



## PELATIHAN HIGIENE DAN SANITASI MAKANAN UNTUK KARYAWAN DI MOMOO JUICE BAR & CAFFE HARBOUR BAY KOTA BATAM

Dailami

Manajemen Tata Hidangani, Politeknik Pariwisata Batam

[dailami@btp.ac.id](mailto:dailami@btp.ac.id)

Moh. Thandzir

Manajemen Tata Hidangani, Politeknik Pariwisata Batam

[thandzir@btp.ac.id](mailto:thandzir@btp.ac.id)

Haufi Sukmamedian

Manajemen Divisi Kamar, Politeknik Pariwisata Batam

[haufi@btp.ac.id](mailto:haufi@btp.ac.id)

Syailendra Reza

Manajemen Tata Hidangani, Politeknik Pariwisata Batam

[reza@btp.ac.id](mailto:reza@btp.ac.id)

Natal Olotua Sipayung

Manajemen Tata Hidangani, Politeknik Pariwisata Batam

[natal@btp.ac.id](mailto:natal@btp.ac.id)

Taufik Bachrul Ulum Lubis

Manajemen Tata Hidangani, Politeknik Pariwisata Batam

[bachrul@btp.ac.id](mailto:bachrul@btp.ac.id)

### Abstract

*Training on food hygiene and sanitation is essential to ensure the safety and quality of food served to consumers. This training usually covers various aspects, such as personal hygiene practices, sanitizing kitchen equipment, safe food storage, and proper cleaning procedures. Typically, this training will cover topics such as: Personal Safety: Personal hygiene practices, such as proper hand washing, wearing clean work clothes, and handling food with clean hands. Sanitizing Equipment and Work Areas: How to clean and maintain kitchen equipment, including cleaning surfaces and work areas to prevent cross-contamination. Maintaining Food Conditions: How to store, process and prepare food to avoid contamination by bacteria or dangerous substances. Waste Management: Actions to safely dispose of waste and minimize the risk of environmental contamination. Food Safety Standards: Understand applicable food safety regulations and standards and the importance of compliance with these regulations.*

**Keywords:** Food Hygiene and Sanitation Training.

### Abstrak

Pelatihan tentang higiene dan sanitasi makanan sangat penting untuk memastikan keamanan dan kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen. Pelatihan ini biasanya mencakup berbagai aspek, seperti praktik kebersihan pribadi, sanitasi peralatan dapur, penyimpanan makanan yang aman, dan prosedur pembersihan yang tepat. Biasanya, pelatihan ini akan mencakup topik-topik seperti : Keamanan Pribadi: Praktik kebersihan pribadi, seperti mencuci tangan dengan benar, penggunaan pakaian kerja yang bersih, dan penanganan makanan dengan tangan yang bersih. Sanitasi Peralatan dan Area Kerja: Cara membersihkan dan merawat peralatan dapur, termasuk pembersihan permukaan dan area kerja untuk mencegah kontaminasi silang. Pemeliharaan Kondisi Makanan: Cara menyimpan, mengolah, dan menyiapkan makanan agar terhindar dari kontaminasi bakteri atau zat berbahaya. Pengelolaan Limbah: Tindakan untuk membuang limbah dengan aman dan meminimalkan risiko kontaminasi lingkungan. Standar Keamanan Makanan: Memahami peraturan dan standar keamanan makanan yang berlaku serta pentingnya kepatuhan terhadap regulasi tersebut.

**Kata Kunci :** Pelatihan Hygiene dan Sanitasi Makanan



## PENDAHULUAN

Industri makanan memegang peranan yang krusial dalam memastikan kualitas dan keamanan produk yang dikonsumsi oleh masyarakat. Namun, keamanan pangan tidak hanya berkaitan dengan kualitas bahan baku yang digunakan atau proses produksi yang tepat, tetapi juga erat terkait dengan praktik higiene dan sanitasi yang diterapkan oleh para pelaku industri makanan.

Pelatihan ini dirancang untuk memberikan pemahaman yang komprehensif tentang pentingnya higiene dan sanitasi dalam setiap tahap dari rantai pasok makanan. Dari persiapan, penyimpanan, pengolahan, hingga penyajian, kesadaran akan praktik higiene yang benar menjadi fondasi utama dalam menjaga kesehatan konsumen dan reputasi bisnis.

