



Penguatan Aspek Kebersihan dan Sanitasi dalam Proses Produksi Kelompok Usaha Rumah Tangga

Yunita Andi Kemalasari¹

¹Sekolah Tinggi Manajemen PPM, Indonesia

ARTICLE INFO

Volume 11 Issue 3 (December 2025) e-ISSN 2550-1143 doi: 10.30997/gh.v11i3.21365	Corresponding Author: Yunita Andi Kemalasari yun.ppm@gmail.com	Article history: Received: 08-14-2025 Accepted: 08-26-2025 Available online: 09-19-2025
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------

How to Cite:

Kemalasari, Y. A. (2025). Penguatan Aspek Kebersihan dan Sanitasi dalam Proses Produksi Kelompok Usaha Rumah Tangga. *Qardhul Hasan: Media Pengabdian Kepada Masyarakat*, 11(3), 341-350. <https://doi.org/10.30997/gh.v11i3.21365>

ABSTRACT

The hygiene and sanitation strengthening program was implemented with the aim of increasing reliability in maintaining cleanliness and sanitation in the production process, as well as maintaining production equipment to ensure it is maintained and hygienic. Initial conditions were known to be lacking in hygiene in terms of production equipment and production areas that were not clean. Therefore, the goal was to raise awareness of the importance of cleanliness and sanitation, so that the quality of the resulting product could be improved. Activities implemented included educational sessions, presentations, handwashing practices according to WHO (World Health Organization) guidelines, and practices for implementing cleaner and more hygienic production processes. The implementation method of this activity included training and mentoring related to cleanliness and sanitation, to improve the quality of hygienic and healthy products. The results obtained were increased knowledge and skills related to cleanliness or sterilization of production equipment, as well as strengthening the importance of personal hygiene aspects and production areas. By creating personal hygiene and production environments, it will increase public confidence in quality products and maintained cleanliness.

Keywords: hygiene, cleanliness, training, production processes, sanitation.

ABSTRAK

Program penguatan aspek kebersihan dan sanitasi dilaksanakan dengan tujuan meningkatkan kehandalan dalam menjaga kebersihan dan sanitasi dalam proses produksi, serta perawatan alat produksi agar tetap terjaga dan higienis. Kondisi awal yang diketahui, masih minimnya higienitas dalam hal alat produksi dan kurang bersihnya area ruang produksi. Sehingga, sasarannya meningkatkan kesadaran akan pentingnya kebersihan dan sanitasi, agar kualitas produk yang dihasilkan dapat meningkat. Kegiatan yang dilakukan meliputi sesi edukasi, pemaparan materi presentasi, hingga praktik cuci tangan sesuai panduan WHO (World Health Organization), serta praktik untuk mengaplikasikan proses produksi yang lebih bersih dan higienis. Metode pelaksanaan kegiatan ini meliputi pelatihan dan pendampingan terkait kebersihan dan sanitasi, untuk meningkatkan kualitas produk yang higienis dan sehat. Hasil yang didapatkan berupa peningkatan pengetahuan dan keterampilan terkait aspek kebersihan atau sterilisasi alat produksi, serta penguatan terhadap pentingnya aspek kebersihan diri dan area produksi. Dengan terciptanya kebersihan diri dan lingkungan produksi, akan meningkatkan kepercayaan masyarakat terhadap produk yang berkualitas dan terjaga kualitas kebersihannya.

Kata kunci: higienitas, kebersihan, pelatihan, proses produksi, sanitasi.



Available online at <https://ojs.unida.ac.id/QH/>

Copyright (c) 2025 by Qardhul Hasan: Media Pengabdian kepada Masyarakat



1. Pendahuluan

Kelompok usaha nugget berlokasi di Desa Cibodas, Bogor. Usaha yang didirikan sejak 2018 ini, telah menghasilkan pesanan yang dijual di beberapa pasar, yaitu Pasar Leuwi Liang, Pasar Ciseeng, Pasar Nyungcung, serta Pasar Gobang. Saat ini masih melakukan proses produksi dengan metode manual dan teknologi sederhana. Sehingga, keterlibatan penggunaan tenaga manusia masih sangat signifikan.

