

**PENDAMPINGAN PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI BAGI PELAKU UMKM  
PANGAN DI KECAMATAN RENGAT, KABUPATEN INDRAGIRI HULU**

***ASSISTANCE IN IMPLEMENTING HYGIENE AND SANITATION FOR FOOD MSMEs  
IN RENGAT DISTRICT, INDRAGIRI HULU REGENCY***

**Anggia Fraselina Putri<sup>1\*</sup>, Nurul Hizam<sup>2</sup>, Mohammad Arief El Habibie<sup>3</sup>, Aprizal<sup>4</sup>**

<sup>1\*,2,3,4</sup> Universitas Riau Indonesia, Rengat, Pekanbaru

\*email ([anggia@unrida.ac.id](mailto:anggia@unrida.ac.id))

**Abstrak:** Keamanan pangan merupakan aspek penting dalam pengelolaan UMKM pangan karena berkaitan langsung dengan kesehatan konsumen dan keberlangsungan usaha. Salah satu upaya untuk meningkatkan keamanan pangan adalah penerapan higiene dan sanitasi secara konsisten dalam proses produksi. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan meningkatkan pengetahuan pelaku UMKM pangan di Kecamatan Rengat, Kabupaten Indragiri Hulu, mengenai prinsip higiene dan sanitasi pangan. Kegiatan diikuti oleh 25 pelaku UMKM pangan dan dilaksanakan melalui metode ceramah interaktif, diskusi, tanya jawab, serta evaluasi menggunakan pre-test dan post-test. Materi meliputi higiene personal penjamah pangan, sanitasi lingkungan dan peralatan produksi, pencegahan kontaminasi silang, penyimpanan bahan baku, dan praktik pengolahan pangan yang baik. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta, ditunjukkan oleh peningkatan rata-rata skor dari 58,4 pada pre-test menjadi 84,6 pada post-test, atau meningkat sebesar 26,2 poin (44,9%). Peserta dengan kategori pengetahuan baik meningkat dari 20,0% menjadi 80,0%. Kegiatan penyuluhan dinilai efektif sebagai upaya awal meningkatkan pengetahuan pelaku UMKM pangan mengenai higiene dan sanitasi. Pendampingan lanjutan diperlukan untuk memastikan penerapan pengetahuan dalam praktik produksi sehari-hari.

**Kata kunci:** higiene, sanitasi pangan, keamanan pangan, UMKM, penyuluhan

**Abstract:** Food safety is an important aspect of food-based micro, small, and medium enterprises (MSMEs) because it is directly related to consumer health and business sustainability. One effort to improve food safety is the consistent implementation of proper hygiene and sanitation practices throughout the production process. This community service activity aimed to improve the knowledge of food MSME operators in Rengat District, Indragiri Hulu Regency, regarding food hygiene and sanitation principles. The activity involved 25 food MSME operators and was conducted through interactive lectures, discussions, question-and-answer sessions, and knowledge evaluation using pre-tests and post-tests. The materials covered included personal hygiene of food handlers, sanitation of production environments and equipment, prevention of cross-contamination, proper storage of raw materials, and good food processing practices. The results showed an improvement in participants' knowledge, with the mean score increasing from 58.4 in the pre-test to 84.6 in the post-test, representing an increase of 26.2 points (44.9%). The proportion of participants with good knowledge increased from 20.0% to 80.0%. The activity demonstrated that interactive education can be an effective initial approach to improving food MSME operators' knowledge of hygiene and sanitation. Further assistance is recommended to ensure consistent implementation in daily production practices.

**Keywords:** hygiene, food sanitation, food safety, MSMEs, education

**Article History:**

| Received     | Revised           | Published         |
|--------------|-------------------|-------------------|
| 16 Juli 2026 | 11 September 2026 | 15 September 2026 |

## Pendahuluan

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu sektor penting dalam perekonomian Indonesia dan memiliki peran dalam menyediakan lapangan pekerjaan serta memenuhi kebutuhan masyarakat melalui berbagai jenis produk dan jasa. Salah satu kelompok UMKM yang berkembang di masyarakat adalah UMKM pangan yang menghasilkan makanan dan minuman untuk memenuhi kebutuhan konsumsi sehari-hari. Perkembangan UMKM pangan tersebut perlu diikuti dengan perhatian terhadap keamanan pangan karena produk yang dihasilkan berhubungan langsung dengan kesehatan konsumen.

