



Sosialisasi Higiene Sanitasi Makanan dan Pengelolaan Bahan Kimia pada Pekerja UMKM Kota Palembang

Arie Anggara^{1*}, Doly Nofiansyah², Hala Haidir³

^{1,2,3} Universitas Indo Global Mandiri, Palembang, Indonesia

*Corresponding author: arie_anggara@uigm.ac.id

Received 09-04-2025

Revised 17-04-2025

Published 02-06-2025

ABSTRAK

Permasalahan higiene sanitasi makanan dan pengelolaan bahan kimia di Kota Palembang, berdasarkan hasil penelitian terdahulu menunjukkan rendahnya perilaku higienis para penjamah makanan di sektor UMKM, seperti ketidakpatuhan dalam mencuci tangan, serta tidak menggunakan celemek dan sarung tangan. Hal ini sejalan dengan temuan laboratorium yang mengidentifikasi kontaminasi bakteri *Escherichia coli* pada beberapa sampel makanan dan minuman UMKM yang melebihi nilai ambang batas. Kegiatan ini bertujuan untuk melakukan sosialisasi higiene sanitasi makanan dan pengelolaan bahan kimia pada pekerja UMKM Kota Palembang. Metode yang digunakan yaitu persiapan kegiatan sosialisasi, pelaksanaan kegiatan sosialisasi dan evaluasi kegiatan. Hasil Post-test menunjukkan ada peningkatan pengetahuan terkait higiene sanitasi makanan dan pengelolaan bahan kimia pada pekerja UMKM makanan yaitu sebanyak 12 peserta (60%) memiliki pengetahuan "Sangat baik". Dengan berlangsungnya kegiatan sosialisasi higiene sanitasi makanan dan pengelolaan bahan kimia pada pekerja UMKM Kota Palembang, diharapkan dapat meningkatkan produktivitas dan citra yang baik pekerja UMKM makanan Kota Palembang.

Kata kunci: Bahan Kimia; Higiene Sanitasi Makanan; Penjamah Makanan; UMKM;

ABSTRACT

*The issue of food hygiene, sanitation, and chemical management in Palembang, based on previous research, shows low hygienic practices among food handlers in the Workers of Small and Medium Enterprises (SMEs) sector, such as non-compliance with handwashing and failure to use aprons and gloves. This is consistent with laboratory findings that identified *Escherichia coli* contamination in several food and beverage samples from SMEs, exceeding established food safety limits. This activity aims to socialize food sanitation, hygiene, and chemical management among workers of SMEs in Palembang City. The methods used are preparation of socialization activities, implementation of socialization activities, and evaluation of activities. Post-test results showed that there was an increase in knowledge related to food sanitation hygiene and chemical management among food SMEs workers, namely 12 participants (60%) had "very good" knowledge. By carrying out socialization activities on food sanitation hygiene and chemical management among Palembang City SMEs workers, it is hoped that it can increase the productivity and good image of Palembang City food SMEs workers.*

Keywords: Chemicals; Food Sanitation Hygiene; Food Handlers; SMEs;

PENDAHULUAN

Faktor penting dalam penyediaan pangan bagi masyarakat adalah keamanan pangan (Natasyari & Rosida, 2023). Hal ini penting dan utama dalam kehidupan



Masyarakat (Haidir *et al.*, 2023). Hal ini menjadi semakin relevan apabila dikaitkan dengan produk kuliner UMKM, yang harus memenuhi standar keamanan, kesehatan, dan kehalalan (Satria *et al.*, 2024). Penerapan keamanan pangan bertujuan untuk mencegah kontaminasi bahan berbahaya seperti bakteri atau material lain yang dapat menyebabkan keracunan (Perdana, 2023).

Pekerja UMKM sebagai Penjamah makanan berperan penting dalam mencegah insiden penyakit yang dapat merugikan masyarakat (Palupi *et al.*, 2023). Bakteri dan virus dapat ditularkan melalui cairan tubuh manusia seperti keringat dan cairan lainnya (Anggara & Handari, 2016). Bakteri atau zat pencemar yang berasal dari tubuh manusia dapat mengkontaminasi makanan sehingga tidak aman untuk dikonsumsi dan berisiko menyebabkan penyakit (Indraswati *et al.*, 2024).

