

Pelatihan Sanitasi dan Higiene pada Karyawan Produksi Beras Organik di Agro Edu Wisata Organik Mulyaharja, Bogor

Sanitation and Hygiene Training for Worker at Organic Rice Production at Mulyaharja Organic Agro Edu-Tourism

Made Gayatri Anggarkasih

Ai Imas Faidoh Fatimah *

Dwi Yuni Hastati

Andi Early Febrinda

M. Agung Zaim Adzkiya

Neny Mariyani

Mr. Lukie Trianawati

Dewi Sarastani

Rianti Dyah Hapsari

Nurafi Razna Suhaima

Aulia Irhamni Fajri

Lintang Putri Salshabila

Kanaya Fatimah Madania

Aliya Fidella

Department of Food Quality Assurance Supervision, Vocational School, IPB University, Bogor, West Java, Indonesia

email:

aimasfaidohfatimah@apps.ipb.ac.id

Kata Kunci

Sanitasi

Higiene

Beras organik

Keywords:

Sanitation

Hygiene

Organic Rice

Received: November 2024

Accepted: February 2024

Published: Maret 2025

Abstrak

Salah satu produk unggulan dari Agro Eduwisata Organik (AEWO) Mulyaharja adalah beras organik. Untuk meningkatkan minat pengunjung Agroeduwisata, produsen beras organik harus mampu menjaga mutu produknya agar tetap unggul dibandingkan dengan produk sejenis. Proses produksi beras organik, mulai dari penanaman hingga pengolahan, memiliki potensi kontaminasi dari berbagai sumber, seperti tanah, air, peralatan, dan pekerja. Pelatihan diperlukan untuk memastikan semua pekerja memiliki pemahaman yang sama tentang pentingnya menerapkan sanitasi dan higiene dengan baik. Tujuan dari pelatihan ini adalah meningkatkan kesadaran, pengetahuan serta praktik-praktik sanitasi higiene pada pekerja dalam produksi pangan organik di AEWO Mulyaharja. Pelatihan ini menggunakan metode yang terintegrasi, yakni ceramah, demonstrasi, dan praktik langsung. Pelatihan dimulai dengan *pre-test* dan diakhiri dengan *post-test* untuk mengukur perubahan pengetahuan dan keterampilan peserta. Seluruh rangkaian kegiatan pengabdian masyarakat telah terlaksana dengan baik. Pelatihan yang berfokus pada sanitasi dan higiene dalam produksi beras organik telah berhasil dilaksanakan dan memberikan dampak positif bagi peserta. Hasil evaluasi menunjukkan terdapat peningkatan pada pengetahuan peserta terkait praktik-praktik sanitasi yang baik dalam proses produksi beras organik sehingga dapat menghasilkan produk beras organik yang aman untuk dikonsumsi.

Abstract

One of the flagship products of Mulyaharja Organic Agro Edu-Tourism (AEWO) is organic rice. Organic rice has very high-quality standards, including cleanliness and food safety. To increase the interest of visitors to the AEWO, organic rice producers must be able to maintain the quality of their products to remain superior to similar products. The process of producing organic rice, from planting to processing, has the potential for contamination from various sources, such as soil, water, equipment, and workers. Training is crucial to align all workers' understanding of the importance of maintaining a sanitary and hygienic work environment. The purpose of this training is to increase awareness, knowledge, and sanitary hygiene practices among workers in organic food production at AEWO Mulyaharja. This training uses an integrated method, namely lectures, demonstrations, and hands-on practice. The training begins with a pre-test and ends with a post-test to measure changes in participants' knowledge and skills. The entire series of community service activities has been carried out successfully. The training focused on sanitation and hygiene in organic rice production has been successfully implemented and had a positive impact on participants. Evaluation results show an increase in participants' knowledge of good sanitation practices in the organic rice production process so that they can produce safe organic rice products for consumption.



