

## **Peningkatan higiene dan keamanan pangan pada usaha Alanaya Bakery sebagai upaya pencegahan penyakit bawaan makanan**

**Diah Komala Sari<sup>1</sup>, Septa Cahyani<sup>2</sup>, Indah Permatasari<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Biologi, Fakultas Ilmu Komputer dan Sains, Universitas Indo Global Mandiri, Indonesia

<sup>2</sup>Teknik Informatika, Fakultas Ilmu Komputer dan Sains, Universitas Indo Global Mandiri, Indonesia

Penulis korespondensi : Diah Komala Sari

E-mail : diahkomalasari@uigm.ac.id

Diterima: 19 Januari 2026 | Direvisi 07 Februari 2026 | Disetujui: 07 Februari 2026 | Online: 08 Februari 2026

© Penulis 2026

### **Abstrak**

Penyakit bawaan makanan masih menjadi permasalahan kesehatan masyarakat yang erat kaitannya dengan penerapan higiene dan keamanan pangan, khususnya pada usaha pangan skala mikro. Usaha bakery sebagai penyedia pangan siap konsumsi memiliki risiko kontaminasi apabila proses produksinya tidak didukung oleh praktik kebersihan yang memadai. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan penerapan higiene dan keamanan pangan pada usaha Alanaya Bakery sebagai upaya pencegahan penyakit bawaan makanan dan perlindungan kesehatan konsumen. Mitra kegiatan adalah Alanaya Bakery yang berlokasi di Kota Palembang dengan jumlah peserta sebanyak 10 orang yang terdiri atas pemilik dan pekerja yang terlibat langsung dalam proses produksi roti. Metode pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui penyuluhan dengan pendekatan edukatif dan partisipatif, disertai diskusi interaktif yang disesuaikan dengan kondisi nyata dapur produksi. Evaluasi kegiatan dilakukan melalui observasi langsung, wawancara singkat, dan dokumentasi visual sebelum dan setelah kegiatan. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan kesadaran dan perubahan perilaku mitra dalam menerapkan kebersihan personal, pembersihan peralatan secara lebih teratur, serta penataan lingkungan produksi yang lebih rapi dan bersih. Kegiatan ini diharapkan dapat menurunkan risiko kontaminasi pangan serta mendukung keberlanjutan usaha bakery sebagai UMKM pangan yang aman dan sehat.

**Kata kunci:** higiene pangan; keamanan pangan; UMKM pangan; bakery; pengabdian masyarakat.

### **Abstract**

Foodborne diseases remain a public health concern closely related to the implementation of food hygiene and safety practices, particularly in micro-scale food businesses. Bakeries, as producers of ready-to-eat foods, are vulnerable to food contamination when production processes are not supported by adequate hygiene practices. This community service activity aimed to improve the implementation of food hygiene and safety at Alanaya Bakery as an effort to prevent foodborne diseases and protect consumer health. The activity was conducted at Alanaya Bakery in Palembang City and involved 10 participants consisting of the owner and workers directly engaged in bread production. The activity was implemented through an educational and participatory counseling approach accompanied by interactive discussions adapted to the actual conditions of the production area. Evaluation was carried out through direct observation, short interviews, and visual documentation conducted before and after the activity. The results indicated increased awareness and positive behavioral changes among participants, including improved personal hygiene practices, more regular cleaning of production equipment, and better organization of the production environment. This activity is expected to reduce the risk of food contamination and support the sustainability of bakery micro-enterprises as safe and healthy food businesses.

---

**Keywords:** food hygiene; food safety; food micro enterprises; bakery; community service

---

## PENDAHULUAN

Penyakit bawaan makanan (*foodborne diseases*) masih menjadi permasalahan kesehatan masyarakat yang signifikan karena berkaitan langsung dengan praktik higiene dan keamanan pangan pada proses produksi dan pengolahan makanan. ((Badan, Obat, and Makanan 2021)). Produk pangan yang diolah tanpa penerapan higiene dan sanitasi yang memadai berpotensi terkontaminasi oleh mikroorganisme patogen yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan pada konsumen ((Todd et al. 2010)). Risiko ini cenderung lebih tinggi pada usaha pangan skala kecil, termasuk usaha mikro di bidang bakery, yang umumnya memiliki keterbatasan sumber daya, fasilitas, dan pengetahuan terkait keamanan pangan ((Clayton et al. 2002)).

Usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di bidang pangan memiliki peran penting dalam penyediaan makanan bagi masyarakat. Produk roti sebagai pangan siap konsumsi sangat rentan terhadap kontaminasi apabila kebersihan personal pekerja, sanitasi peralatan, serta kebersihan lingkungan produksi tidak dikelola dengan baik ((Kusumaningrum et al. 2003)). Beberapa penelitian dan laporan pengabdian sebelumnya menunjukkan bahwa rendahnya penerapan higiene pangan pada UMKM umumnya disebabkan oleh kurangnya pemahaman pelaku usaha mengenai risiko penyakit bawaan makanan serta belum terbentuknya kebiasaan kerja yang higienis dalam proses produksi sehari-hari ((Akabanda, Hlortsi, and Owusu-Kwarteng 2017)). Pendekatan edukatif melalui penyuluhan dan praktik langsung dilaporkan sebagai metode yang efektif untuk meningkatkan kesadaran dan perilaku higiene pangan pada pelaku usaha pangan skala kecil ((Soon, Singh, and Baines 2011)).

Alanaya Bakery merupakan usaha mikro yang bergerak di bidang produksi roti dan telah memiliki konsumen tetap di wilayah Kota Palembang. Meskipun demikian, sebagaimana karakteristik umum UMKM pangan, penerapan higiene dan keamanan pangan dalam proses produksi belum dilakukan secara konsisten dan terstandar (Badan, Obat, and Makanan 2018)). Kondisi ini berpotensi menimbulkan risiko kesehatan bagi konsumen serta dapat memengaruhi keberlanjutan usaha apabila tidak segera dilakukan upaya perbaikan yang tepat dan aplikatif. (Clayton et al. 2002)

Berdasarkan permasalahan tersebut, diperlukan solusi berupa kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berfokus pada peningkatan penerapan higiene dan keamanan pangan melalui pendekatan yang mudah dipahami dan diterapkan oleh pelaku UMKM (Dalbeni et al. 2021). Solusi yang ditawarkan dalam kegiatan ini adalah penyuluhan, pelatihan, dan praktik langsung mengenai higiene dan sanitasi pangan yang disesuaikan dengan kondisi dan kapasitas usaha Alanaya Bakery, sebagaimana direkomendasikan dalam berbagai pedoman keamanan pangan untuk usaha skala kecil ((Badan et al. 2021)).

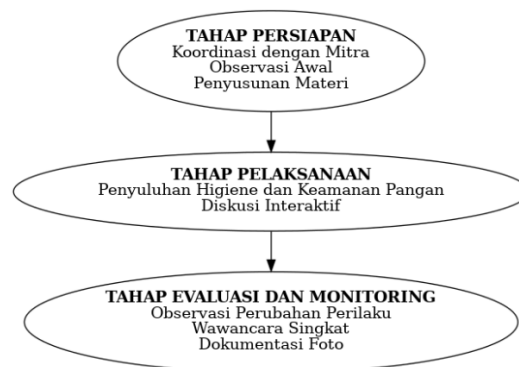
Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk meningkatkan penerapan higiene dan keamanan pangan pada usaha Alanaya Bakery sebagai upaya pencegahan penyakit bawaan makanan serta perlindungan kesehatan konsumen.

## METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan selama satu hari bertempat di Alanaya Bakery, Kota Palembang, Sumatera Selatan. Mitra sasaran kegiatan adalah pemilik dan pekerja Alanaya Bakery yang terlibat langsung dalam proses produksi roti. Jumlah peserta yang mengikuti kegiatan ini sebanyak 10 orang.

Metode pelaksanaan kegiatan menggunakan penyuluhan dengan pendekatan edukatif dan partisipatif. Metode ini dipilih untuk meningkatkan pemahaman mitra mengenai pentingnya higiene dan keamanan pangan serta mendorong perubahan perilaku dalam praktik produksi sehari-hari. Materi penyuluhan difokuskan pada kebersihan personal pekerja, sanitasi peralatan dan lingkungan produksi, pengelolaan bahan baku, serta pencegahan kontaminasi silang pada proses produksi roti.

Berdasarkan Gambar 1, kegiatan diawali dengan tahap persiapan yang mencakup koordinasi dengan mitra dan observasi awal, kemudian dilanjutkan dengan tahap pelaksanaan dan evaluasi.



**Gambar 1.** Tahapan pelaksanaan kegiatan

Tahap persiapan diawali dengan koordinasi antara tim pengabdian dan mitra untuk menentukan waktu dan teknis pelaksanaan kegiatan. Selanjutnya dilakukan observasi awal terhadap kondisi lingkungan produksi di Alanaya Bakery, meliputi kebersihan personal pekerja, sanitasi peralatan, serta penataan area produksi. Hasil observasi awal digunakan sebagai dasar penyusunan materi penyuluhan yang sesuai dengan kondisi dan kebutuhan mitra.

Tahap pelaksanaan kegiatan dilakukan dalam bentuk penyuluhan yang disertai dengan diskusi interaktif. Penyuluhan mencakup penjelasan mengenai risiko penyakit bawaan makanan, pentingnya penerapan higiene dan keamanan pangan, serta praktik kebersihan yang dapat diterapkan secara sederhana dalam usaha bakery skala mikro. Peserta diberikan kesempatan untuk berdiskusi dan menyampaikan permasalahan yang dihadapi selama proses produksi, sehingga materi yang disampaikan dapat dipahami dan diterapkan secara kontekstual.

Tahap evaluasi dan monitoring dilakukan untuk menilai dampak pelaksanaan kegiatan pengabdian. Teknik evaluasi yang digunakan adalah observasi langsung dan wawancara singkat dengan mitra setelah kegiatan penyuluhan. Observasi dilakukan untuk melihat perubahan perilaku mitra dalam menerapkan kebersihan personal, sanitasi peralatan, dan kebersihan lingkungan produksi. Wawancara singkat digunakan untuk menggali persepsi mitra terhadap manfaat kegiatan serta kemudahan penerapan materi yang telah disampaikan. Selain itu, dokumentasi visual berupa foto kegiatan digunakan sebagai data pendukung untuk menggambarkan pelaksanaan dan hasil kegiatan pengabdian.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Alanaya Bakery dilakukan melalui tahapan persiapan, penyuluhan, serta evaluasi dan monitoring sebagaimana telah diuraikan pada bagian metode. Evaluasi kegiatan dilakukan secara kualitatif melalui observasi langsung, wawancara singkat dengan mitra, serta dokumentasi visual selama kegiatan berlangsung untuk melihat perubahan kondisi dan perilaku mitra dalam penerapan higiene dan keamanan pangan.

Hasil observasi awal sebelum kegiatan menunjukkan bahwa kondisi higiene dan sanitasi di area produksi Alanaya Bakery masih belum optimal. Beberapa peralatan produksi terlihat kurang bersih, penataan alat dan bahan belum tertata secara rapi, serta kebiasaan mencuci tangan sebelum proses produksi belum dilakukan secara konsisten. Kondisi tersebut berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi pangan dan dapat berdampak pada keamanan produk roti yang dihasilkan apabila tidak dilakukan upaya perbaikan.

Setelah pelaksanaan kegiatan penyuluhan mengenai higiene dan keamanan pangan, mitra menunjukkan peningkatan pemahaman dan kesadaran terhadap pentingnya kebersihan dalam proses produksi. Hal ini terlihat dari keterlibatan aktif peserta selama sesi penyuluhan dan diskusi, serta

respons positif terhadap materi yang disampaikan. Penyampaian materi dilakukan secara interaktif dengan mengaitkan langsung konsep higiene dan keamanan pangan pada kondisi nyata dapur produksi Alanaya Bakery, sehingga lebih mudah dipahami dan diterapkan oleh mitra.