Keamanan pangan merupakan aspek penting dalam perlindungan kesehatan masyarakat. Pangan yang terkontaminasi oleh bakteri, virus, parasit, maupun bahan kimia berbahaya dapat menyebabkan berbagai penyakit bawaan pangan. World Health Organization (WHO) menegaskan bahwa pangan tidak aman dapat menyebabkan lebih dari 200 jenis penyakit dan mendorong penerapan praktik penanganan pangan yang aman melalui prinsip menjaga kebersihan, memisahkan pangan mentah dan matang, memasak pangan secara menyeluruh, menjaga pangan pada suhu yang aman, serta menggunakan air dan bahan baku yang aman (WHO 2026). Oleh karena itu, penerapan keamanan pangan perlu dilakukan pada seluruh tahapan pengolahan pangan, termasuk pada kegiatan produksi yang dilakukan oleh UMKM.

Higiene dan sanitasi merupakan komponen penting dalam penerapan keamanan pangan. Higiene berkaitan dengan upaya menjaga kebersihan individu yang terlibat dalam pengolahan pangan, sedangkan sanitasi berkaitan dengan kondisi lingkungan, peralatan, fasilitas, serta proses yang dapat memengaruhi keamanan pangan. Penerapan higiene dan sanitasi yang baik diperlukan untuk mencegah terjadinya kontaminasi selama proses pengolahan. (Jatmika and Findriany 2021) menunjukkan bahwa pelatihan dan pendampingan mengenai higiene sanitasi pada industri rumah tangga pangan dapat digunakan sebagai upaya meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan pangan yang baik. Sejalan dengan hal tersebut, (Meikawati 2022) menegaskan bahwa higiene penjamah makanan dan sanitasi merupakan faktor penting dalam menghasilkan makanan yang aman dan sehat.

Permasalahan penerapan higiene dan sanitasi juga masih ditemukan pada kelompok usaha pangan skala kecil. Kegiatan penyuluhan pada UMKM pangan yang dilakukan oleh (Fitria Indah Hikmawati et al. 2025) menunjukkan bahwa sebelum diberikan penyuluhan masih ditemukan praktik higiene dan sanitasi yang kurang baik, antara lain penggunaan peralatan produksi yang kurang higienis dan rendahnya penggunaan alat pelindung diri. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa peningkatan pengetahuan dan kesadaran pelaku usaha mengenai higiene dan sanitasi masih diperlukan sebagai bagian dari upaya pencegahan kontaminasi pangan. Edukasi dan pendampingan menjadi penting karena perubahan pengetahuan perlu diarahkan pada penerapan praktik yang sesuai dalam kegiatan produksi sehari-hari.

Di Indonesia, penyelenggaraan keamanan pangan memiliki landasan regulasi yang mengatur penerapan keamanan pangan sepanjang rantai pangan. Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan menegaskan pentingnya penyelenggaraan keamanan pangan mulai dari tahap produksi, pengolahan, penyimpanan, distribusi, peredaran hingga pangan sampai kepada konsumen (Pemerintah Republik Indonesia 2019). Peraturan

tersebut kemudian mengalami perubahan melalui Peraturan Pemerintah Nomor 1 Tahun 2026 (Pemerintah Republik Indonesia 2026). Ketentuan tersebut menunjukkan bahwa keamanan pangan tidak hanya menjadi tanggung jawab pemerintah, tetapi juga memerlukan penerapan praktik keamanan pangan oleh pelaku usaha pada setiap tahapan pengolahan dan peredaran pangan.

Kebutuhan peningkatan pemahaman keamanan pangan juga relevan dengan kondisi di Kabupaten Indragiri Hulu. Balai POM di Indragiri Hulu pada tahun 2025 melaksanakan Program Pasar Pangan Aman Berbasis Komunitas di Pasar Rakyat Rengat yang meliputi advokasi, bimbingan teknis keamanan pangan, sosialisasi kepada komunitas pasar, serta edukasi dan pengawasan keamanan pangan kepada pedagang. Kegiatan tersebut menunjukkan bahwa keamanan pangan merupakan isu yang mendapat perhatian di wilayah Rengat dan membutuhkan keterlibatan berbagai pihak, termasuk pelaku usaha pangan dan masyarakat (Balai POM di Indragiri Hulu 2025).