Berdasarkan data hasil penelitian pada UMKM di Kota Palembang terhadap 11 pekerja penjamah makanan menunjukkan bahwa, sebagian pekerja masih belum menerapkan perilaku higienis yang memadai. Tercatat sebanyak 3 orang belum terbiasa mencuci tangan sebelum menangani makanan, 9 pekerja tidak menggunakan celemek, serta 5 pekerja tidak memakai sarung tangan saat bersentuhan langsung dengan makanan (Ulfah, 2022).

Sikap negatif ini mencerminkan rendahnya kesadaran akan pentingnya penggunaan alat pelindung diri (APD), seperti celemek, penutup kepala, dan sarung tangan, yang merupakan bagian dari praktik sanitasi makanan yang baik. Ketidakpatuhan ini berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi silang serta membahayakan keamanan pangan. Temuan tersebut sejalan dengan hasil penelitian Maftukhah (2024) yang mengidentifikasi adanya hubungan antara sikap kerja dan personal hygiene pada penjamah makanan UMKM di Kota Palembang, dengan nilai signifikansi $p = 0,001$ (Maftukhah, 2024).

Selain aspek perilaku penjamah makanan, bukti laboratorium juga menunjukkan adanya kontaminasi mikrobiologis pada makanan UMKM di Kota Palembang. Penelitian yang dilakukan oleh Lubis (2023) terhadap produk makanan yang dijual oleh UMKM di Palembang menemukan bahwa dari 12 sampel yang diuji, empat di antaranya (berkode D1, M1, M2, dan M3) positif mengandung bakteri *Escherichia coli* (Lubis *et al.*, 2023). Hasil serupa juga ditemukan dalam penelitian yang dilakukan oleh Nurhidayanti (2022) terhadap produk minuman UMKM, khususnya es kacang merah. Melalui uji laboratorium dengan metode *Total Plate Count* (TPC) dan *Most Probable Number* (MPN), diketahui bahwa seluruh dari 10 sampel mengandung bakteri *E. coli* dalam jumlah yang melebihi ambang batas yang ditetapkan (Nurhidayanti & Tambunan, 2022).

Pengolahan makanan yang tidak higienis dan sanitasi yang tidak memadai akan mempengaruhi hasil dari sebuah produk makanan yang dihasilkan (Nursini *et al.*, 2023). Dalam menerapkan aspek keamanan pangan, setiap industri pangan termasuk UMKM perlu memberlakukan keamanan pangan dalam pengolahan pangan yang baik dengan cara memperhatikan hygiene dan sanitasi (Asya *et al.*, 2023). Selain itu masalah

keamanan pangan juga harus menjadi perhatian dari usaha UMKM dalam menjaga kualitas produk makanan yang dihasilkan dengan baik (Perdana, 2023). Hal ini sejalan dengan pembangunan nasional di Indonesia yaitu menciptakan pertumbuhan ekonomi dan produktif (Haidir, 2021).

Dalam konteks ini, komunikasi K3 (Keselamatan dan Kesehatan Kerja) menjadi bagian penting dari kegiatan pendukung untuk mencegah kecelakaan dan penyakit akibat kerja, khususnya dalam sektor pengolahan pangan UMKM (Anggara *et al.*, 2025). Salah satu cara mewujudkan keamanan pangan adalah dengan menerapkan prinsip makanan yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal. Ini berarti makanan harus bergizi, bebas dari bahan kimia berbahaya, dan tidak tercemar zat asing lainnya (Anggaeni *et al.*, 2022). Dalam mewujudkan keamanan makanan yang dapat dilakukan yaitu berupa kegiatan sosialisasi pada pekerja dalam meningkatkan wawasan dalam keamanan makanan di UMKM (Natasyari & Rosida, 2023).

Sosialisasi kepada pekerja UMKM makanan dapat meningkatkan pemahaman mitra terhadap hygiene, sanitasi dan keselamatan kerja (Nursini *et al.*, 2023). Selain itu, edukasi kewirausahaan juga berperan dalam membentuk cara berpikir dan perilaku yang mendukung pengembangan usaha (Nofiansyah & Indriansyah, 2025). Sosialisasi keamanan pangan bertujuan meningkatkan pemahaman pekerja tentang pentingnya menjaga makanan tetap aman, bebas dari zat berbahaya, dan tidak membahayakan kesehatan konsumen atau masyarakat khususnya (Palupi *et al.*, 2023).

Tujuan dari kegiatan ini yaitu untuk memberikan pemahaman kepada pekerja UMKM pentingnya menjaga kebersihan di tempat kerja terkait pengelolaan bahan makanan dan bahan lainnya. Melatih pekerja UMKM dalam pengelolaan bahan kimia dengan aman dan efisien, mengurangi risiko kecelakaan, dan mencegah kontaminasi bahan kimia pada makanan.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dilakukan pada tanggal 15 September 2024 di Kota Palembang pada UMKM binaan LPP – PEKKA Yayasan Masjid Agung Kota Palembang sebanyak 20 peserta. Pelaksanaan PKM dengan metode sosialisasi yang digunakan adalah presentasi materi dengan materi yang disampaikan adalah hygiene sanitasi makanan (*food hygiene*) dan pengelolaan bahan kimia pada pekerja UMKM. Dalam proses pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan Langkah sebagai berikut:

1) Persiapan kegiatan Sosialisasi

Dalam melakukan persiapan kegiatan pengabdian, persiapan yang dilakukan adalah penataan ruangan serta kursi, persiapan sarana pendukung presentasi, materi presentasi, persiapan alat peraga APD dan dokumentasi.

2) Pelaksanaan kegiatan Sosialisasi

Kegiatan sosialisasi ini dimulai dengan registrasi peserta yang dibantu oleh dua orang mahasiswa Prodi K3 UIGM dengan jumlah peserta sosialisasi sebanyak 20 orang peserta. Kemudian kegiatan ini dibuka oleh ketua LPP-PEKKA.

Sebelum dilakukan Sosialisasi, pemateri dibantu oleh Mahasiswa dan MC untuk melakukan *Pre-test* dengan mendistribusikan pertanyaan pilihan berganda terkait higiene sanitasi makanan dan pengelolaan bahan kimia pada pekerja UMKM makanan. *Pre-test* ini bertujuan untuk mengetahui pengetahuan peserta terkait higiene sanitasi makanan dan pengelolaan bahan kimia.

Tabel 1. Roudown kegiatan Higiene Sanitasi Makanan dan Pengelolaan Bahan Kimia Pada Pekerja UMKM Kota Palembang

Tanggal	Jam	Kegiatan	PIC
15 September 2024	12.30 – 13.00	Registrasi Peserta	Mahasiswa
15 September 2024	13.00 – 13.15	Pembukaan dan Sambutan	MC
15 September 2024	13.15 – 13.25	Pre-test	Mahasiswa
15 September 2024	13.25 – 14.00	Materi Higiene Sanitasi Makanan dan Diskusi	Pemateri
15 September 2024	14.00 – 14.35	Materi Pengelolaan Bahan Kimia dan Diskusi	Pemateri
15 September 2024	14.35 – 14.45	Praktek cara pemakaian APD	Peserta dan Mahasiswa
15 September 2024	14.45 – 14.55	Post test	Mahasiswa
15 September 2024	14.55 – 15.10	Dokumentasi dan Penutup	MC dan Mahasiswa

Selanjutnya, kegiatan dilanjutkan dengan penyampaian materi diantaranya Sesi 1 dengan materi Higiene Sanitasi dan Sesi 2 dengan materi Pengelolaan Bahan Kimia, masing-masing materi diselingi dengan diskusi sesuai dengan materi yang disampaikan. Setelah itu dilakukan praktek cara penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) berupa masker, *hairnet*, *apron* dan sarung tangan.

3) Evaluasi Kegiatan Sosialisasi

Untuk melihat peningkatan pemahaman dan pengetahuan peserta terkait Higiene Sanitasi Makanan dan Pengelolaan Bahan Kimia pada pekerja UMKM kota palembang, maka dilakukan dengan pengisian *Post-Test* oleh peserta terkait pertanyaan mengenai materi yang telah disampaikan.

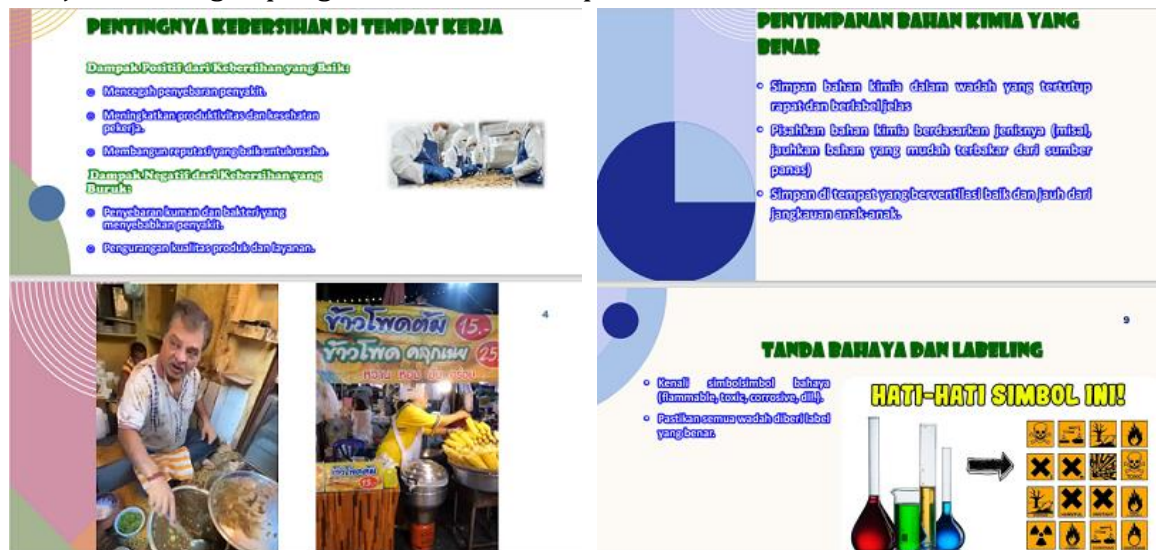
HASIL KEGIATAN



Gambar 1. Kegiatan Sosialisasi

Kegiatan PkM (Pengabdian kepada Masyarakat) ini dilakukan di kelurahan 19 Ilir, Kecamatan Bukit Kecil, Kota Palembang. Kegiatan ini dilakukan pada pekerja UMKM LPP – PEKKA dengan bidang usaha makanan yang dibina oleh Yayasan Masjid

Agung Kota Palembang sebanyak 20 peserta. Kegiatan ini dimulai dengan registrasi peserta selama 30 menit sebelum acara sosialisasi dimulai. Setelah itu kegiatan dilanjutkan dengan pembukaan acara sosialisasi oleh ketua LPP-PEKKA. Kemudian dilanjutkan dengan pengisian *Pre-test* oleh peserta sosialisasi.



Gambar 2. Contoh Materi Sosialisasi terkait hygiene sanitasi makanan dan pengelolaan bahan kimia



Gambar 3. Sosialisasi Cara menggunakan APD

Sesi 1 dimulai dengan penyampaian tujuan dari sosialisasi terkait hygiene sanitasi makanan pada pekerja UMKM makanan, dengan sub topik yang disampaikan adalah a) Apa pentingnya kebersihan di tempat kerja; b) Mengapa makanan dapat menyebabkan sakit; c) Bagaimana menghasilkan makanan yang sehat; d) Prinsip dasar hygiene sanitasi makanan; e) Protokol kebersihan saat bekerja dengan makanan; dan f) Langkah-langkah penerapan kebersihan. Kemudian dilanjutkan diskusi bersama terkait materi hygiene sanitasi makanan yang telah disampaikan.

