

Pelatihan Penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) dan Sanitasi Pengolahan Produk di PT Tewil Sejahtera Indonesia Kabupaten Jember

Training on the Application of Occupational Safety and Health (K3) and Product Processing Sanitation at PT Tewil Sejahtera Indonesia Jember Regency

Dewi Kurniawati ^{1*}, Wenny Dhamayanthi ¹, Naning Retnowati ¹, Andi Muhammad Ismail

¹ Department of Management Agribusiness, Politeknik Negeri Jember

* dewi_kurniawati@polije.ac.id

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini ditujukan kepada mitra usaha PT Tewil Indonesia Sejahtera Indonesia, sebuah PT di level UMKM yang memproduksi olahan berbahan dasar jamur tiram. Salah satu produk yang dikembangkan mitra adalah mie jamur tiram yang dipadukan dengan daun kelor. Mie jamur kelor mempunyai banyak manfaat bagi kesehatan dan juga dapat menjadi alternatif pengganti mie bagi masyarakat berkebutuhan khusus sehingga mempunyai prospek yang sangat baik untuk dikembangkan. Permasalahan mitra adalah dalam memproduksi mie jamur tiram kelor, masih belum menerapkan manajemen kesehatan dan keselamatan kerja dan sanitasi pengolahan produk secara optimal sehingga mitra memerlukan adanya pelatihan K3 dan sanitasi pengolahan produk, agar mie jamur kelor yang diproduksinya memiliki kualitas yang baik dan menyehatkan bagi yang mengkonsumsinya. Metode pelaksanaan dengan memberikan pelatihan K3 pada mitra, menerapkan hasil pelatihan dan melakukan evaluasi kegiatan. Kegiatan pelatihan ini diharapkan dapat meningkatkan keselamatan dan kesehatan kerja karyawan dan kualitas produk yang dihasilkan.

Kata kunci — keselamatan, kesehatan, pelatihan, sanitasi

ABSTRACT

This community service activity is aimed at the business partner PT Tewil Indonesia Sejahtera Indonesia, a PT at the MSME level which produces preparations made from oyster mushrooms. One of the products developed by the partners is oyster mushroom noodles combined with Moringa leaves. Moringa mushroom noodles have many health benefits and can also be an alternative substitute for noodles for people with special needs so they have very good prospects for development. The partner's problem is that in producing Moringa oyster mushroom noodles, they still do not implement work health and safety management and product processing sanitation optimally so partners need K3 training and product processing sanitation, so that the Moringa mushroom noodles they produce have good quality and are healthy for those who consume them. . The implementation method is by providing partner training, implementing training results and evaluating activities. This training activity is expected to improve employee safety and health and the quality of the products produced.

Keywords — safety, health, training, sanitation

1. Pendahuluan

PT Tewil Sejahtera Indonesia merupakan Produsen Olahan Jamur Tiram memulai usaha tahun 2015, dengan produk olahan adalah berbahan dasar jamur tiram. Produk olahan pertama yang dikembangkan adalah produk kecap (skala kecil) dengan berbahan dasar utama jamur tiram yang memiliki aroma dan juga citarasa yang khas unik. Mitra senantiasa melakukan perbaikan kualitas produk kecapnya hingga berkembang sampai saat ini. Sampai sekarang kecap Jamur produksi Tewil Food banyak diminati masyarakat [1]. Produk unggulan kedua yang saat ini dikembangkan adalah mie jamur tiram yang dikombinasikan dengan daun kelor. Produk mie jamur tiram daun kelor di kembangkan pada tahun 2020 saat terjadi pandemic covid-19. Produk ini diciptakan agar dapat memenuhi permintaan masyarakat terhadap pangan yang menyehatkan. Pengetahuan tentang cara mengolah mie diperoleh mitra saat melaksanakan pelatihan pada BLK Kabupaten Jember pada tahun 2018. Berbekal pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh saat pelatihan, mitra kami yang bernama Ibu Wilda Cahyadi melakukan inovasi berupa mie olahan berbahan bahan jamur tiram dan daun kelor. Daun Kelor merupakan salah satu hasil pangan yang tumbuh subur di Indonesia, yang mempunyai zat gizi makro dan mikro. Yang bermanfaat bagi ibu menyusui dan balita/batita dalam masa pertumbuhan dan perkembangan tubuh manusia [2]. Daun kelor selain diolah menjadi mie juga bisa dibuat olahan teh daun kelor [3].