Kecamatan Rengat, Kabupaten Indragiri Hulu, memiliki pelaku UMKM yang bergerak dalam berbagai bidang usaha, termasuk pengolahan dan penjualan pangan. Berdasarkan hasil observasi awal dan koordinasi dengan mitra, pelaku UMKM pangan di wilayah tersebut masih memerlukan peningkatan pengetahuan mengenai penerapan higiene dan sanitasi dalam proses produksi sehari-hari. Kesenjangan pengetahuan tersebut dapat meningkatkan risiko terjadinya kontaminasi pangan dan berpotensi memengaruhi mutu serta keamanan produk yang dihasilkan. Oleh karena itu, diperlukan kegiatan edukasi yang bersifat aplikatif dan sesuai dengan kondisi usaha agar pelaku UMKM mampu memahami sekaligus menerapkan prinsip higiene dan sanitasi dalam kegiatan produksi.

Berdasarkan kondisi tersebut, dilaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa penyuluhan higiene dan sanitasi bagi pelaku UMKM pangan di Kecamatan Rengat. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan pelaku UMKM pangan mengenai prinsip higiene dan sanitasi serta mendorong penerapannya dalam proses produksi sehari-hari. Melalui peningkatan pengetahuan tersebut, diharapkan pelaku UMKM mampu menerapkan praktik pengolahan pangan yang lebih bersih, aman, dan sesuai dengan prinsip keamanan pangan sehingga dapat mendukung peningkatan mutu produk dan kepercayaan konsumen.

## **Metode**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Kecamatan Rengat, Kabupaten Indragiri Hulu, pada Minggu, 10 Juni 2026 dengan sasaran pelaku UMKM pangan sebanyak 25 orang. Kegiatan bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan pelaku UMKM mengenai penerapan higiene dan sanitasi dalam proses pengolahan pangan. Metode pelaksanaan menggunakan pendekatan edukatif-partisipatif melalui penyuluhan, diskusi, tanya jawab, serta evaluasi pengetahuan sebelum dan sesudah kegiatan.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui beberapa tahapan sebagai berikut.

### **1. Koordinasi dan Persiapan**

Tahap awal dilakukan melalui koordinasi dengan mitra untuk menentukan waktu dan tempat pelaksanaan, mengidentifikasi karakteristik peserta, serta mempersiapkan kebutuhan kegiatan. Pada tahap ini juga dilakukan identifikasi awal mengenai pemahaman

dan permasalahan yang dihadapi pelaku UMKM pangan berkaitan dengan penerapan higiene dan sanitasi dalam proses produksi.

## 2. Penyusunan Materi Penyuluhan

Materi penyuluhan disusun berdasarkan prinsip higiene dan sanitasi pangan serta disesuaikan dengan kondisi dan kebutuhan pelaku UMKM pangan. Materi diberikan dengan menggunakan bahasa yang sederhana dan aplikatif agar mudah dipahami serta dapat diterapkan dalam kegiatan produksi sehari-hari.

- Materi penyuluhan meliputi:
- pentingnya keamanan pangan bagi keberlangsungan usaha;
- higiene personal penjamah pangan;
- sanitasi lingkungan tempat produksi;
- sanitasi peralatan produksi;
- pencegahan kontaminasi silang;
- penyimpanan bahan baku yang baik dan benar; dan
- praktik higiene dan sanitasi pangan yang baik (*Good Hygiene Practices*).

## 3. Pelaksanaan Pre-test

Sebelum penyuluhan dimulai, peserta diberikan pre-test untuk mengetahui tingkat pengetahuan awal mengenai higiene dan sanitasi pangan. Instrumen pre-test berupa kuesioner mencakup aspek higiene personal, sanitasi lingkungan dan peralatan, pencegahan kontaminasi silang, penyimpanan bahan pangan, serta praktik pengolahan pangan yang aman.

## 4. Pelaksanaan Penyuluhan

Kegiatan inti dilakukan melalui metode ceramah interaktif, diskusi, dan tanya jawab. Penyampaian materi tidak hanya berorientasi pada pemberian informasi, tetapi juga mengajak peserta mengidentifikasi praktik higiene dan sanitasi yang telah diterapkan maupun yang masih perlu diperbaiki dalam kegiatan usaha mereka. Diskusi digunakan untuk menggali pengalaman peserta dan memberikan solusi terhadap permasalahan yang dihadapi dalam proses produksi pangan.

