

LAPORAN AKHIR PROGRAM PENGABDIAN MASYARAKAT



**PENDAMPINGAN PEMBERDAYAAN UMKM DALAM PRODUKSI DAN
DISTRIBUSI PANGAN OLAHAN PADA MASA PANDEMI DI DESA
SAMBIJAJAR KECAMATAN SUMBERGEMPOL KABUPATEN
TULUNGAGUNG TAHUN 2020**

OLEH :
TIM DOSEN DAN MAHASISWA
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN

**PUSAT PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
POLTEKKES KEMENKES SURABAYA
TAHUN 2020**

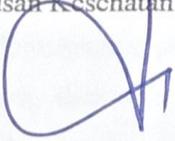
**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SURABAYA
TAHUN 2020**

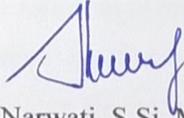
**HALAMAN PENGESAHAN
LAPORAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**

1. Judul : Pendampingan Pemberdayaan UMKM melalui penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan di masa pandemi di Desa Sambijajar Kec.Sumber Gempol Kabupaten Tulung Agung Th.2020
2. Ketua Pelaksana :
- 2.1. Nama : Narwati, S.Si, M.Kes
- 2.2. NIP : 197307091999032002
- 2.3. Pangkat/Golongan : Penata Tk. I ; III/d
- 2.4. Jabatan : Lektor
- 2.5. Jurusan / Prodi : Jurusan Kesehatan Lingkungan / Prodi Kesling Surabaya
- 2.6. Alamat : Jl. Menur 118 A Surabaya
- 2.7. Telp : 087854937887
3. Personalia
- 3.1 Jumlah Anggota Pelaksana : 28 orang
4. Jangka Waktu Kegiatan : 4 (lima) bulan (September – Desember 2020)
5. Bentuk Kegiatan : Pengabdian Masyarakat dalam bentuk: pemberian pelayanan kepada pelaku UMKM makanan minuman yang berupa promosi kesehatan, penyuluhan, pemberian bantuan APD.
6. Tempat Kegiatan : Desa Sambijajar Kecamatan Sumbergempol Kabupaten Tulungagung
7. Biaya yang diperlukan : Sumber Mandiri sebesar Rp. 2.201.700,- (Dua Juta Dua Ratus Satu Ribu Tujuh Ratus Rupiah)

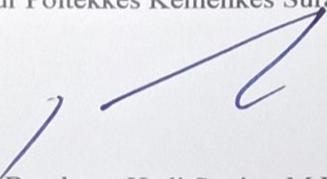
Surabaya, Nopember 2020
Ketua Tim Pelaksana

Ketua
Jurusan Kesehatan Lingkungan


Ferry Kriswandana, SST., MT
NIP. 197007111994031003


Narwati, S.Si, M.Kes
NIP. 197307091999032002

Mengetahui
Direktur Poltekkes Kemenkes Surabaya


Drg. Bambang Hadi Sugito, M.Kes
NIP. 196204291993031002

Menyetujui
Ka. Pusat PPM


Setiawan, SKM., MPsi
NIP. 196304211985031005

RINGKASAN

Sanitasi pangan merupakan upaya untuk menciptakan dan mempertahankan kondisi pangan yang sehat dan higienis yang bebas dari bahaya cemaran biologis, kimia, dan benda lain. Untuk menjamin ketersediaan pangan olahan yang aman dan bermutu serta untuk mengurangi penyebaran COVID-19 di wilayah desa Sambidoplang Kecamatan Sumber Gempol Kabupaten Tulung Agung diperlukan upaya pendampingan penerapan sanitasi pangan pada UMKM usaha pangan khususnya terkait proses produksi dan distribusi. Pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan tujuan untuk memandirikan Pelaku UMKM di Desa Sambidoplang Kecamatan Sumbergempol Kabupaten Tulung Agung untuk melakukan pencegahan melalui pembatasan kontak fisik (*physical distancing*), praktik higiene perorangan serta sanitasi permukaan semua fasilitas atau peralatan yang digunakan bersama untuk mencegah semakin luasnya penyebaran COVID-19.

Pengabdian masyarakat dilakukan dengan penyuluhan tentang pentingnya penerapan higiene sanitasi makanan, pelatihan praktek cara pengemasan makanan yang memenuhi syarat kesehatan, demonstrasi cara penggunaan APD dan disertai dengan menyerahkan paket APD kepada pelaku UMKM, serta demonstrasi praktek cara cuci tangan yang benar menurut WHO. Kegiatan demonstrasi dan praktek yang dilakukan dapat dikatakan berhasil karena 15 orang (100%) pelaku UMKM yang mengikuti demonstrasi dapat melakukan pengemasan makanan, menggunakan APD dan cuci tangan dengan benar. Sedangkan tingkat keberhasilan penyuluhan adalah terjadi peningkatan pengetahuan responden tentang pentingnya penerapan higiene sanitasi makanan sebesar 33,33%.

Peningkatan pengetahuan para pelaku UMKM tentang bagaimana cara mengolah, mengemas, dan mendistribusikan makanan selama masa pandemi diharapkan dapat mencegah penyebaran penyakit Covid-19 di Desa Sambijajar Kecamatan Sumbergempol Kabupaten Tulung Agung. Sehingga kegiatan UMKM makanan minuman mulai dari rantai produksi sampai dengan distribusi di wilayah ini masih tetap bisa berjalan dengan baik.

PRAKATA

Segala puji dan syukur kami panjatkan ke hadirat Allah Yang Maha Kuasa yang telah memberikan kesempatan kepada Tim Pengabdian Masyarakat Jurusan Kesehatan Lingkungan, kampus Surabaya untuk melaksanakan kegiatan Pengabdian Masyarakat sebagai salah satu dari Tri Dharma Perguruan Tinggi. Kegiatan yang dilaksanakan dalam semester ganjil tahun 2020 ini diberi judul: **“PENDAMPINGAN PEMBERDAYAAN UMKM DALAM PRODUKSI DNA DISTRIBUSI PANGAN OLAHAN PADA MASA PANDEMI DI DESA SAMBIJAJAR KECAMATAN SUMBERGEMPOL KABUPATEN TULUNGAGUNG TAHUN 2020 ”**

Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini dapat terlaksana berkat dukungan dan bantuan berbagai pihak, karena itu pada kesempatan kali ini kami ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Direktur Poltekkes Kemenkes Surabaya.
2. Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Surabaya
3. Kepala Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Poltekkes Kemenkes Surabaya.
4. Ketua Program Studi di Lingkungan Jurusan Kesehatan Lingkungan Surabaya
5. Pemerintah Kecamatan Sumbergempol Kabupaten Tulungagung

Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini masih ada kekurangan- kekurangan, karena keterbatasan-keterbatasan yang ada pada kami. Karena itu masih diperlukan tindak lanjut kunjungan ke lokasi ini agar kekurangan-kekurangan dapat diperbaiki dan masyarakat dapat lebih merasakan manfaatnya.

