

## **PENERAPAN MANAJEMEN K3 DAN HIGIENIS KEPADA USAHA RUMAH MADU INDONESIA (RMI) DI KABUPATEN BANDUNG BARAT**

**Heri Erlangga, Erti Dinihayati, Novista Amelia Putri, Sri Alfiah**  
Universitas Pasundan, Bandung, Jawa Barat, Indonesia  
heri.erlangga@unpas.ac.id

---

### **INFO ARTIKEL**

---

**Riwayat Artikel :**

Diterima : 22 Juli 2024

Disetujui : 30 September 2024

---

**Kata Kunci :**

Manajemen Keselamatan,  
Kesehatan Kerja,  
Hygienist UMKM.

---

### **ABSTRAK**

Gelombang perkembangan teknologi informasi dan komunikasi berdampak luas dalam kehidupan manusia. Era 4.0 memaksa kita menyesuaikan seluruh kerangka kerja di setiap segmen kehidupan, termasuk pengelolaan Usaha Kecil dan Menengah (UKM). Pengelolaan usaha harus memperhatikan aspek-aspek penting seperti pelatihan, pengembangan, dan motivasi. Dalam organisasi, pengembangan SDM bukan hanya alat produksi, tetapi juga berperan aktif dalam memanfaatkan teknologi. Perkembangan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) sangat pesat seiring dengan tumbuhnya start-up baru. Meskipun terguncang pandemi Covid-19, pelaku usaha yang bertahan harus membuat inovasi baru untuk maju dan terbuka terhadap perubahan sosial serta teknologi digital. Secara keseluruhan, pelaku UMKM di Kabupaten Bandung Barat (KBB) sangat terdampak oleh pandemi. Khususnya usaha di sektor makanan, minuman herbal, fashion, dan craft. Permasalahan yang dihadapi antara lain: penataan lingkungan kerja yang tidak sesuai standar kesehatan, ruangan produksi yang belum teratur, dan proses produksi yang belum higienis serta kurangnya penerapan manajemen Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3). Tujuan dari pengabdian kepada masyarakat ini adalah membantu UMKM memahami penerapan standar tempat dan peralatan sesuai manajemen K3 serta memperhatikan higienitas produk. Metode yang digunakan meliputi observasi, wawancara, dan pelatihan. Observasi dan wawancara bertujuan untuk mengetahui kondisi dan permasalahan yang dihadapi pelaku usaha dalam penerapan K3. Pelatihan mencakup pengenalan lingkungan dan ruangan produksi yang sehat serta produk yang higienis. Metode ini bertujuan untuk mentransfer ilmu pengetahuan dan teknologi kepada mitra agar mereka mampu meningkatkan standar Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3).

---

---

### **ARTICLE INFO**

---

**Article History :**

Received : 22 July 2024

Accepted : 30 September 2024

---

**Keywords:**

Management of Occupational Safety,  
Health,  
Hygiene in SMEs

---

### **ABSTRACT**

*The wave of information and communication technology development has had a wide-ranging impact on human life. The fourth civilization, known as the 4.0 era, forces us to adjust the entire framework and working devices in every life segment, including management in Small and Medium Enterprises (SMEs). Business management must consider important aspects such as training, development, and motivation. In an organization, human resource development is not just a production tool but also actively participates in developing production activities by*

---

*utilizing technology. The development of Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) is currently very rapid, along with the growth of new start-ups. Although shaken by the Covid-19 pandemic, businesses that have survived are required to innovate to advance their businesses and be open to changes, both socially and in adapting to digital technology. Overall, all MSME actors in West Bandung Regency (KBB) were greatly affected by the pandemic. This is especially true for businesses in the food and beverage, herbal, fashion, and craft sectors. The problems faced include: 1. Workspace arrangement that does not meet health standards; 2. Production rooms that are still unorganized; 3. Production processes that are not accompanied by hygienic places and equipment and the application of Occupational Health and Safety (OHS) management. The purpose and goal of this Community Service are to help SMEs understand the basic application of standard places and equipment in product manufacturing activities according to occupational health and safety management (OHS) while also considering product hygiene. The methods used in this activity include; initial stages of observation and interviews, and training. Identification of Partner Problems. Observations and interviews aim to understand the partner's condition and identify the problems/challenges faced by business actors in implementing OHS. Training. At this stage, training includes introducing a healthy environment, a healthy production room, and hygienic products. This method aims to transfer science and technology to partners so that they can practice the results of knowledge transfer and technical guidance from the training received, thus improving Occupational Health and Safety (OHS) standards.*

