



## **Pengembangan Kapasitas Karyawan Restoran Sederhana dalam Hygiene dan Sanitasi Melalui Pelatihan Praktis**

Supardi<sup>1</sup>

Program Studi Manajemen Devisi Kamar, Politeknik Pariwisata Batam

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

\*Arina Luthfini Lubis<sup>2</sup>

Program Studi Manajemen Devisi Kamar, Politeknik Pariwisata Batam

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

Zaharafatimah<sup>3</sup>

Program Studi Manajemen Devisi Kamar, Politeknik Pariwisata Batam

[zaravirgo2579@gmail.com](mailto:zaravirgo2579@gmail.com)

Cahyo Muhammad Haikal<sup>4</sup>

Mhs. Program Studi Manajemen Divisi Kamar, Politeknik Pariwisata Batam

[aigon19@gmail.com](mailto:aigon19@gmail.com)

### **Abstrak**

Kegiatan ini didukung oleh kompetensi dosen Politeknik Pariwisata Batam yang memiliki keahlian mendalam dalam bidang hygiene dan sanitasi, serta pengalaman luas dalam penelitian dan pengabdian masyarakat. Dengan pengetahuan teoretis dan praktis yang mereka miliki, para dosen ini mampu memberikan pelatihan yang komprehensif dan aplikatif, memastikan karyawan restoran mendapatkan pengetahuan dan keterampilan yang relevan dan dapat diterapkan dalam aktivitas sehari-hari. Peserta kegiatan mendapatkan pemahaman mendalam tentang konsep dasar hygiene dan sanitasi, termasuk pentingnya menjaga kebersihan dalam lingkungan kerja restoran. Mereka juga memperoleh keterampilan praktis dalam teknik pembersihan dan penanganan bahan makanan yang aman, serta kemampuan untuk mengidentifikasi dan mengatasi risiko kontaminasi. Selain itu, peserta mendapatkan kesempatan untuk berinteraksi langsung dengan narasumber berpengalaman, yang memberikan wawasan berharga dan menjawab berbagai pertanyaan terkait praktik kebersihan. Secara keseluruhan, kegiatan ini memberikan peserta pengetahuan dan keterampilan yang dapat langsung diterapkan untuk meningkatkan standar kebersihan dan keamanan pangan di restoran mereka. Rekomendasi untuk kegiatan pengabdian di masa mendatang adalah untuk melibatkan lebih banyak narasumber dengan berbagai latar belakang keahlian, meningkatkan durasi pelatihan untuk pendalaman materi, serta menyediakan modul pelatihan yang dapat diakses secara digital oleh para peserta. Selain itu, penting untuk mengadakan sesi evaluasi dan umpan balik secara berkala guna memastikan penerapan yang konsisten dan meningkatkan efektivitas pelatihan.

**Kata Kunci:** Pengembangan Kapasitas, Karyawan Restoran, Hygiene, Sanitation, Pelatihan

### **Abstract**

*This activity is supported by the competence of Batam Tourism Polytechnic lecturers who have in-depth expertise in the field of hygiene and sanitation, as well as extensive experience in research and community service. With their theoretical and practical knowledge, these lecturers are able to provide comprehensive and applicable training, ensuring restaurant employees gain knowledge and skills that are relevant and can be applied in daily activities. Activity participants gain an in-depth understanding of the basic concepts of hygiene and sanitation, including the importance of maintaining cleanliness in the restaurant work environment. They also gain practical skills in safe cleaning and food handling techniques, as well as the ability to identify and address contamination risks. In addition, participants had the opportunity to interact directly with experienced speakers, who provided valuable insights and answered various questions related to hygiene practices. Overall, this activity provides participants with knowledge and skills that can be directly applied to improve hygiene and food safety standards in their restaurants. Recommendations for future service activities are to involve more resource persons with various expertise backgrounds, increase the duration of training to deepen the material, and provide training modules that can be accessed digitally*





*by participants. Additionally, it is important to hold regular evaluation and feedback sessions to ensure consistent implementation and improve training effectiveness.*

**Keywords:** *Capacity Development, Restaurant Employees, Hygiene, Sanitation, Training*

## PENDAHULUAN

Kebersihan dan sanitasi merupakan aspek penting yang harus diperhatikan dalam industri makanan dan minuman. Restoran sederhana, yang sering kali menjadi pilihan utama masyarakat dalam memenuhi kebutuhan pangan sehari-hari, harus mampu menjamin kualitas kebersihan dan keamanan pangan yang disajikan. Makanan yang dihasilkan, disajikan, atau dijual oleh restoran harus memenuhi standar kesehatan. Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam operasi pengolahan makanan adalah lokasi dan konstruksi, persyaratan fasilitas sanitasi, persyaratan dapur, ruang makan, dan gudang makanan, persyaratan bahan makanan dan makanan jadi, persyaratan pengolahan, persyaratan penyimpanan, persyaratan penyajian, dan peralatan yang digunakan (Mandasari, Warlenda, & Kamalizaman, 2021).