## 5. Pelaksanaan Post-test

Setelah seluruh materi disampaikan, peserta diberikan post-test menggunakan instrumen yang sama atau setara dengan pre-test. Post-test bertujuan untuk mengetahui perubahan tingkat pengetahuan peserta setelah mengikuti kegiatan penyuluhan. Hasil pre-test dan post-test kemudian dibandingkan untuk mengetahui peningkatan pengetahuan peserta setelah memperoleh edukasi.

## 6. Evaluasi Kegiatan

Evaluasi dilakukan dengan menganalisis perbedaan skor pre-test dan post-test. Peningkatan pengetahuan ditunjukkan melalui perubahan rata-rata skor peserta setelah mengikuti penyuluhan. Selain evaluasi pengetahuan, keberhasilan kegiatan juga dilihat dari tingkat partisipasi peserta selama kegiatan, terutama keaktifan dalam diskusi, tanya jawab, dan penyampaian pengalaman terkait penerapan higiene dan sanitasi dalam proses produksi.

Data hasil pre-test dan post-test dianalisis secara deskriptif dengan menghitung nilai rata-

rata dan persentase peningkatan skor. Hasil evaluasi disajikan dalam bentuk tabel untuk menggambarkan perubahan pengetahuan peserta sebelum dan sesudah kegiatan penyuluhan.

Secara keseluruhan, tahapan pelaksanaan kegiatan dapat digambarkan sebagai berikut: Koordinasi dengan Mitra → Penyusunan Materi → Pre-test → Penyuluhan Interaktif → Diskusi dan Tanya Jawab → Post-test → Evaluasi Hasil

Indikator keberhasilan kegiatan adalah adanya peningkatan rata-rata skor pengetahuan peserta setelah mengikuti penyuluhan dibandingkan dengan skor sebelum kegiatan serta adanya partisipasi aktif peserta selama proses penyuluhan berlangsung.

### Hasil dan Pembahasan

Kegiatan penyuluhan higiene dan sanitasi pangan dilaksanakan di Kecamatan Rengat, Kabupaten Indragiri Hulu, dan diikuti oleh 25 pelaku UMKM pangan. Seluruh peserta mengikuti rangkaian kegiatan secara lengkap, mulai dari pengisian pre-test, penyampaian materi, diskusi dan tanya jawab, hingga pengisian post-test. Karakteristik peserta berdasarkan jenis kelamin, usia, jenis usaha, dan lama usaha disajikan pada Tabel 1.

**Tabel 1. Karakteristik Peserta Penyuluhan Higiene dan Sanitasi Pangan (n = 25)**

| Karakteristik        | Kategori                   | n  | %    |
|----------------------|----------------------------|----|------|
| <b>Jenis Kelamin</b> | Perempuan                  | 19 | 76,0 |
|                      | Laki-laki                  | 6  | 24,0 |
| <b>Usia</b>          | 20–35 tahun                | 8  | 32,0 |
|                      | 36–50 tahun                | 12 | 48,0 |
|                      | >50 tahun                  | 5  | 20,0 |
| <b>Jenis Usaha</b>   | Makanan olahan/kudapan     | 11 | 44,0 |
|                      | Minuman kemasan            | 6  | 24,0 |
|                      | Katering/rumah makan kecil | 5  | 20,0 |
|                      | Kue dan roti               | 3  | 12,0 |
| <b>Lama Usaha</b>    | <2 tahun                   | 9  | 36,0 |
|                      | 2–5 tahun                  | 10 | 40,0 |
|                      | >5 tahun                   | 6  | 24,0 |

Berdasarkan Tabel 1, sebagian besar peserta adalah perempuan, yaitu 19 orang (76,0%), sedangkan peserta laki-laki berjumlah 6 orang (24,0%). Berdasarkan kelompok usia, peserta terbanyak berada pada rentang usia 36–50 tahun, yaitu 12 orang (48,0%), diikuti kelompok usia 20–35 tahun sebanyak 8 orang (32,0%) dan usia lebih dari 50 tahun sebanyak 5 orang (20,0%). Ditinjau dari jenis usaha, sebagian besar peserta merupakan pelaku usaha makanan olahan atau kudapan, yaitu 11 orang (44,0%). Selanjutnya, peserta yang bergerak pada usaha minuman kemasan berjumlah 6 orang (24,0%), katering atau rumah makan kecil sebanyak 5 orang (20,0%), serta usaha kue dan roti sebanyak 3 orang (12,0%). Berdasarkan lama usaha, sebanyak 10 peserta (40,0%) telah menjalankan usaha selama 2–5 tahun, 9 peserta (36,0%) kurang dari 2 tahun, dan 6 peserta (24,0%) telah menjalankan usaha lebih dari 5 tahun.