---

## 1. PENDAHULUAN

Gelombang Perkembangan teknologi informasi dan komunikasi berdampak luas dalam kehidupan manusia. Peradaban kehidupan keempat yang saat ini dikenal dengan era 4.0 memaksa kita menyesuaikan seluruh kerangka sendi dan perangkat kerja pada setiap segmen kehidupan, termasuk pengelolaan di dalam Usaha Kecil dan Menengah. Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi sangat pesat menuntut para pengelola usaha mengembangkan kompetensinya secara berkelanjutan. Inovasi menjadi kunci paling utama di era industri 4.0 yang harus berfikir kritis, kreatif, kolaboratif, dan komunikatif.

Kabupaten Bandung Barat merupakan salah satu wilayah di Jawa Barat yang memiliki sumber alam yang melimpah. Salah satu sumber alam yang dimiliki adalah hutan. Hutan memiliki berbagai produk untuk kita manfaatkan. Produk tersebut terbagi menjadi dua, yaitu Hasil Hutan Kayu (HHK) dan Hasil Hutan Bukan Kayu (HHBK). Contoh dari produk HHBK yang sedang dikembangkan saat ini adalah madu. Madu adalah bahan alami yang memiliki rasa manis yang dihasilkan oleh lebah, baik itu dari nektar atau sari bunga atau cairan yang berasal dari bagian-bagian tanaman hidup. Nektar ini dikumpulkan, diubah dan diikat dengan senyawa tertentu oleh lebah, kemudian disimpan pada sarang yang berbentuk heksagonal (segi enam). Madu dibagi menjadi dua sumber, yaitu *monoflora* dan *multiflora*. Madu dengan sumber *multiflora* adalah madu yang diberedar dipasaran kita.

(Rumah Madu Indonesia/RMI) adalah perusahaan yang bergerak di bidang pembuatan madu dan herbal ruqyah dan herbal umum, distribusi penjualan secara keagenan dan eceran serta makloon madu dan herbal profesional dengan spesialisasi menciptakan produk madu murni, madu herbal dan herbal lainnya yang berkualitas tinggi serta memiliki teknologi inovatif dengan standar CPKB, BPOM dan OHSAS, sehingga keamanan dan kualitas produk terjamin.

Pengelolaan usaha tentu harus memperhatikan aspek-aspek penting seperti pelatihan, pengembangan, dan motivasi. Dalam suatu organisasi usaha, pengembangan produk penting sekali memperhatikan lingkungan yang

sehat dan higienist, karena dalam mengembangkan kegiatan produksi yang penerapannya dengan memanfaatkan teknologi standar keselamatan dan Kesehatan kerja harus diperhatikan. Sehingga dengan peralatan teknologi mampu melahirkan inovasi-inovasi produk baru dari usaha kecil dan menengah, baik dalam kemasan (packaging), variasi produk, labelling, dan lainnya tetap sehat dan higienist.

