

**LAPORAN MAGANG**  
**"HYGIENE SANITASI PABRIK KERUPUK NASI DI WILAYAH**  
**KERJA PUSKESMAS HUTAIMBARU**  
**KOTA PADANGSIDIMPUAN"**

**Peminatan Kesehatan Lingkungan**

**Disusun Oleh:**

**Risni Khairani Nst**  
**NIM. 22030057**



**PROGRAM STUDI**  
**ILMU KESEHATAN MASYARAKAT PROGRAM SARJANA**  
**FAKULTAS KESEHATAN UNIVERSITAS AUFA ROYHAN**  
**DI KOTA PADANGSIDIMPUAN**  
**TAHUN 2025**

**LAPORAN MAGANG**  
**“HIGIENE SANITASI PABRIK KERUPUK NASI DI**  
**WILAYAH KERJA PUSKESMAS HUTAIMBARU**  
**KOTA PADANGSIDIMPUAN”**

**Peminatan Kesehatan Lingkungan**

**Disusun Oleh:**

**Risni Khairani Nst**  
**NIM. 22030057**

**Padangsidimpuan, November 2025**

**Menyetujui**

**Pembimbing Lapangan**



**Marlinda Sarkanthy, SKM**  
**NIP.198006072006042005**


**Pembimbing Akademik**



**Arinil Hidayah, SKM, M.Kes**  
**NUPTK. 83507656662302243**

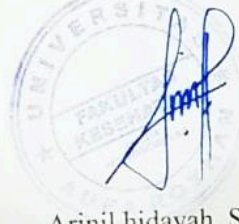
**Mengetahui**

**Ketua Program Studi Ilmu Kesehatan**  
**Masyarakat Program Sarjana**



**Nurul Hidayah Nasution, SKM, MKM**  
**NUPTK. 4244769670231063**

**Dekan Fakultas Kesehatan**  
**Universitas Aafa Royhan**



**Arinil hidayah, SKM, M.Kes**  
**NUPTK. 8350765666230243**

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, karena atas berkas dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Laporan Magang dengan judul “Hygiene Sanitasi Pabrik Kerupuk Nasi di wilayah Kerja Puskesmas Hutaimbaru Kota Padangsidempuan” dengan baik dan sesuai dengan waktu yang telah ditetapkan.

Dalam proses penyusunan laporan ini penulis banyak mendapatkan bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terimakasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada yang terhormat:

1. Arinil Hidayah, SKM, M.Kes, selaku Dekan Fakultas Kesehatan Universitas Afa Royhan di Kota Padangsidempuan, sekaligus pembimbing Akademik yang telah meluangkan waktu untuk membimbing serta memberikan kritik dan saran demi kesempurnaan dalam penulisan laporan magang ini.
2. Nurul Hidayah Nasution, MKM selaku ketua Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat Program Sarjana Fakultas Kesehatan Universitas Afa Royhan Kota Padangsidempuan.
3. Putri Runggu Siregar, SST., MKM selaku kepala Puskesmas Hutaimbaru yang telah memberikan izin dan sambutan yang sangat baik untuk penulis saat melaksanakan magang.
4. Malinda Sarianthy, SKM. selaku pembimbing lapangan yang telah meluangkan waktu untuk membimbing dan memberikan saran dalam melaksanakan magang ini

Kritik dan saran yang bersifat membangun peneliti harapkan guna perbaikan di masa mendatang. Mudah mudahan laporan ini bermanfaat bagi penulis dan pembaca. Aamiin

Padangsidempuan, November 2025

Penulis



## DAFTAR ISI

<b>LAPORAN MAGANG</b>	i
<b>KATA PENGANTAR</b>	ii
<b>BAB I</b>	1
<b>PENDAHULUAN</b>	1
1.1    Latar Belakang	1
1.2    Rumusan Masalah	3
1.3    Tujuan	3
1.4    Manfaat Magang	4
<b>BAB II</b>	6
<b>GAMBARAN UMUM INSTANSI TEMPAT MAGANG</b>	6
2.1    Profil Instansi	6
2.1.1    Profil Singkat Instalasi	6
2.1.2    Visi dan Misi	6
2.1.3    Tujuan Organisasi	7
2.2    Struktur Organisasi	7
2.3    Program dan Kegiatan Utama	7
<b>BAB III</b>	12
<b>KEGIATAN MAGANG</b>	12
3.1    Deskripsi Kegiatan	12
3.1.1    Jenis Kegiatan	12
3.1.2    Bentuk Kegiatan	12
3.2    Tugas dan Tanggung Jawab	13
3.3    Metode Pelaksanaan	14
3.4    Hasil Kegiatan Magang	15
<b>BAB IV</b>	17
<b>PEMBAHASAN</b>	17
4.1    Analisis Hasil Kegiatan Magang	17
4.1.1    Perencanaan Kegiatan Magang	17
4.1.2    Pengorganisasian Kegiatan Magang	17
4.1.3    Pelaksanaan	18
4.1.4    Monitoring Kegiatan Magang	19





4.1.5	Evaluasi Kegiatan Magang	19
4.2	Keterkaitan Antara Teori dan Praktik Dilapangan	19
4.2.1	Perencanaan Kegiatan Magang	19
4.2.2	Pengorganisasian	20
4.2.3	Pelaksanaan Kegiatan Magang	20
4.2.4	Monitoring Kegiatan Magang	21
4.2.5	Evaluasi	21
4.3	Faktor Pendukung dan Penghambat	21
4.3.1	Faktor Pendukung	21
4.3.2	Faktor Penghambat	22
4.4	Dampak Kegiatan yang Dicapai	23
4.4.1	Kontribusi Terhadap Instansi	23
4.4.2	Kontribusi Terhadap Masyarakat Sekitar	23
4.4.3	Refleksi Dampak Kegiatan Magang	24
<b>BAB V</b>		<b>25</b>
<b>PENUTUP</b>		<b>25</b>
5.1	Kesimpulan	25
5.2	Saran	26
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>		<b>28</b>





# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Program magang merupakan salah satu kegiatan yang dilaksanakan oleh mahasiswa untuk terjun di lapangan sesuai dengan bidang ilmu yang dimilikinya. Magang juga memberikan manfaat bagi mahasiswa untuk mengenal dan memahami kebutuhan dunia kerja, serta prioritas dalam dunia kerja. Program magang wajib diterapkan pada jenjang perguruan tinggi agar tercipta lulusan yang berkualitas, baik secara soft skill maupun hard skill (Zulfikarijah & Nurhasanah, 2022).

Puskesmas adalah Fasilitas Pelayanan Kesehatan tingkat pertama yang menyelenggarakan dan mengoordinasikan pelayanan kesehatan promotif, preventif, kuratif, rehabilitatif, dan/atau paliatif di wilayah kerjanya. Upaya Kesehatan adalah segala bentuk kegiatan dan/atau serangkaian kegiatan yang dilakukan secara terpadu dan berkesinambungan untuk memelihara dan meningkatkan derajat kesehatan masyarakat dalam bentuk promotif, preventif, kuratif, rehabilitatif, dan/atau paliatif oleh pemerintah pusat, pemerintah daerah, dan/atau masyarakat (Kemenkes, 2024).

