sinar Maju Permata Inti (Lombok Kuning Simpati) merupakan sebuah industri rumahan yang berlokasi di Kota Makassar dan telah menjalin sejumlah kemitraan baik di tingkat lokal maupun nasional. Sebagai perusahaan milik pribadi, fokus utama perusahaan ini adalah menghasilkan olahan makanan berupa lombok kuning dalam kemasan dengan cita rasa pedas menggigit yang khas. Produk ini menjadi solusi bagi mereka yang menyukai cita rasa pedas.

Lombok Kuning Simpati dikenal sebagai produk olahan yang terbuat dari 100% cabai rawit pilihan, tanpa menggunakan pewarna, pengental, MSG, dan bebas gula. Keberhasilan produk ini tidak hanya menciptakan variasi rasa yang unik tetapi juga memberdayakan petani cabai di Indonesia Timur, khususnya di Sulawesi Selatan.

Edukasi sanitasi lingkungan yang diterapkan melibatkan diskusi alamiah antara pemilik usaha dan tim PkM, disertai dengan kunjungan langsung ke lokasi produksi. Melalui kegiatan PkM ini, harapannya adalah pelaku usaha dapat memahami pentingnya penerapan sanitasi lingkungan yang optimal. Dengan demikian, diharapkan peningkatan kualitas tempat pemrosesan, produk olahan, dan kualitas SDM, termasuk kesehatan pekerja dan pemilik usaha, dapat dicapai. Pendekatan ini mencerminkan komitmen tim PkM untuk meningkatkan standar sanitasi dan keselamatan lingkungan dalam industri rumahan seperti Lombok Kuning Simpati.

## **Metode**

Kegiatan ini diimplementasikan melalui diskusi alamiah dan kunjungan langsung ke lokasi produksi. Pendekatan ini dipilih agar informasi yang disampaikan oleh tim PkM dapat berlangsung secara langsung di ruang produksi. Diskusi alamiah diprioritaskan untuk memastikan penyampaian edukasi yang efektif dan nyaman

kepada pemilik usaha dan pekerja. Melalui kunjungan ini, tim PkM dapat melakukan analisis langsung terhadap aspek-aspek sanitasi lingkungan yang telah dipenuhi oleh industri rumahan.

Beberapa aspek sanitasi lingkungan yang sudah dipatuhi, salah satunya terkait dengan pembuangan limbah. Industri rumahan ini berhasil menghindari produksi limbah berbahaya yang dapat merugikan lingkungan, baik dalam lingkup perairan, udara, maupun tanah.

Produksi olahan Lombok Kuning Simpati melibatkan pencampuran dua jenis cabai rawit, yaitu cabai rawit hijau dan merah, dalam proporsi tertentu untuk menciptakan warna kuning khas tanpa menggunakan pewarna tambahan. Bahan utamanya, yakni cabai rawit, diperoleh dari petani lokal di Sulawesi Selatan dengan kualitas terjamin. Proses pembuatan melibatkan beberapa tahap, mulai dari pembersihan cabai hingga pengemasan produk.

Pentingnya menjaga kualitas bahan baku ditekankan, dengan cabai rawit disimpan dalam freezer untuk mempertahankan kesegarannya. Proses produksi juga diuraikan dalam tahapan seperti perebusan, penggilingan, pemberian bumbu dan garam, hingga tahap pengemasan. Dalam keseluruhan proses, perhatian khusus diberikan pada potensi kontaminan seperti bakteri dan bahan kimia yang dapat mempengaruhi kualitas hasil produksi.

Tidak hanya itu, kenyamanan dan kesehatan pekerja juga menjadi fokus, seiring dengan pemahaman bahwa perusahaan yang baik adalah yang memiliki kesehatan pekerja yang optimal. Dengan demikian, aspek-aspek ini menjadi pokok perhatian untuk memastikan bahwa produksi olahan pangan tidak hanya berkualitas tinggi tetapi juga memenuhi standar sanitasi dan kesehatan yang diperlukan.