Adanya pemahaman yang kuat tentang prinsip-prinsip higiene dan sanitasi makanan merupakan langkah kunci dalam memastikan bahwa setiap individu yang terlibat dalam industri makanan, mulai dari pemilik bisnis, manajer, hingga karyawan, memiliki kompetensi yang diperlukan untuk mematuhi standar kebersihan yang tinggi.

Pelatihan ini akan mencakup berbagai topik, termasuk prinsip-prinsip sanitasi makanan, bahaya yang terkait dengan ketidakpatuhan terhadap praktik higiene, serta langkah-langkah praktis untuk menjaga kebersihan dan keamanan pangan. Tujuannya bukan hanya untuk memenuhi peraturan dan standar yang ditetapkan, tetapi juga untuk meningkatkan kesadaran akan pentingnya peran individu dalam menjaga kesehatan publik.

Dengan demikian, diharapkan setelah mengikuti pelatihan ini, peserta akan memiliki pemahaman yang mendalam tentang higiene dan sanitasi makanan, serta mampu mengimplementasikan praktik-praktik tersebut secara efektif dalam lingkungan kerja mereka masing-masing. Pendahuluan semacam ini dapat memberikan gambaran umum kepada peserta pelatihan tentang tujuan, pentingnya, dan ruang lingkup dari materi yang akan dipelajari selama pelatihan higiene dan sanitasi makanan. (Taqia et al., 2021)

Industri makanan merupakan salah satu sektor yang memiliki dampak langsung terhadap kesehatan publik. Namun, keberhasilan dalam menyediakan produk makanan berkualitas tinggi tidak hanya ditentukan oleh kualitas bahan baku atau proses produksi, tetapi juga oleh praktik higiene dan sanitasi yang diterapkan dalam setiap tahap dari rantai produksi makanan.





Sayangnya, kurangnya pemahaman atau kesadaran akan pentingnya praktik higiene yang tepat dalam lingkungan industri makanan seringkali menjadi masalah yang meluas. Hal ini dapat mengakibatkan risiko penularan penyakit melalui makanan, kontaminasi silang, serta berbagai masalah kesehatan lainnya bagi konsumen.

Kurangnya pelatihan yang komprehensif tentang higiene dan sanitasi makanan bagi para pemilik bisnis, manajer, dan karyawan dalam industri makanan merupakan tantangan serius. Kondisi ini dapat menyebabkan ketidakpatuhan terhadap standar kebersihan, kurangnya penerapan praktik yang tepat, dan kurangnya pemahaman akan risiko yang terkait dengan ketidakpatuhan terhadap higiene.

Selain itu, perubahan dalam kebiasaan konsumen yang semakin sadar akan kualitas makanan yang mereka konsumsi menempatkan tuntutan lebih tinggi terhadap industri makanan untuk memastikan produk yang mereka hasilkan memenuhi standar kebersihan dan keamanan yang tinggi.

Oleh karena itu, diperlukan upaya yang lebih besar dalam memberikan pelatihan yang efektif, menyeluruh, dan terstruktur tentang higiene dan sanitasi makanan kepada individu-individu yang terlibat dalam industri makanan. Pelatihan semacam itu tidak hanya akan meningkatkan kesadaran akan pentingnya praktik higiene, tetapi juga dapat mengurangi risiko kesehatan yang terkait dengan konsumsi produk makanan. (Taqia et al., 2021)

Latar belakang masalah seperti ini dapat menjadi landasan penting untuk merancang dan memberikan pelatihan yang bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dan penerapan praktik higiene yang tepat dalam industri makanan.

Pelatihan higiene dan sanitasi makanan untuk karyawan merupakan langkah penting dalam industri makanan dan minuman. Ini bertujuan untuk memastikan bahwa karyawan memiliki pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan untuk menjaga keamanan pangan dan mencegah penyebaran penyakit melalui makanan. Latar belakang pelatihan ini biasanya berkaitan dengan beberapa hal:

1. Kesehatan Publik: Pelatihan ini bertujuan untuk melindungi kesehatan konsumen dengan mencegah penyakit yang dapat ditularkan melalui makanan yang terkontaminasi.
2. Peraturan dan Kepatuhan: Banyak negara memiliki peraturan ketat terkait higiene dan sanitasi makanan. Pelatihan ini memastikan bahwa karyawan memahami dan patuh terhadap regulasi tersebut.