Puskesmas merupakan fasilitas kesehatan yang menyelenggarakan upaya kesehatan masyarakat dan perseorangan tingkat pertama, dengan mengutamakan upaya promotif dan preventif. Puskesmas merupakan salah satu fasilitas kesehatan yang banyak dimanfaatkan oleh masyarakat. Setiap pelayanan jasa akan berdampak pada kemauan dari pelanggan untuk mendatangi tempat pelayanan dilaksanakan. Kepuasan pelanggan mempengaruhi kunjungan tersebut, sehingga pelayanan kesehatan yang prima menjadi hal yang utama dalam pelayanan kesehatan. Kepuasan pasien berhubungan langsung dengan pelayanan yang diberikan di puskesmas, apabila pemberi layanan melakukan service excellent diharapkan tingkat kepuasan pasien akan



meningkat (Theresia et al., 2020).

Masalah kesehatan masyarakat merupakan masalah kompleks yang berhubungan dengan berbagai aspek kehidupan lainnya. Strategi dalam menyelesaikan masalah kesehatan harus melibatkan berbagai aspek baik dari pemerintah, masyarakat, dan berbagai institusi termasuk institusi pendidikan. Mahasiswa sebagai salah satu agent of change juga memiliki kewajiban untuk terlibat dalam proses perubahan dan peningkatan derajat kesehatan masyarakat (Zulkarnaen, 2017).

Salah satu pelayanan kesehatan di Puskesmas yang penting di optimalkan yaitu kesehatan lingkungan. Pelayanan Kesehatan Lingkungan merupakan bagian integral dari pelayanan kesehatan di puskesmas, yang saling menunjang dan tidak dipisahkan dari pelayanan. Kesehatan dan Kesehatan Lingkungan merupakan faktor penting karena secara langsung berpengaruh terhadap kualitas sumber daya manusia di suatu negara (Susanti, 2022).

Makanan yang dibutuhkan harus sehat dalam arti memiliki nilai gizi yang optimal seperti: vitamin, mineral, hidrat arang, lemak dan lainnya. Makanan harus murni dan utuh dalam arti tidak mengandung bahan pencemar serta harus hygiene. Bila salah satu faktor tersebut terganggu makanan yang dihasilkan akan menimbulkan gangguan kesehatan dan penyakit bahkan keracunan makanan (Hidayati F, 2022).

Pada umumnya dalam pengolahan makanan selalu diusahakan agar makanan yang diolah menghasilkan makanan sehat dan lezat sehingga disukai oleh masyarakat serta dapat di jual dengan baik. terdapat 4 (empat) hal penting yang menjadi prinsip hygiene dan sanitasi makanan meliputi perilaku sehat dan bersih orang yang mengelola makanan, sanitasi makanan, sanitasi peralatan dan sanitasi tempat pengolahan Makanan (Taufik & Seftiono, 2018).

Kerupuk yang menjadi salah satu makanan pendamping yang banyak di konsumsi masyarakat indonesia mulai dari dewasa hingga



terkhususnya kalangan anak-anak, rasanya ada yang kurang lengkap jika menyantap makanan tanpa kerupuk, tidak hanya sebagai makanan pendamping kerupuk juga kerap kali dimakan langsung sebagai cemilan. (Astuti, 2018).

Indonesia punya satu kuliner lain yang selalu ada di atas meja makan, yakni kerupuk. Kerupuk memang menjadi salah satu kuliner yang tak pernah absen di atas meja makan, baik itu yang ada di rumah, di rumah makan kaki lima, hingga di restoran yang ada di seluruh Indonesia. Kerupuk seolah menjadi pelengkap santapan makan (Nadia Kesuma Astuti, 2018) selain sambal. Kerupuk termasuk makanan ringan yang terbuat dari bahan dasar tepung tapioka lalu dijemur hingga kadar airnya hilang dan digoreng sampai mengembang. Jika kita perhatikan, masyarakat Indonesia, terutama kita sendiri juga pasti sangat suka makan kerupuk. Tidak hanya sebagai cemilan ringan saja, tetapi juga sebagai teman wajib saat menyantap aneka kuliner, tanpa disadari ada banyak bahaya atau masalah dalam mengonsumsi kerupuk apalagi mengonsumsi dengan berlebihan seperti kasus tersebut.

Melalui kegiatan magang ini, penulis sebagai mahasiswa Program Studi Kesehatan Masyarakat dengan peminatan Kesehatan Lingkungan memperoleh kesempatan untuk mengamati secara langsung kondisi lapangan, Hygiene dan menganalisis penerapan sanitasi di area.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang kegiatan magang rumusan masalah dalam laporan ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana perencanaan penerapan hygiene dan sanitasi di Pabrik Kerupuk Nasi di wilayah kerja Puskesmas Hutaimbaru Kota Padangsidempuan?
2. Bagaimana proses pengorganisasian penerapan hygiene dan sanitasi pada Pabrik Kerupuk Nasi tersebut?
3. Bagaimana pelaksanaan hygiene dan sanitasi yang diterapkan dalam



proses produksi kerupuk nasi?

4. Bagaimana monitoring dan evaluasi yang dilakukan terkait penerapan hygiene dan sanitasi di Pabrik Kerupuk Nasi di wilayah kerja Puskesmas Hutaimbaru Kota Padangsidempuan?

### **1.3 Tujuan**

#### **1.3.1 Tujuan Umum**

Untuk mengetahui dan menganalisis penerapan hygiene dan sanitasi di Pabrik Kerupuk Nasi di wilayah kerja Puskesmas Hutaimbaru Kota Padangsidempuan, meliputi aspek perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, serta monitoring dan evaluasi.

#### **1.3.2 Tujuan Khusus**

1. Mengetahui perencanaan penerapan hygiene dan sanitasi di Pabrik Kerupuk Nasi.
2. Mengidentifikasi pengorganisasian dalam penerapan hygiene dan sanitasi yang diterapkan oleh pihak pabrik.
3. Menganalisis pelaksanaan hygiene dan sanitasi pada seluruh tahapan produksi kerupuk nasi.
4. Menilai kegiatan monitoring dan evaluasi yang dilakukan oleh pabrik maupun pihak Puskesmas Hutaimbaru terkait pelaksanaan hygiene dan sanitasi.

### **1.4 Manfaat Magang**

1. Bagi Mahasiswa
  - a) Menambah wawasan, pengalaman, dan keterampilan praktis dalam bidang Kesehatan Lingkungan, khususnya terkait pemantauan hygiene dan sanitasi pada industri pangan rumah tangga/pangan tradisional.
  - b) Mengembangkan kemampuan analisis dalam menilai kondisi kebersihan lingkungan produksi, peralatan, pekerja, serta faktor-



faktor yang memengaruhi keamanan pangan pada proses pembuatan kerupuk nasi.

- c) Menjadi sarana penerapan ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan ke dalam situasi kerja nyata, terutama dalam kegiatan inspeksi sanitasi dan evaluasi penerapan hygiene industri makanan.

## 2. Bagi Perguruan Tinggi

- a) Menjadi bentuk implementasi kegiatan akademik yang menghubungkan teori dengan praktik di lapangan, khususnya dalam pengawasan hygiene dan sanitasi pada usaha pangan.
- b) Menjadi bahan evaluasi terhadap kompetensi mahasiswa dalam menerapkan ilmu Kesehatan Lingkungan pada industri pangan tradisional dan dalam melakukan penilaian risiko kesehatan.