© 2025 Made Gayatri Anggarkasih, Ai Imas Faidoh Fatimah, Dwi Yuni Hastati, Andi Early Febrinda, M. Agung Zaim Adzkiya, Neny Mariyani, Lukie Trianawati, Dewi Sarastani, Rianti Dyah Hapsari, Nurafi Razna Suhaima, Aulia Irhamni Fajri, Lintang Putri Salshabila, Kanaya Fatimah Madania, Aliya Fidella. Published by Institute for Research and Community Services Universitas Muhammadiyah Palangkaraya. This is Open Access article under the CC-BY-SA License (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>). DOI: <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v10i3.8600>

PENDAHULUAN

Agroeduwisata Mulyaharja merupakan salah satu tempat wisata yang tidak hanya tentang kepuasan tetapi juga tentang memberikan pengalaman edukasi kepada pengunjung. Salah satu produk unggulan yang menjadi oleh-oleh dari AEWO Mulyaharja adalah beras organik. Beras organik merupakan pilihan yang lebih sehat karena bebas dari kontaminasi bahan kimia pertanian. Bertambahnya kepedulian dan kesadaran masyarakat terhadap kesehatan dan lingkungan, diharapkan mampu meningkatkan konsumen beras organik secara signifikan sehingga dapat dikonsumsi dan dijangkau oleh lebih banyak lagi kalangan masyarakat. Mutu beras yang berkualitas baik merupakan tuntutan utama konsumen di masa sekarang dan akan datang. Konsumen berani membayar lebih terhadap kualitas beras yang bermutu tinggi dengan harga yang pantas sesuai kualitas (David *et al.*, 2019). Atribut mutu yang menjadi preferensi konsumen ada 3, yaitu kepulenan nasi, warna beras dan kebersihan beras (Nafiah *et al.*, 2015). Beras merupakan produk yang termasuk kategori pangan segar asal tumbuhan (PSAT) dan diperlukan pengolahan yang tepat agar produk yang dihasilkan bermutu dan aman untuk dikonsumsi. Salah satu persyaratan dalam sertifikasi PSAT, produsen wajib menerapkan sanitasi dan *hygiene* pada sarana produksi dan distribusi sesuai dengan Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 53/Permentan/Kr.040/12/2018 Tentang Keamanan Dan Mutu Pangan Segar Asal Tumbuhan. Sanitasi dan *hygiene* adalah upaya untuk menjaga kebersihan dan kesehatan baik pada individu maupun lingkungan kerja guna mencegah penyebaran penyakit. Penerapan *hygiene* dan sanitasi bertujuan untuk menjamin keamanan pangan dan mencegah konsumen dari penyakit. *Hygiene* dan kesehatan karyawan, baik yang kontak langsung maupun tidak langsung dengan pangan yang diolah, perlu diperhatikan agar tidak mengakibatkan pencemaran pada produk. Pemeliharaan dan program sanitasi terhadap fasilitas produksi seharusnya dilakukan secara berkala untuk mencegah kontaminasi silang terhadap pangan yang diolah (Fatimah *et al.*, 2022). Perbedaan tingkat pengetahuan dan penerapan sanitasi *hygiene* di antara pekerja produksi beras organik dapat berdampak langsung pada mutu produk akhir yang dihasilkan. Hal ini dapat menyebabkan kontaminasi pada beras organik dan berpotensi membahayakan kesehatan konsumen. Menurut (Pratiwi *et al.*, 2024) Peningkatan pengetahuan dapat diadakan pelatihan. Pelatihan adalah serangkaian aktivitas yang dirancang untuk meningkatkan keahlian, pengetahuan, pengalaman, dan atau perubahan sikap seorang. Pelatihan sanitasi dan *hygiene* di AEWO Mulyaharja beras organik bertujuan untuk memastikan bahwa seluruh aktivitas yang dilakukan, baik produksi maupun kegiatan wisata, memenuhi standar kebersihan yang tinggi. Dengan demikian, beras organik yang dihasilkan akan lebih aman dan bermutu, sehingga semakin diminati oleh konsumen. Hal ini membuat beras organik menjadi pilihan yang tepat sebagai oleh-oleh wisata di AEWO Mulyaharja dan mampu meningkatkan daya saing produk di pasaran pada umumnya.