Perkembangan teknologi belum tentu secara cepat diserap seluruhnya oleh para pengelola usaha, karena itu memerlukan transfer teknologi dalam pengembangan produk dan lainnya, selain itu juga penting disiapkan pemberdayaan sumber daya manusia agar perkembangan teknologi dapat diikuti dan dikuasai dalam penerapannya. Namun dalam permasalahan produksi manusia yang memanfaatkan teknologi perlu selalu memperhatikan keselamatan dan Kesehatan kerja. Berdasarkan data Dinas Perdagangan UMKM Koperasi dan Perindustrian (Disgakoperind) Kabupaten Bandung Barat, tercatat ada sekitar 30% dari total sekitar 44.000 pelaku UMKM yang gulung tikar sepanjang 2020. Secara keseluruhan, semua pelaku [UMKM](#) di KBB sangat terdampak dengan wabah virus corona dalam beberapa tahun silam. Khususnya pelaku usaha yang bergerak di sektor makanan dan minuman herbal, *fashion*, dan *craft*. Berdasarkan hasil survei Disgakoperind sepanjang 2020, tercatat sebesar 40% UKM yang mengalami penurunan usaha, penurunan omzet rata-rata 53%, penurunan kapasitas produksi rata-rata 44%, dan penurunan tenaga kerja rata-rata 23%, mereka mulai bangkit lagi dalam satu tahun ini.

Hal tersebut juga dirasakan mitra usaha yaitu Rumah Madu Indonesia sebagai salah satu home industry dimana di saat pandemi mengalami penurunan penjualan, mengawali kebangkitan usaha setelah masa pandemi dirasakan adanya hikmah dan pembelajaran dalam hal kebersihan tempat produksi, sehingga dipandang penting untuk diberikan pemahaman lingkungan kerja dan produksi harus sesuai dengan standar Kesehatan dan keselamatan kerja (K3) juga memperhatikan tingkat higienist dari setiap produk yang dikeluarkan dan dikembangkan.

CV. Akhtar Multindo (Rumah Madu Indonesia/RMI) adalah perusahaan yang bergerak di bidang pembuatan madu dan herbal ruqyah dan herbal umum, distribusi penjualan secara keagenan dan eceran serta makloon madu dan herbal profesional dengan spesialisasi menciptakan produk madu murni, madu herbal dan herbal lainnya yang berkualitas tinggi serta memiliki teknologi inovatif dengan standar Deskripsi Produk Dan Situasi Mitra

CPKB, BPOM dan OHSAS, sehingga keamanan dan kualitas produk terjamin. Berdiri sejak 2017 oleh Bapak Indra Budi, RMI adalah usaha rumahan asal Kabupaten Bandung Barat, Jawa Barat, dengan memiliki sekitar 40 varian produk dimana produknya masih banyak yang belum memperoleh tanda sertifikat halal dari MUI, PIRT, serta Sertifikat Kompetensi.



**RUMAH MADU INDONESIA**  
**MENERIMA MAKLOON**  
**MADU & HERBAL**  
CV. AKHTAR MULTINDO

UNTUK INFO LEBIH LANJUT HUBUNGI  
0822-1413-7655



**Sari Kurma**  
*Az-Zahra*

- Meredakan Demam Berdarah (DBD)
- Mencegah & Mengobati Stroke
- Mengobati Anemia
- Mengatasi Rematik
- Melancarkan Saluran Kencing
- Untuk Promil

Komposisi : Kurma (Sari Kurma)

www.rumahmaduindonesia.com



**HERBARUQYAH**  
**SIDR SOAP**

- Peremajaan Kulit & Anti Aging
- Mengatasi Gatal-Gatal
- Menjaga Kelembaban Kulit
- Sebagai Anti Jamur
- Mengatasi Infeksi Kulit
- Mencegah Infeksi Jamur

Komposisi : Madu, Bidara, Habbats, Zaitun, Green Tea, VCO

www.rumahmaduindonesia.com

 **Bee Bread Bee-Pro**

- Roti Lebah
- Lebah Hutan *Apis Dosarta*

100 gram



 **Beeswax atau Lilin Lebah**

lilin alami yang dihasilkan oleh lebah madu dari kelenjar liurnya. Umumnya lebah muda berusia 12-18 hari yang sudah mampu memproduksi beeswax. Kemudian, lilin akan dikunyah dan dicampur dengan air liur lebah serta enzim lainnya. Setelah mengunyah dan membentuk lilin, lebah akan menempelkannya pada sarang lebah.

Beeswax biasanya berwarna putih, kuning atau kecokelatan. Pasalnya, warna ini dihasilkan dari percampuran minyak serbuk sari dan lilin di sarang lebah.