## 3. Bagi Instansi Tempat Magang (Puskesmas Hutaimbaru)

- a) Memberikan masukan dan rekomendasi bagi pengelola pabrik kerupuk nasi mengenai peningkatan hygiene, sanitasi, dan praktik produksi pangan yang lebih aman.
- b) Membantu Puskesmas memperoleh data lapangan terkait kondisi sanitasi pabrik kerupuk nasi, sebagai bahan evaluasi dan pembinaan sesuai program kesehatan lingkungan.
- c) Menjadi dasar bagi Puskesmas dalam merumuskan strategi pembinaan dan promosi kesehatan kepada pelaku usaha pangan untuk meningkatkan keamanan produk yang dikonsumsi masyarakat.

## 4. Bagi Masyarakat

- a) Mendapatkan produk kerupuk nasi yang lebih higienis, aman, dan berkualitas karena adanya peningkatan penerapan hygiene



dan sanitasi di pabrik.

- b) Meningkatkan kepercayaan dan kenyamanan masyarakat terhadap produk pangan lokal melalui pembinaan dan pengawasan yang dilakukan bekerja sama dengan Puskesmas.

### **1.5 Waktu Pelaksanaan Magang**

Kegiatan magang ini dilaksanakan di Puskesmas Hutaimbaru, Kecamatan Padangsidimpuan Hutaimbaru, Kota Padangsidimpuan, Provinsi Sumatera Utara. Puskesmas Hutaimbaru adalah sebuah fasilitas kesehatan yang menyediakan layanan kesehatan dasar untuk penduduk diwilayah tersebut.

Magang dilaksanakan selama 4 minggu, terhitung mulai tanggal 27 Oktober 2025 sampai dengan 22 November 2025 sesuai dengan jadwal yang telah ditetapkan oleh pihak kampus dan instansi tempat magang. Selama periode tersebut, mahasiswa melakukan observasi secara langsung di wilayah kerja puskesmas Hutaimbaru, untuk meninjau dan memahami kondisi kualitas sanitasi di lingkungan kerja di wilayah kerja Puskesmas Hutaimbaru.







## BAB II

### GAMBARAN UMUM INSTANSI TEMPAT MAGANG

#### 2.1 Profil Instansi

##### 2.1.1 Profil Singkat Instalasi

Puskesmas Hutaimbaru Padangsidimpuan adalah Unit Pelaksana Teknis Daerah (UPTD) pusat Kesehatan Masyarakat yang terletak di wilayah Kecamatan Padangsidimpuan Hutaimbaru, Kota Padangsidimpuan, Sumatera Utara. Puskesmas ini berfungsi sebagai fasilitas pelayanan kesehatan primer untuk masyarakat, yang menyelenggarakan berbagai program kesehatan seperti kesehatan ibu dan anak, imunisasi, serta kegiatan UKM (Upaya Kesehatan Masyarakat).



*Gambar 2.1 Puskesmas Hutaimbaru*

Kota Padangsidimpuan, secara keseluruhan berada pada Koordinat  $1^{\circ}08'0''$ - $1^{\circ}29'0''$  Lintang Utara dan  $99^{\circ}13'0''$ - $99^{\circ}21'0''$  Bujur Timur, dengan ketinggian rata-rata 1.100 meter di atas permukaan laut.

### 2.1.2 Visi dan Misi

#### a. Visi Puskesmas Hutaimbaru

“Mewujudkan Masyarakat Kecamatan Hutaimbaru untuk hidup sehat”

#### b. Misi Puskesmas Hutaimbaru

1. Meningkatkan SDM yang bermutu
2. Mendorong kemajuan masyarakat untuk berperan aktif dengan berperilaku hidup bersih dan sehat.
3. Mengembangkan manajemen sistem informasi puskesmas
4. Meningkatkan kerjasama yang harmonis dengan lintas sektor terkait dalam bidang pelayanan kesehatan.

### 2.1.3 Tujuan Organisasi

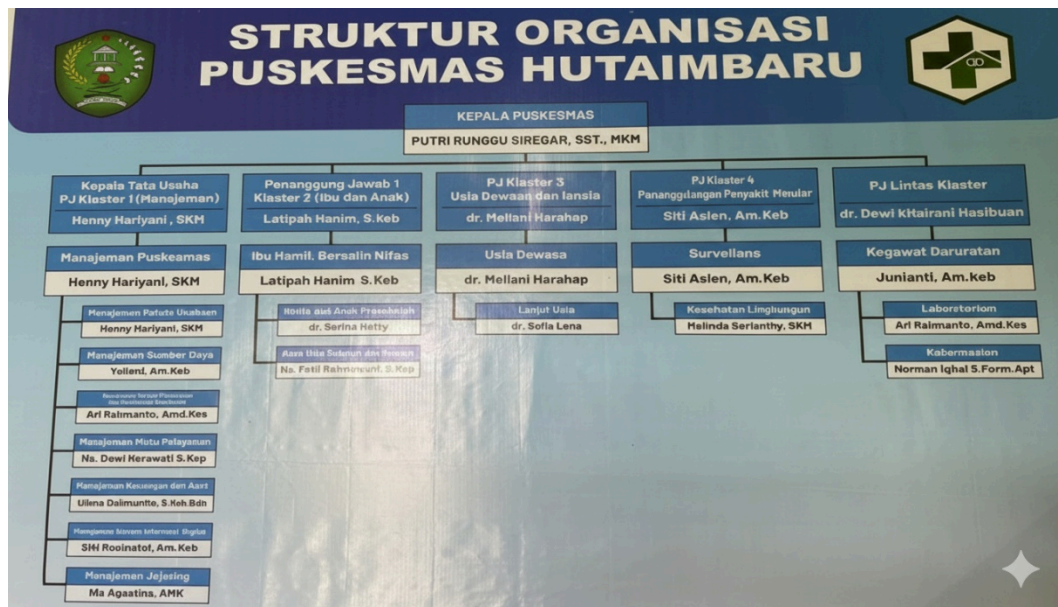
“Kesehatan Anda Kebanggaan Kami”

1. Memberikan pelayanan kesehatan yang aman, efektif, dan berkualitas sebagai bentuk komitmen bahwa kesehatan masyarakat adalah prioritas utama.
2. Meningkatkan derajat kesehatan masyarakat melalui upaya promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif yang terpadu dan berkesinambungan.
3. Mewujudkan sumber daya manusia Puskesmas yang profesional, berintegritas, serta mampu memberikan pelayanan prima kepada masyarakat.
4. Mengembangkan sistem manajemen dan informasi kesehatan yang efisien guna mendukung pelayanan yang cepat, tepat, dan transparan.
5. Memperkuat kerja sama lintas sektor dan pemangku kepentingan untuk mendukung terciptanya lingkungan dan



perilaku hidup sehat di wilayah kerja Puskesmas Hutaimbaru.

## 2.2 Struktur Organisasi



## 2.3 Program dan Kegiatan Utama

1. Program Kesehatan Ibu dan Anak (KIA)
  - a) Pemeriksaan kehamilan (ANC)
  - b) Pelayanan nifas dan neonatal
  - c) Pemantauan tumbuh kembang balita
  - d) Pelayanan kesehatan reproduksi

Program KIA bertujuan memastikan ibu dan anak mendapatkan layanan kesehatan yang optimal sejak masa kehamilan hingga anak usia balita. Kegiatan dalam program ini meliputi pemeriksaan kehamilan rutin, pemantauan kesehatan ibu

setelah melahirkan, dan tumbuh kembang balita. Pelayanan ini bertujuan menurunkan angka kesakitan dan kematian ibu serta meningkatkan kualitas kesehatan bayi dan balita.