METODE

Metode yang digunakan dalam pelatihan ini yaitu ceramah, demonstrasi dan praktik secara langsung. Sasaran dalam kegiatan pelatihan sanitasi dan *hygiene* ini yaitu karyawan yang terlibat dalam produksi beras organik dan pekerja yang terlibat dalam pengelolaan dan pengolahan pangan di AEWO Mulyaharja. Kegiatan pelatihan ini terdiri dari 3 tahapan yaitu persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi. Tahap persiapan yang dilakukan adalah penentuan waktu dan peserta pelatihan, penentuan lingkup materi yang diberikan, narasumber dan metode pemberian materi serta fasilitas yang dibutuhkan pada pelaksanaan pelatihan. Pada tahap pelaksanaan, terdiri dari pelaksanaan *pre-test*, pemaparan materi dari narasumber, demonstrasi contoh penerapan sanitasi dan *hygiene* oleh mahasiswa, praktik secara langsung oleh peserta pelatihan, sesi diskusi dan tanya jawab serta pemberian alat pelindung diri pada peserta untuk menunjang penerapan sanitasi dan *hygiene* setelah pelaksanaan pelatihan. Tahapan akhir yang dilakukan adalah evaluasi. Pada tahap ini dilaksanakan *post-test* pada peserta untuk mengevaluasi peningkatan pengetahuan, pemahaman serta penerapan praktik sanitasi dan *hygiene* setelah diberikan pemaparan materi. Kemudian dilakukan analisis keefektifan dari kegiatan pelatihan dengan melihat perbandingan hasil *pre test* dan *post test*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan sanitasi dan *higiene* pada pekerja produksi beras organik di AEWO Mulyaharja telah dilaksanakan dengan baik dan lancar yang terdiri dari 3 tahapan kegiatan yaitu tahapan persiapan, tahapan pelaksanaan dan tahapan evaluasi. Pada tahapan persiapan, tim pengabdian masyarakat mengunjungi ketua kelompok produksi beras organik AEWO Mulyaharja yaitu Bapak Aneng serta perwakilan penyuluh pertanian dari Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Bogor pada hari Senin, 30 September 2024 (Gambar 1). Pada pertemuan tersebut ditentukan jadwal pelaksanaan pelatihan yaitu hari Jum'at, tanggal 11 Oktober 2024 pada pukul 09.00 sampai selesai. Peserta yang menjadi sasaran untuk mengikuti pelatihan ini adalah karyawan pada produksi beras organik, penggilingan beras, distribusi beras serta karyawan yang terlibat dalam pengolahan pangan di sekitar AEWO Mulyaharja. Pada tahapan persiapan juga didiskusikan mengenai lokasi dan metode pemaparan materi yang tepat sehingga pelatihan dapat berjalan dengan efektif sesuai dengan tujuan yaitu, mudah dipahami oleh peserta dan dapat diterapkan dalam pelaksanaan produksi beras organik. Setelah jadwal, peserta dan metode pemaparan materi bersama tim AEWO Mulyaharja ditetapkan, tim pengabdian kepada masyarakat menentukan narasumber dan materi yang akan disampaikan serta pembuatan soal/pertanyaan yang akan diberikan pada saat *pre-test* dan *post-test*.



Gambar 1. Proses diskusi pada tahap persiapan pelatihan oleh Tim PkM dan tim AEWO Mulyaharja.

Pada tahapan pelaksanaan, tim pengabdian melakukan pelatihan sanitasi dan *higiene* pada pekerja produksi beras organik di AEWO Mulyaharja dilaksanakan pada hari Jum'at, 11 Oktober 2024. Kegiatan ini berlangsung di gazebo Agro Eduwisata Organik (AEWO) Mulyaharja, Kelurahan Mulyaharja, Bogor Selatan, Kota Bogor. Adapun peserta yang hadir pada pelatihan ini sebanyak 20 orang yang terdiri dari 18 orang laki-laki dan 2 orang perempuan. Peserta lebih banyak laki-laki dikarenakan pada produksi beras organik banyak dilakukan oleh pekerja laki-laki mulai dari tahapan panen, pasca panen mulai dari penjemuran, penggilingan, pengemasan hingga distribusi. Sedangkan 2 peserta perempuan merupakan karyawan pengelola dan pengolah makanan olahan salah satunya berbahan baku beras organik AEWO Mulyaharja. Sebelum pemaparan materi, peserta mengikuti *pretest* untuk mengetahui tingkat pemahaman awal peserta mengenai sanitasi dan *higiene*. Pada pelatihan ini, narasumber memaparkan materi sanitasi *higiene* secara menyeluruh dengan metode ceramah dengan bahasa yang mudah dipahami oleh peserta. Materi yang dipaparkan mulai dari pentingnya keamanan pangan asal tumbuhan, regulasi pemerintah yang tertuang dalam Peraturan Menteri Pertanian Nomor 53 Tahun 2018 tentang Pangan Segar Asal Tumbuhan yang di dalamnya terdapat persyaratan penerapan sanitasi dan *higiene*, kerugian yang disebabkan adanya kontaminasi pada produk beras organik khususnya dan pangan pada umumnya, pengertian tentang sanitasi dan *higiene* dalam rangka mencegah adanya kontaminasi baik fisik, kimia dan mikrobiologi pada PSAT, penerapan sanitasi dan *higiene* di lingkungan produksi beras organik meliputi panen, penggilingan, pengemasan dan distribusi (Gambar 2).