Lalu dilanjutkan ke Sesi 2 dengan menyampaikan tujuan dari sosialisasi terkait pengelolaan bahan kimia pada pekerja UMKM makanan, dengan sub topik yang disampaikan adalah a) Pentingnya pengelolaan bahan Kimia yang benar; b) Kategori

Bahan Kimia; c) Prinsip dasar penggunaan aman bahan kimia; d) Bahan kimia yang digunakan sehari-hari; e) Dampak penggunaan bahan kimia; f) Penyimpanan bahan kimia yang benar; g) Tanda bahaya dan labeling; h) Prosedur pembuangan Bahan Kimia yang benar; dan i) Alat Pelindung Diri (APD). Kemudian dilanjutkan diskusi bersama terkait materi pengelolaan bahan kimia yang telah disampaikan. Kegiatan sosialisasi dilakukan dengan cara presentasi PPT kepada peserta melalui *projector* di dalam ruangan. Saat sosialisasi peserta aktif mengajukan pertanyaan kepada pemateri terkait materi yang disampaikan. Semua peserta cukup antusias dalam mengikuti kegiatan, bertanya dan menceritakan pengalamannya terkait pengelolaan dan penyajian makanan pada bidang usahanya.

Tabel 2. Hasil nilai *Pre-test* peserta

NO	Nilai Pre-test	Frekuensi	Persentase (%)
1	Kurang (<60)	9	45
2	Cukup (60 – 70)	9	45
3	Baik (71 – 80)	2	10
4	Sangat Baik (>81)	0	0

Hasil *Pre-test* menunjukkan bahwa mayoritas sebanyak 9 peserta (45%) dengan pengetahuan yang kurang terkait higiene sanitasi makanan dan pengelolaan bahan kimia pada pekerja UMKM makanan. Dan dari hasil *Pre-test* juga diketahui bahwa terdapat sebanyak 2 peserta (10%) dengan pengetahuan yang Baik terkait higiene sanitasi makanan dan pengelolaan bahan kimia pada pekerja UMKM makanan.

Tabel 3. Hasil nilai *Post-test* peserta

NO	Nilai Post-test	Frekuensi	Persentase (%)
1	Kurang (<60)	0	0
2	Cukup (60 – 70)	1	5
3	Baik (71 – 80)	7	35
4	Sangat Baik (>81)	12	60

Hasil *Post-test* menunjukkan bahwa terdapat sebanyak 12 peserta (60%) memiliki pengetahuan Sangat baik saat telah dilakukan sosialisasi higiene sanitasi makanan dan pengelolaan bahan kimia pada pekerja UMKM makanan. Dari hasil *Post-test* yang telah dilakukan dapat disimpulkan ada peningkatan pengetahuan terkait higiene sanitasi makanan dan pengelolaan bahan kimia pada pekerja UMKM makanan setelah dilakukan sosialisasi. Sejalan dengan hasil *post-test* Nursini (2023) menunjukkan bahwa pemahaman pekerja terkait hygiene perorangan, peralatan, sanitasi tempat kerja dan keselamatan kerja meningkat setelah dilakukan sosialisasi (Nursini *et al.*, 2023).

Kegiatan sosialisasi dengan peserta yang antusias dalam mengikuti kegiatan, bertanya dan menceritakan pengalamannya terkait pengelolaan dan penyajian makanan menunjukkan peningkatan pengetahuan terkait higiene sanitasi makanan dan pengelolaan bahan kimia pada pekerja UMKM Kota Palembang. Sesuai kegiatan yang dilakukan oleh Karina (2024) bahwa, hasil evaluasi kegiatan sosialisasi menunjukkan bahwa sebagian besar peserta merasa jelas dengan materi yang disampaikan dan menunjukkan minat dalam kegiatan sosialisasi (Karina *et al.*, 2024).