Gambar 1. Kunjungan tim PKM ke ruang produksi

## Hasil

Setelah melakukan kunjungan langsung, beberapa kendala yang kami temui meliputi keterbatasan ruang produksi. Proses pemasakan cabai rawit dan penggilingan, misalnya, dilakukan dalam ruangan yang sama, menyebabkan keterbatasan ruang. Selain itu, gas yang dihasilkan selama proses pemasakan cabai rawit terkumpul dalam ruang yang kurang terbuka, mengakibatkan kurangnya akses keluar masuk udara dan mengganggu kenyamanan para pekerja.

Pemilik usaha saat ini tengah berupaya untuk menyesuaikan proses produksi dengan standar sanitasi lingkungan yang telah diberikan oleh tim PkM. Upaya ini mencerminkan respons positif pemilik usaha terhadap rekomendasi sanitasi yang disampaikan oleh tim, dengan harapan dapat meningkatkan kualitas produksi, kesehatan pekerja, dan kenyamanan lingkungan kerja. Langkah-langkah perbaikan yang diambil pemilik usaha menunjukkan komitmen mereka untuk meningkatkan aspek-aspek sanitasi dan mencapai standar yang lebih tinggi dalam operasional industri rumahan tersebut.



Gambar 2. Ruang Penyimpanan Produk

## Diskusi

Menurut Jatmika & Fadila (2019), sanitasi makanan merupakan suatu upaya pencegahan yang menitikberatkan pada kegiatan dan tindakan untuk memastikan keamanan makanan dan minuman dari berbagai risiko yang dapat membahayakan kesehatan. Upaya ini mencakup seluruh rangkaian proses, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, hingga pada saat makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi oleh masyarakat atau konsumen. Sanitasi memiliki tujuan utama untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah masyarakat atau konsumen dari risiko penyakit yang dapat timbul akibat konsumsi makanan yang tidak aman. Selain itu, sanitasi juga bertujuan untuk mencegah penjualan makanan

yang dapat merugikan pembeli, serta mengurangi kerusakan atau pemborosan makanan. Upaya sanitasi ini memainkan peran penting dalam memastikan keberlanjutan dan keberhasilan industri pangan.

Untuk memastikan keamanan konsumsi, makanan harus bebas dari kontaminasi, tidak mengandung mikroorganisme, bakteri, dan bahan kimia berbahaya. Pengolahan pangan perlu dilakukan dengan prosedur yang tepat agar sifat dan zat gizi tetap terjaga, menghindari dampak negatif terhadap kesehatan manusia. Keselamatan pangan melibatkan langkah-langkah preventif guna mencegah pencemaran dan menjaga kualitas produk. Hal ini memungkinkan konsumen untuk menikmati makanan dengan keyakinan tanpa khawatir akan risiko kesehatan. Prinsip-prinsip ini mendukung penciptaan lingkungan pangan yang sehat dan aman bagi masyarakat (Astawan, 2010).

Dalam mendukung keberlangsungan industri berbasis produksi rumah, pemerintah melalui berbagai instansi terkait aktif melakukan pembinaan teknis produksi, manajemen pemasaran, dan penerapan peraturan guna memastikan ketersediaan pangan bagi masyarakat. Upaya peningkatan industri rumah tangga mencakup aspek teknis, manajerial, serta peraturan yang relevan untuk memastikan keberlangsungan produksi pangan (Kadriah, 2018).

Dalam konteks ini, peraturan yang terkait dengan pangan dan perlindungan konsumen menjadi landasan upaya perlindungan konsumen. Penerapan kebijakan hygiene dan sanitasi yang baik di industri pangan rumah tangga menjadi suatu bentuk perlindungan konsumen. Penting bagi pelaku usaha untuk memperhatikan aspek ini, sehingga konsumen dapat mengonsumsi makanan dengan aman, sementara pengusaha industri berbasis rumah dapat menjalankan usahanya tanpa risiko kerugian akibat pelanggaran hukum yang tidak disadari. Hal ini menjadi kunci keberlanjutan dan keberhasilan industri tersebut (Kadriah, 2018).

Menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, implementasi hygiene sanitasi diperlukan agar pangan dapat dikonsumsi dengan aman. Dalam mengelola risiko bahaya pada pangan, setiap individu yang terlibat dalam rantai pangan memiliki tanggung jawab untuk mengendalikan risiko bahaya, termasuk yang berasal dari bahan baku makanan, peralatan, sarana, proses produksi, dan faktor individu, sehingga keamanan pangan terjamin. Selain itu, individu yang terlibat dalam tahap produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan/atau peredaran diwajibkan mematuhi persyaratan sanitasi dan menjamin keamanan

pangan demi keselamatan manusia.

Karyawan yang terlibat dalam tahapan keamanan pangan di atas diwajibkan memenuhi persyaratan sanitasi, termasuk kesehatan dan kebersihan individu, serta tidak menderita penyakit infeksi. Bagi yang menyajikan makanan, kriteria melibatkan kebersihan, kerapian, etika, sopan santun, penampilan yang baik, dan keterampilan dalam menangani makanan dengan teknik khusus. Selain itu, mereka harus ikut dalam program pemeriksaan kesehatan berkala setiap 6 bulan atau 1 tahun. Persyaratan sanitasi juga berlaku untuk kebersihan dan penyimpanan peralatan pengolah makanan (Manayang dkk., 2018).

Demi mencegah penularan penyakit yang disebabkan oleh penjamah makanan dan minuman, dilakukan pengawasan dan pembinaan yang cermat. Meskipun setiap penjamah diwajibkan menjaga kesehatan dan kebersihannya, pengawasan tetap diperlukan untuk memastikan bahwa penjamah makanan berada dalam keadaan sehat saat bekerja. Hal ini bertujuan untuk memastikan tingkat keamanan pangan yang optimal dan melindungi kesehatan konsumen (Manayang dkk., 2018).

## **Kesimpulan**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat telah diimplementasikan melalui diskusi alamiah dan kunjungan langsung ke tempat produksi. Respon positif yang diterima oleh tim PkM mencerminkan sikap terbuka dan antusiasme dari pemilik usaha. Bahkan, pemilik usaha secara aktif mengundang tim PkM untuk melakukan kunjungan langsung ke lokasi produksi lombo kuning. Keberhasilan kegiatan ini memberikan harapan untuk mengembangkan edukasi ini menjadi pelatihan khusus bagi industri rumahan.

Pelatihan tersebut diarahkan pada tata cara pemenuhan standar sanitasi lingkungan, melibatkan proses pengecekan bahan baku hingga hasil akhir produk olahan. Harapan lebih lanjut mencakup kerjasama dengan dinas pemerintahan terkait guna menciptakan produk olahan lokal yang sehat, memastikan kesehatan pekerja industri, dan menjaga kesehatan lingkungan sekitar. Dengan demikian, upaya ini tidak hanya memberikan manfaat kepada industri rumahan tersebut, tetapi juga berpotensi untuk memberikan dampak positif pada lingkungan hidup dan kesehatan masyarakat secara keseluruhan.

## **Pengakuan/Acknowledgements**

Penulis mengucapkan terimakasih kepada pemilik usaha industri rumahan PT. Sinar Maju Permata Inti (Lombok Kuning Simpati). Selain itu, penulis juga berterima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Syekh Yusuf Al Makassar Gowa atas bimbingan dan izin untuk mengadakan pengabdian ini.

## **Daftar Referensi**

- Astawan, M. 2010. Pangan fungsional untuk kesehatan yang optimal.
- Jatmika, S. E. D., & Fadila, A. I. 2019. Edukasi mengenai hygiene dan sanitasi makanan di Pasar Kaki Langit Dusun Mangunan Dlingo Bantul. *Journal Pemberdayaan*, 3(3), 401–406
- Kadriah, A. 2018. Produk Hukum Sertifikasi Hygiene Sanitasi Usaha Berbasis Industri Rumah Tangga Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Usaha. *Rechtsregel: Jurnal Ilmu Hukum*, 1(1)
- Manayang Y., Joseph, W.B.S., Sumampouw, O.J., 2018. Higiene dan Sanitasi Industri Pangan Rumah Tangga di Wilayah Kerja Puskesmas Paniki Bawah. *Jurnal Kesmas*. Vol.7 No.5.
- Marriott, G.N. and Gravani, B.R. 2006. *Principles of Food Sanitation. Fifth Edition*, Springer Science + Business Media, Inc., New York
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan