

PENERAPAN MANAJEMEN K3 DAN HIGIENIS KEPADA ANGGOTA UKM LANTING KEBUMEN JAWA TENGAH

Didi Zainuddin¹⁾, Tulus Widjajanto²⁾, Anita Ria³⁾

^{1,2} Teknik Industri, FTIK Universitas Indrapasta PGRI

³ Pendidikan Ekonomi Universitas Indrapasta PGRI

Abstrak

Anggota UKM Produk Makanan lanting merupakan kumpulan kelompok masyarakat yang aktivitasnya memproduksi lanting yang berada di Desa Lemahduwur Kabupaten Kebumen, dalam memproduksi lanting, mereka belum menerapkan manajemen kesehatan dan keselamatan kerja dan menerapkan higienitas dalam produksinya, sehingga anggota UKM ini perlu diberikan pelatihan K3 dan Higienitas Produk, agar lanting yang diproduksinya memiliki kualitas yang baik dan sehat. Metode pelaksanaannya melakukan Observasi kepada mitra langsung, memberikan pelatihan mitra, menerapkan pengetahuan dan melakukan praktek bersama, menerapkan hasil training kepada peserts, melakukan evaluasi program tersebut. Adapun hasil dari pelatihan ini bagi mitra, terakhir memberikan evaluasi bersama mitra bertujuan untuk memberikan pengetahuan baru bagi mitra dan mengaplikasikan di dalam usahanya.

Kata Kunci: Kesehatan, keselamatan kerja, Higienitas

Abstract

Members of the lanting Food Product UKM are a collection of community groups whose activities are producing lanting in Lemahduwur Village, Kebumen Regency, in producing clanting, they have not implemented occupational health and safety management and implemented hygiene in their production, so that these UKM members need to be given OHS and Product Hygiene training. , so that the lanting it produces has good quality and is healthy. The implementation method is to observe direct partners, provide partner training, apply knowledge and practice together, apply training results to partners, and evaluate the implementation of the program. As for the results of this training for partners, finally providing an evaluation with partners aimed at providing new knowledge for partners and applying it in their business.

Keywords: Health, work safety, Hygiene.

Correspondence author: Tulus Widjajanto, tulus_wijayanto@yahoo.com. Jakarta, Indonesia.



This work is licensed under a CC-BY-NC

PENDAHULUAN

Lanting atau disebut pula klanthing adalah kuliner homogen kerupuk berbahan dasar singkong yang mempunyai cita rasa majemuk asal berasal daerah kebumen Jawa tengah, kuliner ini menjadi daya tarik tersendiri dimasyarakat sebagai akibatnya sering sekali dijadikan bawaan wajib jika telah mengunjungi daerah jawa tengah.

Awal mula adanya lanting diproduksi masyarakat Desa Lemahduwur oleh nenek moyang mereka dan diteruskan sampai ke generasi saat ini sebagai akibatnya lanting sudah banyak diproduksi oleh masyarakat pada Jawa Tengah khususnya pada Kebumen.

tapi seiring perjalanan ketika, tingginya permintaan snack lanting belum di ikuti dengan pembuatan produk tersebut secara higienis serta menerapkan manajemen K3 (Kesehatan serta keselamatan kerja).

Pengertian higienitas adalah suatu aktifitas buat menaikkan kesehatan dengan cara memelihara kebersihan dan melindungi kesehatan diri mirip membersihkan lingkungan, mencuci tangan dengan sabun, memisahkan barang yang higienis menggunakan barang yg kotor dan membuang sampah di tempatnya. menurut (Depkes RI 2003) Hygiene serta Sanitasi kuliner artinya upaya mengendalikan makanan-makanan, orang, kawasan kerja serta perlengkapan penunjangnya yang bisa menimbulkan penyakit dan gangguan kesehatan.

Higienitas dan sanitasi memiliki arti yg beda namun mempunyai tujuan yang sama dimana higienitas menggambarkan kebersihan seorang pelaku, atau mampu dianggap higienitas pribadi ialah suatu tindakan dalam memelihara kebersihan dan kesehatan pribadi buat kesejahteraan fisik dan psikis. Pemenuhan higienitas pribadi diperlukan buat keamanan, ketenangan individu, serta kesehatan. Tarwoto (2004)

Higienitas sanitasi kuliner artinya suatu strategi buat menjaga atau mengendalikan faktor kuliner, manusia, lokasi serta perlengkapannya yan dapat menimbulkan gangguan kesehatan dan masalah penyakit. dalam pengelolaan kuliner, ada 6 prinsip higienitas sanitasi yang harus diperhatikan, yaitu Pemilihan Bahan dasar, Penyimpanan bahan, Pengolahan bahan, Pengangkutan bahan, Penyimpanan bahan, serta Penyajian bahan sampai menjadi makanan.



Gambar 1. Observasi Team Abdimas kepada calon Mitra

Sedangkan sanitasi menggambarkan kebersihan lingkungan disekitar seorang atau pelaku tersebut. Sanitasi pangan/kuliner artinya cara untuk mencegah pertumbuhan dan perkembangan kuman-kuman pembusuk serta pathogen pada kuliner, minuman, alat-alat dan bangunan yang dapat merusak pangan serta membahayakan manusia maka berasal itu selain menerapkan higienitas pangan dan sanitasi maka wajib adanya penerapan keselamatan serta kesehatan kerja dilingkungan usaha anggota UKM Snack Lanting Kabupaten Kebumen Jawa Tengah

Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) artinya hal-hal yang berhubungan dengan keselamatan, kesehatan, serta kesejahteraan manusia yang bekerja di suatu lingkungan juga lokasi proyek. Widodo (2015, p.234), Keselamatan serta Kesehatan Kerja menggambarkan pada syarat dan keadaan fisiologis - fisik serta psikologis manusianya

yang diakibatkan oleh lingkungan tempat kerja yang disediakan oleh perusahaan. Rivai dan Sagala (2013, p.792).

METODE PELAKSANAAN

Langkah – langkah yang dilaksanakan dalam aktivitas pelatihan pada masyarakat ini ada beberapa strategi:

1. Observasi langsung.
Pihak trainer mengunjungi mitra secara langsung agar mengetahui kendala yang dialami mitra. Observasi ini bermanfaat untuk mengetahui kondisi anggota UKM Snack Lanting Kabupaten Kebumen Jawa Tengah sehingga memahami hambatan yg dialami anggota ukm dan bisa menggambarkan apa yang dibutuhkan dan diharapkan mitra tadi
2. Melaksanakan pelatihan
Menyampaikan training (workshop), berupa pemahaman dasar dari materi hingga penerapan pada kegiatan pembuatan produk lanting sesuai manajemen keselamatan dan kesehatan kerja (K3) serta memperhatikan higienitas produk
3. Pemberian materi serta Praktek
Langkah ini dilakukan bersamaan menggunakan cara pemberian pembinaan dan sekaligus melakukan praktek kepada peserta bagaimana menerapkan manajemen keselamatan dan kesehatan kerja (K3) serta memperhatikan higienitas produk sebagai akibatnya peserta mengetahui serta paham akan pentingnya penerapan manajemen K3 serta menghasilkan produk lanting yang lebih bersih.
4. Reflektif
Langkah ini bertujuan mengevaluasi kegiatan training mitra, sehingga dapat mengklaim keberlanjutan mitra pada memakai perlengkapan keselamatan kerja dan mengaplikasikan pengetahuan tentang higienitas produk makanan.
5. Penilaian hasil pelatihan
Program pelatihan yang telah dilakukan harus dilakukan penilaian agar dapat mengetahui kekurangan dalam pelatihan PKM ini, langkah ini akan dapat diperbaiki dan memantau keberlanjutan pelatihan ini dimasa yang akan datang, Adapun cara penilaian yang dilakukan mencakup aktifitas: pengamatan peserta training, survey dan wawancara dengan peserta training.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Melalui aktivitas PKM yang kami laksanakan bersama mitra UKM snack lanting kabupaten kebumen Jawa tengah telah terpola dan berjalan sangat baik melalui pendekatan awal kepada mitra, pemilihan tema pelatihan yang diperlukan mitra dan startegi penyampaian yang diberikan kepada mitra. sebagai akibatnya saat yang telah disetujui secara bersama menggunakan mitra mirip penyampaian materi yang diharapkan mitra, yaitu sesi pembinaan penerapan Manajemen K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja) serta higienitas, diskusi tanya jawab dan kegiatan pada acara tersebut bisa berjalan dengan sangat berkesan serta peserta pembinaan menerima ilmu baru untuk diterapkan di UKMnya.

Adapun proses aplikasi pemberian materi di susun sebagai beberapa tahap, yaitu tahap pembukaan presentasi. Dimulai berasal mengenalkan diri kami sebagai pemberi materi serta mengenal nama serta latar belakang peserta abdimas kemudian dilanjutkan menggunakan menyebutkan maksud dan tujuan dari abdimas ini pada peserta, Adapun termin berikutnya penyampaian materi kepada peserta abdimas tentang tema training Penerapan Manajemen K3 (Kesehatan serta Keselamatan Kerja) serta higienitas.