Kegagalan dalam menjaga standar hygiene dan sanitasi dapat berakibat serius, mulai dari menurunnya kepercayaan konsumen hingga risiko kesehatan yang dapat membahayakan masyarakat luas. Salah satu resiko yang perlu dihindari adalah munculnya kuman dari ketidakhigienisan peralatan makanan dan minuman (Yulia, 2016). Peralatan makan yang tidak menentu juga memungkinkan kuman masuk ke dalam makanan yang dikonsumsi responden (Dewi, Putri, & Nurkhalim, 2021). Hal ini dikarenakan makanan merupakan salah satu media dalam penyaluran penyakit (Irawan, 2016). Karyawan restoran memegang peran kunci dalam penerapan praktik hygiene dan sanitasi yang baik. Namun, masih banyak karyawan di restoran sederhana yang belum mendapatkan pelatihan yang memadai dalam hal ini. Pengetahuan dan keterampilan mereka sering kali terbatas pada pengalaman sehari-hari tanpa pemahaman mendalam mengenai standar dan prosedur kebersihan yang diakui secara ilmiah. Kondisi ini membutuhkan perhatian khusus untuk memastikan bahwa semua karyawan memiliki kapasitas yang memadai dalam menjalankan tugas mereka dengan standar kebersihan yang tinggi. Untuk memastikan bahwa anggota staf mengetahui cara terbaik untuk menjamin kebersihan dan keamanan makanan yang disajikan kepada klien, pelatihan sangat membantu (Dailami et al., 2024). Kepatuhan karyawan dalam menjalankan SOP sanitasi dan kebersihan turut mempengaruhi peningkatan citra perusahaan (Fakhri, Supardi, & Lubis, 2024). Program pelatihan praktis dalam hygiene dan sanitasi untuk karyawan restoran sederhana bertujuan untuk mengatasi masalah tersebut. Pengabdian





lainnya sudah pernah melakukan kegiatan yang sejenis dimana kegiatan tersebut bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan kompetensi para pekerja, sehingga meningkatkan kebersihan dan kenyamanan bagi para tamu di lingkungan kerja (Lubis, Rais, Supardi, & Fatimah, 2024). Melalui pelatihan yang terstruktur dan komprehensif, diharapkan karyawan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mereka dalam menjaga kebersihan lingkungan kerja, mengelola bahan makanan dengan aman, serta mematuhi standar sanitasi yang berlaku. Dengan demikian, kualitas layanan dan keamanan pangan di restoran sederhana dapat ditingkatkan, memberikan manfaat bagi konsumen dan masyarakat secara keseluruhan.

Dosen dari Politeknik Pariwisata Batam memiliki peran penting dan sangat relevan dalam pelatihan ini. Sebagai institusi pendidikan yang memiliki fokus pada bidang pariwisata dan perhotelan, Politeknik Pariwisata Batam memiliki sumber daya manusia yang kompeten dan berpengalaman dalam standar hygiene dan sanitasi. Dosen-dosen di Politeknik Pariwisata Batam telah menguasai pengetahuan teoritis dan praktis yang mendalam mengenai praktik kebersihan dan sanitasi di industri makanan dan minuman. Dengan demikian, mereka sangat berkompeten untuk menjadi narasumber dalam pelatihan ini. Dosen ini juga sudah pernah melaksanakan pelatihan sejenis yang kemudian hasilnya dapat membantu staf memperoleh pemahaman tentang perlengkapan dan peralatan kebersihan yang sesuai untuk area umum tempat mereka bekerja (Supardi, Rais, Lubis, & Fatimah, 2024). Selain itu, pengalaman dosen dalam melakukan penelitian dan pengabdian masyarakat terkait hygiene dan sanitasi menjadikan mereka pilihan ideal untuk membimbing karyawan restoran sederhana. Mereka dapat memberikan panduan yang berdasarkan pada praktik terbaik dan standar internasional yang telah teruji, serta dapat menyesuaikan materi pelatihan dengan kondisi lokal yang spesifik di Batam. Keahlian dan wawasan yang dibawa oleh dosen Politeknik Pariwisata Batam akan memastikan bahwa pelatihan ini tidak hanya memberikan pengetahuan teoretis, tetapi juga keterampilan praktis yang relevan dan dapat diterapkan langsung oleh para karyawan.