Persaingan produksi makanan yang tinggi pada industri makanan di Indonesia, mengakibatkan pentingnya untuk terus meningkatkan kualitas dan keamanan makanan, serta menjaga untuk terus terjaminnya mutu dan keamanan pangan agar produk yang dihasilkan mampu bersaing di semua pasar, dan mampu bersaing pada pasar internasional (Fitriana et al., 2020). Penyakit yang disebabkan oleh makanan merupakan salah satu penyebab sakit dan kematian di Indonesia (Junaina, 2020). Sehingga, pemerintah memberikan perhatian khusus terkait keamanan pangan, khususnya pada pencegahan penyakit bawaan dari makanan yang terjadi di Indonesia (Hadi et al., 2021).

Tantangan terhadap masalah lingkungan dan kurangnya kesadaran akan pentingnya hidup bersih, terjadi di area yang terbatas dengan akses pendidikan lingkungan (Bashir et al., 2025). Efek kontaminasi cukup besar terjadi, terutama akibat proses produksi yang manual, dan dengan posisi tempat produksi yang berada di daerah perkampungan yang terbuka. Kondisi tempat pengolahan makanan, perlu memperhatikan kebersihan, memiliki saluran pembuangan air kotor, menyediakan bak cuci tangan, dan ventilasi yang cukup, serta didukung dengan pengolah makanan yang memperhatikan kebersihan diri (Parantika et al., 2023). Penggunaan tenaga manual dapat memunculkan permasalahan terkait produktivitas yang kurang optimal, sehingga dapat berpotensi untuk kehilangan peluang mendapat keuntungan yang lebih besar (Ramdhani et al., 2022). Kontaminasi yang terjadi, dapat berpengaruh terhadap kualitas dan kebersihan produk yang dihasilkan. Lingkungan yang kurang bersih, dapat berkontribusi terhadap masalah kesehatan, yaitu infeksi dan penyakit (Arini et al., 2022). Menurut Netrawati et al. (2022), dalam upaya untuk meningkatkan mutu lingkungan, diperlukan pengetahuan dan kesadaran akan bahaya limbah terhadap lingkungan, serta bahaya pencemaran terhadap kesehatan manusia. Terlebih kesadaran pelaku UMKM dalam menerapkan standar keamanan pangan pada produk yang dijual, masih dianggap rendah (Pritanova et al., 2020).

Proses produksi dan pengendalian yang terjaga baik, akan menghasilkan kualitas barang atau jasa yang baik (Budiartami dan Wijaya, 2019; Nurfatimah et al., 2024). Permasalahan yang saat ini dihadapi, terkait belum terjaganya higienitas alat produksi, termasuk minimnya untuk upaya kebersihan diri dalam proses produksi. Kebiasaan mencuci tangan bukan hanya seputar ritual kebersihan, namun juga merupakan langkah preventif terhadap penyakit dan infeksi (Biantoro dan Istiqlal, 2025). Kegiatan menyuci tangan dapat mendukung terwujudnya higienitas, terutama jika dilengkapi dengan sabun cuci tangan, kran air, alat pengering (seperti tisu), dan juga tempat sampah (Adi et al., 2023). Hal tersebut juga dapat berpengaruh terhadap kualitas



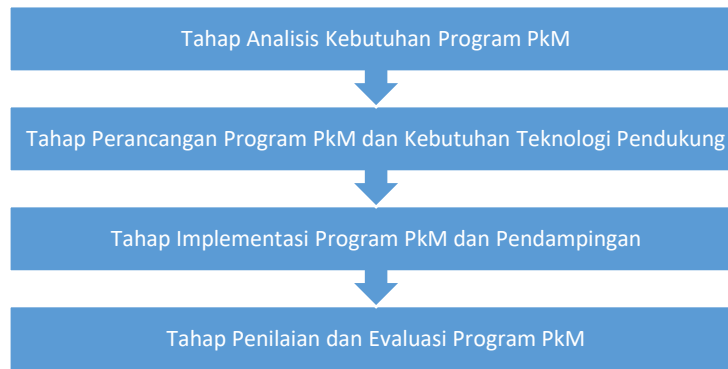
produk. Tujuan dari kegiatan ini, agar terjadi peningkatan pemahaman dalam kualitas hasil produksi nugget, khususnya dari segi kebersihan dan higienitas yang terus terjaga. Kualitas berperan penting, agar produk yang dihasilkan sesuai dengan kebutuhan konsumen (Ridwan et al., 2020).