Surabaya, Nopember 2020

Tim Pelaksana

DAFTAR ISI

| | |
|--|-----|
| HALAMAN SAMPUL..... | i |
| LEMBAR PENGESAHAN | ii |
| RINGKASAN..... | iii |
| PRAKATA..... | iv |
| DAFTAR ISI..... | v |
| DAFTAR TABEL..... | vi |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | vii |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| 1.1 Pendahuluan..... | 1 |
| 1.2 Analisis Situasi | 1 |
| 1.3 Identifikasi dan Rumusan Masalah..... | 2 |
| 1.4 Tujuan Kegiatan..... | 2 |
| 1.5 Manfaat Kegiatan..... | 3 |
| BAB II TARGET DAN LUARAN..... | 4 |
| 1.1 Target Capaian | 4 |
| 1.2 Luaran..... | 4 |
| BAB III METODE PELAKSANAAN | 5 |
| 3.1 Waktu Kegiatan | 5 |
| 3.2 Peserta Pemberdayaan | 5 |
| 3.3 Metode Pelaksanaan..... | 5 |
| BAB IV HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI | 7 |
| 4.1 Hasil Pelaksanaan Kegiatan..... | 7 |
| 4.2 Luaran yang dicapai | 10 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN..... | 11 |
| 5.1 Kesimpulan..... | 11 |
| 5.2 Saran..... | 11 |
| DAFTAR PUSTAKA | 12 |
| LAMPIRAN | |

DAFTAR TABEL

| | | |
|-----------|--|---|
| Tabel 3.1 | Jadwal Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Masyarakat | 5 |
| Tabel 4.1 | Jadwal Kegiatan Penyuluhan | 7 |
| Tabel 4.2 | Hasil pre test dan post test peserta kegiatan penyuluhan | 8 |
| Tabel 4.3 | Hasil Evaluasi penyelenggaraan penyuluhan | 8 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|-------------|--|
| Lampiran 1 | Surat tugas pelaksanaan pengabdian masyarakat |
| Lampiran 2 | Berita Acara Serah Terima Barang APD |
| Lampiran 3 | Materi pengabdian masyarakat |
| Lampiran 4 | Daftar hadir peserta |
| Lampiran 5 | Foto kegiatan pengabdian masyarakat |
| Lampiran 6 | Poster |
| Lampiran 7 | Daftar Penerima Bantuan APD |
| Lampiran 8 | Blanko Pre test-post test |
| Lampiran 9 | Rekapitulasi pre test-post test |
| Lampiran 10 | Blanko Evaluasi Penyelenggaraan |
| Lampiran 11 | Rekapitulasi Evaluasi Penyelenggaraan |
| Lampiran 12 | Laporan realisasi anggaran sesuai dengan kontrak |

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Pendahuluan

Perkembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) menghadapi sejumlah persoalan di masa pandemi covid-19. Salah satunya, penurunan angka penjualan, permodalan, distribusi terhambat, kesulitan bahan baku, produksi menurun dan PHK buruh, UMKM Makanan dan Minuman merasakan dampak yang paling berat sehingga hal ini mendapatkan perhatian yang besar dari pemerintah untuk mendukung pelaku usaha dalam memastikan rantai produksi dan distribusi pangan olahan berkualitas secara konsisten termasuk pada masa status keadaan tertentu darurat bencana wabah COVID-19 di Indonesia. salah satunya adalah UMKM makanan minuman yang ada di wilayah desa Sambidoplang Kecamatan Sumber Gempol Kabupaten Tulung Agung.

Untuk menjamin ketersediaan pangan olahan yang aman dan bermutu serta untuk mengurangi penyebaran COVID-19 diperlukan upaya pendampingan penerapan sanitasi pangan pada UMKM usaha pangan khususnya terkait proses produksi dan distribusi sebagai protokol panduan untuk mencegah penyebaran COVID-19 karena Sanitasi pangan merupakan upaya untuk menciptakan dan mempertahankan kondisi pangan yang sehat dan higienis yang bebas dari bahaya cemaran biologis, kimia, dan benda lain. dan dalam rangka memenuhi ketentuan kebijakan pemerintah terkait pencegahan risiko penyebaran COVID-19 serta untuk penjaminan keamanan dan mutu pangan.

1.2. Analisis Situasi

Perkembangan UMKM juga terjadi di Kabupaten Tulungagung, dimana perkembangan tersebut tersebar di sejumlah wilayah Tulungagung yang meliputi 19 kecamatan dimana semua UMKM tersebut berada di bawah naungan Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM). Di Kabupaten Tulungagung banyak jenis usaha binaan yang bernaung di bawah Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) yang tersebar di 19 kecamatan, yaitu industri makanan dan minuman, tekstil, kerajinan, perikanan, perkebunan, perikanan dan lain-lain. Dari beberapa sektor usaha binaan dari Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) ada satu usaha yang layak dikembangkan yaitu dari industri makanan usaha kripik pisang yang berada di Kecamatan Sumbergempol Kabupaten Tulungagung. Usaha kripik tersebut di

dirikan sejak tahun 2013, sejak saat itu usaha kripik mengalami kenaikan dan penurunan pendapatan bahkan usaha tersebut hampir gulung tikar, kemudian pada tahun 2015 usaha kripik pisang menjadi usaha binaan Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM). Sejak menjadi usaha binaan, jumlah produksi mengalami peningkatan yang cukup tinggi dibandingkan dengan sebelum menjadi usaha binaan.

Perkembangan UMKM juga harus diiringi dengan peningkatan perilaku personal hygiene para penjamah makanan. Penelitian Samsudin dan Annisa (2020) menyatakan bahwa 78,92% pengetahuan penjamah berkategori baik, sikap 54% baik, dan tindakan 46% tindakannya baik. Akan tetapi hasil uji laboratorium menyatakan bahwa sebesar 73% (19 dari 26 sampel) positif *Eschericia coli* pada makanan jajanan yang diperiksa. Hal ini mengindikasikan bahwa penjamah makanan masih harus meningkatkan pengetahuan tentang cara memproduksi dan menanganani makanan sampai dengan pengemasan. Salah satu cara meningkatkan pengetahuan adalah dengan memberikan penyuluhan.

1.3. Identifikasi dan Rumusan Masalah

a. Identifikasi Masalah

Berdasarkan hasil survey awal pada bulan Juli 2020 di Desa Sambidoplang Kecamatan Sumbergempol Kabupaten Tulung Agung, beberapa permasalahan yang teridentifikasi adalah

- 1) Jumlah UMKM yang semakin meningkat
- 2) Belum melakukan desinfeksi pada setiap permukaan benda yang bersentuhan dengan tangan
- 3) Petugas pengantar belum menerapkan hygiene perseorangan
- 4) Sarana pengiriman yang tidak dibersihkan

b. Rumusan Masalah

Berpijak dari permasalahan yang ada maka dapat dirumuskan permasalahannya sebagai berikut: “Bagaimana Upaya yang harus dilakukan untuk memberdayakan Pelaku UMKM dalam distribusi dan produksi pangan olahan agar hygiene dan sanitasi di masa pandemic ?.

1.4. Tujuan Kegiatan

a. Tujuan Umum

Adapun tujuan umum dari kegiatan ini adalah untuk memandirikan Pelaku UMKM di Desa Sambidoplang Kecamatan Sumbergempol Kabupaten Tulung Agung

untuk melakukan pencegahan melalui pembatasan kontak fisik (*physical distancing*), praktik higiene perorangan serta sanitasi permukaan semua fasilitas atau peralatan yang digunakan bersama untuk mencegah semakin luasnya penyebaran COVID-19

b. Tujuan Khusus

- 1) Memberikan pelatihan pada pedagang makanan kaki lima di Desa Sambijajar Kecamatan Sumbergempol Kabupaten Tulung Agung tentang penerapan hygiene sanitasi pendistribusian dan produksi makanan
- 2) Memberikan pelatihan dan demonstrasi cara penggunaan APD
- 3) Memberikan penyuluhan/Promosi kesehatan pada Pelaku UMKM di Desa Sambijajar Kecamatan Sumbergempol Kabupaten Tulung Agung tentang pentingnya penerapan hygiene sanitasi makanan
- 4) Meningkatkan ketrampilan Pelaku UMKM dalam penerapan Protokol Kesehatan

1.5. Manfaat Kegiatan

a. Pelaku UMKM

Menambah wawasan tentang cara produksi pangan yang baik dan benar dengan prinsip *hygiene* dan sanitasi

b. Bagi Poltekkes Kemenkes Surabaya :

Menjadi rujukan dalam mendapatkan solusi atas permasalahan UMKM melalui kegiatan pengabdian masyarakat, serta dapat melatih kemampuan soft skill mahasiswa dalam bidang tersebut.

c. Bagi Pemerintah (Kemenkes):

Membantu program pemerintah dalam pemberdayaan UMKM

BAB II

TARGET DAN LUARAN

2.1 TARGET CAPAIAN

- a. Terselenggaranya kegiatan pendampingan Pemberdayaan Pelaku UMKM di Desa Sambidoplang Kecamatan Sumbergempol Kabupaten Tulung Agung
- b. Peningkatan perubahan perilaku Pelaku UMKM di Desa Sambijajar Kecamatan Sumberjajar Kabupaten Tulung Agung
- c. Terdapat progress positif pada lingkungan UMKM dengan terjadinya perubahan perilaku terhadap hygiene perorangan, cara pengolahan makanan dan menjaga kebersihan lingkungannya secara mandiri

2.2 LUARAN

Luaran dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini berupa :

- a. Luaran wajib
 - 1) Peningkatan pemahaman pengetahuan tentang hygiene sanitasi makanan pada Pelaku UMKM di Desa Sambidoplang Kecamatan Sumberjajar Kabupaten Tulung Agung
 - 2) Peningkatan ketrampilan penerapan hygiene sanitasi Pelaku UMKM di Desa Sambijajar Kecamatan Sumbergempol Kabupaten Tulung Agung
 - 3) *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat (JPPM)*, Poltekkes Kemenkes Surabaya
- b. Luaran Tambahan

Di terapkannya prinsip prinsip hygiene sanitasi makanan pada Pelaku UMKM di Desa Sambijajar Kecamatan Sumbergempol Kabupaten Tulung Agung

BAB III

METODE PELAKSANAAN

3.1 Waktu Kegiatan

Pelaksanaan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan selama 4 bulan dengan rincian kegiatan terdiri dari :

Tabel 3.1
Jadwal Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Masyarakat

| No | Kegiatan | Waktu | | | |
|----|-------------------------------------|-----------|---------|----------|----------|
| | | September | Oktober | Nopember | Desember |
| 1 | Survey Pendahuluan | √ | | | |
| 2 | Koordinasi dengan pihak kantor desa | √ | √ | | |
| 3 | Identifikasi Masalah | √ | √ | | |
| 4 | Penyusunan Proposal | √ | | | |
| 5 | Pelatihan dan Implementasi | | √ | √ | |
| 6 | Monitoring | | | √ | √ |
| 7 | Pelaporan | | | | √ |

3.2 Peserta Pemberdayaan

Peserta pemberdayaan adalah Pelaku UMKM di Desa Sambijajar Kecamatan Sumbergempol Kabupaten Tulung Agung

3.3 Metode Pelaksanaan

Untuk mencapai tujuan yang telah dirumuskan sebelumnya, pelaksanaan pengabdian masyarakat ini dilakukan dalam beberapa langkah antara lain :

- a. Identifikasi masalah yang dilakukan sebagai langkah awal untuk merumuskan apa saja yang akan dijadikan bahan untuk perancangan sistem dan materi pendampingan pemberdayaan dalam kegiatan pengabdian ini.
- b. Melakukan survei lapangan ke Pelaku UMKM di Desa Sambijajar Kecamatan Sumbergempol Kabupaten Tulung Agung sebagai tempat dilaksanakannya kegiatan. Kemudian melakukan proses wawancara dan diskusi dengan para pedagang kaki lima dan pihak perangkat desa untuk identifikasi permasalahan
- c. Studi pustaka untuk acuan materi yang digunakan selama kegiatan pengabdian ini.
- d. Penyuluhan
Penyuluhan digunakan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat dalam pendistribusian dan produksi makanan yang bersih dan sehat.

e. Pelatihan

Metode pelatihan digunakan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan Pelaku UMKM dalam dalam pengolahan makanan yang bersih dan sehat guna meningkatkan pengetahuan, wawasan dan keterampilan masyarakat.

f. Demonstrasi

Adapun materi praktik yang diberikan meliputi :

- 1) Praktek cuci tangan pakai sabun yang benar menurut WHO
- 2) Praktek cara menggunakan APD yang benar
- 3) Praktek cara pengemasan makanan yang memenuhi syarat
- 4) Pemberian peralatan dan perlengkapan APD kepada pelaku UMKM

BAB IV
HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI

4.1 Hasil Pelaksanaan Kegiatan

a. Kegiatan penyuluhan/Promosi kesehatan tentang pentingnya penerapan hygiene sanitasi makanan

1) Pelaksanaan Penyuluhan

a) Sasaran penyuluhan

Penyuluhan ini diikuti oleh pelaku UMKM di Desa Sambijajar Kecamatan Sumbergempol Kabupaten Tulungagung

b) Jumlah peserta penyuluhan

Jumlah peserta penyuluhan adalah 15 orang

c) Materi penyuluhan

Materi penyuluhan adalah tata cara produksi dan distribusi pangan olahan pada masa pandemi

d) Jadwal kegiatan penyuluhan

Adapun jadwal kegiatan penyuluhan adalah sebagai berikut:

Tabel 4.1

Jadwal Kegiatan Penyuluhan

| Waktu | Kegiatan | Penanggung Jawab |
|---------------|--|--|
| 07.30 – 08.00 | Registrasi | Erin Chairudina, S.Tr.KL |
| 08.00 – 08.30 | Pembukaan : a. Menyanyikan lagu Indonesia Raya b. Sambutan Kepala Puskesmas Bendilwungu c. Sambutan Ketua Jurusan Kesling | Narwati, S.Si, M.Kes Mufiadzatul, S.Tr.KL |
| 08.30 – 09.00 | Pre test | Novra Herlina, S.Tr.KL |
| 09.00 – 10.30 | Penyampaian materi cara produksi dan distribusi pangan olahan pada masa pandemi | Narwati, S.Si, M.Kes; mahasiswa |
| 10.30 – 11.00 | Sesi Tanya jawab | Narwati, S.Si, M.Kes; mahasiswa |
| 11.00 – 11.30 | Post test | Novra Herlina, S.Tr.KL |

| Waktu | Kegiatan | Penanggung Jawab |
|---------------|--------------------|--------------------------|
| 11.30 – 12.00 | Pembagian souvenir | Erin Chairudina, S.Tr.KL |
| 12.00 – 12.15 | Penutup | Mufiadzatul, S.Tr.KL |

2) Evaluasi keberhasilan peserta

Evaluasi keberhasilan kegiatan penyuluhan dilakukan dengan penyebaran soal pre test dan post test kepada para peserta. Adapun hasil pengisian terhadap 10 soal adalah sebagai berikut :

Tabel 4.2

Hasil Pre test dan post test peserta kegiatan penyuluhan

| No | Jenis soal | Jumlah peserta | Nilai rata-rata |
|----|-------------------------------------|----------------|-----------------|
| 1 | Pre test | 15 | 58,00 |
| 2 | Post test | 15 | 77,33 |
| | Prosentase kenaikan nilai rata-rata | | 33.33% |

3) Evaluasi penyelenggaraan kegiatan

Evaluasi proses kegiatan dilakukan dengan menyebarkan angket, yang disebarikan pada peserta penyuluhan setelah akhir proses kegiatan pengabdian masyarakat. Adapun bahan evaluasi kegiatan tersebut meliputi kejelasan materi, kemampuan narasumber, pemahaman materi yang disampaikan, akomodasi kegiatan. Hasil evaluasi berdasarkan angket sebagai berikut :

Tabel 4.3

Hasil Evaluasi Penyelenggaraan

| NO | PENILAIAN | KURANG | CUKUP | BAIK |
|----|-----------------------------------|--------|--------|--------|
| 1 | Kejelasan materi | 0% | 13.33% | 86.67% |
| 2 | Kemampuan narasumber | 0% | 13.33% | 86.67% |
| 3 | Pemahaman materi yang disampaikan | 20% | 0% | 80% |
| 4 | Akomodasi kegiatan | 0% | 0% | 100% |

Dari data tersebut diatas dapat disimpulkan bahwa hasil kegiatan penyuluhan dalam rangka pengabdian masyarakat ini, dinilai dari kejelasan materi, kemampuan narasumber dan akomodasi kegiatan adalah baik. Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan di Desa Sambijajar Kecamatan Sumbergempol Kabupaten Tulung Agung dapat dikatakan berhasil karena dapat meningkatkan pengetahuan pelaku UMKM sebesar 33,33%. Pengetahuan yang meningkat meliputi penyebab penyakit COVID-19, cara penularan penyakit COVID-19, penerapan personal hygiene penjamah makanan, tata cara pengemasan dan distribusi makanan yang memenuhi syarat kesehatan dan mencegah penyebaran penyakit COVID-19.

Antusiasme para pelaku UMKM selama kegiatan penyuluhan berlangsung mempunyai andil yang besar dalam peningkatan pengetahuan mereka. Hal ini sesuai dengan pernyataan Notoatmodjo (2012) bahwa pengetahuan merupakan hasil keingintahuan yang terjadi setelah proses penginderaan. Para pelaku UMKM punya rasa ingin tahu yang besar tentang bagaimana cara mengolah dan mendistribusikan makanan mereka di masa pandemi ini, sehingga usaha mereka tetap bisa berjalan tanpa harus waswas menjadi salah satu penyebab penyebaran penyakit COVID-19.

Peningkatan pengetahuan para pelaku UMKM tentang bagaimana cara mengolah, mengemas, dan mendistribusikan makanan selama masa pandemi diharapkan dapat mencegah penyebaran penyakit Covid-19 di Desa Sambijajar Kecamatan Sumbergempol Kabupaten Tulung Agung. Sehingga kegiatan UMKM makanan minuman mulai dari rantai produksi sampai dengan distribusi di wilayah ini masih tetap bisa berjalan dengan baik.

b. Kegiatan Pelatihan penerapan hygiene sanitasi pendistribusian dan produksi makanan

Kegiatan ini dilakukan dengan memberikan pelatihan berupa praktek cara pengemasan makanan yang memenuhi persyaratan kesehatan. Hasil pelatihan adalah 100% para pelaku UMKM yang dilatih dapat melakukan pengemasan produk dengan baik dan memenuhi syarat kesehatan kesehatan sesuai dengan peraturan Kepala BPOM RI no 16 tahun 2014.

c. Kegiatan Pelatihan dan demonstrasi cara penggunaan APD

Kegiatan ini dilakukan dengan memberikan Alat pelindung Diri (APD) kepada para pelaku UMKM sejumlah 15 orang kemudian mendemonstrasikan cara penggunaan APD tersebut. APD yang diberikan kepada pelaku UMKM berupa apron, sarung tangan, dan masker. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa 100% pelaku UMKM bisa menggunakan APD nya dengan baik.

d. Kegiatan peningkatan ketrampilan Pelaku UMKM dalam penerapan Protokol Kesehatan

Penerapan protokol kesehatan pada para pelaku UMKM dilakukan dengan melatih praktek cuci tangan pakai sabun yang benar menurut WHO. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa 100% pelaku UMKM bisa melakukan cuci tangan pakai sabun sesuai dengan panduan WHO dengan baik. Pengawasan terhadap penggunaan APD dan penerapan protokol kesehatan sangat diharapkan dari pemerintah setempat agar kegiatan ini tetap dapat dilakukan oleh semua pelaku UMKM makanan minuman di Desa Sambijajar Kecamatan Sumbergempol Kabupaten Tulung Agung sehingga penyebaran penyakit COVID-19 dapat dicegah.

4.2 Luaran yang dicapai

Luaran dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini berupa :

a. Luaran wajib

- 1) Peningkatan pemahaman pengetahuan tentang hygiene sanitasi makanan pada Pelaku UMKM di Desa Sambidoplang Kecamatan Sumberjajar Kabupaten Tulung Agung
- 2) Peningkatan ketrampilan penerapan hygiene sanitasi Pelaku UMKM di Desa Sambijajar Kecamatan Sumbergempol Kabupaten Tulung Agung
- 3) *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat (JPPM)*, Poltekkes Kemenkes Surabaya

b. Luaran Tambahan

Di terapkannya prinsip prinsip hygiene sanitasi makanan pada Pelaku UMKM di Desa Sambijajar Kecamatan Sumbergempol Kabupaten Tulung Agung

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Pelatihan pada pedagang makanan kaki lima di Desa Sambijajar Kecamatan Sumbergempol Kabupaten Tulung Agung tentang penerapan hygiene sanitasi pendistribusian dan produksi makanan telah dilakukan dengan capaian keberhasilan sebesar 100%.
2. Pelatihan dan demonstrasi cara penggunaan APD telah dilakukan dengan capaian keberhasilan sebesar 100%.
3. Penyuluhan/Promosi kesehatan pada Pelaku UMKM di Desa Sambijajar Kecamatan Sumbergempol Kabupaten Tulung Agung tentang pentingnya penerapan hygiene sanitasi makanan telah dilakukan dengan peningkatan pengetahuan responden sebesar 33,33%.
4. Keterampilan Pelaku UMKM dalam penerapan Protokol Kesehatan berupa cuci tangan menggunakan sabun 100% berhasil dilakukan.

5.2 Saran

1. Bagi para pelaku UMKM makanan minuman di Desa Sambijajar Kecamatan Sumbergempol Kabupaten Tulung Agung
Supaya tetap menerapkan hygiene sanitasi makanan dalam prose mengolah, mengemas, dan mendistribusikan makanan agar dapat mencegah penyebaran penyakit Covid-19.
2. Bagi Puskesmas Bendilwungu
Petugas dari Puskesmas Bendilwungu diharapkan dapat melakukan pengawasan secara rutin kepada para pelaku UMKM makanan minuman agar penerapan hygiene sanitasi makanan tetap diterapkan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Brinkhoff, T. (2008). "Province of Indonesia and Urban Population of Municipalities that Exceeds 50,000." Diunduh dari <http://www.citypopulation.de/indonesia.html>. 31 January 2020
- Djaja, I Made. 2008, Kontaminasi E.Coli Pada Makanan Dari Tiga Jenis Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) di Jakarta Selatan 2003. Makara Kesehatan 12 (1): 36-41.
- Jerry Ryan, 2019, "Kualitas Bakteriologis Peralatan Makan pada PKL di Wilayah Kerja Puskesmas Mojo Kecamatan Gubeng Kota Surabaya", Karya Tulis Ilmiah, Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Surabaya
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, Depkes R
- Miranti, Arlinda dan Dyah Lintuhayu. 2012. "Evaluasi Program Penataan Pedagang Kaki Lima di Kabupaten Tegal". Artikel. (<http://www.pasca.unand.ac.id/id/wp-content/uploads/2011/09/evaluasi-program-penataan-pedagang-kaki-lima-di-kabupaten-tegal/>). Diakses pada hari Rabu tanggal 30 Oktober 2020 jam 14.08 WIB
- Nur Fatnawati, Kerangka Hukum dan Kebijakan Pengelolaan Pedagang Kaki Lima, Jurnal Pandecta, Vol. 8 No. 2 Tahun 2013
- Notoatmodjo. 2012. Pendidikan dan Perilaku Kesehatan. Jakarta : Rineka Cipta.
- Nurul Widyaningrum, kota dan Pedagang Kaki Lima, Jurnal Analisis Sosial, Vol. 14 No. 1 Mei 2009
- Peraturan Daerah Kotamadya Surabaya Nomor 9 Tahun 2014 tentang Penyediaan Ruang Bagi Pedagang Kaki Lima di Pusat Perbelanjaan dan Pusat Perkantoran di kota Surabaya
- Purwadi, Gilang. 2007. Pedagang Kaki Lima: Riwayatmu Dulu, Nasibmu Kini. Bogor: Yudhistira
- Samsudin dan Annisa. 2020. *Perilaku Personal Hygiene Penjamah, sanitasi tempat penjualan makanan dan kualitas mikrobiologis makanan jajanan di Pasar Senggol Tulungagung*. Karya Tulis Ilmiah : D3 Sanitasi Surabaya Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Surabaya.
(<http://repo.poltekkesdepkes-sby.ac.id/id/eprint/1086> Diakses pada hari Rabu tanggal 30 Oktober 2020 jam 10.00 WIB)
- Sekretariat Jenderal Jejaring Intelijen Pangan. 2005, Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan. Food Watch Sistem Keamanan Pangan Terpadu, Juli 2005
- WHO. 2006, Penyakit Bawaan Makanan: Fokus Pendidikan Kesehatan. Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta

LAMPIRAN

1. Surat tugas pelaksanaan pengabdian masyarakat
2. Berita Acara Serah Terima Barang APD
3. Materi pengabdian masyarakat
4. Daftar hadir peserta
5. Foto kegiatan pengabdian masyarakat
6. Poster
7. Daftar Penerima Bantuan APD
8. Blanko Pre test-post test
9. Rekapitulasi pre test-post test
10. Blanko Evaluasi Penyelenggaraan
11. Rekapitulasi Evaluasi Penyelenggaraan
12. Laporan realisasi anggaran sesuai dengan kontrak