Program ini dirancang untuk memberikan pemahaman menyeluruh dan keterampilan praktis yang dapat langsung diterapkan dalam aktivitas sehari-hari di restoran. Dengan adanya program ini, diharapkan dapat tercipta budaya kebersihan yang berkelanjutan di lingkungan restoran sederhana, sehingga dapat meningkatkan kualitas pelayanan dan memberikan rasa aman bagi konsumen. Selain itu, pelatihan kerja yang konsisten juga diperlukan karena berpengaruh secara signifikan dan positif





terhadap kinerja karyawan (Parhusip, Wibowo, & Lubis, 2023). Melalui pengabdian kepada masyarakat ini, kami berkomitmen untuk berkontribusi dalam peningkatan kualitas hidup masyarakat dengan memastikan makanan yang mereka konsumsi di restoran sederhana aman dan higienis. Pelatihan ini tidak hanya akan memberikan pengetahuan teoretis, tetapi juga praktik langsung yang relevan dan aplikatif, sesuai dengan kebutuhan operasional restoran sederhana. Kami yakin bahwa dengan pengembangan kapasitas yang tepat, karyawan restoran sederhana dapat menjadi garda terdepan dalam menjaga standar kebersihan dan kesehatan masyarakat. Pentingnya Hygiene dan Sanitasi. Hygiene dan sanitasi memegang peranan penting dalam industri makanan dan minuman karena keduanya berkaitan langsung dengan kesehatan dan keselamatan konsumen. Hygiene merujuk pada praktik-praktik yang dilakukan untuk menjaga kebersihan pribadi dan lingkungan kerja, sementara sanitasi mencakup langkah-langkah untuk mencegah kontaminasi dan penyebaran penyakit. Kombinasi yang efektif antara hygiene dan sanitasi adalah fondasi utama untuk memastikan bahwa makanan dan minuman yang disajikan aman untuk dikonsumsi. Pertama, penerapan hygiene yang baik membantu mencegah infeksi dan penyakit yang disebabkan oleh bakteri, virus, dan mikroorganisme lainnya. Karyawan yang memahami dan mempraktikkan prinsip-prinsip dasar kebersihan, seperti mencuci tangan dengan benar dan menggunakan pakaian kerja yang bersih, dapat mengurangi risiko kontaminasi silang. Hal ini sangat penting dalam industri makanan dan minuman di mana setiap kontak dengan bahan makanan dapat menjadi titik potensial bagi penyebaran penyakit. Kedua, sanitasi yang baik memastikan bahwa lingkungan kerja dan peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan makanan tetap bersih dan bebas dari kontaminan. Ini melibatkan pembersihan dan desinfeksi rutin pada permukaan kerja, peralatan, dan fasilitas lainnya. Dengan menjaga standar sanitasi yang tinggi, restoran dan penyedia makanan lainnya dapat mengurangi kemungkinan terjadinya keracunan makanan yang dapat berdampak buruk pada kesehatan konsumen dan merusak reputasi bisnis.

Selain itu, penerapan hygiene dan sanitasi yang baik juga memiliki implikasi ekonomi yang signifikan. Ketika sebuah restoran atau bisnis makanan berhasil menjaga standar kebersihan yang tinggi, mereka akan mendapatkan kepercayaan konsumen. Kepercayaan ini dapat meningkatkan jumlah pelanggan yang loyal dan merekomendasikan bisnis kepada orang lain, yang pada gilirannya dapat meningkatkan pendapatan. Sebaliknya, kasus keracunan makanan atau kebersihan yang buruk dapat