Diharapkan dengan melakukan sosialisasi penerapan higiene, sanitasi dan keselamatan kerja pada proses produksi dapat membantu dan meningkatkan mutu produk UMKM makanan yang dihasilkan (Nursini *et al.*, 2023). Sehingga, kualitas produk makanan yang aman dan berkualitas tinggi cenderung lebih diminati oleh konsumen (Palupi *et al.*, 2023).

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian “Sosialisasi Higiene Sanitasi Makanan dan Pengelolaan Bahan Kimia pada Pekerja UMKM Kota Palembang” yang telah dilakukan secara keseluruhan berjalan dengan baik dan kondusif. Luaran dari kegiatan ini yaitu untuk meningkatkan pengetahuan UMKM terhadap higiene sanitasi makanan dan pengelolaan bahan kimia.

Hasil *Pre-test* menunjukkan bahwa mayoritas sebanyak 9 peserta (45%) dengan pengetahuan yang “kurang” terkait higiene sanitasi makanan dan pengelolaan bahan kimia. Sedangkan Hasil *Post-test* menunjukkan ada peningkatan pengetahuan terkait higiene sanitasi makanan dan pengelolaan bahan kimia pada pekerja UMKM makanan yaitu terdapat sebanyak 12 peserta (60%) memiliki pengetahuan “Sangat baik”. Hal ini menunjukkan bahwa sosialisasi yang dilakukan dapat dipahami oleh peserta.

Saran untuk selanjutnya diharapkan perlu melakukan pelatihan lapangan (di lokasi UMKM) dan serta pendampingan terhadap penerapan higiene sanitasi makanan dan pengelolaan bahan kimia pada pekerja UMKM Kota Palembang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada para peserta UMKM, Ketua LPP-PEKA Yayasan Masjid Agung beserta staf, atas dukungan dan izin yang diberikan sehingga kegiatan pengabdian ini dapat terlaksana. Kami juga mengapresiasi partisipasi mahasiswa K3 UIGM yang telah berperan sebagai asisten lapangan dan membantu kelancaran pelaksanaan kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggaeni, T. T. K., Indraswari, N., & Sujatmiko, B. (2022). Sosialisasi Pangan ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal) dan Jajanan Sehat Dalam Upaya Meningkatkan Kesadaran Masyarakat atas Kualitas Hidup Sehat. *Media Kontak Tani Ternak*, 4(1), 27. <https://doi.org/10.24198/mktt.v4i1.38627>
- Anggara, A., & Handari, S. R. T. (2016). Determinan Perilaku Pencegahan Penularan