SURAT TUGAS PELAKSANAAN PENGABDIAN MASYARAKAT

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN
SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SURABAYA

Jl. Pucang Jajar Tengah No. 56 Surabaya - 60282 Telp. (031) 5027058 Fax. (031) 5028141
 Website : www.poltekkesdepkes-sby.ac.id Email : admin@poltekkesdepkes-sby.ac.id

**SURAT TUGAS**

No. DL.02.03/1/ 10930 /2020

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : drg. Bambang Hadi Sugito, M.Kes
 NIP : 196204291993031002
 Pangkat/ golongan : Pembina Tk. I/ IV-b
 Jabatan : Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya
 Unit Kerja : Poltekkes Kemenkes Surabaya

Dengan ini memberikan tugas kepada Dosen dan Mahasiswa Jurusan Kesehatan Lingkungan Kampus Surabaya mengadakan pengabdian masyarakat dengan kegiatan "Pendampingan Pemberdayaan UMKM Dalam Produksi dan Distribusi Pangan Olahan pada Masa Pandemi Di Desa Sambijajar Kecamatan Sumbergempol Kabupaten Tulungagung Tahun 2020 " atas nama:

| No | Nama/ NIP | Tanggal Kegiatan | Tempat Kegiatan |
|----|---|-------------------|---|
| 1 | Winarko, SKM, M.Kes NIP. 196302021987031004 | 16 September 2020 | Di Desa Sambijajar Kecamatan Sumbergempol Kabupaten Tulungagung |
| 2 | Dr. Khambali, ST, MPPM NIP. 196203031984031001 | | |
| 3 | Rusmiati, SKM, M.Si NIP. 196302121986032001 | | |
| 4 | Darjati, SKM, M.Pd NIP. 195812051986032002 | | |
| 5 | Setiawan, SKM, M.Psi NIP. 196304211985031005 | | |
| 6 | Dr. Ir. Iva Rustanti, MT NIP. 196909171995022001 | | |
| 7 | Bambang Sunarko, SKM, M.MKes NIP. 195602231978121001 | | |
| 8 | Hadi Suryono, ST, MPPM NIP. 196209301985031004 | | |
| 9 | Ngadino, S.Si, M.Psi NIP. 196006121983031002 | | |
| 10 | Imam Thohari, ST, M.Mkes NIP. 196212181986031015 | | |
| 11 | Marlik, S.Si, M.Si NIP. 196803251991032001 | | |
| 12 | AT. Diana Nerawati, SKM, M.Kes NIP. 196312091986032001 | | |
| 13 | Ferry Kriswandana, SST, MT NIP. 197007111994031003 | | |
| 14 | Suprijandani, SKM, M.Sc.PH NIP. 196505281989031002 | | |
| 15 | Rachmaniyah, SKM, M.Kes NIP. 197504181998032001 | | |
| 16 | Narwati, S.Si, M.Kes NIP. 197307091999032002 | | |
| 17 | Irwan Sulistio, SKM, M.Si NIP. 197311201998031002 | | |

| No | Nama/ NIP | Tanggal Kegiatan | Tempat Kegiatan |
|----|--|------------------|-----------------|
| 18 | Demas Nurmayanti, ST, M.Kes NIP. 197607062006042015 | | |
| 19 | Pratiwi Hermiyanti, SST, M.KL NIP. 198605012008122002 | | |
| 20 | Fitri Rokhmalia, SST, M.KL NIP. 198805272010122004 | | |
| 21 | Ermita Sari, SST NIP. 198701072009122002 | | |
| 22 | Deddy Adam, SST NIP. 198703142014021003 | | |
| 23 | Ferdian AF, S.Tr. KL NIP. 199405152019021001 | | |
| 24 | Achmad Hilal Rusydi NIM. P27833318033 | | |
| 25 | Ogi Rio Putra Pratama NIM. P27833318034 | | |
| 26 | Pradevi Milafitri Farista Ananto NIM. P27833317016 | | |
| 27 | Galih Agata Pascariti NIM. P27833317031 | | |
| 28 | Tegar Ardiyansah NIM. P27833317027 | | |

Surabaya, 6 September 2020

Direktur

Drg. Bambang Hadi Sugito, M.Kes

NIP. 196204291993031002



BERITA ACARA SERAH TERIMA BARANG APD**BERITA ACARA SERAH TERIMA BARANG**

Nomor :

Pada hari ini, Rabu, Tanggal Enam Belas Bulan September Tahun Dua Ribu Dua Puluh, telah dilaksanakan Acara Serah Terima Barang berdasarkan Berita Acara Pemeriksaan Barang adalah sebagai berikut :

Pihak Pertama (Yang menyerahkan) :

Nama : Darjati, SKM.,M.Pd.

Jabatan : Dosen

Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Surabaya

Alamat : Jalan Menur 118 A Surabaya

Pihak Kedua (Yang menerima) :

Nama :

Jabatan :

Alamat : Balai Desa Sambijajar Kecamatan Sumbergempol Kabupaten Tulungagung

Lokasi Kegiatan : UMKM Desa Sabijajar

Barang yang dimaksud berupa :

| NO. | NAMA BARANG | JUMLAH | KETERANGAN |
|-----|-----------------------|----------------------|-------------------------|
| 1 | Masker | 20 buah | Untuk peserta |
| 2 | Sabun mandi | 10 bungkus (isi 4) | Untuk doorprice peserta |
| 3 | Sarung tangan plastik | 15 pak | Untuk peserta |
| 4 | Celemek | 15 buah | Untuk peserta |

Untuk kegiatan Pengabdian Masyarakat Dosen dan Mahasiswa.
Demikian berita acara serah terima ini kamibuatuntuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Yang menerima

Kepa Desa



Yang menyerahkan

Ketua Pengabmas

Narwati, S.Si.,M.Kes.
NIP. 19

Scanned by TapScanner

MATERI PENGABDIAN MASYARAKAT





CARA PENGOLAHAN MAKANAN YANG BAIK

- Memilih bahan pangan yang baik, tidak rusak/busuk, dan aman untuk dikonsumsi.
- Bahan makanan disimpan di tempat yang aman, mendahulukan bahan pangan yang disimpan terlebih dahulu, dan bahan makanan yang mudah busuk disimpan dalam freezer
- Mengolah makanan dengan benar dan menjaga kebersihan saat mengolah makanan
- Makanan jadi/masak disimpan pada wadah yang aman dan bersih
- Makanan olahan dikemas dengan kemasan yang baik untuk mencegah kontaminasi
- Distribusi makanan :
 - Pastikan kondisi kemasan tetap utuh dan aman
 - Menjaga kondisi pengiriman (suhu dan waktu)
 - Pastikan sarana delivery bersih dan aman
 - Pastikan kondisi petugas pengirim dalam keadaan sehat
 - Pastikan petugas pengirim tetap mematuhi protokol kesehatan

TIPS KEAMANAN PANGAN

The infographic provides three key tips for food safety:

- Mengolah makanan dalam keadaan sehat**: Illustration of a person wearing a face mask. **Hindari penggunaan stapler untuk mengikat pembungkus makanan**: Illustration of a stapler with a red 'X' over it.
- Menggunakan alat pelindung diri (APD) saat mengolah makanan**: Illustration of a person wearing gloves. **Hindari penggunaan koran atau kertas bekas untuk membungkus makanan**: Illustration of newspaper with a red 'X' over it.
- Pastikan makanan disimpan dalam wadah yang bersih dan tertutup**: Illustration of a clean storage container. **Selalu rutin mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir atau gunakan hand sanitizer**: Illustration of hands being washed under a running faucet.

SARANA RITEL PANGAN OLAHAN



Supermarket



Warung Kelontong



Pasar Tradisional

APA SAJA PENCEGAHAN COVID-19 DI SARANA RITEL?



Mengatur jarak tempat duduk bagi konsumen yang hendak makan di tempat



Menggunakan tanda lantai untuk memfasilitasi kepatuhan jaga jarak



Membatasi jam pelayanan untuk membatasi kontak dengan pembeli

APA SAJA PENCEGAHAN COVID-19 DI SARANA RITEL?