Dengan keuletan dan jiwa kewirausahaan yang tinggi, mie jamur kelor yang awalnya kurang diminati saat ini menjadi produk mie jamur tiram daun kelor yang banyak dicari oleh konsumen pecinta mie sehat. Jenis jamur tiram putih yang menjadi bahan baku kecap jamur tiram ini berlimpah di kabupaten Jember. Terdapat kurang lebih 65 kelompok petani jamur tiram di Jember. Hal ini yang membuat mitra ingin mengembangkan usahanya dengan meningkatkan kapasitas produksinya. Mie Instan Jamur Kelor Tewil adalah salah satu pangan sehat unggulan alternatif kaya nutrisi dari jamur, serta vitamin dan mineral dari daun kelor. Mie instan jamur kelor merupakan alternatif pangan yang praktis, lezat dan bergizi.

Saat mengawali produksi pada tahun 2020 mie jamur tiram kelor, hanya diproduksi berdasarkan pesan (by order) dan hanya diproduksi untuk memenuhi permintaan para tetangga sekitar lingkungan perumahannya yang berada di Jalan Kertanegara Kabupaten Jember, dimana jumlah produksi mie hanya 25 bungkus mie saja dengan harga pada saat tersebut Rp. 7000,00 produksi awal mie jamur tiram daun kelor ini adalah mie rebus dengan rasa soto dan original. Kemasan awal mie dengan kemasan plastik dengan netto 80 gr dengan harga eceran Rp.8000. Penjualan hanya dilakukan secara konvensional (Word of Mouth) yang sangat terbatas penjualannya. Pada tahun 2021, mitra mulai mengenalkan produk mie jamur tiram kelor melalui event pameran yang diselenggarakan Kabupaten Jember sehingga berdampak pada peningkatan permintaan produk mie jamur tiram kelor. Sehingga sejak tahun 2022, mitra mulai membuka penjualan dengan sistem reseller, harga mie jamur tiram kelor ditingkat reseller Rp.7.500..

Mie Jamur Tiram Kelor produksi PT Tewil adalah mie yang dibuat dari tepung tapioka, tepung jamur, dan bubur daun kelor segar, yang diperkaya dengan telur sebagai penambah protein hewani. Mie jamur tiram kelor juga telah dilengkapi dengan bumbu pelengkap di setiap kemasan.

Permintaan produk yang semakin meningkat menyebabkan mitra memutuskan untuk menambah jumlah karyawannya menjadi dua orang karyawan tetap dan dua orang karyawan tidak tetap. Pangsa pasar mie ini sudah sampai di beberapa kota di sekitar Kabupaten Jember. Makin banyaknya permintaan mie kuah jamur tiram daun kelor dengan rasa soto dan original, mendorong mitra untuk menambah varian rasa produk mienya pada tahun 2024 dengan mie goreng kemasan cup. Akan tetapi dalam upaya mengembangkan usahanya, mitra terkendala beberapa masalah. Permasalahan utama yang dihadapi mitra adalah pada aspek produksi. Minimnya alat produksi yang dimiliki mitra mencakup : 1) alat penggiling mie yang masih konvensional (produksi secara manual) sehingga tidak mampu untuk memproduksi mie dengan kapasitas besar, dan juga berisiko membuat cidera para pekerja yang melakukan pengilingan mie. (2) Belum adanya alat pengemas mie khusus



berupa cup sealer yang berguna untuk membuat mie siap konsumsi (ready to eat) kemasan cup sehingga produk berisiko terkontaminasi cemaran mikrobiologis. karena produk mie jamur yang telah dibuat dengan kemasan plastik. Mitra membutuhkan bantuan peralatan dan mesin produksi mesin penggiling mie dengan kapasitas yang lebih besar (15 kg/hari), mesin pengemas atau cup sealer dan dandang ukuran diameter 50 cm untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi serta meningkatkan efektifitas dan efisiensi produksi.