3. Peningkatan Kualitas Produk: Dengan memahami praktik higiene yang baik, karyawan dapat membantu meningkatkan kualitas produk dan mengurangi risiko kontaminasi.
4. Reputasi Bisnis: Bisnis dalam industri makanan dan minuman sangat bergantung pada reputasi mereka dalam hal keamanan dan kebersihan. Pelatihan ini membantu dalam memelihara reputasi yang baik di mata pelanggan.
5. Pencegahan Keracunan Makanan: Dengan pengetahuan tentang praktik sanitasi yang tepat, karyawan dapat mencegah keracunan makanan yang dapat merugikan baik pelanggan maupun bisnis.

Pelatihan ini mencakup berbagai topik, seperti teknik pencucian tangan yang benar, penggunaan alat-alat sanitasi, pengelolaan limbah, penyimpanan makanan yang aman, serta pemahaman tentang risiko kontaminasi silang. Tujuan utamanya adalah memastikan bahwa karyawan memahami praktik terbaik untuk memastikan keamanan dan kebersihan produk makanan yang disajikan kepada pelanggan.

Berdasarkan uraian di atas maka penjamah makanan yang belum memiliki pengetahuan dan keterampilan higiene sanitasi yang cukup harus mengikuti program pelatihan higiene sanitasi untuk meningkatkan sumber daya manusia pada usaha jasa boga. Tujuan penulisan artikel ini meliputi: 1) Untuk mengetahui pengertian pelatihan higiene sanitasi penjamah makanan; 2) Untuk mengetahui pengetahuan dan perilaku penjamah makanan; 3) untuk mengetahui pelatihan higiene sanitasi dalam meningkatkan pengetahuan dan perilaku penjamah makanan usaha catering.

Pelatihan Hygiene dan Sanitasi Makanan Untuk Karyawan adalah salah satu cabang dari pengembangan usaha yang merupakan bentuk bagian dari pengabdian masyarakat. Sebagai bentuk implementasi Tri Dharma Perguruan Tinggi, Dosen dan Mahasiswa Politeknik Pariwisata Batam, Program Studi Manajemen Tata Hidangan, mengadakan sebuah pengabdian masyarakat berupa kegiatan Pelatihan Hygiene dan Sanitasi Makanan Untuk Karyawan berupa pembagian pengembangan Kemampuan. Dalam pelaksanaannya, kegiatan Pelatihan Hygiene dan Sanitasi Makanan Untuk Karyawan berupa pembagian pengembangan kemampuan didanai oleh iuran anggota salah satu kelompok Dosen yang Mengikuti Kegiatan PKM Politeknik Pariwisata Batam.

## **GAMBARAN UMUM MASYARAKAT MITRA**

Momoo Juice Bar and Cofee di Harbour Bay Batam akan menjadi tempat nongkrok kekinian yang hits di Batam. Paduan antara desain interior yang kekinian





dengan pemandangan laut lepas dijamin akan memanjakan pengunjung, dalam melepas penat.

Manajer Momoo Juice Bar and Cofee, Vani Almirani mengatakan, keunggulan Momoo dibanding kafe lainnya yakni penyajian secangkir kopi, murni 100 persen kopi Arabica. Kami menyajikan kopi dari biji kopi terbaik. Mutunya premium, begitu juga dengan alat peracik kopinya,” katanya saat ditemui di Momoo Juice Bar and Cofee.

Momoo merupakan salah satu lini bisnis baru milik pengusaha kondang Batam, Asman Abnur. 20 karyawan yang bekerja di Momoo merupakan tamatan dari Politeknik Pariwisata, Batam Tourism Polytechnic (BTP) yang juga dimiliki oleh Asman. ”Keinginan Pak Asman, walau menggunakan brand baru, tapi jangan kalah bersaing dengan brand luar. Makanya kualitas akan terus dijaga,” ungkap Vani.

Momoo terinspirasi dari kafe favorit Asman Abnur di Singapura. Sehingga dengan mengusung konsep kekinian, pengunjung akan merasa nyaman menghabiskan waktu petang, sambil menikmati terbenamnya matahari.

Menu makanan dan minuman yang direkomendasikan ketika berkunjung ke Momoo antara lain Klepon Roll Cake, Mie Goreng Sambal Terasi, American Breakfast, Magic Galaxy, dan lainnya. ”Meski mengusung konsep kekinian, kami tidak melupakan menu tradisional, seperti wedang. Di sini, kami menyebutnya Wedang Momoo yang merupakan minuman dari ekstrak jahe, serai, mint dan juga madu,” ungkap Vani.