Sehingga solusi yang ditawarkan adalah dengan melakukan pelatihan terkait kebersihan dan sanitasi dalam proses produksi. Pengolahan makanan dan minuman yang tidak memenuhi standar higienis dan sanitasi yang baik, mengakibatkan hasil olahan makanan menjadi tidak sehat dikonsumsi (Yulianto dan Nurcholis, 2015). Sanitasi berperan penting dalam industri pangan, khususnya (dalam industri skala rumah tangga yang masih belum terjamin keamanannya secara maksimal) untuk menentukan seberapa higienis produk yang dihasilkan (Rianti et al., 2018). Pemantauan higienitas dan sanitasi pada industri pangan, sangat penting untuk menjaga kualitas produksi pangan, terlebih telah banyaknya data penemuan kasus keracunan pangan di Indonesia (Manayang et al., 2018).

Sasaran yang diharapkan pada program pengabdian kepada masyarakat ini, yaitu terciptanya kehandalan dalam menjaga kebersihan dan sanitasi, serta perawatan alat produksi. Penerapan edukasi kebersihan secara konsisten, dapat meningkatkan kepercayaan, meningkatkan daya saing, dan memberikan pengalaman yang aman dan nyaman (Gultom et al., 2025). Selain itu, dalam proses produksi, perlu dipikirkan juga upaya dalam meningkatkan efisiensi demi memenuhi permintaan pasar, serta meningkatkan produktivitas usaha (Yujianto et al., 2019).

2. Metode

Pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat ini, melalui beberapa tahapan, terdiri dari tahap analisis kebutuhan, tahap perancangan program pemberdayaan, tahap implementasi program, tahap pendampingan, serta tahap penilaian dan evaluasi program. Pada tahap analisis kebutuhan, dilaksanakan survei kebutuhan, observasi, dan sosialisasi prioritas masalah kepada masyarakat. Selanjutnya pada tahap perancangan program dan teknologi, dilaksanakan penetapan program pemberdayaan dan teknologi yang dibutuhkan, termasuk sosialisasi program pemberdayaan yang akan dilakukan kepada Masyarakat. Berikutnya, pada tahap implementasi program dan pendampingan, dilaksanakan kegiatan program pengabdian kepada masyarakat dan coaching serta diskusi terkait tantangan yang dihadapi dalam program pengabdian kepada Masyarakat. Terakhir, pada tahap penilaian dan evaluasi program, dilaksanakan penilaian pencapaian program, evaluasi program dan monitoring.



Gambar 1 Tahapan program pengabdian kepada masyarakat

Pada saat implementasi kegiatan, metode yang diberikan dilaksanakan dalam bentuk pelatihan dan penyuluhan oleh praktisi (dokter), serta praktik mencuci tangan sesuai dengan standar WHO. Kegiatan ini diikuti oleh 12 orang dari kelompok usaha Nugget di Desa Cibodas, Bogor.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. Cakupan Program Pelatihan Kebersihan dan Sanitasi

Pola Hidup Bersih dan Sehat (PHBS) merupakan tahap awal yang perlu dilakukan sebagai bentuk menjaga kebersihan diri dan hasil produksi, saat proses produksi dilakukan. Hal tersebut mencakup kebersihan kondisi fisik, yaitu hidung, mulut, telinga, rambut, maupun kulit. Kebersihan dan higienitas dalam proses produksi, dapat mengurangi sumber pencemaran. Jika makanan yang diproduksi secara tidak disadari telah tercemar, artinya telah terkandung bakteri atau mikroorganisme dalam makanan tersebut. Program pelatihan kebersihan dan sanitasi yang dilakukan pada pengabdian kepada masyarakat ini, mencakup peningkatan pengetahuan dalam aspek kebersihan diri, kebersihan peralatan produksi, kebersihan area produksi, dan pengelolaan limbah produksi. Selanjutnya akan dibahas pada sub bab berikutnya.