menyebabkan kerugian finansial yang besar, termasuk denda dari otoritas kesehatan, biaya hukum, dan penurunan jumlah pelanggan. Lebih jauh, standar hygiene dan sanitasi yang ketat juga merupakan bagian dari kepatuhan terhadap peraturan kesehatan yang berlaku. Banyak negara memiliki regulasi ketat yang mengatur hygiene dan sanitasi dalam industri makanan dan minuman. Kepatuhan terhadap regulasi ini bukan hanya untuk menghindari sanksi hukum, tetapi juga untuk memastikan keselamatan dan kesejahteraan konsumen. Dengan mematuhi standar yang ditetapkan, bisnis dapat beroperasi dengan lebih aman dan terjamin. Secara keseluruhan, pentingnya hygiene dan sanitasi dalam industri makanan dan minuman tidak dapat diremehkan. Kedua aspek ini adalah kunci untuk memastikan makanan yang aman dan sehat bagi konsumen, menjaga reputasi bisnis, mematuhi peraturan kesehatan, serta mendukung keberlanjutan ekonomi industri tersebut. Melalui pelatihan dan praktik yang konsisten, karyawan dapat dibekali dengan pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan untuk menjaga standar kebersihan dan keamanan pangan yang tinggi.

Standar Hygiene dan Sanitasi dalam Restaurant. Standar hygiene dan sanitasi dalam rumah makan merupakan pedoman penting yang dirancang untuk memastikan bahwa semua aspek operasi restoran memenuhi persyaratan kesehatan dan keselamatan. Penerapan standar ini tidak hanya bertujuan untuk melindungi konsumen dari penyakit yang disebabkan oleh makanan, tetapi juga untuk menjaga reputasi dan kelangsungan bisnis rumah makan. Pertama, standar hygiene dalam rumah makan mencakup kebersihan pribadi karyawan. Ini melibatkan kebiasaan mencuci tangan dengan benar, menggunakan pakaian kerja yang bersih, dan menjaga kebersihan pribadi. Karyawan harus mencuci tangan secara rutin, terutama setelah menggunakan toilet, menangani bahan mentah, atau melakukan tugas-tugas yang dapat menyebabkan kontaminasi. Selain itu, penggunaan sarung tangan dan penutup kepala sering diwajibkan untuk mencegah rambut atau kotoran lainnya masuk ke dalam makanan. Karyawan juga harus memastikan bahwa kuku tangan pendek dan bersih, serta tidak mengenakan perhiasan yang dapat menjadi sumber kontaminasi. Kedua, standar sanitasi melibatkan pembersihan dan desinfeksi rutin pada semua permukaan yang bersentuhan dengan makanan, seperti meja kerja, alat masak, dan peralatan makan. Sanitasi yang baik mengharuskan penggunaan deterjen dan disinfektan yang tepat untuk menghilangkan kotoran dan mikroorganisme. Permukaan kerja harus dibersihkan sebelum dan setelah digunakan, dan peralatan harus dicuci dan disterilkan secara menyeluruh. Pendingin dan penyimpanan makanan juga harus dijaga pada suhu yang sesuai untuk mencegah





pertumbuhan bakteri. Suhu penyimpanan yang tidak tepat dapat menyebabkan makanan cepat rusak dan berisiko menimbulkan penyakit.

Selanjutnya, manajemen limbah yang efektif juga merupakan bagian penting dari standar sanitasi. Rumah makan harus memiliki sistem pengelolaan limbah yang efisien untuk memastikan bahwa sisa makanan dan limbah lainnya tidak menumpuk dan menjadi tempat berkembang biaknya bakteri dan hama. Tempat sampah harus ditutup rapat dan dibersihkan secara rutin, serta ditempatkan di lokasi yang terpisah dari area pengolahan makanan. Selain itu, rumah makan harus memiliki prosedur yang jelas untuk penanganan limbah berbahaya, seperti minyak goreng bekas dan bahan kimia pembersih, agar tidak mencemari lingkungan. Selain itu, pelatihan dan edukasi karyawan mengenai hygiene dan sanitasi merupakan bagian penting dari standar ini. Karyawan harus diberi pelatihan yang memadai tentang praktik kebersihan dan sanitasi, termasuk cara yang benar dalam mencuci tangan, teknik pembersihan dan desinfeksi, serta prosedur penanganan makanan yang aman. Pelatihan ini harus dilakukan secara rutin untuk memastikan bahwa semua karyawan tetap memahami dan mengikuti prosedur yang telah ditetapkan.