Momoo Juice Bar and Cofee, dikatakan Vani, akan menggelar grand opening, Sabtu (19/12) ini. Promo menarik bisa dilihat di Instagramnya @momoo\_jbnc. Momoo Juice Bar and Cofee berlokasi di samping Hotel Marriot, Harbour Bay Batam

Batampos.co.id Dengan semakin meningkatnya kesadaran akan gaya hidup sehat, Momoo Juice Bar and Coffee hadir menawarkan tempat nongkrong yang sehat. Momoo Juice Bar and Coffee yang berada di Kawasan Windsor Central ini, resmi dibuka pada Jumat (13/12/2019) lalu. Manager Momoo Juice Bar and Coffee, Vania, menuturkan konsep yang diusung memang berbeda dari tempat nongkrong atau cafe, coffe shop pada umumnya. Menu yang ditawarkan terbilang sehat, seperti Spirulina Series, Protein Shake, dan makanan kue organik dari buah-buahan. ”Untuk orang yang ingin menjalankan gaya hidup sehat, menu yang ditawarkan sangat cocok. Di sini juga ada varian kopi terbaik,” tuturnya, Rabu (<https://bitly.ws/TPdk> 18/12).

Menu utamanya adalah eskimo, cake pastry, serta aneka jenis kue merupakan bahan olahan sendiri. Momoo Juice Bar and Coffee juga memberikan promo coklat cake yang tidak ada kandungan tepung. ”Di sini aneka jenis kue hasil dari olahan sendiri





dengan kualitas bahan terbaik. Persoalan harga dijamin terjangkau bagi kantong kalangan muda dan masyarakat Batam pada umumnya,” jelasnya. Selain menu makanan sehat, pengunjung juga bisa menikmati pemandangan indah di rooftop di lantai dua. Lokasi yang strategis membuat tempat ini sangat mudah ditemukan. ”Di sini selain lokasi yang strategis, pengunjung bisa nyaman dengan ruangan indoor yang sangat nyaman. Lalu lantai dua ada rooftop jika pengunjung ingin menikmati hidangan dan pemandangan Batam pada malam hari,” terangnya. Ia menambahkan, masyarakat Batam dapat berkunjung menikmati menu yang diberikan dari Jam 9.00 pagi sampai 23.00 dan buka setiap harinya. ( <https://bitly.ws/TPdk>)



Dosen dan Karyawan kegiatan bersama untuk mendokumentasikan kegiatan

## **METODE PELAKSANAAN KEGIATAN PENGABDIAN**

### **1. Khalayak Sasaran**

Peserta kegiatan ini adalah Para Menejer dan Karyawan - Karyawati Momoo Juice Bar & Caffe Harbour Bay Kota Batam

Adapun yang menjadi instruktur dan narasumber dalam kegiatan ini adalah dosen Program Studi Manajemen Tata Hidangan Politeknik Parawisata Kota Batam.





## 2. Metode Kegiatan

Metode pelaksanaan kegiatan dilakukan untuk mengatasi permasalahan adalah sebagai berikut :

### a. Pelatihan Materi dan Referensi

Penyuluhan diberikan dalam bentuk ceramah dan tanya jawab kepada peserta dan pemaparan bahan melalui power point presentasi yang memuat referensi terkait konsep penyuluhan dan referensi khusus tentang Pelatihan Hygiene dan Sanitasi Makanan. Para peserta diajak untuk berdiskusi mengenali tentang Pelatihan Hygiene dan Sanitasi Makanan, dan strategi untuk meningkatkan Pelatihan Hygiene dan Sanitasi Makanan Untuk Karyawan di Momoo Juice Bar & Caffeé Harbour Bay Kota Batam.