Hasil observasi pasca kegiatan menunjukkan adanya perubahan perilaku positif, terutama pada aspek kebersihan personal dan lingkungan produksi. Mitra mulai membiasakan mencuci tangan menggunakan air mengalir sebelum melakukan aktivitas produksi sebagai upaya pencegahan kontaminasi pangan. Selain itu, peralatan produksi dibersihkan secara lebih teratur dan area kerja mulai ditata agar lebih rapi dan bersih. Dokumentasi visual yang diambil selama kegiatan memperlihatkan praktik kebersihan personal, kondisi peralatan produksi, serta aktivitas penyuluhan yang berlangsung secara partisipatif.

Meskipun demikian, selama pelaksanaan kegiatan masih ditemukan beberapa kendala, antara lain keterbatasan fasilitas sanitasi yang belum sepenuhnya memenuhi standar serta kebiasaan kerja lama yang memerlukan waktu untuk diubah. Keterbatasan ruang produksi juga menjadi tantangan dalam penataan alat dan bahan agar lebih optimal. Untuk mengatasi hal tersebut, tim pengabdian memberikan rekomendasi penerapan praktik higiene dan keamanan pangan secara bertahap sesuai dengan kapasitas usaha, seperti penjadwalan pembersihan peralatan, pembiasaan mencuci tangan sebelum produksi, serta pengaturan ulang area kerja secara sederhana namun fungsional.

Gambar 2, Gambar 3 dan Gambar 4 menunjukkan kegiatan pelaksanaan yang dilakukan selama penyuluhan di Alananya Bakery.



**Gambar 2.** Praktik mencuci tangan menggunakan air mengalir sebelum proses produksi sebagai upaya peningkatan kebersihan personal.



**Gambar 3.** Kondisi peralatan produksi roti sebelum dan sesudah dilakukan perbaikan higiene dan sanitasi.





**Gambar 4.** Kegiatan penyuluhan higiene dan keamanan pangan kepada pemilik dan pekerja Alanaya Bakery.

Secara keseluruhan, hasil kegiatan menunjukkan bahwa penyuluhan higiene dan keamanan pangan yang disesuaikan dengan kondisi UMKM bakery mampu meningkatkan kesadaran dan perilaku mitra dalam menjaga kebersihan selama proses produksi. Pendekatan edukatif yang bersifat praktis dan berbasis kondisi nyata dapur produksi terbukti efektif untuk usaha bakery skala mikro. Perubahan perilaku sederhana, seperti kebiasaan mencuci tangan dan membersihkan peralatan secara rutin, merupakan langkah awal yang penting dalam upaya pencegahan penyakit bawaan makanan dan peningkatan keamanan produk pangan.

## SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Alanaya Bakery berhasil mencapai tujuan utama, yaitu meningkatkan penerapan higiene dan keamanan pangan dalam proses produksi roti. Berdasarkan hasil evaluasi melalui observasi dan dokumentasi visual, kegiatan ini menunjukkan capaian berupa meningkatnya kesadaran dan perubahan perilaku mitra dalam menjaga kebersihan personal, peralatan, dan lingkungan produksi. Secara kualitatif, mitra menunjukkan pemahaman yang lebih baik terhadap risiko penyakit bawaan makanan dan pentingnya praktik higiene pangan, sementara secara kuantitatif perubahan terlihat dari meningkatnya kepatuhan terhadap kebiasaan mencuci tangan sebelum produksi, pembersihan peralatan secara lebih teratur, serta penataan area kerja yang lebih rapi dan bersih dibandingkan kondisi awal. Temuan ini mendukung pendekatan edukatif berbasis penyuluhan dan praktik langsung sebagai metode yang efektif untuk meningkatkan keamanan pangan pada UMKM bakery skala mikro.

Pendekatan pengabdian yang disesuaikan dengan kondisi nyata dapur produksi memungkinkan materi higiene dan keamanan pangan dapat diterapkan secara praktis dan berkelanjutan oleh mitra. Penerapan perubahan sederhana namun konsisten berpotensi menurunkan risiko kontaminasi pangan dan penyakit bawaan makanan, serta meningkatkan mutu dan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Model kegiatan ini memiliki peluang untuk diterapkan dan diperluas pada UMKM pangan lain dengan karakteristik serupa, terutama usaha pangan rumah tangga yang memiliki keterbatasan fasilitas dan sumber daya.