## 2. Program Imunisasi

- a) Imunisasi dasar lengkap bayi
- b) Imunisasi lanjutan balita
- c) Imunisasi BIAS (anak sekolah)
- d) Pelaporan dan monitoring cakupan imunisasi

Program imunisasi merupakan upaya penting untuk mencegah penyakit menular yang dapat menyebabkan kejadian luar biasa. Kegiatan ini memastikan bayi, balita, dan anak sekolah mendapat vaksin sesuai jadwal, serta dilakukan pencatatan dan evaluasi cakupan. Program ini berperan penting dalam menekan kejadian penyakit yang dapat dicegah dengan imunisasi.

## 3. Program Perbaikan Gizi Masyarakat

- a) Penimbangan balita (posyandu)
- b) Pemberian PMT
- c) Konseling gizi
- d) Penanganan stunting dan wasting

Program gizi ditujukan untuk mencegah dan mengatasi kurang gizi terutama pada balita dan ibu. Kegiatan seperti penimbangan, pemberian makanan tambahan, dan konseling bertujuan memantau status gizi dan memberikan intervensi dini. Program ini mendukung upaya penurunan stunting dan meningkatkan kualitas pertumbuhan anak.

## 4. Program UKS (Usaha Kesehatan Sekolah)

- a) Pemeriksaan kesehatan siswa



b) Penyuluhan PHBS

c) Pemeriksaan anemia dan pemberian TTD

Program UKS mendukung terciptanya lingkungan sekolah sehat melalui pemeriksaan kesehatan, edukasi PHBS, dan pembinaan kader kesehatan sekolah. Kegiatan ini bertujuan meningkatkan derajat kesehatan peserta didik sehingga siap menerima pembelajaran dan mencegah penyakit di lingkungan sekolah.

5. Program Keluarga Berencana (KB)

a) Pelayanan kontrasepsi

b) Konseling kesehatan reproduksi

c) Penyuluhan KB dan pendampingan pasangan usia subur

Program KB bertujuan mengatur kehamilan dan meningkatkan kesehatan reproduksi keluarga. Pelayanan kontrasepsi dan konseling dilakukan untuk membantu keluarga merencanakan jumlah anak dan menjaga kesehatan ibu. Program ini menurunkan risiko kehamilan yang tidak direncanakan dan meningkatkan kesejahteraan keluarga.

6. Program Pengendalian Penyakit Tidak Menular (PTM)

a) Posbindu PTM

b) Skrining faktor risiko (DM, hipertensi, obesitas)

c) Pemantauan pasien PTM

Program PTM memperkuat pencegahan dan pengendalian penyakit kronis melalui skrining faktor risiko, pemeriksaan berkala, dan edukasi gaya hidup sehat. Kegiatan ini penting untuk mengurangi angka kesakitan akibat DM, hipertensi, dan penyakit degeneratif lainnya.



## 7. Program Pelayanan Kesehatan Lansia

- a) Posyandu lansia
- b) Pemeriksaan kesehatan rutin
- c) Edukasi penyakit degeneratif
- d) Aktivitas fisik lansia (senam lansia)

Program ini mendukung kesehatan lansia melalui pemeriksaan berkala, edukasi, dan kegiatan fisik terarah. Tujuannya meningkatkan kualitas hidup lansia dan mencegah komplikasi penyakit kronis.

## 8. Program Pengendalian TB Paru

- a) Penemuan kasus TB
- b) Pemeriksaan dahak
- c) Pengobatan

Program TB paru fokus pada penemuan dini, pengobatan tuntas, dan pencegahan penularan. Kegiatan mencakup pemeriksaan dahak, pemantauan minum obat, dan pelacakan kontak serumah. Program ini penting untuk memutus rantai penularan TB di masyarakat.

## 9. Program Kesehatan Lingkungan (Kesling)

- a) Pemeriksaan kualitas air
- b) Inspeksi jamban sehat
- c) Pengendalian vektor
- d) Pembinaan lingkungan sehat

Program kesling bertujuan menciptakan lingkungan yang sehat melalui pemantauan air bersih, sanitasi, pengendalian vektor, dan edukasi masyarakat. Program ini mencegah penyakit berbasis



lingkungan seperti diare dan DBD.

#### 10. Program Surveilans Kesehatan

- a) Surveilans KLB
- b) Penyelidikan epidemiologi

Program surveilans memantau kejadian penyakit secara terus-menerus untuk mencegah KLB. Data surveilans digunakan sebagai dasar tindakan cepat dan pencegahan penyebaran penyakit menular.

#### 11. Program HIV/AIDS

- a) Konseling dan tes HIV (VCT)
- b) Tes HIV untuk ibu hamil
- c) Rujukan ARV
- d) Edukasi pencegahan HIV

Program HIV bertujuan menurunkan penularan melalui tes dan konseling, deteksi dini pada ibu hamil, serta akses pengobatan ARV. Edukasi dilakukan untuk mencegah perilaku berisiko dan mengurangi stigma.

#### 12. Program Promosi Kesehatan (Promkes)

- a) Penyuluhan PHBS
- b) Pembinaan kader
- c) Kampanye kesehatan
- d) Penyediaan media edukasi

Program promkes mendukung seluruh program puskesmas melalui edukasi dan pemberdayaan masyarakat. Fokus kegiatan termasuk penyuluhan, pembentukan kader, dan kampanye kesehatan untuk meningkatkan perilaku hidup sehat.









## **BAB III**

### **KEGIATAN MAGANG**

#### **3.1 Deskripsi Kegiatan**

##### **3.1.1 Jenis Kegiatan**

Jenis kegiatan yang dilaksanakan dalam magang ini merupakan serangkaian aktivitas pengamatan, penilaian, dan pendampingan hygiene serta sanitasi pada Pabrik Kerupuk Nasi di wilayah kerja Puskesmas Hutaimbaru. Kegiatan ini mencakup inspeksi sanitasi lingkungan produksi, evaluasi prosedur pengolahan kerupuk nasi, identifikasi potensi risiko kontaminasi pada bahan baku maupun proses produksi, serta edukasi kesehatan lingkungan yang dilakukan bersama petugas Kesehatan Lingkungan Puskesmas Hutaimbaru.

Selain itu, kegiatan magang ini juga berfokus pada penguatan program keamanan pangan melalui penilaian kelayakan fasilitas produksi, pemantauan alur kerja pembuatan kerupuk nasi (workflow tracing), serta penyusunan rekomendasi perbaikan sanitasi yang dapat diterapkan langsung oleh pengelola pabrik. Kegiatan ini diharapkan dapat mendukung peningkatan mutu produk dan perlindungan kesehatan masyarakat.