Gambar. 2 Penyampaian Materi kepada Mitra

Dalam pelaksanaannya berdasarkan Suwantini serta Purwiyatun (2004) ruang lingkup hygiene yaitu:

1. Higienitas Individu atau Higienitas perorangan meliputi seluruh segi kebersihan serta kesehatan langsung karyawan (pembuat makanan)
2. Higienitas makanan (*food hygiene*) pula dikenal menggunakan istilah sanitasi makanan (*food sanitation*), kedua kata ini memiliki arti serta bidang yang tidak sama tetapi saling berkaitan. Ruang lingkup hygiene kuliner mencakup macam-macam bahan makanan, kerusakan bahan kuliner, dan keracunan kuliner
3. Higienitas Lingkungan kerja. lingkungan kerja, bangunan tempat produksi dan alat-alat produksi adalah sarana untuk menghasilkan makanan yang baik, higienis, aman buat dimakan

Aktivitas pelatihan yang diberikan kepada mitra ini telah terlaksana dengan tujuan agar dapat memberikan pengetahuan pemahaman yang lebih mendalam kepada mitra khususnya pada menerapkan Manajemen K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja) dalam memproduksi lanting yang higienis. Menumbuhkan kreativitas mitra dalam memahami dan menghadapi masalah yang terjadi dilapangan dan bisa mencari solusi serta mencari keputusan secara mandiri sehingga mitra anggota UKM Snack Lanting Kab Kebumen Jawa Tengah bisa menerapkan manajemen K3 (Kesehatan serta Keselamatan Kerja) serta menghasilkan produk lanting yang bersih

Hal ini sependapat dengan penelitian Fridayanti N, serta Kusumasmoro R. (2016) Tujuan penerapan K3 di PT FPP agar dapat menjaga keselamatan, menjamin kesehatan setiap pekerja dan orang lain di lingkungan kerja, serta menjamin setiap sumber-sumber produksi yang dipakai agar tidak mengalami gangguan kesehatan atau penyakit akibat kerja.

Setelah selasainya pemberian materi dan praktek Penerapan K3, kami menutup acara pelatihan dengan memberikan dukungan motivasi serta semangat bekerja kepada

peserta pelatihan agar terus melatih kemampuannya dalam menerapkan Manajemen K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja) serta membentuk produk lanting yang bersih, dan meningkatkan komunikasi dan hubungan yang baik dengan peserta training agar kedepannya peserta pelatihan dapat berkonsultasi pada tim Abdimas dalam menghadapi konflik penerapan K3 serta Hieginitas jika terjadi kesulitan yang dialami. Harapannya akan terbuka peluang kerjasama yang baik dalam aktivitas lainnya.

Evaluasi Keberhasilan Kegiatan

Evaluasi keberlangsungan anggota UKM Snack Lanting Kabupaten Kebumen Jawa Tengah dilakukan melalui peraktek langsung dan pemantauan proses penerapan K3. Dalam pelaksanaannya, kami melakuka praktek langsung secara bersama dengan peserta training. indikator keberhasilan kegiatan ini dapat diukur dengan tercapainya prasarat yang menjadi target capaian kegiatan sebagai berikut: partisipasi peserta, pemahaman materi, ketrampilan, dan keberlanjutan penerapan K3. dengan indikator dari status capaian kegiatan ini adalah:

Tabel 1. Capaian Kegiatan Abdimas

No	Kriteria	Indikator Capaian	Status Capaian
1	Tingkat Partisipasi	Kehadiran Peserta 100% Terlaksananya pelatihan penerapan manajemen K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja) dan membuat produk Klanting yang higienis	Tercapai (kehadiran Seluruh peserta dan Deprindag dalam acara tersebut). Tercapai (Terlaksananya pelatihan penerapan manajemen K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja) dan membuat produk Klanting yang higienis
2	Tingkat Pemahaman	Meningkatkan Pemahaman mitra anggota UKM Snack Lanting Kab Kebumen Jawa Tengah dapat menerapkan manajemen K3 (Kesehatan & Keselamatan Kerja). membuat produk Klanting yang higienis	Tercapai (mengacu hasil training) Tercapai (Mengacu hasil training)
3	Tingkat Keterampilan	Meningkatkan keterampilan anggota UKM Snack Lanting Kab Kebumen Jawa Tengah dapat menerapkan manajemen K3 (Kesehatan & Keselamatan Kerja) dan membuat produk Klanting yang higienis	Tercapai (Berdasarkan hasil obserfasi pada Latihan)
4	Keberlanjutan	Berkembangnya anggota UKM Snack Lanting Kab Kebumen Jawa Tengah dalam menerapkan manajemen K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja). membuat produk Klanting yang higienis	Tercapai (anggota UKM Snack Lanting Kabupaten Kebumen Jawa Tengah menerapkan hasil pelatihan