3.1.1. Peningkatan Pengetahuan dalam Aspek Kebersihan Diri

Aspek kebersihan diri yang perlu dijaga dalam proses produksi mencakup kebersihan tubuh, penggunaan pakaian yang bersih dan rapi, serta tindakan dalam mencuci tangan yang sesuai dengan 6 langkah cuci tangan berdasarkan standar *World Health Organization* (WHO). Kaitannya dengan kebersihan tubuh, perlu dipastikan bahwa individu yang melakukan proses produksi telah menjaga kebersihan kuku, serta mandi dan menyikat gigi dengan benar dan teratur. Kondisi rambut perlu dijaga dalam keadaan bersih. Ketika melakukan proses produksi, rambut yang panjang perlu diikat, dan menggunakan penutup kepala, agar rambut tidak jatuh pada makanan yang sedang diproduksi. Penggunaan pakaian yang bersih dan rapi juga membantu untuk menjaga kebersihan dalam proses produksi. Hal yang dilakukan seperti penggunaan pakaian yang bersih dan menambahkan celemek atau apron, masker, serta sarung tangan saat proses produksi. Masker digunakan untuk menutupi mulut dan hidung, agar mencegah penyebaran droplet (percikan cairan atau lendir dari hidung atau mulut, yang



dihasilkan oleh saluran pernapasan). Masker perlu dipastikan dalam kondisi bersih dan diganti secara berkala. Individu yang melakukan proses produksi perlu dipastikan dalam kondisi sehat. Kontak langsung antara kulit dan makanan yang diproduksi juga perlu untuk dijaga. Individu yang melakukan proses produksi perlu mengutamakan cuci tangan dengan sabun dan air mengalir, serta mengikuti 6 langkah cuci tangan sesuai standar WHO. Berikut langkah cuci tangan yang dimaksud.



Gambar 1 Langkah Cuci Tangan Menurut WHO

Sumber: <https://www.rsprimapekanbaru.com/artikel/6-langkah-cuci-tangan>

3.1.2. Peningkatan Pengetahuan dalam Aspek Kebersihan Alat Produksi

Aspek kebersihan alat produksi yang dimaksud, mencakup kebersihan peralatan dapur dan mesin pengolahan. Alat produksi perlu dipastikan untuk terjaga kebersihannya, agar tidak berakibat pada kontaminasi makanan dan penyakit, yang akan berdampak pada kesehatan dan keselamatan konsumen. Peralatan dapur dan mesin yang digunakan perlu dipilih yang berbahan dasar aman dan tidak mudah berkarat, agar dapat dibersihkan dengan mudah. Jika peralatan yang digunakan kualitasnya kurang baik dan sulit untuk dibersihkan, maka akan menyebabkan munculnya bakteri, virus, jamur, atau parasit. Metode pencucian alat produksi merupakan faktor kritis dalam Upaya menjaga alat produksi tetap bersih. Hal yang dapat dilakukan dengan proses pembersihan awal dengan air mengalir, lalu dilanjutkan dengan penggunaan sabun atau deterjen, pembilasan, pengeringan, dan penyimpanan alat produksi yang tepat dan tertutup. Metode sterilisasi dapat mengoptimalkan kebersihan peralatan produksi, yaitu dengan melakukan teknik perebusan, penggunaan uap panas, penggunaan alkohol dan disinfektan untuk membersihkan, atau memanfaatkan paparan sinar ultraviolet (UV).



3.1.3. Peningkatan Pengetahuan dalam Aspek Kebersihan Area Produksi

Aspek kebersihan area produksi mencakup tindakan untuk terus menjaga kebersihan ruang produksi dalam kondisi bersih, rapi, terbebas dari debu dan kotoran, atau kontaminasi makanan. Jika ruang produksi tidak higienis, maka akan menjadi sumber kontaminasi yang berpotensi pada turunnya kualitas produk maupun menjadi penyebab dari potensi risiko kesehatan konsumen. Hal yang dilakukan untuk terus menjaga kebersihan dan sanitasi area produksi, dengan upaya membersihkan ruangan secara berkala. Setiap sebelum dan selesainya proses produksi, perlu dipastikan bahwa ruang produksi terjaga kebersihan dan higienitasnya. Ventilasi yang baik dapat membantu menjaga kelembaban udara terjaga. Sementara pengelolaan sampah paska produksi juga dapat menjaga agar tidak terjadi perkembangbiakan serangga, hama, atau hewan lainnya. Setiap individu yang berinteraksi dalam proses produksi perlu dipastikan untuk terus menjaga agar area produksi tetap dalam kondisi steril, bersih, dan memiliki standar sanitasi baik.