Gambar 2. Pemaparan materi sanitasi *higiene* oleh narasumber (tim PkM).

Tujuan dari pemberian materi secara menyeluruh supaya peserta dapat memahami materi, menyadari pentingnya sanitasi dan *higiene* sehingga memiliki kesadaran untuk menerapkan praktik sanitasi *hygiene* selama proses produksi agar dapat menghasilkan beras organik yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi. Kualitas *hygiene* dan sanitasi yang dipengaruhi oleh dua faktor utama, yaitu faktor penjamah makanan dan faktor lingkungan dimana makanan tersebut diolah, termasuk fasilitas pengolahan makanan yang tersedia (Rahmayani, 2018). Pada aspek sanitasi lingkungan, kebersihan beras dapat didapatkan mulai dari menjaga kebersihan saat panen, penjemuran penggilingan dan penyimpanan (Nafiah et al., 2015). Menurut (Suswadi et al., 2019), Pada pengelolaan penggilingan padi organik harus dijaga kebersihan mesin terhadap tercampurnya gabah non-organik serta dijaga kebersihan dari kontaminasi kimia. Kondisi yang kurang baik pada penanganan beras akan menyebabkan perubahan pada bau dan rasa beras. Kerusakan ini terutama disebabkan ketengikan yang terjadi pada kandungan lemak beras sehingga menimbulkan bau apek. Pasca panen yang baik akan berdampak positif terhadap kualitas gabah konsumsi, benih dan beras (Handayani et al., 2013). Benda asing berupa pasir, pecahan kaca, atau sekam padi sering dijumpai pada beras berkualitas rendah (Pudjirahaju, 2017). Salah satu contoh praktik sanitasi pada produksi beras organik, untuk mencegah bercampurnya kotoran, kehilangan butiran gabah, memudahkan pengumpulan gabah dan penyebaran panas yang merata maka proses penjemuran harus menggunakan alas. Penggunaan alas penjemuran yang terbaik dengan menggunakan alas semen/beton (Handayani et al., 2013). Penggilingan gabah merupakan titik temu antara kegiatan produksi, pascapanen, pengolahan dan pemasaran gabah/beras sehingga merupakan rangkaian penting dalam pemasok beras nasional yang diharuskan memberi peranan dalam menyediakan beras, baik dari segi jumlah maupun kualitasnya. Pada saat mesin akan digunakan, perlu memastikan kebersihan saringan dan kestabilan mesin pada saat awal dinyalakan. Setelah selesai digunakan, kebersihan mesin dan saringan juga harus diperhatikan agar mesin awet dan tidak terjadi penyumbatan. Pada aspek *hygiene*, narasumber menjelaskan mengenai pentingnya kebersihan dan kebiasaan baik pada karyawan selama produk produksi yang akan mempengaruhi produk beras organik. Menurut (Kartikasari et al., 2019) kebersihan beras pada saat membeli juga menjadi aspek yang diperhatikan konsumen dengan prosentase sangat tinggi yaitu 86%. Dengan harga beras organik yang cukup tinggi dibandingkan dengan beras non organik, diharapkan konsumen dapat memperoleh kualitas produk yang baik seperti kualitas beras yang tidak bercampur dengan benda asing. Kebiasaan pekerja yang tidak higienis akan berpotensi menimbulkan kontaminasi pada beras, diantaranya ada untaian rambut, terdapatnya sekam yang menempel pada tangan, dapat menyebabkan adanya kontaminasi sekam pada beras, tidak mencuci tangan yang baik dan benar secara berkala berpotensi menyebabkan adanya kontaminasi mikroba pada beras. Berdasarkan Rahmayani (2018) Sekitar 80% penyakit yang tertular melalui makanan disebabkan oleh bakteri patogen antara lain *Salmonella*, *Staphylococcus*, *E. coli*, *Vibrio*, *clostridium*, *Shigella* *Cocovenenans*. Setelah pemaparan materi dilaksanakan, dilanjutkan dengan demonstrasi penerapan sanitasi dan *higiene* oleh Tim PkM serta praktik langsung oleh peserta pelatihan. Peserta bersemangat untuk mengikuti praktik langsung menggunakan alat pelindung diri (APD) yaitu masker, apron dan penutup kepala pada penyajian makanan sebagai salah satu penerapan *higiene* pekerja yang bertujuan untuk mencegah terjadinya kontaminasi dari pekerja (Gambar 3).



