

Pelatihan Higienitas Dalam Produksi Roti Untuk Meningkatkan Kualitas Dan Keamanan Pangan Di Lingkungan Masyarakat Warga Binaan Lapas Barelang Kota Batam

Miratia Afriani¹, Nancy Lapatulo², Heri Nuryanto³, Christina Koh⁴

^{1,2,3,4} Politeknik Parwisata Batam, Indonesia

Corresponding Author

Nama Penulis: Miratia Afriani

E-mail: miratiaafriani@gmail.com

Abstrak

Pelatihan dan penyuluhan mengenai higienitas produk dan sanitasi lingkungan dapur untuk keamanan pangan dihadiri oleh peserta dari warga binaan lapas Barelang kota Batam. Penyuluhan ini bertujuan untuk meningkatkan kesadaran dan pengetahuan peserta tentang pentingnya kebersihan dalam pengolahan makanan dan penyajian makanan. Materi mencakup definisi higienitas, praktik sanitasi yang baik, dan pengendalian kontaminasi. Sesi interaktif dan praktik langsung memberikan kesempatan bagi peserta untuk berbagi pengalaman dan menerapkan ilmu yang diperoleh. Evaluasi menunjukkan bahwa 100% peserta merasa pelatihan sangat bermanfaat dan berencana menerapkannya di dapur mereka. Pelatihan ini diharapkan dapat berkontribusi pada peningkatan Kesehatan dalam proses pembuatan maupun konsumsi yang bertujuan untuk keamanan pangan.

Kata Kunci - Higienitas, Produksi Makanan, Keamanan Pangan

Abstract

Training and outreach on product hygienity and kitchen sanitation for food safety was attended by participants from the Barelang prison community in Batam. The purpose of this outreach is to enhance participants' awareness and knowledge of the importance of cleanliness in food processing and presentation. The material covers definitions of hygienity, good sanitation practices, and contamination control. Interactive sessions and hands-on practices provide participants with opportunities to share experiences and apply the knowledge gained. Evaluations show that 100% of participants found the training very beneficial and plan to implement it in their kitchens. This training is expected to contribute to improving health in both food production and consumption, aimed at ensuring food safety.

Keywords - Hygienity, Food Production, Food Safety

PENDAHULUAN

Dalam kehidupan sehari-hari, dapur memainkan peran krusial sebagai tempat utama dalam proses penyediaan makanan. Kualitas makanan yang dikonsumsi sangat bergantung pada kebersihan dan higienis dari ruangan dapur serta produk yang digunakan. Dengan meningkatnya kesadaran akan kesehatan dan keselamatan pangan, penting untuk memahami dan menerapkan prinsip-prinsip kebersihan yang baik dalam dapur.

Higienis produk dan kebersihan ruangan dapur tidak hanya berpengaruh terhadap rasa dan penampilan makanan, tetapi juga berperan penting dalam mencegah kontaminasi dan penyakit yang disebabkan oleh bakteri, virus, dan patogen lainnya. Proses ini mencakup berbagai aspek, mulai dari pemilihan bahan makanan yang segar dan aman, hingga penerapan teknik pembersihan dan sanitasi yang tepat di area dapur.

Dengan demikian, pengelolaan kebersihan dapur yang efektif dan pemilihan produk yang higienis merupakan langkah fundamental dalam memastikan keamanan dan kesehatan konsumen. Tujuan dari pembahasan ini adalah untuk memberikan wawasan tentang pentingnya menjaga kebersihan dapur dan produk yang digunakan, serta memberikan panduan praktis untuk menerapkan standar kebersihan yang tinggi di lingkungan dapur.

Produk yang tidak memenuhi standar higienis yang baik dapat menjadi media penyebaran patogen, kontaminan, atau bahan berbahaya yang dapat memengaruhi kesehatan pengguna. Untuk itu, memastikan bahwa produk memenuhi standar kebersihan dan keamanan yang ketat menjadi sangat penting. Hal ini tidak hanya melibatkan pabrik atau produsen, tetapi juga melibatkan setiap tahap dalam rantai pasokan produk, termasuk pengawasan kualitas, proses sanitasi, dan prosedur penanganan yang benar.

Dalam pendahuluan ini, akan dibahas pentingnya penerapan praktik higienis dalam setiap tahapan siklus produk dan dampaknya terhadap kesehatan serta keselamatan konsumen. Pembahasan ini bertujuan untuk meningkatkan kesadaran tentang pentingnya menjaga standar higienis produk dan memberikan panduan bagi produsen dan konsumen dalam memastikan bahwa produk yang mereka gunakan atau konsumsi adalah aman dan berkualitas.