##### **3.1.2 Bentuk Kegiatan**

Bentuk kegiatan yang dilakukan selama proses magang di Pabrik Kerupuk Nasi di wilayah kerja Puskesmas Hutaimbaru disusun berdasarkan tahapan perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, monitoring, dan evaluasi sehingga setiap aktivitas saling terhubung dan mendukung proses penilaian hygiene sanitasi pabrik

- 1. Observasi lapangan secara menyeluruh**

Kegiatan ini dilakukan sebagai langkah awal dalam perencanaan, yaitu mengumpulkan informasi mengenai kondisi pabrik. Hasil observasi menjadi dasar dalam menyusun fokus kegiatan magang dan menentukan aspek sanitasi yang perlu ditindaklanjuti

- 2. Pemeriksaan fasilitas sanitasi lingkungan**

Tahap ini merupakan bagian dari pelaksanaan, yaitu melakukan penilaian langsung terhadap fasilitas sanitasi seperti sumber air,

sistem pembuangan limbah, kebersihan peralatan, ventilasi, pencahayaan, dan penataan ruang produksi. Pemeriksaan dilakukan untuk melihat apakah praktik sanitasi di pabrik telah sesuai dengan standar hygiene sanitasi industri pangan

3. Penilaian hygiene personal pekerja

Kegiatan ini berkaitan erat dengan pengorganisasian, karena mencerminkan bagaimana pengelola pabrik mengatur pekerja dalam menerapkan kebersihan diri, kebiasaan cuci tangan, penggunaan pakaian kerja, dan perilaku higienis selama proses produksi. Penilaian dilakukan untuk mengetahui efektivitas pengaturan dan pembinaan yang diberikan oleh pengelola kepada pekerja

4. Pendokumentasian temuan lapangan

Pendokumentasian dilakukan sebagai bagian dari monitoring, yaitu mencatat kondisi fasilitas, mengambil foto, serta mengidentifikasi potensi risiko kontaminasi fisik, kimia, maupun mikrobiologi. Semua data dikumpulkan secara sistematis untuk memastikan setiap temuan terpantau dan dapat dianalisis lebih lanjut

5. Wawancara dan diskusi dengan pengelola pabrik

Kegiatan ini berfungsi sebagai bagian dari evaluasi, yaitu menggali informasi tentang manajemen produksi, rutinitas kebersihan, kendala yang dihadapi, serta tingkat pemahaman pengelola terhadap hygiene dan sanitasi. Hasil wawancara digunakan sebagai bahan refleksi untuk menilai kesesuaian antara praktik di lapangan dengan standar yang seharusnya diterapkan

6. Koordinasi dengan petugas Kesehatan Lingkungan Puskesmas Hutaimbaru

Koordinasi dilakukan untuk memastikan kegiatan magang selaras dengan program pembinaan sanitasi pangan. Kegiatan ini mendukung proses monitoring dan evaluasi melalui validasi temuan lapangan, diskusi mengenai standar penilaian, dan penyampaian rekomendasi perbaikan sanitasi yang dapat diterapkan oleh pabrik

### 3.2 Tugas dan Tanggung Jawab



Ketua : Marlinda Sarianthy, SKM

Anggota : Risni Khairani Nst

Riski Fitri Yanti Batubara

Nunut Yulfani Lubis

Juli Agusgtian

1. Melakukan observasi awal terhadap kondisi lingkungan pabrik, alur produksi, kebersihan area kerja, serta fasilitas sanitasi sebagai dasar perencanaan kegiatan magang
2. Melaksanakan pemeriksaan hygiene dan sanitasi pabrik yang meliputi penilaian kebersihan bahan baku, peralatan, ruang produksi, sumber air, dan sistem pembuangan limbah
3. Mengamati dan menilai hygiene personal pekerja, termasuk kebiasaan cuci tangan, penggunaan pakaian kerja, dan perilaku higienis selama proses produksi
4. Mendokumentasikan setiap temuan lapangan berupa catatan, foto, atau identifikasi potensi risiko kontaminasi sebagai bagian dari monitoring kondisi sanitasi pabrik
5. Melakukan wawancara dan diskusi dengan pengelola pabrik terkait prosedur kerja, kendala sanitasi, serta penerapan hygiene dalam proses produksi
6. Berkoordinasi dengan petugas Kesehatan Lingkungan Puskesmas Hutaimbaru untuk memastikan penilaian sanitasi sesuai standar dan sejalan dengan program pembinaan kesehatan lingkungan
7. Menyusun laporan hasil magang yang berisi temuan, analisis, dan rekomendasi perbaikan sanitasi bagi pabrik kerupuk nasi sebagai bentuk evaluasi akhir

### 3.3 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan magang di Pabrik Kerupuk Nasi disusun



berdasarkan tahapan perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, monitoring, dan evaluasi sehingga seluruh kegiatan berjalan terarah dan sesuai tujuan pembelajaran

#### 1. Observasi

Observasi adalah tindakan mengenali dan mencatat fakta atau kejadian. Observasi dilakukan secara menyeluruh mulai dari tahap penerimaan bahan baku hingga pengemasan akhir. Setiap bagian proses diperhatikan untuk menilai kebersihan lingkungan produksi, sanitasi alat dan wadah, perilaku pekerja, serta potensi kontaminasi. Observasi dilakukan berulang agar data yang diperoleh konsisten dan menggambarkan kondisi nyata.

#### 2. Tahap perencanaan

Mengumpulkan data awal melalui observasi pendahuluan untuk mengetahui kondisi pabrik, alur kerja, fasilitas sanitasi, serta risiko yang mungkin terjadi. Informasi ini digunakan untuk merancang langkah kerja selama magang agar lebih terfokus dan sesuai kebutuhan lapangan

#### 3. Tahap pengorganisasian

Mengatur pembagian kegiatan dengan memperhatikan aspek yang akan dinilai seperti fasilitas sanitasi, perilaku hygiene pekerja, dan manajemen pabrik. Pada tahap ini dilakukan koordinasi dengan pengelola pabrik dan petugas Kesehatan Lingkungan Puskesmas Hutaimbaru untuk memastikan kegiatan berjalan terstruktur

#### 4. Tahap pelaksanaan

Melakukan observasi lapangan secara menyeluruh, pemeriksaan sanitasi fasilitas produksi, penilaian hygiene personal pekerja, serta wawancara dengan pengelola pabrik. Semua kegiatan dilakukan secara langsung di lokasi produksi guna memperoleh gambaran nyata tentang penerapan hygiene sanitasi

#### 5. Tahap monitoring

Melaksanakan pendokumentasian temuan lapangan berupa foto, catatan, dan penilaian sanitasi secara sistematis. Monitoring



dilakukan untuk memastikan setiap kondisi yang diamati tercatat dengan baik sehingga dapat digunakan dalam proses analisis dan pembinaan.

#### 6. Tahap evaluasi

Menganalisis seluruh data hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi, kemudian berkonsultasi dengan petugas Puskesmas untuk memvalidasi temuan. Hasil evaluasi dituangkan dalam bentuk laporan akhir magang berisi rekomendasi perbaikan sanitasi yang dapat diterapkan oleh pabrik

### 3.4 Hasil Kegiatan Magang

Hasil kegiatan magang di Pabrik Kerupuk Nasi di wilayah kerja Puskesmas Huta Imbaru diperoleh melalui serangkaian kegiatan yang meliputi observasi, penilaian sanitasi, pendokumentasian, dan diskusi dengan pengelola pabrik. Pada tahap perencanaan, dilakukan pengamatan awal untuk mengetahui kondisi lingkungan pabrik, alur produksi, serta fasilitas sanitasi yang tersedia. Informasi ini menjadi dasar dalam menyusun langkah kerja selama magang dan menentukan fokus penilaian hygiene dan sanitasi di setiap bagian produksi.

Pada tahap pelaksanaan, pemeriksaan fasilitas sanitasi menunjukkan beberapa hal yang sudah sesuai standar, seperti ketersediaan air untuk proses produksi dan kebersihan dasar ruang produksi. Namun, masih ditemukan kekurangan, antara lain tata letak ruang yang belum sepenuhnya terpisah antara area bersih dan kotor serta sistem pembuangan limbah yang perlu diperbaiki. Penilaian hygiene personal pekerja menunjukkan sebagian pekerja telah menerapkan kebiasaan kebersihan dasar, tetapi masih ada yang belum konsisten menggunakan pakaian kerja bersih dan prosedur cuci tangan belum optimal.