3.1.4. Peningkatan Pengetahuan dalam Aspek Pengelolaan Limbah Hasil Produksi

Kontaminasi terhadap makanan dapat bersumber dari perkembang biakan serangga, hama, sisa makanan, kuman, bakteri, bahan kimia, maupun tanah, air, dan udara. Setelah proses produksi dilakukan, terdapat sampah produksi maupun limbah dari proses produksi. Pengelolaan limbah, akan membantu meminimalisir pencemaran dan dampak dari kontaminasi. Selain efek negatif yang dirasakan oleh konsumen, pengelolaan limbah yang kurang baik juga dapat membahayakan kesehatan pekerja maupun masyarakat.

3.2. Pembahasan

Pelatihan yang dilakukan pada program ini mencakup kebersihan dan sanitasi, yaitu kebersihan diri, kebersihan alat produksi, kebersihan area produksi, dan pengelolaan limbah hasil produksi. Penyakit yang timbul akibat *foodborne diseases* (penyakit yang terjadi akibat mengonsumsi makanan atau minuman yang terkontaminasi mikroorganisme atau zat berbahaya) jumlahnya lebih dari 200 jenis, yang dapat mengakibatkan gejala ringan bahkan kematian (Muna dan Khariri, 2020). Menurut Halimatussadiyah et al. (2024), *E.coli*, *staphylococcus aureus*, dan *salmonella typhi* merupakan bakteri yang terdapat pada makanan dan dapat menyebabkan keracunan makanan, Berbagai penyakit yang mungkin timbul, seperti muntah, demam, diare, mual, dan gejala pencernaan lainnya.

Tabel 1 Hasil Pre-Test dan Post-Test Peserta Pelatihan

No	Peserta	Hasil Pre-Test	Hasil Post-Test
1	Peserta 1	67	100
2	Peserta 2	67	100
3	Peserta 3	83	100
4	Peserta 4	100	100
5	Peserta 5	83	100
6	Peserta 6	83	100
7	Peserta 7	83	83
8	Peserta 8	100	100
9	Peserta 9	83	83
10	Peserta 10	100	83
11	Peserta 11	67	100
Rata-Rata Nilai		83	95

Melalui pelatihan kebersihan dan sanitasi dalam proses produksi yang dipandu oleh narasumber praktisi kesehatan, dr. Borries Foresto Buharman, Sp.PD., seluruh mitra telah berhasil dan mampu mendemonstrasikan cara menjaga kebersihan dan sanitasi, serta melakukan perawatan peralatan produksi. Hasil penilaian pre-test dan post-test peserta menunjukkan terdapat peningkatan pemahaman terkait aspek kebersihan dan sanitasi, khususnya selama proses produksi dan higienitas dalam menjaga dan perawatan alat produksi (Tabel 1). Diharapkan setelah sesi pelatihan dilakukan, para peserta dapat mempraktikkan di dalam keseharian dan proses produksi, sehingga tidak timbul berbagai penyakit yang berasal dari kontaminasi makanan. Langkah awal dapat dimulai dengan mempraktikkan 6 langkah cuci tangan sesuai standar WHO.



Gambar 1 Praktik mencuci tangan sesuai standar WHO

Pada program pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan, tata letak ruang produksi juga dibuat lebih efisien, dengan mempertimbangkan aspek kebersihan dan keamanan dengan lokasi pembuangan sampah. Hal ini dilakukan agar kualitas hasil produksi tetap sesuai dengan standar kebersihan dari Kementerian Kesehatan, namun tetap mengakomodir efektivitas proses produksi dan efisiensi tata letak dengan merujuk pada alur produksi.