Sebagai saran, diperlukan pendampingan dan monitoring lanjutan untuk memastikan bahwa praktik higiene dan keamanan pangan dapat diterapkan secara konsisten dalam jangka panjang. Kegiatan pengabdian selanjutnya dapat diarahkan pada penyusunan panduan atau standar operasional prosedur sederhana terkait higiene pangan yang sesuai dengan kapasitas UMKM, serta peningkatan fasilitas sanitasi secara bertahap. Hambatan berupa keterbatasan ruang dan fasilitas produksi serta kebiasaan kerja lama perlu menjadi perhatian dalam perencanaan kegiatan lanjutan agar perubahan perilaku yang telah dicapai dapat dipertahankan dan ditingkatkan secara berkelanjutan.

## UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak Lembaga Penelitian Pengabdian kepada Masyarakat dan Kepustakaan yang telah memberikan dukungan dalam kegiatan *Peningkatan Higiene dan Keamanan Pangan pada Usaha Alanaya Bakery sebagai Upaya Pencegahan Penyakit Bawaan Makanan* sehingga dapat terlaksana dengan baik. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada pemilik dan seluruh pekerja Alanaya Bakery di Kota Palembang atas kerja sama, partisipasi aktif, dan keterbukaan selama pelaksanaan kegiatan. Selain itu, penulis menyampaikan apresiasi kepada pihak-pihak yang telah membantu dalam proses perencanaan, pelaksanaan, dan dokumentasi kegiatan pengabdian, sehingga seluruh rangkaian kegiatan dapat berjalan dengan lancar dan mencapai tujuan yang diharapkan.

## DAFTAR RUJUKAN

- Akabanda, Fortune, Eli Hope Hlortsi, and James Owusu-Kwarteng. 2017. "Food Safety Knowledge, Attitudes and Practices of Institutional Food-Handlers in Ghana." *BMC Public Health* 17(1):40. doi:10.1186/s12889-016-3986-9.
- Badan, Kepala, Pengawas Obat, and D. A. N. Makanan. 2018. "Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia."
- Badan, Kepala, Pengawas Obat, and D. A. N. Makanan. 2021. "Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia."
- Clayton, Deborah A., Christopher J. Griffith, Patricia Price, and Adrian C. Peters. 2002. "Food Handlers' Beliefs and Self-Reported Practices." *International Journal of Environmental Health Research* 12(1):25–39. doi:10.1080/09603120120110031.
- Dalbeni, Andrea, Michele Bevilacqua, Isabella Teani, Ilaria Normelli, Fulvia Mazzaferri, and Giuseppe Chiarioni. 2021. "Nutrition , Metabolism & Cardiovascular Diseases Excessive Vitamin B12 and Poor Outcome in COVID-19 Pneumonia." *Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases* 31(3):774–75. doi:10.1016/j.numecd.2020.12.005.
- Kusumaningrum, H. D., G. Riboldi, W. C. Hazeleger, and R. R. Beumer. 2003. "Survival of Foodborne Pathogens on Stainless Steel Surfaces and Cross-Contamination to Foods." *International Journal of Food Microbiology* 85(3):227–36. doi:10.1016/s0168-1605(02)00540-8.
- Soon, J. M., H. Singh, and R. Baines. 2011. "Foodborne Diseases in Malaysia: A Review." *Food Control* 22(6):823–30. doi:https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2010.12.011.
- Todd, Ewen C. D., Barry S. Michaels, Judy D. Greig, Debra Smith, John Holah, and Charles A. Bartleson. 2010. "Outbreaks Where Food Workers Have Been Implicated in the Spread of Foodborne Disease. Part 7. Barriers To Reduce Contamination of Food by Workers." *Journal of Food Protection* 73(8):1552–65. doi:https://doi.org/10.4315/0362-028X-73.8.1552.