More information : [www.umahmaduinda@sisia.com](http://www.umahmaduinda@sisia.com)



 **Madu Rehab Premium**

- Anti sihir
- Sudah diruqyah

100 gram, 250 gram, 500 gram, 1 kg



 **Biji Bidara**

33 gram ±100 biji



 **Madu Trigona (Klanceng)**

- Madu murni
- Apis tigon*a

230 gram



 **Madu Al Barqy Madu Murni**

- Nektar Akasia
- Apis Mellifera*

500 gram





### KCD (Clean & Detox Capsule)

- 100% herbal
- Bantu proses pengobatan

100 kapsul



### Madu Anak Yumna

- Madu Multivitamin
- Madu Herbal

150 gram

325 gram



### Serbuk Madu

- Ekstrak madu 100%
- Tanpa pengawet dan pemanis

250 gram



### Bee Pollen

- Murni 100%
- Kualitas premium

100 gram



Analisis Pasar. Indonesia memiliki penduduk 270 jt. Saat ini kebutuhan pengobatan tradisional dan sesuai syariah salah satunya melalui pengobatan herbal dengan bahan dasar madu dan herbal lainnya yang diminati oleh masyarakat. RMI hadir untuk memberikan kebutuhan konsumsi herbal tradisional dengan menyediakan berbagai varian produk herbal yang dibutuhkan masyarakat. Dalam menjalankan usahanya tentu tidak terlepas juga dari permasalahan yang dihadapi oleh Rumah Madu Indonesia, diantaranya adalah :

1. Penerapan teknologi dalam pengembangan produk dan kemasan masih adanya kendala, karena belum memiliki alat/mesin yang dibutuhkan untuk kemasan produk (packaging), pelabelan beberapa produk yang masih menggunakan alat/mesin sewa, sehingga mengganggu dalam produksi.
2. Perlunya pengembangan digital marketing karena masih belum optimal dalam promosi dengan mengikuti trend yang terjadi pada saat ini di dunia digital

melalui pengembangan creative content market place.

3. Penerapan proses produksi yang belum sesuai standar keselamatan dan Kesehatan kerja serta kurang memperhatikan faktor higienist, yang akan difokuskan dalam program kemitraan masyarakat dengan pengabdian pada masyarakat.

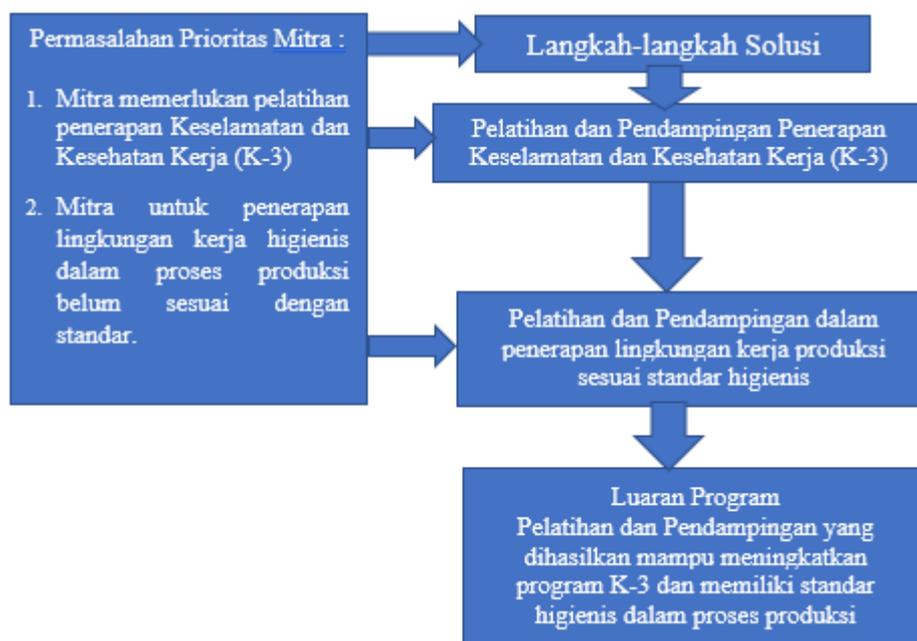
Untuk mengatasi permasalahan mitra, maka kami tim pengusul memberikan atau memfasilitasi untuk pelatihan mengenai penerapan standar keselamatan dan kesehatan kerja serta standar higienist dalam produksi yang dibutuhkan mitra, dari pemanfaatan alat produksi dan penataan ruangan yang sudah ada di Mitra/pelaku usaha dengan diberikannya penajaman dalam pengembangan standar K-3 dalam pembuatan produk yang dapat menambah pengetahuan, sehingga mitra usaha mampu memiliki standar dalam penerapan keselamatan dan kesehatan kerja serta memperhatikan standar higienist dalam pengembangan usahanya.