Wajib pakai masker



Menerapkan *physical distancing* minimal 2 meter



Pengecekan suhu tubuh kepada konsumen



Mengupayakan konsumen untuk tidak memegang pangan olahan tanpa menggunakan APD

FOTO KEGIATAN PENGABDIAN MASYARAKAT



Pembukaan acara pengabdian masyarakat



Sambutan Kepala Desa Sambijajar



Sambutan Sekretaris Jurusan Kesehatan Lingkungan



Menyanyikan lagu Indonesia Raya



Pembacaan doa



Pembagian masker



Penyampaian materi UMKM



Penyampaian materi UMKM



Pembagian lembar evaluasi kepada responden



Sesi tanya jawab materi UMKM



Demonstrasi cuci tangan



Pembagian bantuan berupa apron, sarung tangan, dan masker



Penyerahan bantuan secara simbolis



Pembagian dana transport



Sesi foto bersama ibu-ibu UMKM



Sesi foto bersama ibu-ibu UMKM

POSTER KEGIATAN PENGABDIAN MASYARAKAT

SARANA RITEL PANGAN OLAHAN

Apa itu Ritel?

Supermarket **Warung Kelontong** **Pasar Tradisional**

PRODUKSI DAN DISTRIBUSI PANGAN OLAHAN PADA MASA PANDEMI

- Menerapkan sistem antrian untuk menghindari kerumunan (*physical distancing*) minimal 2 meter.
- Mengupayakan konsumen tidak memegang pangan olahan tanpa APD (Alat Pelindung Diri) saat memilih produk yang hendak dibeli.
- Mengatur tempat duduk konsumen yang hendak makan di tempat atau membatasi layanan hanya untuk dibawa pulang (*take away*)
- Menggunakan tanda lantai untuk memfasilitasi kepatuhan dalam menjaga jarak fisik.
- Menerapkan jam pelayanan agar membatasi kontak dengan pembeli.

APA SAJA UPAYA PENCEGAHAN COVID-19 DI SARANA RITEL

- Mewajibkan konsumen memakai masker
- Pengecekan suhu tubuh konsumen pada pintu masuk utama dan melarang masuk pengunjung yang tidak sehat.
- Menyediakan fasilitas cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun cuci tangan atau hand sanitizer

STAY SAFE

SANITASI PANGAN

1. Higiene Pengusaha/Karyawan

- Menjaga kebersihan tangan dengan mencuci tangan pakai sabun minimal selama 20 detik atau menggunakan *hand sanitizer* setelah memegang benda-benda di tempat umum.
- Menggunakan desinfektan pada permukaan benda yang sering digunakan, misalnya gagang pintu, trolis, meja, dll.
- Menggunakan masker, sarung tangan, apron, dan penutup kepala / *hair net* ketika mengolah atau mendistribusikan makanan

2. Menjaga kebersihan peralatan yang digunakan untuk mengolah pangan

3. Menyediakan fasilitas cuci tangan yang cukup dan mudah dijangkau

4. Menggunakan air bersih untuk mengolah makanan dan tersedia cukup untuk seluruh kegiatan

5. Tersedia tempat sampah yang bersih, tertutup, dan kedap air, serta terpisah antara sampah organik dan anorganik.

6. Tersedia toilet yang bersih dan sehat

KESEHATAN PERSONEL

Praktik Kesehatan Personel :

- Melakukan pengecekan suhu badan secara rutin.
- Tidak memiliki gejala covid-19, yaitu demam, batuk, pilek, sakit tenggorokan, gangguan pernapasan, letih, dan lesu
- Melakukan monitoring kesehatan secara mandiri.
- Menerapkan cuci tangan pakai sabun secara teratur.

CUCI TANGAN PAKAI SABUN

- Gosok telapak tangan
- Gosok punggung tangan
- Bersihkan sela-sela jari dalam posisi tertekuk
- Gosok jari-jari dalam posisi tangan saling mengunci
- Gosok dan putar kedua ibu jari
- Kuncupkan ujung-ujung jari dan gosok memutar pada telapak tangan

CARA PENGOLAHAN MAKANAN YANG BAIK

- Memilih bahan pangan yang baik, tidak rusak/busuk, dan aman untuk dikonsumsi. Bahan pangan olahan pabrik harus dikemas dengan baik dan tidak kadaluarsa.
- Bahan makanan disimpan di tempat yang aman, mendahulukan bahan pangan yang disimpan terlebih dahulu, dan bahan pangan yang mudah busuk disimpan dalam *freezer*.
- Mengolah makanan dengan benar dan menjaga kebersihan saat mengolah makanan.

TIPS KEAMANAN PANGAN

- Makanan jadi/masak disimpan pada wadah yang tertutup dilengkapi dengan lubang asap, terpisah dengan bahan makanan, dan memperhatikan suhu penyimpanan.
- Makanan olahan dikemas dengan teknik pengemasan dan kemasan yang baik untuk mencegah kontaminasi dan menjamin mutu pangan.
- Layanan pesan antar (*delivery service*) :
 - Memastikan kondisi kemasan pangan yang dipesan tetap utuh dan tidak rusak selama pengiriman hingga sampai pada penerima.
 - Menjaga kondisi pengiriman (suhu dan pelindung *bubble wrap*) sesuai dengan karakteristik produk pangan.
 - Memastikan sarana pengantaran dalam kondisi bersih dan aman.
 - Setiap melakukan pengiriman, petugas harus dicek kondisi kesehatannya.
 - Petugas pengirim harus menerapkan personal hygiene serta menggunakan APD (sekurang-kurangnya masker dan sarung tangan).
- Pastikan Mengolah makanan dalam keadaan sehat
- Gunakan masker dan penutup kepala saat menjamah makanan
- Pastikan makanan disimpan dalam wadah yang bersih tertutup
- Hindari penggunaan stapler untuk mengikat pembungkus makanan
- Hindari penggunaan koran atau kertas bekas
- Selalu rutin mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir atau menggunakan hand sanitizer

DAFTAR PENERIMA BANTUAN APD

**DAFTAR PENERIMA BANTUAN BERUPA APRON, SARUNG TANGAN, DAN
MASKER DALAM KEGIATAN PENGABDIAN MASYARAKAT
"PENDAMPINGAN PEMBERDAYAAN UMKM DI DESA SAMBIJAJAR
KECAMATAN SUMBERGEMPOL KABUPATEN TULUNGAGUNG
TAHUN 2020**

Hari, Tanggal : 16 Sept 2020
Kegiatan : Penyuluhan

| No | Nama | Alamat | Jenis UMKM | Tanda Tangan |
|----|-----------------|--------|------------|---|
| 2 | APRILIA | | |  |
| 2 | CICIK S | | |  |
| 3 | Yuli Astiyanti | | |  |
| 4 | SUNDARI | | |  |
| 5 | Suprihatin | | |  |
| 6 | Siti Marwanah | | |  |
| 7 | Suprapti | | |  |
| 8 | Adin | | |  |
| 9 | SUPI | | |  |
| 10 | WASTIFO YULIATI | | |  |
| 11 | Amis Setyan | | |  |
| 12 | Ena Sari | | |  |
| 13 | Mah Choiriyah | | |  |
| 14 | PARTINI | | |  |
| 15 | Jemiatun | | |  |

Tulungagung, 16 September 2020



BLANKO PRE TEST-POST TEST

LEMBAR EVALUASI KEBERHASILAN PESERTA PENGABMAS

**FORMULIR EVALUASI TINGKAT PENGETAHUAN
KEGIATAN PENYULUHAN DALAM RANGKA PENGABMAS DI DESA SAMBIJAJAR KEC.
SUMBERGEMPOL KAB. TULUNGAGUNG, TANGGAL 16 SEPTEMBER 2020**

TUJUAN :

Formulir ini digunakan untuk mengetahui tingkat pengetahuan masyarakat peserta penyuluhan terkait Produksi dan Distribusi Pangan Olahan Pada Masa Pandemi.

PETUNJUK PENGISIAN :

Lingkarilah salah satu pilihan jawaban yang paling benar dari masing-masing soal berikut ini !