Pada kegiatan proses produksi sehari-hari tenaga kerja di UMKM ini tidak ada yang menggunakan Alat Pelindung Diri (APD). APD pada proses produksi pengolahan makanan diperlukan agar terjamin selamat dan kesehatannya. Penyediaan fasilitas P3K dan APD dapat melindungi tenaga kerja sehingga dapat meningkatkan kinerja karyawan [4].

Kondisi pada mitra masih belum menyediakan kotak P3K dan belum menyediakan APD bagi tenaga kerja. Penyediaan APD bagi tenaga kerja sangat penting agar tenaga kerja terhindar dari penyakit akibat kerja dan kecelakaan kerja. Beberapa risiko berbahaya dalam kerja, diantaranya perilaku yang tidak aman misalnya: bergurau pada saat kerja, mengantuk pada saat kerja, melamun pada saat kerja. Kondisi tempat kerja kurang aman, kondisi kerja tidak terdampak lampu yang terang, tidak adanya APD ditempat kerja.

Risiko bahaya yang terjadi pada mitra adalah pada proses produksi mie jamur kelor seperti terluka kena gores pisau, kena panas dandang, terpeleset karena lokasi pencucian jamur tiram dan daun kelor yang agak licin. Bahaya merupakan faktor internal yang berpotensi memengaruhi kesehatan dan keselamatan pekerja atau menyebabkan kerusakan lingkungan [5]. Perilaku produksi (pengolahan) yang belum menerapkan sanitasi pengolahan dengan baik. Selain itu lay out (tatanan) ruang produksi mitra belum tertata rapi sehingga pada saat melakukan produksi karyawan terkadang merasa kebingungan dalam mencari alat produksi. Pedoman keselamatan dan kesehatan kerja wajib diikuti oleh semua pekerja di berbagai industri, baik nasional maupun internasional, sebagai tindakan pencegahan [6].

Selain kebutuhan pada aspek produksi, mitra juga membutuhkan pelatihan bidang Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) dan Sanitasi Pengolahan Produk karena selama ini belum diterapkan dengan baik. Pelatihan K3 ditujukan untuk meningkatkan keselamatan dan kesehatan kerja karyawan sedangkan pelatihan sanitasi pengolahan produk bertujuan untuk memberikan pengetahuan bagi mitra tentang cara memproduksi mie yang berkualitas dan terjamin keamanan pangannya. Manajemen K3 yang sukses sangat membutuhkan strategi komprehensif yang mencakup komitmen pimpinan, sumber daya yang memadai, dan organisasi yang tepat ke dalam suatu sistem yang terstruktur [7].

2. Target dan Luaran

Sasaran kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat adalah karyawan pada mitra produktif bagian produksi yang meliputi dua orang karyawan tetap 2 orang dan 2 orang karyawan tidak tetap.

2.2 Target

Beberapa target dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini yaitu:

- a) Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam pelaksanaan K3 ditempat kerja, sanitasi pengolahan produk mie jamur kelor, dan aspek produksi.
- b) Meningkatkan efektifitas dan efisiensi produksi mitra dengan adanya alat dan mesin produksi yang diberikan kepada mitra
- c) Meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan mitra
- d) Publikasi pada media massa (cetak, elektronik) dan video kegiatan.
- e) Diterbitkannya artikel ilmiah berupa Prosiding Nacosvi dan Jurnal J-DINAMIKA.