## 2. METODE

Metode pelaksanaan program penerapan keselamatan dan kesehatan kerja pada mitra dimulai dengan metode pendekatan yang berfokus pada identifikasi permasalahan mitra. Pada tahap awal, dilakukan observasi dan wawancara langsung dengan pemilik usaha untuk mendapatkan gambaran kondisi mitra serta mengidentifikasi permasalahan atau kendala yang dihadapi. Langkah selanjutnya adalah pelatihan, yang mencakup penerapan dan pengembangan program keselamatan dan kesehatan kerja (K-3). Pelatihan ini mencakup strategi higienis dalam penataan lingkungan kerja dan menyiapkan produk yang sehat. Untuk memastikan efektivitas pelatihan, instruktur yang berpengalaman dalam bidang K-3 diundang untuk memberikan bimbingan.

Pendampingan operasional dilakukan untuk mentransfer ilmu pengetahuan dan teknologi

(IPTEK) kepada mitra, sehingga mereka dapat mempraktikkan hasil dari bimbingan teknis dan pelatihan yang telah diberikan. Tujuan dari metode ini adalah untuk mengatasi permasalahan yang terjadi pada mitra melalui praktek langsung dan pelatihan dalam pengembangan program K-3 serta penerapan strategi higienis produk. Selain itu, partisipasi mitra dalam pelaksanaan program sangat penting. Mitra diharapkan berperan aktif dari tahap persiapan hingga pendampingan, termasuk menyiapkan sarana prasarana dan mengikuti pelatihan serta simulasi secara antusias dengan metode interaktif dua arah. Langkah evaluasi pelaksanaan program dilakukan berdasarkan solusi atas permasalahan prioritas yang telah ditetapkan, sebagaimana diilustrasikan pada gambar di bawah ini.



Gambar 1. Rencana Langkah-langkah Solusi atas permasalahan Prioritas Pada Mitra

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) yang berfokus pada penerapan program Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K-3) dan standar higienis bertujuan untuk meningkatkan pemahaman mitra mengenai pentingnya aspek-aspek tersebut dalam proses produksi. Program ini dirancang untuk mencapai keluaran yang diharapkan, yaitu peningkatan kesadaran dan keterampilan dalam menerapkan

praktik K-3 dan standar higienis di Rumah Madu Indonesia. Melalui kegiatan pelatihan yang dilaksanakan, mitra memperoleh pemahaman yang komprehensif tentang pentingnya program K-3 dan standar higienis dalam mengembangkan produksi usaha.

Pelatihan ini berhasil mendorong semangat dan kesadaran para pengelola Rumah Madu Indonesia untuk memaksimalkan program K-3. Pelatihan tersebut juga meningkatkan kesadaran

mereka akan pentingnya standar higienis dalam proses produksi, yang pada gilirannya dapat memaksimalkan kreativitas dalam penerapan program K-3 dan standar higienis. Langkah ini dianggap sebagai bentuk pelayanan yang lebih baik untuk kenyamanan konsumen dan pihak pengelola usaha. Selain itu, penerapan program K-3 dan standar higienis diharapkan dapat meningkatkan pemahaman mitra tentang keselamatan dan kesehatan kerja yang akan diterapkan dalam pengembangan usaha melalui kepercayaan dan kenyamanan konsumen.