METODE

Metode pelaksanaan kegiatan dilakukan untuk mengatasi permasalahan adalah sebagai berikut:

1. Penyuluhan *Face to face*
Memberikan materi tentang **“Higienis Produk Dan Kebersihan Ruangan Dapur Bagi Warga Binaan Lapas Barelang Batam”**.
Materi penyuluhan
Mengenai pengetahuan dasar tentang **hygienitas produk serta sanitasi lingkungan dapur**
2. Tanya Jawab *Audience*
Memberikan kesempatan kepada seluruh *audience* untuk bertanya sesuai dengan materi yang telah diberikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini di ikuti oleh peserta dari warga binaan lapas barelang di kota batam. adapun jumlah peserta yang hadir sekitar 10 orang yang berada di ruangan pembuatan roti/kue, di tempat berjualan makanan serta minuman yang ada di lapas. isi dari kegiatan penyuluhan higienitas dalam produksi roti untuk meningkatkan kualitas dan keamanan pangan yang bertujuan untuk meningkatkan kesadaran dan pengetahuan peserta tentang pentingnya kebersihan dalam proses pengolahan hingga penyajian makanan.

Materi yang disampaikan meliputi:

1. **Pengertian Higienitas Produk:**

- o Penjelasan tentang definisi higienitas dan mengapa hal ini penting dalam proses produksi makanan.
- o Identifikasi faktor-faktor yang dapat mempengaruhi higienitas, seperti bahan baku, proses pengolahan, dan penyimpanan.

2. **Sanitasi Lingkungan Dapur:**

- o Praktik terbaik untuk menjaga kebersihan lingkungan dapur, termasuk cara membersihkan alat dan permukaan yang sering digunakan.
- o Penyuluhan mengenai penggunaan bahan pembersih yang aman dan efektif.

3. **Pengendalian Kontaminasi:**

- o Diskusi mengenai jenis-jenis kontaminan yang dapat masuk ke dalam makanan dan cara mencegahnya.
- o Penekanan pada pentingnya pemisahan antara bahan makanan mentah dan matang.

Diskusi Interaktif

Setelah sesi penyampaian materi, peserta diajak untuk berpartisipasi dalam diskusi interaktif. Peserta berbagi pengalaman pribadi dan tantangan yang mereka hadapi dalam menjaga higienitas dan sanitasi di dapur masing-masing. Beberapa pertanyaan yang muncul mencakup:


- Cara yang efektif untuk mengedukasi anggota keluarga mengenai kebersihan.
- Tips untuk menjaga kebersihan saat memasak dalam jumlah besar.





Evaluasi dan Penutup

Di akhir acara, peserta diminta untuk mengisi kuesioner evaluasi yang bertujuan untuk menilai pemahaman mereka terhadap materi yang disampaikan dan kepuasan terhadap pelatihan. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa:

- 100% peserta merasa pelatihan sangat bermanfaat.
- 100% peserta berencana untuk menerapkan ilmu yang diperoleh di lingkungan dapur mereka.

Tabel 1.
Foto Kegiatan di Lapas Barelang Kota Batam

No	Foto kegiatan
1	

2	
3	 
5	

KESIMPULAN

Adapun kesimpulan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah seluruh peserta memiliki pengetahuan dan keterampilan tambahan tentang higienitas dalam produksi roti untuk meningkatkan kualitas dan keamanan pangan sehingga dapat mengembangkan produk usaha demi keamanan pangan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih ini ditujukan kepada pihak lapas Bareleng kota Batam karena telah memberikan izin untuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat, kepada peserta penyuluhan yaitu warga binaan lapas, kepada seluruh dosen dan anggota yang terlibat dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat, kepada pihak kampus Batam Tourism Polytechnik yang telah mendanai kegiatan ini sehingga kegiatan ini dapat berjalan dengan maksimal.

DAFTAR PUSTAKA

- Alford, W. A. P. (2019). *Keamanan pangan dan kebersihan: Apa yang perlu diketahui setiap pekerja makanan*. Routledge.
- Ehret, A. (2021). *Ilmu dan seni makanan serta nutrisi*. (Edisi diterbitkan ulang). Book Tree.
- Fellows, P. J. (2016). *Kebersihan dan sanitasi dalam industri makanan*. Woodhead Publishing.
- Hargrove, J. C. (2021). *Keamanan pangan dan sanitasi untuk manajer layanan makanan*. Wiley.
- Kivett, J. (2018). *Buku keamanan pangan: Apa yang tidak Anda ketahui bisa membunuh Anda*. New World Library.
- Marriott, N. G., & Gravani, R. J. (2017). *Prinsip-prinsip sanitasi pangan* (ed. ke-6). Springer.
- Schaffner, D. W. (Ed.). (2020). *Sanitasi dan kebersihan dalam pengolahan makanan*. Springer.