2.2 Luaran

Luaran dari kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah:

- a) Peningkatan pengetahuan dan pemahaman mitra tentang K3, sanitasi pengolahan produk, dan aspek produksi agar kualitas mie jamur kelor memenuhi kualitas yang diharapkan

serta tercapai efektifitas dan efisiensi produksi.

- b) Berperan serta mensukseskan program pemerintah di bidang pertanian yakni dengan dihasilkannya produk mie jamur kelor yang menyehatkan dan berkualitas, di bidang kesehatan yaitu meningkatkan kesehatan masyarakat khususnya konsumen yang mengkonsumsinya.

3. Metodologi

3.1 Rencana Kegiatan dan Metode yang Ditawarkan

Tahap Persiapan

Tahap persiapan merupakan tahap awal sebelum pelaksanaan kegiatan. Pada tahap ini ada beberapa hal yang dilakukan yaitu:

1. Pra Survei : Identifikasi permasalahan dan kebutuhan mitra terkait alat dan mesin produksi serta studi pustaka
 2. Pembuatan Proposal : Pembuatan proposal yang menawarkan solusi untuk permasalahan dan kebutuhan mitra.
 3. Persiapan bahan pelatihan : Mempersiapkan bahan-bahan yang akan dipakai untuk pelatihan.
- b. Tahap Pelaksanaan Pelatihan dan Pendampingan
1. Pelatihan/training
Pelatihan bermanfaat untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra khususnya pada aspek K3, sanitasi pengolahan pangan, dan aspek produksi. Pelatihan adalah metode pendidikan dimana para peserta diikutsertakan agar dapat mempraktekkan suatu aktifitas atau kegiatan tertentu. Pelatihan yang dibutuhkan mitra mencakup pelatihan bidang K3, sanitasi pengolahan produk, dan manajemen produksi yang dilakukan di lokasi produksi mie jamur tiram kelor PT Tewil Sejahtera Indonesia.
 2. Pendampingan
Metode pendampingan ditujukan agar mitra dapat menerapkan/mengimplementasikan hasil dari metode pendekatan pelatihan. Dalam hal ini pendampingan mencakup pendampingan daya kreativitas dan inovasi dan pendampingan manajemen/pengelolaan usaha. Dalam pendekatan pendampingan ini mitra didampingi oleh tim ketua beserta

anggota kegiatan pengabdian masyarakat dan tenaga pendamping yang berasal dari mahasiswa. Hal ini ditujukan agar mitra dapat menerapkan hasil pelatihan sehingga terciptanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan pada penerapan K3, sanitasi pengolahan produk, aspek produksi dan pengelolaan usaha.

3. Pemberian alat dan mesin produksi (mesin penggiling mie dan mesin pengemas cup sealer) dengan penerapan teknologi tepat guna ditujukan agar dapat meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi selain itu juga diharapkan volume penjualan produk mitra juga meningkat.

c. Tahap Evaluasi

Evaluasi dilakukan melalui tanya jawab dengan pihak mitra untuk mengetahui tingkat pemahaman pengetahuan dan keterampilan peserta pengabdian terhadap pelatihan dan pendampingan yang sebelumnya telah dilakukan tim pengabdian.

d. Tahap Target Output pengabdian masyarakat. Target output kegiatan mencakup : 1) Peningkatan pengetahuan mitra tentang K3, sanitasi pengolahan produk, manajemen produksi dan cara mengelola usaha sehingga diharapkan usaha mitra juga semakin berkembang dan maju. 2) Pelaksanaan seminar hasil pengabdian masyarakat dan artikel published pada prosiding pengabdian, 3) Adanya video kegiatan, 4) Adanya published kegiatan pada media massa dan serta out put tambahan berupa artikel yang published pada jurnal pengabdian masyarakat.

e. Tahap Pembuatan Laporan

Pada tahap akhir tim pengabdian akan menyusun laporan akhir kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat.