1. Sudah lebih dari 5 bulan ini, masyarakat Indonesia digemparkan oleh Penyakit Covid-19. Apa penyebab penyakit tersebut?
A. Virus Alvia Influenza B. Virus dengue
C. SARS-Cov 2 D. Herpes Virus E. Salah semua
2. Berikut ini yang BUKAN merupakan cara penularan penyakit Covid-19.
A. Menghirup tidak sengaja menghirup percikan ludah dari bersin atau batuk penderita COVID-19
B. Memegang mulut atau hidung tanpa mencuci tangan terlebih dulu setelah menyentuh benda yang terkena cipratan air liur penderita COVID-19
C. Kontak jarak dekat dengan penderita COVID-19
D. Melalui makanan/ kontak telfon dengan penderita COVID-19
E. Benar semua
3. Sebagai seorang pengelola/penjamah makanan, harus memahami ketahanan virus pada alat makan yang digunakan dalam proses produksi maupun pendistribusian makanan olahan, karena virus dapat bertahan di plastik dan stainless stell selama....
A. > 72 jam B. 4 jam C. 24 jam D. 1 jam E. Salah semua
4. Penerapan pola hidup bersih dan sehat sangat penting dilakukan baik pengelola maupun penjamah makanan. Hal-hal yang TIDAK ditekankan oleh setiap karyawan dalam penerapan hygiene yang baik adalah ...
A. Menjaga kebersihan tangan
B. Menggunakan masker yang benar
C. Menggunakan desinfektan pada permukaan meja kerja
D. Jenis pakaian kerja
E. Benar semua

5. Pelaku usaha pangan juga diharapkan memiliki prosedur khusus untuk monitoring kesehatan karyawan, misalnya...
 - A. Mengecek suhu badan menggunakan termometer
 - B. Mencuci tangan dengan sabun dan air bersih
 - C. Segera mengganti pakaian setelah tiba di fasilitas produksi/distribusi apabila menggunakan transportasi umum
 - D. Menggunakan masker selama berada di area produksi/distribusi
 - E. Benar semua

6. Penerapan pola hidup bersih dan sehat sangat penting dilakukan oleh setiap pelaku usaha pangan terutama pada masa pandemi. Berikut ini yang **BUKAN** merupakan faktor utama yang perlu dilakukan oleh pelaku usaha dalam menjaga kesehatannya, yaitu.....
 - a. Cuci tangan pakai sabun minimal 20 detik secara rutin
 - b. Memakai alat pelindung diri (APD) pada saat mengolah makanan untuk mencegah cemaran makanan
 - c. Menjaga kebersihan pakaian yang digunakan untuk mengolah makanan
 - d. Menggunakan desinfektan pada permukaan benda yang sering disentuh bersama, seperti gagang pintu, meja makan, dan kursi.
 - e. Menggunakan peralatan makanan yang terbuat dari bahan yang dapat larut ketika dipanaskan pada suhu tertentu.

7. Apabila terdapat karyawan atau konsumen yang mengindikasikan gejala covid-19 seperti demam, batuk, pilek, gangguan pernapasan, sakit tenggorokan, dan letih lesu, maka hal apa yang harus dilakukan untuk mengantisipasi persebaran covid-19 ?
 - a. Tetap memaksakan diri untuk masuk kerja agar tidak dipotong gaji.
 - b. Pulang ke rumah untuk melakukan aktivitas seperti biasa.
 - c. Pergi ke rumah sakit atau fasilitas kesehatan lainnya untuk berobat.
 - d. Pulang ke rumah dan isolasi mandiri dengan menaati protokol kesehatan selama 14 hari.
 - e. Tetap masuk kerja namun mengikuti protokol kesehatan dengan menjaga jarak dengan orang lain.

8. Pembatasan jarak (*physical distancing*) merupakan upaya untuk menekan persebaran kasus covid-19 termasuk produksi dan distribusi pangan. Berikut yang merupakan contoh penerapan pembatasan jarak fisik karyawan atau konsumen adalah...
 - a. Mengolah makanan dengan dapur khusus dan melibatkan seluruh karyawan.
 - b. Mengatur pintu keluar-masuk area produksi pangan secara terpisah agar tidak terjadi kontak antar karyawan.
 - c. Menerapkan sistem antrian agar konsumen tidak saling berebutan
 - d. Menempatkan posisi tempat duduk untuk konsumen dengan jarak < 1 meter.
 - e. Menggunakan masker setiap melayani konsumen

9. Pangan olahan harus dikemas dengan baik untuk mencegah terjadinya pencemaran pangan. Berikut yang merupakan syarat kemasan pangan yang baik adalah...
 - a. Menggunakan bahan yang tidak mudah larut dalam makanan, tertutup, dan bersih.
 - b. Menggunakan kertas bekas untuk membungkus makanan

- c. Makanan olahan siap saji disimpan dalam etalase terbuka tanpa dikemas
 - d. Makanan dikemas dengan menggunakan plastik *non foodgrade*
 - e. Makanan dikemas menggunakan kertas koran agar lebih hemat.
10. Dalam sistem layanan pesan antar, pelaku usaha pangan olahan dapat meengantar pesanan makanan oleh pihaknya sendiri ataupun oleh pihak ketiga. Beberapa hal yang harus diperhatikan untuk mencegah penyebaran covid-19 selama proses pengantaran yaitu...
- a. Makanan diantar hingga ke tangan konsumen dengan kemasan seadanya.
 - b. Makanan yang akan dikirim ke tangan konsumen hanya dibungkus kantong plastik saja.
 - c. Makanan dikemas dengan baik dan aman serta dilengkapi dengan penutup (wrap).
 - d. Petugas yang hendak mengirimkan makanan boleh tidak menggunakan masker ataupun sarung tangan.
 - e. Sarana pengantaran yang digunakan tidak dalam kondisi bersih dan aman

REKAPITULASI PRE TEST-POST TEST

| REKAPITULASI HASIL EVALUASI KEBERHASILAN PESERTA PENGABDIAN MASYARAKAT | | | | | | | | | | | | | | |
|--|-----------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|--------------|--------------|------|
| PENDAMPINGAN PEMBERDAYAAN UMKM DALAM PRODUKSI | | | | | | | | | | | | | | |
| DAN DISTRIBUSI PANGAN OLAHAN PADA MASA PANDEMI | | | | | | | | | | | | | | |
| DI DESA SAMBIJAJAR KECAMATAN SUMBERGEMPOL KABUPATEN TULUNGAGUNG | | | | | | | | | | | | | | |
| TAHUN 2020 | | | | | | | | | | | | | | |
| PRE-TEST | | | | | | | | | | | | | | |
| No. | Responden | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | Jumlah Benar | Jumlah Salah | Skor |
| 1 | A | D | D | C | A | E | E | E | B | D | C | 5 | 5 | 50 |
| 2 | B | E | E | C | E | E | E | D | E | D | C | 4 | 6 | 40 |
| 3 | C | C | D | C | E | B | C | D | B | D | C | 7 | 3 | 70 |
| 4 | D | C | C | C | D | A | E | D | D | A | E | 6 | 4 | 60 |
| 5 | E | A | E | A | A | E | E | D | B | D | C | 7 | 3 | 70 |
| 6 | F | C | D | B | C | E | C | E | B | A | C | 6 | 4 | 60 |
| 7 | G | C | C | C | D | E | C | E | B | D | C | 7 | 3 | 70 |
| 8 | H | C | E | A | E | E | E | D | B | D | C | 7 | 3 | 70 |
| 9 | I | C | E | A | E | E | E | D | B | D | B | 6 | 4 | 60 |
| 10 | J | A | E | C | E | B | E | D | C | A | C | 5 | 5 | 50 |
| 11 | K | C | E | A | D | E | C | D | B | D | C | 8 | 2 | 80 |
| 12 | L | B | A | C | A | A | E | E | B | A | C | 5 | 5 | 50 |
| 13 | M | E | E | E | E | E | E | D | D | A | C | 5 | 5 | 50 |
| 14 | N | E | E | E | E | E | E | C | D | A | C | 5 | 5 | 50 |
| 15 | O | E | E | E | E | E | A | E | E | A | C | 4 | 6 | 40 |
| | | | | | | | | | | | | | 870 | |
| | | | | | | | | | | | | | Rerata Sblm | 58 |