Menurut hasil wawancara dengan pemilik usaha, pelatihan penerapan program K-3 dan standar higienis telah mendorong semangat yang lebih kuat untuk mengevaluasi penerapan program keselamatan dan kesehatan kerja. Hal ini juga meningkatkan perhatian mereka dalam penerapan standar higienis di lingkungan usaha, khususnya selama proses produksi. Pelatihan ini dilaksanakan di Rumah Madu Indonesia, Jalan Manglayang Nomor M28, Rt. 02/Rw. 18 Parongpong, Kabupaten Bandung Barat, dengan dua kali pertemuan pada tanggal 25 Januari 2024 dan 10 Juli 2024.

Dr. Heri Erlangga, S.Sos., M.Pd, yang memiliki pengalaman dalam mengelola sarana-prasarana gedung dan perkantoran serta berlangganan Majalah PROTEKSI, memimpin pelatihan ini. Dengan berbagi pengetahuan dan pengalaman, kegiatan ini diharapkan dapat mempercepat penerapan program K-3 dalam memajukan usaha Rumah Madu Indonesia dan mengembangkan produksi dengan standar higienis. Diskusi yang dikemas dalam bentuk sharing keilmuan dan pengalaman antara pemilik RMI dan Tim PKM Dosen Program Studi Administrasi Bisnis ini membahas upaya-upaya yang telah dilakukan dalam penerapan program K-3 dan standar higienis dalam proses produksi.

Hasil dari pelatihan ini menunjukkan beberapa poin penting. Pertama, pelatihan penerapan program K-3 meningkatkan pemahaman mitra tentang pentingnya keselamatan dan kesehatan kerja serta standar higienis yang akan diterapkan untuk pengembangan fasilitas kerja. Secara praktis, mitra belajar bagaimana menerapkan program K-3 dalam pengembangan produksi, meskipun masih terdapat kendala dalam ketersediaan

fasilitas dan alat produksi. Kedua, penerapan standar higienis dalam proses produksi menjadi lebih diperhatikan, mengingat produk yang dihasilkan berupa herbal yang dikonsumsi oleh manusia. Ketiga, pelatihan ini memaksimalkan penerapan program K-3 dengan standar higienis dalam produksi berbagai herbal, sehingga dapat menjamin mutu produk antara RMI dan konsumen.

Pelatihan penerapan keselamatan dan kesehatan kerja (K-3) harus lebih mengutamakan upaya-upaya promotif dan preventif. Namun, penerapan K-3 di Indonesia saat ini masih cenderung reaktif dan kuratif. Kesehatan dan keselamatan pekerja harus menjadi tujuan penting dalam penerapan budaya K-3 di Indonesia, terutama untuk mengantisipasi perubahan lingkungan kerja yang terjadi seiring dengan transisi menuju era Industri 5.0. Era ini akan memicu perubahan budaya kerja, pola kerja, dan bahkan profesi baru, yang semuanya akan mempengaruhi risiko K-3 bagi para pekerja. Kondisi ini membutuhkan penyesuaian, transformasi, dan inovasi pada semua sektor kehidupan untuk tetap menjaga efektivitas dan efisiensi dalam mencegah terjadinya kecelakaan kerja dan penyakit akibat kerja (PAK).

Koordinator Pemeriksaan Norma K-3 di Ditjen Pembinaan Pengawasan Ketenagakerjaan dan K-3 Kementerian Tenaga Kerja RI, Sudi Astono, mencatat bahwa jumlah pekerja yang mengalami kecelakaan kerja (KK) dan PAK terus meningkat. Pada tahun 2020, jumlahnya mencapai 221.740 pekerja, dan pada 2021 meningkat menjadi 234.370 atau naik 5,6%. Seiring dengan itu, biaya Jaminan Kecelakaan Kerja (JKK) yang dikeluarkan BPJS Ketenagakerjaan juga meningkat lebih dari 14%, dari Rp1,56 triliun pada 2020 menjadi Rp1,79 triliun pada 2021. Data tersebut menunjukkan pentingnya upaya promotif dan preventif dibandingkan dengan yang reaktif dan kuratif dalam penerapan K-3. Meskipun alokasi dana JKK dari BPJS Ketenagakerjaan besar, penanganan K-3 yang masih cenderung reaktif dan kuratif menunjukkan bahwa K-3 belum menjadi budaya perusahaan di Indonesia.