Prosedur Kerja

Prosedur kerja yang diterapkan pada kegiatan ini adalah sebagai berikut:

- a. Persiapan
- b. Studi Pustaka
- c. Survei lapang
- d. Pengumpulan dan pengolahan data awal
- e. Penyusunan kebutuhan alat dan mesin produksi dan pelatihan



- f. Pelatihan K3, sanitasi pengolahan produk, manajemen produksi dan pengelolaan usaha beserta penyerahan alat dan mesin produksi
- g. Monitoring dan evaluasi (dilakukan oleh pelaksanaan ke mitra) untuk meninjau tujuan pengabdian kepada masyarakat sudah diterapkan atau belum dalam kegiatan usaha mitra.
- h. Pembuatan laporan
- i. Seminar hasil

3.2 Partisipasi Mitra Dalam Pelaksanaan Program

Partisipasi mitra dalam pelaksanaan program yakni membantu tim pelaksana pengabdian menyediakan lokasi kegiatan Pelatihan dan setelah pelaksanaan kegiatan pengabdian adalah membantu tim pelaksana turut menyampaikan informasi penting kepada masyarakat (penduduk sekitar lokasi mitra) tentang : 1) penerapan K3 secara tepat, 2) penerapan sanitasi pengolahan produk agar kualitas produk mie jamur kelor semakin meningkat dan terjamin keamanan pangannya, 3) penerapan manajemen produksi agar tercipta efektifitas dan efisiensi pada produksi mitra.

3.3 Langkah Evaluasi Pelaksanaan dan Keberlanjutan Program

Langkah evaluasi pelaksanaan program dan keberlanjutan program di lapangan setelah kegiatan pengabdian selesai dilaksanakan : Melakukan monitoring dan evaluasi pada mitra yang dilaksanakan setelah kegiatan pelatihan untuk mengetahui : 1) apakah mitra telah menerapkan K3 dalam melakukan proses produksi mie jamur kelor; 2) apakah mitra telah menerapkan sanitasi pengolahan yang tepat sehingga produk mie jamur kelor yang dihasilkan selain memiliki citarasa enak dan berkualitas juga terjamin keamanan pangannya, menyehatkan dan memenuhi kriteria standard produk mie yang berkualitas; 3) apakah produksi mie mitra telah mengalami peningkatan; 4) apakah mitra dapat menghasilkan produk mie jamur tiram kelor yang berkualitas; 5) apakah mitra telah mampu mengelola usahanya dengan lebih baik. Tim pelaksana pengabdian juga akan

berusaha untuk membantu permasalahan mitra walaupun kegiatan pengabdian telah berakhir.

4. Pembahasan

Kegiatan (utama) pengabdian masyarakat yang telah dilakukan oleh tim pelaksana kegiatan pengabdian meliputi : 1) pemberian fasilitas produksi (bahan dan mesin produksi mie dengan kemasan yang lebih modern/mesin cup); 2) Pelatihan K3 dan Sanitasi Pengolahan Produk, 3) pendampingan pada mitra, 4) monitoring dan evaluasi pada mitra.

Pemberian bantuan fasilitas produksi berupa mesin penggiling mie kapasitas 15 kg/hari dan mesin cup sealer kepada mitra dilakukan untuk membantu mitra dalam meningkatkan kapasitas produksinya dan juga untuk menjamin keamanan pangan produk mie siap konsumsinya. Tim pengabdian juga membantu dalam proses desain labelling produk mie mitra yang lebih menarik. karena semakin menarik tampilan suatu produk akan meningkatkan nilai estetika dan membuat semakin tertarik konsumen untuk membelinya.

Pelatihan Keselamatan dan Kesehatan Kerja bertujuan untuk menciptakan lingkungan kerja mitra yang sehat dan aman, sehingga dapat mengurangi kemungkinan kecelakaan kerja (luka tergores pisau) /penyakit akibat kelalaian yang mengakibatkan demotivasi dan defisiensi produktivitas kerja karyawan. Salah satu upaya mencegah risiko kecelakaan saat bekerja adalah dengan memberikan APD (Alat Pelindung Diri) pada karyawan yang bekerja.