### b. Prosedur kegiatan

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini meliputi:

- a) Koordinasi dengan pihak Menejer dan Karyawan-karyawati Momoo Juice Bar & Caffeé Harbour Bay Kota Batam untuk seleksi peserta dan koordinasi terkait dengan penyusunan jadwal kegiatan dan lain-lain
- b) Persiapan kegiatan, diskusi terkait materi kegiatan yang dibicarakan bersama dengan pihak Momoo Juice Bar & Caffeé Harbour Bay Kota Batam.
- c) Faktor Pendukung dan Penghambat

Berdasarkan evaluasi pelaksanaan dan hasil kegiatan dapat diidentifikasi faktor pendukung dan penghambat dalam melaksanakan program pengabdian pada masyarakat (PKM) ini. Secara garis besar faktor pendukung dan penghambat tersebut adalah sebagai berikut:

#### 1) Faktor Pendukung

- a. Antusiasme dan minat peserta yang sangat tinggi dan komitmen waktu serta keterlibatan aktif sepanjang pelaksanaan.
- b. Komitmen pihak Menejer dan Karyawan – Karyawati Momoo Juice Bar & Caffeé Harbour Bay Kota Batam, asistensi dan dukungan dari stakeholder lainnya.

#### 2) Faktor Penghambat

- a. Keterbatasan waktu untuk pelaksanaan kegiatan sehingga cakupan materi tidak dapat disampaikan secara detail.
- b. Daya tangkap para peserta yang bervariasi, ada yang cepat namun juga ada yang lambat sehingga waktu yang digunakan kurang maksimal



Peserta dan Pengabdipoto bersama untuk mendokumentasikan kegiatan

## HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN

### 1. Hasil Pelaksanaan Kegiatan

Pengabdian pada masyarakat merupakan salah satu bentuk dari Tri Dharma Perguruan Tinggi yang merupakan kewajiban dari dosen, selain pengajaran dan penelitian. Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan penyuluhan kepada pihak Menejer dan Karyawan – Karyawati Momoo Juice Bar & Caffé Harbour Bay Kota Batam sehingga memiliki pengetahuan yang cukup tentang pentingnya Pelatihan Hygiene dan Sanitasi Makanan, serta strategi dan upaya untuk meningkatkan kesadaran Pelatihan Hygiene dan Sanitasi Makanan bagi Menejer dan Karyawan – Karyawati Momoo Juice Bar & Caffé Harbour Bay Kota Batam. Sehingga dengan demikian akan meningkatkan tingkat kesadaran Menejer dan Karyawan – Karyawati Momoo Juice Bar & Caffé Harbour Bay Kota Batam tentang Pelatihan Hygiene dan Sanitasi Makanan. Kegiatan ini dilaksanakan sehari yaitu pada hari Jumat, tanggal 08 September 2023 dari pukul 09.00-12.00 WIB. Pelaksanaan kegiatan PKM ini dilakukan oleh 6 (Enam) orang tim pengabdian dari Politeknik Pariwisata Batam.



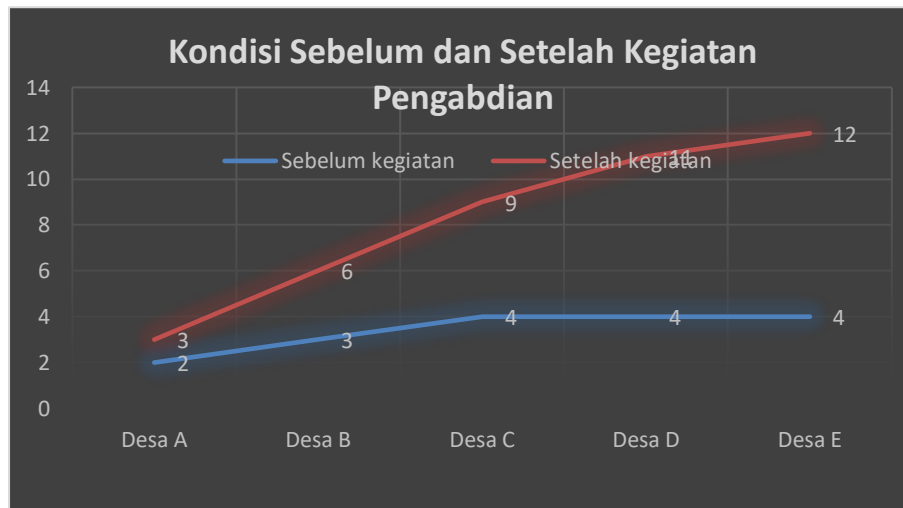


## 2. Pembahasan Hasil Pelaksanaan Kegiatan

Hasil kegiatan PKM secara garis besar mencakup beberapa komponen sebagai berikut:

- Keberhasilan target jumlah peserta penyuluhan
- Ketercapaian tujuan penyuluhan
- Ketercapaian target materi yang telah direncanakan
- Kemampuan peserta dalam penguasaan materi