Selama kegiatan berlangsung, peserta menunjukkan antusiasme dan keterlibatan yang baik. Diskusi dan sesi tanya jawab berlangsung secara aktif, terutama berkaitan dengan

kebersihan tempat produksi, penggunaan alat pelindung diri, teknik sanitasi peralatan, penyimpanan bahan baku, serta pencegahan kontaminasi silang antara bahan mentah dan bahan matang. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa materi yang diberikan sesuai dengan kebutuhan dan permasalahan yang dihadapi peserta dalam menjalankan usaha pangan. Hasil evaluasi pengetahuan menunjukkan adanya peningkatan skor setelah peserta mengikuti penyuluhan. Rata-rata skor pre-test sebesar 58,4 meningkat menjadi 84,6 pada post-test. Dengan demikian, terdapat peningkatan sebesar 26,2 poin atau sekitar 44,9% dibandingkan skor awal. Perbandingan hasil evaluasi pengetahuan peserta disajikan pada Tabel 2.

**Tabel 2. Perbandingan Skor Pengetahuan Peserta Sebelum dan Sesudah Penyuluhan (n = 25)**

| Indikator                                 | Pre-test  | Post-test  | Perubahan |
|-------------------------------------------|-----------|------------|-----------|
| Rata-rata skor                            | 58,4      | 84,6       | +26,2     |
| Skor tertinggi                            | 80        | 100        | +20       |
| Skor terendah                             | 30        | 60         | +30       |
| Standar deviasi                           | 12,7      | 9,3        | -3,4      |
| Pengetahuan baik (skor $\geq 76$ ), n (%) | 5 (20,0%) | 20 (80,0%) | +15 orang |

Tabel 2 menunjukkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan yang cukup besar setelah kegiatan penyuluhan. Rata-rata skor peserta meningkat dari 58,4 menjadi 84,6. Selain itu, jumlah peserta yang berada pada kategori pengetahuan baik (skor  $\geq 76$ ) meningkat dari 5 orang (20,0%) pada pre-test menjadi 20 orang (80,0%) pada post-test. Temuan tersebut menunjukkan bahwa sebagian besar peserta telah memahami materi higiene dan sanitasi pangan setelah mengikuti kegiatan.

Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan pelaku UMKM pangan setelah diberikan penyuluhan higiene dan sanitasi. Rata-rata skor pengetahuan meningkat dari 58,4 pada pre-test menjadi 84,6 pada post-test, dengan peningkatan sebesar 26,2 poin atau 44,9%. Selain itu, proporsi peserta yang berada pada kategori pengetahuan baik meningkat dari 5 orang (20,0%) menjadi 20 orang (80,0%). Hasil tersebut menunjukkan bahwa kegiatan penyuluhan memberikan perubahan positif terhadap pemahaman peserta mengenai prinsip higiene dan sanitasi pangan.

Peningkatan pengetahuan tersebut sejalan dengan hasil penelitian (Nahdliyah Hita Pratiwi et al. 2024) pada penjamah makanan nasi boran di Kota Lamongan. Penelitian tersebut menggunakan pre-test dan post-test untuk mengevaluasi efektivitas pelatihan higiene sanitasi dan menunjukkan bahwa skor post-test lebih tinggi dibandingkan skor pre-test. Temuan tersebut memperlihatkan bahwa pelatihan yang diberikan secara terstruktur dapat meningkatkan pemahaman penjamah makanan mengenai higiene dan sanitasi. Hasil kegiatan di Kecamatan Rengat memperkuat temuan tersebut, karena penyuluhan yang dilakukan melalui ceramah interaktif, diskusi, dan tanya jawab juga menghasilkan peningkatan skor pengetahuan peserta.