Pelatihan sanitasi pengolahan produk bertujuan agar mitra mampu: 1) menerapkan penyelenggaraan Hygiene Sanitasi Pangan; 2) melakukan pengendalian keamanan pangan; 3) melakukan pengendalian mutu pengelolaan pangan; 4) melakukan personal hygiene; 5) melakukan hygiene sanitasi sarana & peralatan pengelolaan pangan.

Selain pelatihan keselamatan dan kesehatan kerja dan sanitasi pengolahan produk. Tim pengabdian masyarakat juga melaksanakan pelatihan manajemen produksi diharapkan mitra dapat memproduksi mie yang berkualitas baik, terjamin keamanan pangannya dan memiliki cita rasa sesuai dengan keinginan dan harapan konsumennya.



Pelatihan pengembangan produk dalam pembuatan mie ditujukan agar mitra memiliki daya kreativitas dan daya inovasi. Dalam pelatihan inovasi dan kreativitas mitra diberikan gambaran mengenai cara-cara pembuatan mie jamur kelor dengan menekankan unsur estetika tampilan produk mie siap konsumsi (*ready to eat*) mitra dan dapat mengembangkan cita rasa mie jamur kelor yang sesuai dengan keinginan dan kebutuhan konsumen.

Kegiatan pelatihan K3 dan sanitasi pengolahan produk yang diberikan kepada mitra berjalan dengan lancar dan sukses. Hal ini ditunjukkan dengan adanya perubahan positif perilaku kerja karyawan yang mulai membudayakan untuk menerapkan budaya K3 dalam melakukan proses produksi mie jamur kelor di PT Tewil Indonesia Sejahtera. Beberapa perubahan positif tersebut meliputi : 1) karyawan telah menggunakan APD sesuai dengan fungsinya dan jenis pekerjaannya. APD berupa tutup kepala, masker, celemek, dan sarung tangan kain khusus masak, hal ini menunjukkan telah munculnya pemahaman dan kesadaran karyawan tentang pentingnya K3. 2) Banner atau rambu terpasang jelas di lingkungan kerja, yang membantu memperingatkan karyawan tentang bahaya potensial dan prosedur K3, misalnya di dekat oven. Ketersediaan rambu ini mencerminkan komitmen untuk menciptakan lingkungan kerja yang aman bagi karyawan. 3) Karyawan berhati-hati dalam bekerja dengan tidak melepaskan APD saat bekerja dengan alasan apapun. Ini menunjukkan kesadaran karyawan tentang pentingnya menggunakan APD saat bekerja. Mematuhi aturan ini adalah hal penting dalam mencegah terjadinya cedera saat bekerja. 4) Karyawan selalu mematuhi SOP dalam melakukan proses produksi mie. Mematuhi Standard Operational Procedure (SOP) merupakan hal yang sangat penting dalam menjaga kualitas dan juga keselamatan dalam proses produksi. Kepatuhan ini juga menunjukkan kedisiplinan karyawan saat bekerja. Perubahan perilaku positif K3 yang ditunjukkan para karyawan merupakan indikator penting bahwa pelatihan K3 yang dilakukan tim pengabdian masyarakat telah membuahkan hasil. Mitra dan karyawan kini telah memiliki

pemahaman yang baik tentang pentingnya menerapkan K3 saat bekerja.

Pelatihan Sanitasi Pengolahan yang dilakukan juga terbukti sukses, yang ditunjukkan dari kemampuan mitra dalam menghasilkan produk mie jamur kelor yang sehat dan higienis yang bebas dari bahaya cemaran (biologis, kimia, dan fisika) dan juga memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan produk yang dijualnya pada konsumen.

Berikut ini beberapa dokumentasi dari kegiatan yang telah tim pengabdian laksanakan.