Target pencapaian dari segi jumlah peserta sebanyak 10 (*Sepuluh*) peserta. Dengan demikian dapat dikatakan bahwa target peserta tercapai 100%. Angka tersebut menunjukkan bahwa kegiatan PKM dilihat dari jumlah peserta yang mengikuti dapat dikatakan berhasil/sukses. Ketercapaian tujuan secara umum sudah baik, namun keterbatasan waktu yang disediakan mengakibatkan tidak semua materi tentang stunting dapat disampaikan secara detil. Namun dilihat dari hasil penyuluhan para peserta yaitu kualitas pembelajaran yang telah dihasilkan, maka dapat disimpulkan bahwa tujuan kegiatan ini dapat tercapai. Ketercapaian target materi pada kegiatan PKM ini cukup baik, karena materi pendampingan telah dapat disampaikan secara keseluruhan.



Gambar 1 Grafik perbandingan

Tabel 1 Perbandingan Pengabdian A dan Pengabdian B

	Sebelum kegiatan	Setelah kegiatan
Desa A	2	3



Desa B	3	6
Desa C	4	9
Desa D	4	11
Desa E	4	12

## SIMPULAN

Hasil pembahasan yang telah dilakukan dapat disimpulkan dengan berdasarkan tujuan Pengabdian Pada Masyarakat yang telah ditentukan :

- a. Pelatihan higiene sanitasi adalah kegiatan yang bertujuan untuk membantu penjamah makanan meningkatkan pengetahuan dan perilaku yang berguna bagi kesempatan di masa depan baik bagi individu itu sendiri maupun bagi karir professional penjamah makanan usaha catering. Adanya perangkat pelatihan sangat membantu mensosialisasikan pentingnya sebuah pengetahuan higiene dan sanitasi. Komponen dari alat yang digunakan dalam perangkat pelatihan diantaranya ialah silabus, power point, handout, poster, tes kognitif.
- b. Pengetahuan penjamah makanan perlu mendapatkan dukungan pendampingan lebih lanjut dalam melakukan kebiasaan baik terkait dengan perilaku higiene sehingga peranan pengetahuan yang baik berimplikasi terhadap perilaku penjamah makanan dalam penerapan perilaku higiene.
- c. Pelatihan higiene sanitasi dapat meningkatkan pengetahuan dan perilaku penjamah makanan. Pada proses perubahan perilaku diharuskan supaya seseorang berubah bukan hanya karena ada bertambahnya pengetahuan saja, namun harapannya ada pula perubahan pada keterampilan sekaligus kemantaban yang mengarah pada langkah atau pekerjaan yang lebih terstruktur, produktif, dan bermanfaat

## SARAN

1. Perlu adanya penyuluhan dan Pelatihan Hygiene dan Sanitasi Makanan Untuk Karyawan di Momoo Juice Bar & Caff e Harbour Bay Kota Batam. agar bisa meningkatkan pemahaman dan pengetahuan Karyawan di Momoo Juice Bar & Caff e Harbour Bay Kota Batam serta partisipasi dan dukungan Karyawan di Momoo Juice Bar & Caff e Harbour Bay Kota Batam terhadap perkembangan Wira Usaha yang ada Kota Batam khususnya Karyawan di Momoo Juice Bar & Caff e Harbour Bay Kota Batam yang berbatasan langsung dengan Negara luar





akan dapat menjadi contoh bagi mana mengembang usaha melalui media digital.

2. Pelatihan Hygiene dan Sanitasi Makanan Untuk Karyawan di Momoo Juice Bar & Caffee Harbour Bay Kota Batam semakin diharapkan agar dapat Pelatihan Hygiene dan Sanitasi Makanan Untuk Karyawan di Momoo Juice Bar & Caffee Harbour Bay Kota Batam.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Taqia, D. M., Handajani, S., Nurlaela, L., & Romadhoni, I. F. (2021). Kajian tentang pelatihan hygiene sanitasi untuk meningkatkan pengetahuan dan perilaku penjamah makanan katering. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 351–360. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/41927>
- Widyastuti, Nurmasari & Almira, V. G. (2019). Higiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan. In *K-Media*. <https://suprizaltanjung.wordpress.com/2020/12/20/momoo-juice-bar-and-cofee-kafe-kekinian-dengan-menu-wedang/>