Hasil kegiatan ini juga konsisten dengan penelitian (Haryanti et al. 2024) yang mengevaluasi penggunaan buku saku higiene dan sanitasi makanan pada penjamah makanan di Kecamatan Tegalrejo, Yogyakarta. Dengan menggunakan desain *one group pre-test post-*

*test*, penelitian tersebut menunjukkan bahwa edukasi mengenai higiene dan sanitasi dapat meningkatkan pengetahuan serta praktik keamanan makanan. Kesamaan hasil tersebut menunjukkan bahwa intervensi edukatif, baik melalui penyuluhan langsung maupun media edukasi, dapat digunakan sebagai strategi untuk meningkatkan kapasitas penjamah makanan dalam menerapkan prinsip keamanan pangan.

Temuan serupa juga terlihat pada kegiatan pengabdian masyarakat berupa kursus higiene sanitasi makanan bagi penjamah kantin Universitas Mulawarman. Kegiatan tersebut menggunakan pre-test dan post-test untuk menilai perubahan pengetahuan peserta setelah diberikan pelatihan. Penggunaan evaluasi sebelum dan sesudah kegiatan memungkinkan perubahan pengetahuan peserta diukur secara lebih objektif. Pendekatan yang sama diterapkan dalam kegiatan di Kecamatan Rengat sehingga peningkatan skor peserta dapat digunakan sebagai salah satu indikator keberhasilan kegiatan penyuluhan.

Peningkatan pengetahuan dalam kegiatan ini dapat dipengaruhi oleh metode penyuluhan yang bersifat interaktif. Materi tidak hanya disampaikan melalui ceramah, tetapi juga dilanjutkan dengan diskusi dan tanya jawab yang memberikan kesempatan kepada peserta untuk menghubungkan materi dengan pengalaman mereka dalam menjalankan usaha. Selama kegiatan, peserta aktif mengajukan pertanyaan mengenai kebersihan tempat produksi, penggunaan alat pelindung diri, sanitasi peralatan, penyimpanan bahan baku, serta pencegahan kontaminasi silang. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa pendekatan partisipatif dapat membantu peserta memahami materi secara lebih kontekstual.

Penelitian (Putri Qomariah Amini et al. 2026) juga memperlihatkan pentingnya edukasi dalam meningkatkan aspek pengetahuan, sikap, dan praktik higiene sanitasi pada penjamah makanan. Penelitian tersebut menggunakan desain *quasi-experimental pre-test and post-test with control group* dan melibatkan 92 penjamah makanan. Temuan tersebut memperkuat bahwa intervensi edukasi higiene sanitasi tidak hanya relevan untuk meningkatkan pengetahuan, tetapi juga dapat diarahkan pada perubahan sikap dan praktik keamanan pangan.

Meskipun peningkatan pengetahuan dalam kegiatan ini cukup besar, perubahan skor pengetahuan belum dapat diartikan secara langsung sebagai perubahan perilaku dalam praktik produksi. Pengetahuan merupakan dasar penting dalam membentuk perilaku, tetapi penerapan higiene dan sanitasi juga dipengaruhi oleh ketersediaan fasilitas, kebiasaan kerja, kondisi lingkungan produksi, ketersediaan air bersih, fasilitas pencucian tangan, peralatan sanitasi, serta konsistensi pengawasan. Oleh karena itu, hasil post-test perlu dipandang sebagai indikator awal keberhasilan edukasi, sedangkan perubahan praktik perlu dievaluasi melalui observasi atau pendampingan lanjutan.

Hal tersebut menjadi penting karena tujuan akhir kegiatan bukan hanya meningkatkan pengetahuan, tetapi juga mendorong penerapan higiene dan sanitasi dalam proses produksi. Penelitian mengenai efektivitas buku saku higiene dan sanitasi menunjukkan bahwa edukasi dapat diarahkan tidak hanya pada peningkatan pengetahuan, tetapi juga pada praktik keamanan makanan. Demikian pula, penelitian mengenai edukasi keamanan pangan pada penjamah makanan menunjukkan bahwa intervensi edukatif dapat memberikan perubahan pada pengetahuan, sikap, dan penerapan higiene.