Berdasarkan hasil evaluasi pelatihan diatas bahwa menerapkan K3 sangat penting dalam proses produksi agar dapat melindungi pekerja dan lingkungan kerja yang lebih baik, sehingga K3 dalam usaha Industri lanting harus diterapkan dengan baik, begitu juga dengan higienitas dan sanitasi dalam industry UKM Lanting yang harus diperhatikan secara serius, agar karyawan yang memproduksi dan produk yang dibuat

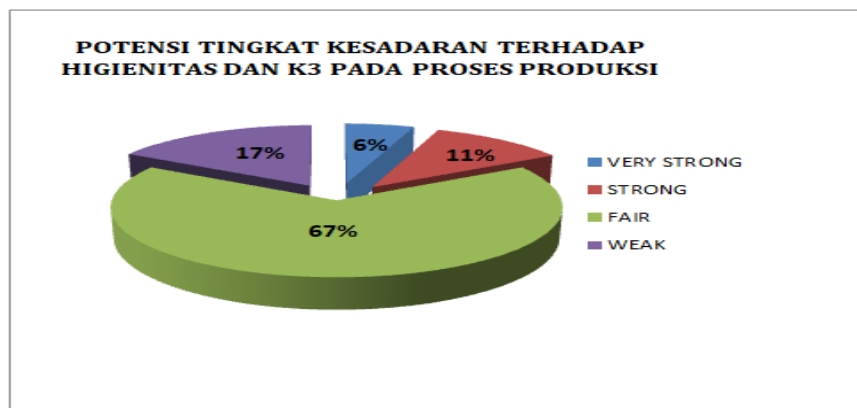
oleh para UKM Klanting memiliki kualitas yang baik dan memiliki standar higienitas yang baik pula.



Gambar 3. Penyampaian Evaluasi Materi K3 kepada Mitra

Efek dari adanya industry UKM Lanting juga harus memperhatikan sanitasi limbah yang baik agar hasil limbahnya tidak mencemari lingkungan disekitar tempat produksi, Angelina Rianti et,al (2018) berpendapat, sumber pencemaran yang sangat memiliki dampak besar dalam industry makanan terdapat pada proses produksi, dimana higienitas personal karyawan dan kebersihan lingkungan, alat-alat produksi. Karena produk makanan kuliner berbahan dasar singkong memiliki limbah pencemaran mikroba yang melebihi batas standar BPOM.

Berdasarkan data yang diperoleh hasil kuisioner tentang kesadaran Higienitas dan pelaksanaan K3 dalam proses produksi lanting adalah sebagai berikut:



Gambar 1. Grafik tingkat kesadaran terhadap higienitas dan K3 pada proses produksi

Berdasarkan diagram pie diatas menggambarkan bahwa peserta pelatihan masih rendah dalam hal pelaksanaan K3 dan higienitas dengan jumlah 67%, hal ini dikarenakan belum adanya pengetahuan mengenai K3 dan Higienitas Produksi, dengan pelatihan yang telah diberikan kepada peserta pelatihan, kami berharap dapat menambah wawasan peserta dalam menerapkan Manajemen K3 dan Pembuatan Produk lanting yang higienis.

SIMPULAN

Dari hasil pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat pada mitra anggota UKM Snack Lanting Kab Kebumen Jawa Tengah dalam menerapkan manajemen K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja) dan membuat produk Klanting yang higienis, dimana penerapan hasil pelatihan tersebut sangat penting untuk meningkatkan kualitas produk yang lebih baik melalui pendekatan *persuasive* kepada mitra memiliki dampak peningkatan motivasi dan partisipasi yang sangat positif bagi peserta pelatihan dalam bekerja sehingga keselamatan dan kesehatan pekerja dapat dilaksanakan di tempat industrinya masing-masing.

DAFTAR PUSTAKA

- Angelina Rianti et.al 2018. Penerapan keamanan & sanitasi pangan pada produksi minuman sehat kacang-kacangan umkm jukajo sukses mulia di kab Tangerang. *Jurnal Agroteknologi Vol. 12 No. 02*
- Eko, W.S. 2015. *Manajemen Pengembangan Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Fridayanti N, Kusumasmoro R. (2016). Penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja di PT Ferron Par Pharmaceuticals Bekasi. *Jurnal Administrasi Kantor. 4 (1): 211 – 234*.
- Kepmenkes RI No. 1098/Menkes/SK/VII/2003
- Permenkes No. 715/Menkes/SK/V/2003,
- Permenkes No. 942/MENKES/SK/VII/2003
- Rivai & Sagala. 2013. *Sumber Daya Manusia Untuk Perusahaan*. Jakarta: PT Rajagrafindo Persada.
- Suwantini & Purwiyatun. (2004). *Modul Melaksanakan Prosedur Hygiene di Tempat Kerja*. Yogyakarta: Dinas Pendidikan