Selama tahap monitoring, seluruh temuan lapangan didokumentasikan dalam bentuk catatan dan foto, termasuk potensi risiko kontaminasi fisik, kimia, maupun mikrobiologi seperti penyimpanan bahan baku yang belum tertutup sempurna dan penggunaan peralatan yang



sudah aus. Wawancara dan diskusi dengan pengelola pabrik memberikan informasi tambahan mengenai manajemen produksi, kendala sanitasi, dan pemahaman pengelola terkait hygiene dan sanitasi, yang kemudian divalidasi melalui koordinasi dengan petugas Kesehatan Lingkungan Puskesmas Hutaimbaru. Hal ini memastikan bahwa temuan magang akurat dan sesuai standar pembinaan kesehatan lingkungan.

Berdasarkan seluruh kegiatan yang dilakukan, tersusun rekomendasi perbaikan sanitasi yang dapat diterapkan oleh pabrik. Rekomendasi ini meliputi penataan ulang area produksi, perbaikan sistem pembuangan limbah, peningkatan kebiasaan hygiene pekerja, dan pemeliharaan peralatan. Dengan penerapan rekomendasi tersebut, diharapkan pabrik kerupuk nasi dapat meningkatkan hygiene dan keamanan produksi sehingga produk yang dihasilkan lebih aman bagi konsumen dan sesuai dengan standar kesehatan lingkungan.







## BAB IV

### PEMBAHASAN

#### 4.1 Analisis Hasil Kegiatan Magang

##### 4.1.1 Perencanaan Kegiatan Magang

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, perencanaan kegiatan di Pabrik Kerupuk Nasi masih tergolong kurang baik, terutama dari sisi kesehatan lingkungan dan personal hygiene pekerja. Perencanaan belum mempertimbangkan secara menyeluruh pengaturan kebersihan area produksi, fasilitas pendukung, maupun alur pembersihan peralatan. Tidak ada jadwal rutin untuk membersihkan lantai, meja, dan mesin dari sisa tepung, sehingga risiko kontaminasi cukup tinggi. Selain itu, belum ada panduan tertulis tentang penggunaan alat pelindung diri dan tata cara hygiene personal pekerja, sehingga praktik kebersihan sering tergantung inisiatif individu.



*Gambar 4.1 Observasi Lapangan*

##### 4.1.2 Pengorganisasian Kegiatan Magang

Berdasarkan hasil pengamatan, pengorganisasian di pabrik masih lemah. Pembagian tugas pekerja tidak selalu jelas dan koordinasi antara

pengelola dengan pekerja sering dilakukan secara lisan tanpa SOP tertulis. Hal ini menyebabkan beberapa pekerja mengabaikan prosedur kebersihan, seperti mencuci tangan sebelum bekerja atau menggunakan sarung tangan saat menangani bahan baku. Akibatnya, personal hygiene pekerja tidak konsisten, dan beberapa area produksi menjadi potensi risiko kontaminasi bahan baku.



*Gambar 4.2 Hygiene Pekerja*

#### **4.1.3 Pelaksanaan**

Berdasarkan hasil observasi, pelaksanaan kegiatan produksi masih menunjukkan banyak kekurangan dalam penerapan hygiene dan sanitasi. Mesin pengolahan kerupuk terdapat sisa tepung yang menempel, lantai sangat berabu dan lembap di beberapa titik, serta kantong bahan baku masih diletakkan langsung di lantai. Pekerja tidak selalu memakai sarung tangan atau mencuci tangan dengan benar. Kondisi ini menunjukkan bahwa praktik hygiene personal dan kebersihan lingkungan belum berjalan secara sistematis dan menjadi sumber risiko kesehatan.



*Gambar 4.3 Sanitasi Lingkungan Pabrik Kerupuk Nasi*

#### **4.1.4 Monitoring Kegiatan Magang**

Berdasarkan hasil monitoring, pengawasan terhadap praktik kebersihan pekerja dan sanitasi lingkungan belum dilakukan secara rutin dan sistematis. Beberapa area kritis, seperti lantai sangat berabu, dan tempat pembuangan sampah yang terbuka, tidak diawasi dengan baik. Monitoring yang kurang efektif menyebabkan risiko kontaminasi mikroba meningkat, dan kesadaran pekerja terhadap hygiene personal masih rendah.





*Gambar 4.4 Wawancara Dengan Pekerja*

#### **4.1.5 Evaluasi Kegiatan Magang**

Berdasarkan hasil observasi, pelaksanaan kegiatan produksi masih menunjukkan banyak kekurangan dalam penerapan hygiene dan sanitasi. Mesin pengolahan kerupuk terdapat sisa tepung yang menempel, lantai sangat berabu dan lembap di beberapa titik, serta kantong bahan baku masih diletakkan langsung di lantai. Pekerja tidak selalu memakai sarung tangan atau mencuci tangan dengan benar. Kondisi ini menunjukkan bahwa praktik hygiene personal dan kebersihan lingkungan belum berjalan secara sistematis dan menjadi sumber risiko kesehatan.

### **4.2 Keterkaitan Antara Teori dan Praktik Dilapangan**

#### **4.2.1 Perencanaan Kegiatan Magang**

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, perencanaan kegiatan di Pabrik Kerupuk Nasi masih kurang baik, terutama dari sisi kesehatan lingkungan dan personal hygiene pekerja. Perencanaan belum mempertimbangkan pengaturan kebersihan area produksi, fasilitas pendukung, dan alur pembersihan peralatan secara menyeluruh. Tidak ada jadwal rutin untuk membersihkan lantai, meja, dan mesin dari sisa tepung,

sehingga risiko kontaminasi cukup tinggi.

Dari perspektif teori kesehatan lingkungan, perencanaan yang efektif harus mencakup identifikasi potensi risiko biologis, kimia, dan fisik (WHO, 2018). Selain itu, teori personal hygiene menekankan pentingnya SOP tertulis dan jadwal pembersihan untuk memastikan kebersihan tangan, pakaian, dan lingkungan kerja pekerja (CDC, 2020). Dengan tidak adanya panduan tertulis dan jadwal rutin, praktik kebersihan di pabrik tergantung pada inisiatif individu, yang berpotensi menimbulkan penyebaran mikroba dan kontaminasi bahan baku

#### **4.2.2 Pengorganisasian**

Berdasarkan hasil pengamatan, pengorganisasian di pabrik masih lemah. Pembagian tugas pekerja tidak selalu jelas, dan koordinasi antara pengelola dan pekerja sering dilakukan secara lisan tanpa SOP tertulis. Akibatnya, beberapa pekerja mengabaikan prosedur kebersihan seperti mencuci tangan sebelum bekerja atau memakai sarung tangan saat menangani bahan baku. Hal ini menyebabkan personal hygiene pekerja tidak konsisten dan beberapa area produksi menjadi potensi risiko kontaminasi.

Menurut teori manajemen kesehatan lingkungan, struktur organisasi yang jelas dan adanya koordinasi formal penting untuk memastikan kepatuhan pekerja terhadap prosedur hygiene (Park, 2019). Ketidakjelasan tugas dan instruksi yang hanya lisan meningkatkan risiko kesalahan operasional, dan berdampak pada kualitas lingkungan kerja serta kesehatan pekerja

#### **4.2.3 Pelaksanaan Kegiatan Magang**

Berdasarkan hasil observasi, pelaksanaan kegiatan produksi menunjukkan banyak kekurangan dalam penerapan hygiene dan sanitasi. Mesin pengolahan kerupuk terdapat sisa tepung yang menempel, lantai sangat berabu dan lembap, serta kantong bahan baku masih diletakkan langsung di lantai. Pekerja tidak selalu memakai sarung tangan atau mencuci tangan dengan benar.