- Hepatitis B Pada Perawat di Rumah Sakit. *Indonesian Public Health Perspective Series (IPHPS)* 2016, 1, 373–387.
- Anggara, A., Yuhan, A., & Imron. (2025). Optimalisasi K3 Melalui Toolbox Meeting (TBM) pada Pekerjaan dengan Power Tools di Site. *Communnity Development Journal*, 6(1), 1031–1035. Komunikasi; Toolbox Meeting; Power Tools;
- Asya, L. N., Raharyanti, F., & Asnifatima, A. (2023). Analisis Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada UMKM (Studi Kasus Produksi Tahu Bapak Eman di Cibereum Kota Bogor) Tahun 2022. *Promotor*, 6(4), 360–374. <https://doi.org/10.32832/pro.v6i4.269>
- Haidir, H. (2021). Analisis Sektor Unggulan Dalam Pembangunan Wilayah Di Kabupaten Ogan Ilir. *Jurnal Ilmiah Tekno Global*, 10 No.1(2), 54–59. <http://ejournal.uigm.ac.id/index.php/TG/article/view/1908/1462>
- Haidir, H., Natul, A. S., Kospa, H. S. D., & Anggara, A. (2023). Pembuatan Profil Desa Sungsang I Kecamatan Banyuasin II Kabupaten Banyuasin. *I-Com: Indonesian Community Journal*, 3(4), 1931–1938.
- Indraswati, D., Salsabila, D. L., & Prihastini, L. (2024). Studi Higiene Sanitasi dan Kualitas Roti Mocca di UMKM. *JPKM Jurnal Profesi Kesehatan Masyarakat*, 5(2), 119–125. <https://doi.org/https://doi.org/10.47575/jpkm.v5i2.646>
- Karina, A., Alfarez, M. F., Fransiska, S. B., Selviani, D., Nurkholis, K. M. ., Lazuardi, S., & Haidir, H. (2024). Inovasi Pembuatan Sabun Cuci Binahong Peluang Usaha UMKM di Desa Tapus. 5(5), 8930–8936.
- Lubis, N. A., Prasetyo, D., & Ernia, R. (2023). Identifikasi Bakteri Escherichia Coli pada Jajanan yang Dijual di Kambang Iwak Kota Palembang. *MEDFARM: Jurnal Farmasi Dan Kesehatan*, 12(2), 152–161. <https://doi.org/10.48191/medfarm.v12i2.232>
- Maftukhah, N. A. (2024). Hubungan Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Terhadap Personal Hygiene Penjamah Makanan (Food Handler) Di Pasar Retail Jakabaring Palembang. *Journal Health Applied Science and Technology*, 2(1), 20–26. <https://doi.org/10.52523/jhast.v2i1.35>
- Natasyari, D. D. S., & Rosida. (2023). Sosialisasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) di UMKM Arjaya Pangan Nusantara, Surabaya. *DIANDRA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 21–26. <https://doi.org/https://doi.org/10.33005/diandra.v2i1.13>
- Nofiansyah, D., & Indriansyah, I. P. (2025). Strategi Pendidikan Kewirausahaan untuk Meningkatkan minat Mahasiswa dalam Belajar Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Syariah (JIMESHA)*, 5(1), 19–30.
- Nurhidayanti, N., & Tambunan, V. A. (2022). Analisis Escherichia coli pada Es Kacang Merah di Pasar Tradisional Plaju Kota Palembang. *Anakes : Jurnal Ilmiah Analisis Kesehatan*, 8(1), 49–58. <https://doi.org/10.37012/anakes.v8i1.846>
- Nursini, N. W., Yogeswara, I. B. A., Gunawan, P. W., & Kusumawati, I. G. A. W. (2023). Penerapan Hygiene Sanitasi dan Keselamatan Kerja Pada UMKM Setan Bali. *JPPM (Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 7(2), 315. <https://doi.org/10.30595/jppm.v7i2.11036>

- Palupi, F. H., Noviyanti, T. D., & Ribhi, A. A. (2023). Sosialisasi Penyuluhan Keamanan Pangan Pada Umkm. *Jurnal Pengabdian Kolaborasi Dan Inovasi IPTEKS*, 1(2), 361–368. <https://doi.org/https://doi.org/10.59407/jpki2.v1i4.62>
- Perdana, M. F. (2023). Analisis Food Safety Produk Kerupuk Kencur UMKM KWT Kenanga Dengan Metode HACCP. *Konferensi Nasional Penelitian Dan Pengabdian (KNPP)*, 3, 622–631.
- Satria, C., Nofiansyah, D., & Amintullah, N. (2024). Sosialisasi Dan Pelatihan Sertifikasi Produk Halal Pelaku Usaha Kantin IGM Dan Café Kopi Loer Palembang. *AKM: Aksi Kepada Masyarakat*, 4(2), 591–600. <https://doi.org/10.36908/akm.v4i2.998>
- Ulfah, M. (2022). Hygiene Sanitasi Pada Makanan di Angkringan 26 Ilir Kota Palembang. *Jurnal Kesehatan Saemakers PERDANA*, 5(1), 223–228. <https://doi.org/10.32524/jksp.v5i1.408>