Gambar 2 Alat produksi berbahan stainless steel

Program yang dilakukan juga memfasilitasi peremajaan alat produksi dengan bahan yang aman dan higienis. Bahan stainless steel memiliki sifat antikorosi, tidak bereaksi dengan bahan kimia dalam makanan, tahan terhadap korosi, memiliki area permukaan yang mudah dibersihkan, serta memiliki daya tahan yang tinggi untuk penggunaan jangka panjang. Penggunaan peralatan yang terbuat dari bahan stainless steel, merupakan solusi untuk menurunkan cemaran fisik (Fauza, et al., 2021). Selain memberikan beberapa peralatan stainless steel, juga diberikan peningkatan pemahaman terkait cara perawatan dan teknik pembersihan alat produksi, agar tetap sesuai dengan standar yang higienis.

4. Kesimpulan

Penguatan pengetahuan dan keterampilan pada aspek kebersihan dan sanitasi telah dirasakan manfaatnya, terutama dalam peningkatan kualitas produk dan higienitas proses produksi kelompok usaha. Perhatian dalam pelaksanaan kebersihan ini perlu terus ditingkatkan dan dilakukan secara berkelanjutan, agar kualitas produk tetap terjaga, dan meminimalisir risiko yang dapat muncul dari minimnya perhatian pada aspek kebersihan. Perlu dilakukan pemantauan secara berkala, agar konsistensi pelaksanaan terus dilakukan. Pelaksanaan program ini juga telah mengembangkan pengetahuan dan keterampilan dari berbagai pihak yang terlibat, yaitu dosen, mahasiswa, dan mitra dari kelompok usaha.

Ucapan Terima Kasih

Direktorat Riset, Teknologi, dan Pengabdian kepada Masyarakat (DRTPM) Kemendikbudristek yang telah mendanai kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Tim RC-CCH dan PkM Sekolah Tinggi Manajemen PPM yang telah memfasilitasi kegiatan ini. Kepala Desa Cibodas dan Kelompok Usaha Nugget yang telah mendukung dan melaksanakan kerja sama dalam program pengabdian kepada masyarakat ini.

Daftar Pustaka

Adi, P., Mulyani, R., Khabibah, L.N., (2023). Kajian Keamanan Pangan Pada Industri Pengolahan Susu di Jawa Tengah dengan Menggunakan Metode Good



- Manufacturing Practices (GMP). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 33 (3): 305-316.
- Arini, D., Ernawati, D., Hayudanti, D., Alistina, A.D., (2022). Impact of Socioeconomic Change and Hygiene Sanitation During Pandemic COVID-19 Towards Stunting. *International Journal of Public Health Science (IJPHS)*, 11 (4): 1382-1390.
- Bashir, A., Ishak, Z., Dwi, R.S., Sitepu, C.D.S., Khamisah, N., Putri, I.R., (2025). Edukasi Menjaga Kebersihan dan Lingkungan Sejak Dini di Kalangan Sekolah Pinggiran Sriwijaya. *Sricommerce: Journal of Sriwijaya Community Services*, 6 (1): 43-50.
- Biantoro, O.F., Istiqlal, M., (2025). Strategi Guru dalam Membiasakan Kebersihan Lingkungan sebagai Pendidikan Akhlak di Madrasah Ibtidaiyah. *SITTAH: Journal of Primary Education*. 6 (1): 15-30.
- Budiartami, N.K., Wijaya, I.W.K., (2019). Analisis Pengendalian Proses Produksi untuk Meningkatkan Kualitas Produk Pada CV. COK Konfeksi di Denpasar. *Jurnal Manajemen dan Bisnis Equilibrium*, 5 (2): 161-166.
- Fauza, G., Sukanto, H., Sugiarto, C., Hadi, S., Astirin, O. P., Nurcahyo, W., Prasetyo, A., (2021). Penerapan Teknologi Proses Produksi untuk Meningkatkan Kapasitas dan Kualitas Kecap Manis UKM Bumi Makmur Sejahtera. *Jurnal SEMAR*, 10 (2): 123-130.
- Fitriana, R., Kurniawan, W., Siregar, J.G., (2020) Pengendalian Kualitas Pangan dengan Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada Proses Produksi Dodol Betawi (Studi Kasus UKM MC). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30 (1): 110-127.
- Gultom, J.F., Hutajulu, Y., Sirait, A.T., Nainggolan, G.A., Pahabol, S., (2025). Pentingnya Edukasi Kebersihan dan Kesehatan untuk Menunjang Layanan yang Berkualitas di Lingkup Pariwisata. *Hukum Inovatif: Jurnal Ilmu Hukum Sosial dan Humaniora*, 2 (1): 244-249.
- Hadi, B.R.I., Asih, A.Y.P., Syafiuddin, A., (2021). Penerapan Hygiene Sanitasi pada Pedagang Kaki Lima. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 20 (6): 451-462.
- Halimatussadiyah, Novianti, N., Maywati, S., (2024). Higiene dan Sanitasi Makanan Kaitan dengan Keberadaan Bakteri *Escherichia Coli* pada Warung Nasi di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya. *Jurnal Kesehatan Komunitas Indonesia*, 20 (2): 147-162.
- Juhaina, E., (2020). Keamanan Makanan Ditinjau dari Aspek Higiene dan Sanitasi pada Penjamah Makanan di Sekolah, Warung Makan, dan Rumah Sakit. *e-SEHAD*, 1 (1): 32-44.
- 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*, 7 (5).
- Muna, F., Khariri, (2020). Bakteri Patogen Penyebab Foodborne Diseases. *Prosiding Seminar Nasional Biologi di Era Pandemi COVID-19*. UIN Alauddin Makassar.
- Netrawati, I.G.A.O, Nuada, I.W., Permadi, I.G.A.D.E., Asari, H.A., Masyoung, R.I., (2022) Kebersihan Lingkungan dan Kaitannya Terhadap Peningkatan Pendapatan