| REKAPITULASI HASIL EVALUASI KEBERHASILAN PESERTA PENGABDIAN MASYARAKAT | | | | | | | | | | | | | | |
|--|-----------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|--------------|----------------|----------|
| PENDAMPINGAN PEMBERDAYAAN UMKM DALAM PRODUKSI | | | | | | | | | | | | | | |
| DAN DISTRIBUSI PANGAN OLAHAN PADA MASA PANDEMI | | | | | | | | | | | | | | |
| DI DESA SAMBIJAJAR KECAMATAN SUMBERGEMPOL KABUPATEN TULUNGAGUNG | | | | | | | | | | | | | | |
| TAHUN 2020 | | | | | | | | | | | | | | |
| POST TEST | | | | | | | | | | | | | | |
| No. | Responden | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | Jumlah Benar | Jumlah Salah | Skor |
| 1 | A | A | D | C | D | E | E | D | B | D | C | 7 | 3 | 70 |
| 2 | B | C | D | A | D | E | E | E | E | A | C | 8 | 2 | 80 |
| 3 | C | C | D | A | C | E | E | D | B | A | C | 7 | 3 | 90 |
| 4 | D | C | D | C | D | A | E | D | B | A | C | 8 | 2 | 80 |
| 5 | E | C | D | A | E | E | E | D | B | A | C | 9 | 1 | 90 |
| 6 | F | C | D | E | D | A | E | D | D | D | E | 7 | 3 | 70 |
| 7 | G | C | D | C | D | A | E | D | B | A | C | 6 | 4 | 60 |
| 8 | H | C | D | A | D | E | E | D | B | A | C | 7 | 0 | 70 |
| 9 | I | A | E | A | D | E | E | D | B | A | C | 8 | 2 | 80 |
| 10 | J | A | D | A | E | E | E | D | B | D | C | 8 | 2 | 80 |
| 11 | K | C | D | A | D | E | E | D | B | A | C | 7 | 3 | 70 |
| 12 | L | C | D | A | D | D | E | D | B | D | C | 9 | 1 | 90 |
| 13 | M | A | D | C | D | E | E | D | B | A | C | 8 | 2 | 80 |
| 14 | N | C | D | C | B | E | E | D | B | D | C | 8 | 2 | 80 |
| 15 | O | A | D | C | D | E | E | D | D | D | C | 7 | 3 | 70 |
| | | | | | | | | | | | | | 1160 | |
| | | | | | | | | | | | | | Rerata Sesudah | 77,33333 |

BLANKO EVALUASI PENYELENGGARAAN

**BLANKO EVALUASI PELAKSANAAN PENGABDIAN MASYARAKAT
PENDAMPINGAN PEMBERDAYAAN UMKM DALAM PRODUKSI
DAN DISTRIBUSI PANGAN OLAHAN PADA MASA PANDEMI
DI DESA SAMBIJAJAR KECAMATAN SUMBERGEMPOL KABUPATEN
TULUNGAGUNG
TAHUN 2020**

Petunjuk Pengisian : Beri tanda centang pada skala nilai yang dipilkih sesuai variabel yang ditanyakan!

| NO | VARIABEL | SKALA NILAI | | |
|----|---|-------------|-------|------|
| | | KURANG | CUKUP | BAIK |
| 1 | Kejelasan penyampaian materi | | | |
| 2 | Kemampuan narasumber dalam penyampaian materi | | | |
| 3 | Pemahaman terhadap materi yang disampaikan | | | |
| 4 | Akomodasi yang disediakan | | | |

REKAPITULASI EVALUASI PENYELENGGARAAN

| REKAPITULASI HASIL EVALUASI PENYELENGGARAAN PENGABDIAN MASYARAKAT | | | | | | | | | | | | | |
|--|-----------|---------------------------------------|--------------|--------------|-------------|--------------|--------------|--------------|-------------|--------------|-------------|-------------|---------------|
| PENDAMPINGAN PEMBERDAYAAN UMKM DALAM PRODUKSI | | | | | | | | | | | | | |
| DAN DISTRIBUSI PANGAN OLAHAN PADA MASA PANDEMI | | | | | | | | | | | | | |
| DI DESA SAMBIJAJAR KECAMATAN SUMBERGEMPOL KABUPATEN TULUNGAGUNG | | | | | | | | | | | | | |
| TAHUN 2020 | | | | | | | | | | | | | |
| No. | Responden | JAWABAN RESPONDEN PER VARIABEL | | | | | | | | | | | |
| | | 1 | | | 2 | | | 3 | | | 4 | | |
| | | K | C | B | K | C | B | K | C | B | K | C | B |
| 1 | A | - | - | 1 | - | - | 1 | - | - | 1 | - | - | 1 |
| 2 | B | - | - | 1 | - | - | 1 | - | - | 1 | - | - | 1 |
| 3 | C | - | - | 1 | - | 1 | - | - | - | 1 | - | - | 1 |
| 4 | D | - | - | 1 | - | - | 1 | - | - | 1 | - | - | 1 |
| 5 | E | - | 1 | - | - | - | 1 | - | - | 1 | - | - | 1 |
| 6 | F | - | - | 1 | - | - | 1 | 1 | - | - | - | - | 1 |
| 7 | G | - | - | 1 | - | - | 1 | - | - | 1 | - | - | 1 |
| 8 | H | - | 1 | - | - | - | 1 | 1 | - | - | - | - | 1 |
| 9 | I | - | - | 1 | - | - | 1 | - | - | 1 | - | - | 1 |
| 10 | J | - | - | 1 | - | 1 | - | 1 | - | - | - | - | 1 |
| 11 | K | - | - | 1 | - | - | 1 | - | - | 1 | - | - | 1 |
| 12 | L | - | - | 1 | - | - | 1 | - | - | 1 | - | - | 1 |
| 13 | M | - | - | 1 | - | - | 1 | - | - | 1 | - | - | 1 |
| 14 | N | - | - | 1 | - | - | 1 | - | - | 1 | - | - | 1 |
| 15 | O | - | - | 1 | - | - | 1 | - | - | 1 | - | - | 1 |
| JUMLAH | | 0 | 2 | 13 | 0 | 2 | 13 | 3 | 0 | 12 | 0 | 0 | 15 |
| % | | 0,00 | 13,33 | 86,67 | 0,00 | 13,33 | 86,67 | 20,00 | 0,00 | 80,00 | 0,00 | 0,00 | 100,00 |

LAPORAN REALISASI ANGGARAN SESUAI DENGAN KONTRAK

| No | Tanggal | Uraian | Jumlah Barang | Harga Satuan | Jumlah |
|---|-----------|--|---------------|--------------|-----------|
| 1 | 11-Sep-20 | Apron | 12 | 16.000 | 192.000 |
| | | | 3 | 19.300 | 57.900 |
| total pembelian apron = 249.000 (disc 5% = 237.500) | | | | | |
| 2 | 11-Sep-20 | Sarung tangan plastik | 15 | 12.000 | 180.000 |
| 3 | 11-Sep-20 | Kertas sticker | 10 | 1.000 | 10.000 |
| 4 | 15-Sep-20 | Tissue kering (220 pcs) | 1 | 12.300 | 12.300 |
| 5 | 15-Sep-20 | Tissue basah (50 pcs) | 1 | 22.900 | 22.900 |
| 6 | 15-Sep-20 | Hand sanitizer gel | 2 | 11.200 | 22.400 |
| 7 | 15-Sep-20 | Hand sanitizer spray | 1 | 16.600 | 16.600 |
| 8 | 15-Sep-20 | Transport pembelian bhn pengabmas(Pembelian apron, sarung tangan plastik, dan survey sticker) | - | 450.000 | 450.000 |
| 9 | 16-Sep-20 | Dana Transport peserta UMKM | 15 | 50.000 | 750.000 |
| 10 | 16-Sep-20 | Transport mahasiswa | 10 | 50.000 | 500.000 |
| | Jumlah | | | | 2.201.700 |

Surabaya, Oktober 2020