Teori personal hygiene menekankan bahwa tangan, pakaian, dan



lingkungan kerja yang bersih merupakan kunci pencegahan kontaminasi makanan (WHO, 2020). Kondisi pabrik yang tidak memenuhi prinsip-prinsip hygiene ini berisiko tinggi menimbulkan penyakit bawaan makanan dan kontaminasi silang, menunjukkan bahwa praktik hygiene personal dan kebersihan lingkungan belum berjalan sistematis.

#### **4.2.4 Monitoring Kegiatan Magang**

Berdasarkan hasil monitoring, pengawasan terhadap praktik kebersihan pekerja dan sanitasi lingkungan belum dilakukan secara rutin dan sistematis. Beberapa area kritis, seperti lantai berabu dan tempat pembuangan sampah terbuka, tidak diawasi dengan baik. Monitoring yang kurang efektif menyebabkan risiko kontaminasi mikroba meningkat, dan kesadaran pekerja terhadap hygiene personal masih rendah

Dalam teori manajemen lingkungan, monitoring berfungsi sebagai kontrol untuk memastikan standar kebersihan dan hygiene dipatuhi (CDC, 2019). Kurangnya monitoring mengakibatkan tidak ada evaluasi terhadap kepatuhan pekerja dan kondisi lingkungan, sehingga potensi penyebaran patogen di area produksi meningkat

#### **4.2.5 Evaluasi**

Berdasarkan hasil evaluasi, pabrik masih menunjukkan banyak kekurangan dalam hygiene personal dan sanitasi lingkungan. Mesin pengolahan kerupuk terdapat sisa tepung menempel, lantai berabu dan lembap, serta kantong bahan baku diletakkan di lantai. Pekerja tidak konsisten menggunakan sarung tangan atau mencuci tangan dengan benar.

Evaluasi berdasarkan teori hygiene personal dan kesehatan lingkungan menekankan bahwa kontrol rutin, SOP tertulis, dan pelatihan pekerja sangat penting untuk mencegah kontaminasi dan menjaga kesehatan pekerja (Park, 2019; WHO, 2020). Kekurangan ini menunjukkan perlunya perbaikan prosedur kebersihan, pengawasan lebih ketat, dan penerapan standar hygiene personal secara konsisten agar risiko kesehatan dan kontaminasi produk dapat diminimalkan.

### **4.3 Faktor Pendukung dan Penghambat**



#### 4.3.1 Faktor Pendukung

##### 1. Dukungan dari Pengelola Pabrik Kerupuk Nasi

Pengelola pabrik bersikap kooperatif selama proses magang berlangsung. Mereka memberikan akses penuh bagi mahasiswa untuk melakukan observasi terhadap proses produksi, kebersihan area kerja, fasilitas pendukung, tempat penyimpanan bahan baku, dan pengelolaan limbah. Pengelola juga bersedia memberikan informasi terkait jadwal pembersihan, penggunaan alat pelindung diri, dan prosedur kerja yang diterapkan. Sikap terbuka ini sangat membantu mahasiswa memperoleh data yang akurat dan melakukan analisis kebersihan lingkungan serta personal hygiene pekerja

##### 2. Ketersediaan Fasilitas Dasar Produksi

Sebagian fasilitas dasar produksi sudah tersedia, seperti mesin pengolahan kerupuk, meja kerja, bak cuci peralatan, ruang pengemasan, dan tempat penyimpanan bahan baku. Ketersediaan fasilitas ini memudahkan mahasiswa menilai secara langsung kondisi kebersihan lingkungan, sanitasi area produksi, serta praktik hygiene personal pekerja selama proses produksi

##### 3. Bimbingan dari Pembimbing Lapangan dan Petugas Kesehatan Lingkungan

Petugas kesehatan lingkungan dari Puskesmas memberikan arahan terkait indikator penilaian hygiene dan sanitasi, seperti kebersihan area produksi, penggunaan alat pelindung diri, pengendalian kontaminasi, dan prosedur pembersihan peralatan. Bimbingan ini membantu mahasiswa melakukan pengamatan secara terstruktur sehingga analisis lebih sistematis dan sesuai standar kesehatan lingkungan

#### 4.3.2 Faktor Penghambat

##### 1. Keterbatasan Waktu Observasi

Waktu magang yang relatif singkat menjadi hambatan dalam menilai penerapan hygiene dan sanitasi secara menyeluruh.





Pemeriksaan kondisi kebersihan mesin, lantai, meja kerja, dan praktik penggunaan alat pelindung diri idealnya dilakukan berkala, namun hanya dapat dilakukan dalam waktu terbatas. Hal ini mengurangi kemampuan mahasiswa untuk mengevaluasi konsistensi hygiene personal pekerja

## 2. Keterbatasan Fasilitas Sanitasi dan Hygiene Personal yang Belum Optimal

Beberapa fasilitas di pabrik belum memenuhi standar kesehatan lingkungan, seperti lantai lembap dan berdebu, bak cuci peralatan yang berlumut, kantong bahan baku yang diletakkan di lantai, serta pekerja yang tidak selalu menggunakan sarung tangan atau mencuci tangan sebelum bekerja. Kondisi ini menjadi hambatan dalam menilai implementasi hygiene dan sanitasi yang ideal, serta meningkatkan risiko kontaminasi bahan baku dan penyakit bagi pekerja

### 4.4 Dampak Kegiatan yang Dicapai

#### 4.4.1 Kontribusi Terhadap Instansi

Pelaksanaan kegiatan magang memberikan kontribusi penting bagi pengelola Pabrik Kerupuk Nasi, khususnya dalam aspek kebersihan lingkungan produksi dan personal hygiene pekerja. Melalui observasi langsung, pencatatan, dan dokumentasi lapangan, pengelola memperoleh gambaran objektif mengenai kondisi aktual pabrik, termasuk kebersihan mesin, lantai, meja kerja, tempat penyimpanan bahan baku, dan fasilitas pendukung lainnya. Temuan lapangan disertai rekomendasi praktis, seperti pembersihan mesin dan lantai secara rutin, penggunaan sarung tangan dan masker oleh pekerja, pengaturan bak cuci yang higienis, serta penataan bahan baku agar tidak langsung di lantai. Rekomendasi ini memberikan dasar yang kuat bagi pengelola untuk meningkatkan kualitas lingkungan kerja dan keamanan produk kerupuk

#### 4.4.2 Kontribusi Terhadap Masyarakat Sekitar

Kegiatan magang memberikan dampak tidak langsung namun signifikan bagi masyarakat yang mengonsumsi produk kerupuk. Dengan



adanya evaluasi terhadap kebersihan lingkungan produksi dan hygiene personal pekerja, rekomendasi yang diberikan dapat mendorong terciptanya produk yang lebih aman dari risiko kontaminasi mikroba dan penyakit bawaan makanan. Selain itu, perbaikan sanitasi tempat penyimpanan bahan baku dan pengelolaan limbah membantu meminimalkan potensi pencemaran udara dan tanah, serta meningkatkan kenyamanan lingkungan sekitar pabrik. Jika pengelola menerapkan perbaikan yang disarankan, masyarakat akan mendapatkan manfaat berupa produk kerupuk yang lebih higienis, aman dikonsumsi, dan lingkungan pabrik yang lebih bersih