Syarat-syarat penerapan K-3 di tempat kerja tertuang dalam Undang-Undang No 1 Tahun 1970 tentang Keselamatan Kerja. Pasal 3 UU tersebut mencantumkan 18 syarat penerapan

keselamatan kerja di tempat kerja, yang mencakup pencegahan kecelakaan kerja, pengurangan bahaya kebakaran dan peledakan, pemberian jalur evakuasi, pemberian alat pelindung diri (APD) kepada tenaga kerja, pengendalian suhu, kelembaban, debu, kotoran, asap, uap, gas, radiasi, kebisingan, dan getaran, hingga pencegahan penyakit akibat kerja dan keracunan. Setiap tempat kerja harus mengaplikasikan K-3 sebagai bagian dari kesejahteraan karyawan, yang juga diatur dalam Peraturan Pemerintah Nomor 50 Tahun 2012 tentang Penerapan Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja.

Pentingnya penerapan K-3 di tempat kerja tidak hanya bermanfaat bagi pekerja, tetapi juga perusahaan. Bagi pekerja, K-3 membantu memahami bahaya dan risiko pekerjaan, mengaplikasikan tindakan pencegahan kecelakaan, mengetahui hak dan kewajiban terkait K-3, serta partisipasi dalam membuat lingkungan kerja lebih aman. Bagi perusahaan, K-3 melindungi pekerja dan fasilitas produksi dari kecelakaan dan penyakit akibat kerja, mengurangi waktu hilang akibat kecelakaan kerja, menurunkan biaya asuransi tenaga kerja, mematuhi regulasi terkait K-3, memperoleh citra positif, dan terhindar dari denda akibat kecelakaan kerja.

Selain perusahaan dan pekerja, masyarakat juga mendapatkan manfaat dari penerapan K-3, seperti terlindungi dari kecelakaan kerja atau penyakit akibat kerja yang disebabkan oleh kegiatan operasional perusahaan. Masyarakat juga memperoleh pengetahuan tentang keselamatan di rumah, memastikan anggota keluarga dapat pulang dari tempat kerja dengan selamat, dan memastikan kelangsungan ekonomi keluarga dapat terus berjalan.

Untuk menerapkan K-3 di tempat kerja, perusahaan perlu membuat aturan atau regulasi terkait keselamatan dan kesehatan kerja, melakukan sosialisasi kepada karyawan, mengidentifikasi potensi bahaya dan evaluasi risiko, melakukan inspeksi tempat kerja secara berkala, menerapkan jam kerja yang wajar, memantau kesehatan pekerja, mengadakan program antisipasi keadaan darurat, menjaga kondisi lingkungan perusahaan, mengevaluasi program K-3 secara berkala, dan menyediakan

peralatan K-3 yang lengkap dan sesuai kebutuhan.

Penerapan standar higienis dalam sanitasi makanan juga sangat penting untuk menjaga kualitas produk agar tetap aman dikonsumsi oleh konsumen. Langkah-langkah yang perlu diperhatikan dalam menyusun rencana higienis sanitasi makanan mencakup evaluasi risiko, menentukan tujuan dan kebijakan, mengidentifikasi langkah-langkah pencegahan, pelatihan bagi staf, pemantauan dan audit, penanganan produk tidak aman, komunikasi internal dan eksternal, pembaruan dan perbaikan, serta kepatuhan peraturan. Penerapan higienis sanitasi makanan yang baik sangat penting untuk menjaga kesehatan dan mencegah penyebaran penyakit yang disebabkan oleh kontaminasi makanan