Gambar 1. Serah Terima Alat dan Mesin Produksi pada Mitra



Gambar 2. Pelatihan K3 dan Sanitasi Pengolahan Produk pada Mitra

Pendampingan pada mitra ditujukan agar mitra dapat menerapkan/mengimplementasikan hasil dari pelatihan K3 dan sanitasi pengolahan produk dengan baik dan untuk mengetahui apakah mitra masih mengalami kendala bidang produksi dan pengelolaan usahanya.

Kegiatan monitoring dan evaluasi pada mitra dilakukan untuk memastikan apakah mitra 1) telah mampu meningkatkan kapasitas produksinya, 2) telah mampu menerapkan K3 dengan baik, 3) telah mampu menerapkan

sanitasi pengolahan dan higienitas produknya sehingga selain tercipta produk yang berkualitas dengan citarasa yang enak, bergizi, dan juga terjamin keamanan pangannya, serta 4) apakah mitra telah mampu mengembangkan usahanya.

5. Kesimpulan

- a) Kegiatan pelatihan K3 dan sanitasi pengolahan produk sudah berjalan dengan baik dan benar sesuai tujuan kegiatan pengabdian yaitu peningkatan pengetahuan dan keterampilan K3 dan sanitasi pengolahan produk. Salah satu upaya dalam meningkatkan produktivitas mitra dilakukan dengan cara karyawan harus konsisten dalam menggunakan APD dalam setiap akan melakukan proses produksi dan tetap menjalankan SOP yang telah dibuat sehingga kecelakaan kerja dapat diminimalkan dan produk mie jamur kelor yang dihasilkan menjadi semakin berkualitas, bernutrisi dan terjamin keamanan pangannya.
- b) Pendapatan mitra mengalami peningkatan karena meningkatnya jumlah produksi mie jamur tiram kelor.

6. Ucapan Terima Kasih

Penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih atas dukungan pendanaan melalui hibah Penerimaan Negara Bukan Pajak, Politeknik Negeri Jember. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Unit Penelitian Pengabdian pada Masyarakat Politeknik Negeri Jember yang telah memberikan dukungan dan bantuannya dalam menyelesaikan kegiatan ini.

7. Daftar Pustaka

- [1] D. Kurniawati, E, Antika. Peningkatan Produktivitas dan Kualitas Kecap Jamur Tiram Pada UMKM TW Food Produsen Olahan Jamur Kabupaten Jember. Seminar Nasional Terapan Riset Inovatif (SENTRINOV) Ke-7, Vol. 7 No. 3, 2021.
- [2] Aminah, Syarifah, dkk. Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*). Buletin Pertanian Perkotaan. 5(2) : 35-44, 2015.
- [3] D. Nasihin, dkk. Pemberdayaan UMKM Industri Rumahan Olahan Daun Kelor

“Kelorasa” Di Desa Purwoasri Kecamatan Gumukmas Kabupaten Jember, JABB, Vol.3, No. 2, Desember, 2022.

- [4] M. S. Pirmansyah and A. Hakim, “Penerapan K3 Dalam Meningkatkan Safety Area Produksi Pada Umkm Aneka Kerupuk Alma Jaya Khas Desa Sindangsari,” *ABDIMA J. Pengabd. Mhs.*, vol. 2, no. 1, pp. 3889–3895, 2023.
- [5] Rai, R. et al. 2021. Exposure to occupational hazards among health care workers in low-and middle-income countries: A scoping review, *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 18(5), pp. 1–41. Available at: <https://doi.org/10.3390/ijerph18052603>
- [6] Rikhotso, O., Morodi, T.J. and Masekameni, D.M. 2022. Safety climate in university and college laboratories: Impact of organizational. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 19(3).
- [7] Suyanto, S., Kusnadi, K. and Arafah, W. 2021. The Effect Of Management Information System And Knowledge Management On MSME Performance Mediated By Organizational