Gambar 3. Praktik penggunaan APD oleh peserta sebagai penerapan *higiene* pekerja.

Evaluasi kegiatan pelatihan dilakukan secara kualitatif berdasarkan pengamatan yang dilakukan pada saat pelaksanaan pelatihan dan secara kuantitatif dengan perhitungan persentase peningkatan nilai *pretest* dan *post test* yang diikuti oleh peserta. Nilai persentase peningkatan merupakan selisih dari rata-rata nilai *post test* dan rata-rata nilai *pretest*. Data nilai peserta disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Nilai *pre-test* dan *post-test*.

No Peserta	Nilai <i>pre-test</i>	Nilai <i>post-test</i>
Amin	90	100
Abdul Muhsin	90	100
Ahmad	95	100
Edim	95	100
M. Ridwan	100	100
Mansurudin	95	100
Basar	100	100
Karya	100	100
M. Aneng	100	100
Arip	100	100
Pardi	95	100
Aning Irawan	95	100
Iyas	90	100
Emadsari	100	100
Isan	90	100
Mahat	85	100
Acang	85	100
Suryani	80	100
Mamamt Suherman	90	100
Salsabila Nisryna M	85	100
Rata-rata nilai	93	100

Berdasarkan hasil pengamatan, peserta sangat antusias untuk mendengarkan materi dari narasumber dan mengikuti praktik penerapan *higiene* karyawan. Hal ini dibuktikan dengan banyaknya pertanyaan yang disampaikan oleh peserta pada narasumber dan sesi diskusi yang berjalan dua arah antara peserta dan narasumber. Evaluasi secara kuantitatif dilakukan dengan membandingkan hasil *pretest* dan *posttest* yang diikuti oleh peserta. Hasil tes menunjukkan terdapat peningkatan pemahaman pekerja mengenai sanitasi dan *higiene* dari rata-rata nilai 93 menjadi 100. Berdasarkan hasil tersebut, pelatihan sanitasi *higiene* ini memberikan dampak yang positif karena peserta telah memahami pelatihan yang

diberikan. Seiring dengan pemahaman yang meningkat, diharapkan penerapan sanitasi *higiene* dalam produksi beras organik serta pengelolaan pangan di AEWOW Mulyaharja dapat dilakukan secara konsisten agar dihasilkan produk beras organik yang bermutu dan aman serta dapat meningkatkan ketertarikan pengunjung untuk membeli beras organik sebagai oleh-oleh wisata AEWOW Mulyaharja.

KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan sanitasi dan *higiene* pada karyawan di lingkungan produksi beras organik berjalan dengan baik dan lancar. Peserta sangat antusias untuk menyimak materi dari narasumber dan mengikuti praktik penerapan *higiene* karyawan dan aktif mengajukan banyak pertanyaan serta sesi diskusi yang berjalan dua arah antara peserta dan narasumber. Pelatihan ini juga memberikan dampak yang positif terhadap peningkatan pemahaman peserta ditunjukkan oleh adanya peningkatan hasil post test yang dicapai peserta. Saran untuk kegiatan pengabdian selanjutnya adalah adanya pendampingan yang berkesinambungan agar karyawan tetap konsisten dalam menerapkan sanitasi *higiene* pada proses produksi beras organik di AEWOW Mulyaharja.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada kepada Direktorat Pengembangan Masyarakat Agromaritim, Institut Pertanian Bogor yang telah mendanai kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini melalui Program Pengabdian Masyarakat Terpusat dan Terpadu Sekolah Vokasi IPB tahun 2024, KTD Lemah Duhur, penyuluh pertanian Desa Mulyaharja dari Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Bogor, serta semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan ini sehingga kegiatan ini dapat berjalan dengan lancar.

REFERENSI

- David, H.J., Kartinaty, T. Karakteristik Mutu Beras Di Berbagai Penggilingan Pada Sentra Padi Di Kalimantan Barat. *Journal TABARO*. 3(1). 276-286. <https://doi.org/10.35914/tabaro.v3i1.197>
- Fatimah A.I.F, Hapsari R.D., Adzkiya M.A.Z., Mariyani N. 2022. Peningkatan Pengetahuan dan Kesadaran Penerapan Sanitasi *Higiene* Di UKM Pengolahan Sagu, Bogor. *Community Dev J J Pengabdian Masy*. 3(1): 242-247. <https://doi.org/10.31004/cdj.v3i1.3739>
- Handayani, A., Sriyanto, Sulistyawati, I. 2013. Evaluasi Mutu Beras dan Tingkat Kesesuaian Penanganannya (Studi Kasus Di Kabupaten Karanganyar. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*. 11(1). 113-124. <https://doi.org/10.36762/jurnaljateng.v11i1.297>
- Kartikasari, R.D., Prasetyowati, K., Suswadi, S.(2019). Faktor yang Mempengaruhi Minat Konsumen Berbelanja Beras Organik Di Surakarta. *Jurnal Ilmiah Agrineca*. 19(2), 22-28. <https://doi.org/10.36728/afp.v19i2.897>.
- Nafiah, A. Z. , Marwanti., Widadie, F. 2015. Analisis Preferensi dan Kepuasan Konsumen Terhadap Atribut Mutu Beras di Pasar Legi Surakarta. *AGRISTA: Jurnal Agribisnis Perkotaan*. 3(3). 371 - 380. <https://media.neliti.com/media/publications/184418-ID-analisis-preferensi-dan-kepuasan-konsume.pdf>
- Sari, Y., Rasmikayati, E., Saefudin, B.R., Karyani, T. Dewi, S. 2020. Willingness To Pay Konsumen Beras Organik dan Faktor-Faktor yang Berkaitan Dengan Kesediaan Konsumen untuk Membayar Lebih. *Forum Agribisnis*. 10(1). 46-57. DOI: <https://doi.org/10.29244/fagb.10.1.46-57>.
- Pratiwi, N. H., Purwidiani, N., Handayani, S., Bahar, A. 2024 Penerapan Pelatihan *Higiene* Sanitasi Untuk Meningkatkan Pengetahuan Bagi Penjamah Makanan Nasi Boran di Kota Lamongan. *Journal Innovation in Education*. 3(2). 290-302. <https://doi.org/10.59841/inoved.v2i3.1554>

- Pudjirahaju, A. 2017 Pengawasan Mutu Pangan. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan Badan Pengembangan Dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan Edisi Tahun 2017. kementerian Kesehatan Republik Indonesia. <http://digilib.upnb.ac.id/items/show/547>
- Rahmayani. 2018. Hubungan Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Hygiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Di Pinggir Jalan. *Jurnal AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 3(2): 172-178. <http://dx.doi.org/10.30867/action.v3i2.84>
- Suswadi, Prasetyo, A., Haryuni, Aziez, A.F., Utami, D.S., Soelistijono, R., Priyadi, S. 2022. Pemberdayaan Petani Melalui Penerapan Good Handling Practises (GHP) Pada Beras Organik. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2(2). 118-122. <http://dx.doi.org/10.36728/ganesha.v2i2.2006>