#### **4. PENUTUP**

##### **Kesimpulan**

Memiliki rencana higienes sanitasi makanan merupakan bentuk dari komitmen perusahaan untuk menjamin kualitas dan keamanan makanan yang akan dikonsumsi oleh konsumen. Sehingga proses produksi dan distribusi yang dijalankan sesuai dengan standar keamanan yang tinggi. Dengan demikian, bisnis perusahaan Anda akan terus berkembang dan menjadi pilihan utama bagi konsumen. Konsumen bisa membayangkan akan seperti apa produk yang menjaga Higienes ketika mengkonsumsinya.

Oleh karena itu, maka para pelaku usaha dituntut untuk selalu berinovasi, dan berkreasi dalam menjaga Keselamatan dan Kesehatan Kerja juga menerapkan standar Higienes proses produksi makanan dan minuman herbal. Akhirnya diharapkan dengan penerapan K-3 dan standar Higienes bisa menjadi salah satu sarana promosi dalam memperkuat kepercayaan konsumen juga memberi kenyamanan pada pegawai di lingkungan kerja.

Tujuan dari Kegiatan Pelatihan/Bimbingan penerapan standar Higienes ini adalah untuk meningkatkan kualitas produk RMI yang dilakukan oleh instruktur Erti Dinahayati, S.Si., M.Stat

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik usaha RMI Bapa Indra Budi Darmawan, dengan adanya pelatihan penerapan program K-3 dan standar Higienes adalah dapat membuat

kenyamanan lingkungan kerja dan lebih menjamin kualitas produk lebih aman dan sehat untuk dikonsumsi..

## 5. DAFTAR PUSTAKA

- Satya Darmayani, dkk, 2023 (Cetakan ke-1), Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K-3), Penerbit Widina Bhakti Persada Bandung.
- Tim K3 FT UNJ, 2014, Buku Ajar Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K-3), Jogyakarta.
- Irawan, Djoko Windu, 2019, Prinsip-prinsip Hygienisitas Makanan Minuman, Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES), Ponorogo.
- Lenie Marlinae, dkk, 2021 (Cetakan ke-1), Buku Ajar Higiene Makanan dan Minuman, Penerbit CV Mine, Jogyakarta.
- Gusti, I., Darya, P., &Madani, S. (2012). "Pengaruh Ketidakpastian Lingkungan dan Karakteristik Kewirausahaan Terhadap Kompetensi Usaha dan Kinerja Usaha Mikro Kecil di Kota Balikpapan."In Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan(Vol.1).
- Erlangga, Heri, The Effect of Product Promotion and Innovation Activities on Marketing Performance in Middle Small Micro Enterprises in Cianjur, Budapest International Research and Critics Institute-Journal (BIRCI-Journal) Volume 4, No 1, February 2021.
- Erlangga, H., Purwanti, Y., & Mulyana, Y. (2022). Entrepreneurial Spirit of Domestic Business Actor Digital Marketing for MSMEs in Bandung City. *Jurnal Administrare: Jurnal Pemikiran Ilmiah Dan Pendidikan Administrasi Perkantoran*, 8(2), 539-548..
- Erlangga, H. (2021). Effect of digital marketing and social media on purchase intention of Smes food products. *Turkish Journal of Computer and Mathematics Education (TURCOMAT)*, 12(3), 3672-3678..
- Nani, N., Narimawati, U., Affandi, A., & Erlangga, H. (2022). Effects of Promotion and Price on the Purchasing Decisions of Herbs Product. *International Journal of Education, Information Technology, and Others*, 5(2), 138-146..
- Hartuti, E. T. K., Narimawati, U., Affandi, A., Priadana, S., & Erlangga, H. (2022). Pengaruh Inovasi Produk dan Persepsi Konsumen terhadap Keputusan Pembelian serta Implikasinya pada Citra Perusahaan UMKM Makanan Tradisional Getuk Goreng di Kabupaten Banyumas Provinsi Jawa Tengah. *JIIP- Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 5(4), 1144-1149.