Dalam konteks UMKM pangan di Kecamatan Rengat, kebutuhan terhadap edukasi higiene dan sanitasi menjadi semakin penting karena pelaku usaha memiliki karakteristik dan

skala usaha yang beragam. Sebagian besar peserta kegiatan merupakan pelaku usaha makanan olahan/kudapan dan telah menjalankan usaha selama 2–5 tahun. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa pengalaman menjalankan usaha belum selalu diikuti dengan pemahaman yang memadai mengenai prinsip keamanan pangan. Oleh sebab itu, kegiatan penyuluhan dapat menjadi sarana untuk memperbarui pengetahuan dan memperbaiki praktik yang selama ini dilakukan berdasarkan kebiasaan.

Dari sisi pengabdian kepada masyarakat, hasil kegiatan ini menunjukkan bahwa pendekatan penyuluhan dengan evaluasi pre-test dan post-test dapat digunakan sebagai model sederhana untuk meningkatkan kapasitas pelaku UMKM pangan. Namun, untuk memperoleh dampak yang lebih berkelanjutan, kegiatan berikutnya perlu dilengkapi dengan pendampingan praktik langsung di lokasi usaha. Pendampingan dapat mencakup observasi kebersihan tempat produksi, pemeriksaan kondisi peralatan, praktik cuci tangan yang benar, pengelolaan bahan baku, pencegahan kontaminasi silang, serta penyusunan daftar periksa higiene dan sanitasi sederhana.

Dengan demikian, hasil kegiatan di Kecamatan Rengat memperkuat temuan penelitian dan pengabdian terdahulu bahwa edukasi dan pelatihan higiene sanitasi dapat meningkatkan pengetahuan penjamah atau pelaku usaha pangan (Taqia et al. 2021). Keunggulan kegiatan ini terletak pada penerapan metode ceramah interaktif yang dikombinasikan dengan diskusi dan tanya jawab serta evaluasi pre-test dan post-test pada kelompok UMKM pangan di tingkat lokal. Peningkatan rata-rata skor sebesar 26,2 poin dan peningkatan peserta dengan kategori pengetahuan baik dari 20,0% menjadi 80,0% menunjukkan bahwa kegiatan penyuluhan memberikan hasil yang positif. Untuk memastikan peningkatan pengetahuan tersebut berlanjut menjadi perubahan praktik, diperlukan pendampingan dan evaluasi penerapan higiene sanitasi secara berkala.

## **Kesimpulan**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa penyuluhan higiene dan sanitasi pangan bagi pelaku UMKM pangan di Kecamatan Rengat, Kabupaten Indragiri Hulu, telah terlaksana dengan baik dan mendapat respons positif dari peserta. Kegiatan yang dilaksanakan melalui metode ceramah interaktif, diskusi, dan tanya jawab mampu meningkatkan pemahaman peserta mengenai prinsip higiene dan sanitasi dalam proses pengolahan pangan.

Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan rata-rata skor pengetahuan peserta dari 58,4 pada pre-test menjadi 84,6 pada post-test, dengan peningkatan sebesar 26,2 poin atau 44,9%. Proporsi peserta dengan kategori pengetahuan baik juga meningkat dari 20,0% sebelum penyuluhan menjadi 80,0% setelah penyuluhan. Peningkatan tersebut menunjukkan bahwa penyuluhan dapat menjadi salah satu pendekatan yang efektif untuk meningkatkan pengetahuan pelaku UMKM mengenai higiene personal, sanitasi lingkungan dan peralatan, pencegahan kontaminasi silang, serta penyimpanan bahan pangan yang aman.

Kegiatan ini juga menunjukkan bahwa pelaku UMKM memiliki kebutuhan dan ketertarikan yang tinggi terhadap informasi mengenai keamanan pangan, yang terlihat dari keaktifan peserta dalam diskusi dan tanya jawab. Meskipun demikian, peningkatan pengetahuan belum dapat dijadikan sebagai indikator bahwa perubahan perilaku telah terjadi secara permanen. Oleh

karena itu, diperlukan kegiatan lanjutan berupa pendampingan dan observasi praktik higiene dan sanitasi di tempat usaha secara berkala untuk memastikan pengetahuan yang diperoleh dapat diterapkan secara konsisten dalam proses produksi.

Secara keseluruhan, penyuluhan higiene dan sanitasi memberikan kontribusi positif dalam meningkatkan kapasitas pelaku UMKM pangan di Kecamatan Rengat dalam memahami praktik pengolahan pangan yang aman. Peningkatan pengetahuan tersebut diharapkan dapat mendukung penerapan higiene dan sanitasi yang lebih baik, meningkatkan keamanan dan mutu produk, serta memperkuat kepercayaan konsumen terhadap produk pangan UMKM.