#### **4.4.3 Refleksi Dampak Kegiatan Magang**

Melalui kegiatan magang ini, penulis mendapatkan pengalaman langsung dalam menerapkan teori kesehatan lingkungan dan personal hygiene ke dalam praktik nyata di pabrik industri makanan. Penulis dapat melihat secara langsung bagaimana kebersihan mesin, lantai, meja kerja, penyimpanan bahan baku, dan perilaku pekerja berpengaruh besar terhadap keamanan produk dan kesehatan pekerja. Pengalaman ini memperkuat pemahaman bahwa pengelolaan sanitasi di lapangan sering kali dipengaruhi oleh faktor-faktor seperti keterbatasan sarana dan prasarana, perilaku pekerja, perencanaan yang kurang sistematis, dan pengawasan yang minim. Magang ini juga memberikan wawasan mengenai pentingnya edukasi dan koordinasi antara pengelola dan pekerja agar perbaikan hygiene dan sanitasi dapat berjalan berkelanjutan. Dengan demikian, kegiatan magang memberikan dampak positif terhadap peningkatan kompetensi penulis dalam melakukan observasi, analisis, dan penerapan ilmu kesehatan lingkungan secara langsung di pabrik





## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan tujuan umum dan tujuan khusus yang telah dibahas mengenai pemantauan hygiene dan sanitasi di pabrik kerupuk nasi, dapat disimpulkan bahwa:

1. Perencanaan kegiatan di Pabrik Kerupuk Nasi masih kurang optimal. Belum ada jadwal rutin pembersihan mesin, lantai, dan meja kerja, serta panduan tertulis untuk penggunaan alat pelindung diri dan hygiene personal pekerja. Hal ini menunjukkan perencanaan belum memperhatikan aspek kesehatan lingkungan secara menyeluruh, sehingga risiko kontaminasi bahan baku cukup tinggi
2. Pengorganisasian di pabrik masih lemah. Pembagian tugas pekerja tidak selalu jelas, dan koordinasi antara pengelola dan pekerja sering dilakukan secara lisan tanpa SOP tertulis. Kondisi ini menyebabkan praktik hygiene personal pekerja tidak konsisten dan beberapa area produksi menjadi potensi risiko kontaminasi.
3. Pelaksanaan kegiatan produksi masih menunjukkan kekurangan dalam penerapan hygiene dan sanitasi. Mesin pengolahan kerupuk berdebu, lantai lembap, dan kantong bahan baku diletakkan di lantai. Monitoring belum rutin dilakukan, sehingga risiko kontaminasi mikroba meningkat. Evaluasi menunjukkan perlunya perbaikan prosedur kebersihan dan pengawasan agar praktik hygiene personal dapat berjalan secara sistematis
4. Dukungan pengelola pabrik, fasilitas dasar produksi, dan bimbingan petugas kesehatan lingkungan menjadi faktor pendukung keberhasilan observasi dan analisis. Sedangkan keterbatasan waktu, fasilitas sanitasi yang belum optimal, serta perilaku pekerja yang tidak konsisten menjadi faktor penghambat dalam penerapan hygiene dan sanitasi
5. Kegiatan magang memberikan kontribusi penting terhadap pengelola pabrik, yaitu memberikan data objektif mengenai kondisi kebersihan,



personal hygiene pekerja, dan risiko kontaminasi, serta rekomendasi perbaikan praktis. Dampak terhadap masyarakat berupa potensi produk yang lebih aman dikonsumsi dan lingkungan pabrik yang lebih bersih. Bagi penulis, kegiatan ini meningkatkan pemahaman dan kompetensi dalam menerapkan teori kesehatan lingkungan dan personal hygiene di dunia industri

## 5.2 Saran

### a. Saran untuk Instansi/Pengelola Pabrik Kerupuk Nasi

1. Pengelola disarankan membuat jadwal rutin pembersihan mesin, lantai, meja kerja, dan area produksi minimal 1–2 kali sehari agar lingkungan produksi tetap bersih dan bebas kontaminasi
2. Perlu dilakukan perbaikan sanitasi lingkungan, seperti menata bak cuci peralatan, menyimpan bahan baku di tempat yang aman, serta menjaga kebersihan lantai agar tidak lembap dan berdebu
3. Pengelola perlu meningkatkan hygiene personal pekerja dengan memberikan panduan tertulis penggunaan alat pelindung diri (sarung tangan, masker, celemek) dan memastikan pekerja mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja
4. Melakukan pembinaan dan pengawasan berkala terhadap praktik kebersihan pekerja serta pengelolaan limbah agar risiko kontaminasi bahan baku dan produk dapat diminimalkan

### b. Saran untuk Kampus

1. Kampus diharapkan terus menjalin kerja sama dengan industri makanan seperti pabrik kerupuk sehingga mahasiswa dapat memperoleh pengalaman lapangan terkait hygiene dan sanitasi produksi pangan
2. Kampus disarankan memberikan materi tambahan dan pelatihan lapangan tentang praktik hygiene personal, pengelolaan lingkungan kerja yang bersih, serta prosedur sanitasi pabrik agar mahasiswa lebih siap sebelum magang



c. Saran untuk Kegiatan Magang Selanjutnya

1. Mahasiswa yang melaksanakan magang selanjutnya disarankan melakukan pemantauan kebersihan area produksi secara lebih terukur, misalnya menggunakan checklist atau pengukuran mikroba permukaan peralatan
2. Dokumentasi hygiene dan sanitasi perlu dilakukan lebih detail, termasuk foto, catatan kebersihan harian, dan data hasil pengamatan praktik pekerja
3. Kegiatan magang berikutnya dapat fokus pada rekomendasi perbaikan sederhana yang bisa langsung diterapkan pengelola pabrik untuk meningkatkan kualitas lingkungan kerja dan kesehatan pekerja





## DAFTAR PUSTAKA

- Centers for Disease Control and Prevention (CDC). (2019). *Environmental health: Workplace sanitation and hygiene*. Atlanta: CDC.
- Centers for Disease Control and Prevention (CDC). (2020). *Hand hygiene in food processing and handling*. Atlanta: CDC.
- Nugroho, H., & Santoso, A. (2020). *Sanitasi lingkungan dan higiene personal di industri pangan skala kecil*. Jurnal Kesehatan Lingkungan, 15(2), 45–53.
- Park, K. (2019). *Preventive and social medicine* (25th ed.). Jabalpur: Banarsidas Bhanot Publishers.
- Susanti, D. I. (2022). *Gambaran Proses Rujukan Ibu dan Bayi Baru Lahir Di Puskesmas Parengan*.
- Theresia, I., Taraneti, Desi, Permana, & Ibna, L. (2020). Analisa Kepuasan Pasien Dalam Pelayanan Kesehatan Di Puskesmas Pembantu Pararapak Kabupaten Barito Selatan Tahun 2019. *Jurna Keperawatan Suaka Insan*, 5(1).
- Zulfikarijah, F., & Nurhasanah, S. (2022). Peran Internship Participant dalam Meningkatkan Perencanaan dan Pengembangan Karir Mahasiswa. *Jurnal Bisnis, Manajemen Dan Ekonomi*, 3(3), 123–133.
- Zulkarnaen, I. (2017). *praktek kerja lapangan*.