Keluarga Desa Ombe Baru Kecamatan Kediri Kabupaten Lombok Barat. Devote: Jurnal Pengabdian Masyarakat Global, 1 (2): 184-190.

Nurfatimah, D., Asngadi, A., Miru, S., Syamsuddin, S., (2024). Pengendalian Proses Produksi untuk Meningkatkan Kualitas Produk pada Usaha Out of the Box di Kota Palu. Jurnal Ekonomi dan Pembangunan Indonesia, 2 (1): 200-206.

Parantika, A., Hurdawaty, R., Kusumaningrum, D.A., (2023). Pelatihan Hygiene Sanitasi Olahan Makanan Lokal di Kepulauan Seribu Utara. SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan, 7 (4): 2746-2753.

Pritanova P, R., Muhandri, T., Nurjanah, S., (2020). Karakteristik dan Pemenuhan CPPOB Pelaku UMKM Online Produk Olahan Beku Daging Sapi dan Ayam di DKI Jakarta. Jurnal Ilmu produksi dan Teknologi Hasil Peternakan, 8 (3): 102-108.

Ramdhani, A.Y., Munikhah, I A.T., Arini, R.W., Saepullah, A., (2022). Peningkatan Performansi Proses Produksi Konveksi dengan Software Simulasi Flexsim 2019. Jurnal TRINISTIK, 1 (2): 58-64.

ianti, A., Christopher, A., Lestari D., Kiyat W. E., (2018). Penerapan Keamanan dan Sanitasi Pangan pada Produksi Minuman Sehat Kacang-Kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia di Kabupaten Tangerang. Jurnal Agroteknologi, 12 (02): 167-175.

Ridwan, A., Arina, F., Permana, A., (2020). Peningkatan Kualitas dan Efisiensi pada Proses Produksi Dunnage Menggunakan Metode Lean Six Sigma (Studi Kasus di PT. XYZ). TEKNIKA: Jurnal Sains dan Teknologi, 16 (2): 186-199.

Yujianto, Sudri, N.M., Theresia, L., Widianty, Y., (2019). Meningkatkan Efisiensi Proses Produksi pada Industri Tekstil dengan Data Envelopment Analysis. Jurnal IPTEK, 3 (2): 239-244.

Yulianto, A., Nurcholis, (2015). Penerapan Standard Hygienes dan Sanitasi dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Food & Beverage Department @Hom Platinum Hotel Yogyakarta. Jurnal Khasanah Ilmu, 6 (2): 31-39.

<https://www.rsprimapekanbaru.com/artikel/6-langkah-cuci-tangan>