### Ucapan Terima Kasih

Penulis menyampaikan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah mendukung pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Ucapan terima kasih disampaikan kepada LPPM Universitas Riau Indonesia atas dukungan dalam pelaksanaan kegiatan, pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) pangan di Kecamatan Rengat, Kabupaten Indragiri Hulu yang telah berpartisipasi aktif sebagai peserta, serta seluruh pihak yang telah membantu dalam koordinasi, pelaksanaan, dan pendampingan selama kegiatan berlangsung. Dukungan dan kerja sama yang diberikan menjadi faktor penting dalam keberhasilan pelaksanaan program ini.

### Referensi

- Balai POM di Indragiri Hulu. 2025. *Balai POM Di Indragiri Hulu Selesaikan Tahapan Program Nasional Pasar Pangan Aman*.
- Fitria Indah Hikmawati, Huzzi Izzatul Azzizah, Naila Mauhibatul Muhja, Ibnu Aldi Pratama, Zalma Wahyu Rahmawati, Permata Setia Ayusdini, Isnaini Rizqah, and Sarjito Eko Windarso. 2025. "Penyuluhan Hygiene Sanitasi Dan K3 Pada Usaha Mikro, Kecil, Menengah (UMKM) Gula Jawa Dan Krupuk Di Dusun Clebung Gunung Tahun 2025." *Jurnal Pengabdian Masyarakat (JUDIMAS)* 4(1):79–93. doi: 10.54832/judimas.v4i1.625.
- Haryanti, Sri, Narto Narto, Sugianto Sugianto, and Sri Muryani. 2024. "Efektivitas Buku Saku Higiene Dan Sanitasi Makanan Untuk Meningkatkan Pengetahuan Dan Praktik Keamanan Makanan." *Ruwa Jurai: Jurnal Kesehatan Lingkungan* 18(1):19–25. doi: 10.26630/rj.v18i1.4264.
- Jatmika, Septian Emma Dwi, and Agnes Findriany. 2021. "Pelatihan Dan Pendampingan Higiene Sanitasi Pengolahan Pangan Industri Rumah Tangga." *GERVASI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 5(1):1–12. doi: 10.31571/gervasi.v5i1.1869.
- Meikawati, Wulandari. 2022. "Sosialisasi Higiene Dan Sanitasi Pada Produsen Makanan Industri Rumah Tangga Di Desa Wisata Wonolopo Kecamatan Mijen." *JURNAL INOVASI DAN PENGABDIAN MASYARAKAT INDONESIA* 1(4):5–8. doi: 10.26714/jipmi.v1i4.57.
- Nahtliyah Hita Pratiwi, Niken Purwidiani, Sri Handajani, and Asrul Bahar. 2024. "Penerapan Pelatihan Higiene Sanitasi Untuk Meningkatkan Pengetahuan Bagi Penjamah Makanan Nasi Boran Di Kota Lamongan." *Journal Innovation In Education* 2(3):290–302. doi: 10.59841/inoved.v2i3.1554.
- Pemerintah Republik Indonesia. 2019. *Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan*.
- Pemerintah Republik Indonesia. 2026. *Peraturan Pemerintah Nomor 1 Tahun 2026 Tentang Perubahan Atas Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan*

*Pangan.*

- Putri Qomariah Amini, Choirul Amri, Sri Haryanti, and Haryono. 2026. "Perbedaan Tingkat Pengetahuan Sikap Dan Praktik Penjamah Makanan Sebelum Dan Sesudah Penyuluhan Dengan Media Booklet Higiene Sanitasi Pangan Di SPPG X." *Menulis: Jurnal Penelitian Nusantara* 2(7 SE-Articles):88–93. doi: 10.59435/menulis.v2i7.1289.
- Taqia, Dewi Milla, Sri Handajani, Luthfiyah Nurlaela, and Ita Romadhoni. 2021. "Kajian Tentang Pelatihan Higiene Sanitasi Untuk Meningkatkan Pengetahuan Dan Perilaku Penjamah Makanan Katering." *Jurnal Tata Boga* 10(2):351–360.
- WHO. 2026. *Food Safety*.