Standar hygiene dan sanitasi juga mencakup pemantauan dan inspeksi berkala untuk memastikan bahwa semua prosedur diikuti dengan benar. Manajemen rumah makan harus melakukan inspeksi rutin dan audit internal untuk mengevaluasi kepatuhan terhadap standar hygiene dan sanitasi. Temuan dari inspeksi ini harus digunakan untuk mengidentifikasi area yang memerlukan perbaikan dan untuk meningkatkan praktik kebersihan secara keseluruhan. Secara keseluruhan, penerapan standar hygiene dan sanitasi dalam rumah makan adalah langkah krusial untuk memastikan keselamatan makanan dan kesehatan konsumen. Dengan mematuhi standar ini, rumah makan dapat mengurangi risiko penyakit yang ditularkan melalui makanan, menjaga reputasi bisnis, dan memenuhi persyaratan regulasi kesehatan. Pelatihan yang berkelanjutan, praktik kebersihan yang ketat, dan pemantauan yang rutin adalah elemen kunci dalam menjaga standar hygiene dan sanitasi yang tinggi di rumah makan.

## **GAMBARAN UMUM MASYARAKAT**

Rumah Makan Sederhana yang terletak di Jl. Harbour Bay, Sungai Jodoh, Batam, merupakan salah satu tempat makan yang populer di daerah tersebut. Karyawan yang bekerja di rumah makan ini terdiri dari individu yang beragam dalam hal usia, latar belakang pendidikan, dan pengalaman kerja. Mayoritas karyawan berada dalam rentang





usia 18 hingga 40 tahun dan memiliki pendidikan terakhir SMA atau sederajat. Mereka umumnya berasal dari latar belakang ekonomi menengah ke bawah dan bekerja untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari.

Lingkungan kerja di Rumah Makan Sederhana cenderung sibuk, terutama selama jam makan siang dan malam, yang merupakan puncak pelayanan. Karyawan diharuskan untuk bekerja dalam tim dengan ritme kerja yang cepat dan penuh tekanan. Mereka bertanggung jawab atas berbagai tugas, mulai dari persiapan makanan, penyajian, hingga pembersihan dan pemeliharaan kebersihan area makan. Motivasi kerja karyawan umumnya didorong oleh kebutuhan ekonomi dan keinginan untuk meningkatkan keterampilan serta peluang karir mereka di masa depan. Mereka juga menunjukkan antusiasme dalam mempelajari praktik-praktik baru yang dapat meningkatkan kinerja dan kualitas layanan di rumah makan. Namun, tantangan yang dihadapi adalah kurangnya pelatihan formal mengenai hygiene dan sanitasi, serta tingginya tingkat perputaran karyawan yang sering kali menyebabkan kesulitan dalam menjaga konsistensi standar operasional.



#### Visi dan Misi Rumah Makan Sederhana

##### Visi:

Menjadi rumah makan terkemuka di Batam yang dikenal dengan kebersihan, keamanan pangan, dan kualitas layanan yang tinggi, serta menjadi pilihan utama bagi masyarakat dalam memenuhi kebutuhan makanan sehari-hari.

##### Misi:

1. Menyediakan makanan yang lezat, sehat, dan higienis dengan harga yang terjangkau bagi semua kalangan masyarakat.
2. Mengutamakan kebersihan dan sanitasi dalam setiap aspek operasional, mulai dari pengolahan makanan hingga penyajian kepada pelanggan.
3. Memberikan pelayanan yang ramah, cepat, dan profesional kepada setiap pelanggan, sehingga menciptakan pengalaman makan yang menyenangkan dan memuaskan.





4. Meningkatkan kompetensi dan kesejahteraan karyawan melalui pelatihan dan pengembangan keterampilan yang berkelanjutan.
5. Berkontribusi pada kesehatan masyarakat dengan memastikan bahwa setiap makanan yang disajikan memenuhi standar kebersihan dan keamanan pangan yang tinggi.
6. Dengan visi dan misi ini, Rumah Makan Sederhana berkomitmen untuk terus meningkatkan kualitas layanan dan kebersihan guna memberikan pengalaman makan yang terbaik bagi para pelanggan, serta mendukung kesehatan dan kesejahteraan karyawan dan masyarakat sekitar.

## **METODE PELAKSANAAN**

Kegiatan pengabdian yang direncanakan bertujuan untuk meningkatkan praktik hygiene dan sanitasi di restoran sederhana di Jl. Harbour Bay, Sungai Jodoh, Batam, melalui pendekatan yang terstruktur dan komprehensif. Program ini akan dimulai dengan tahap sosialisasi, di mana karyawan akan diperkenalkan pada konsep dasar tentang pentingnya kebersihan dan sanitasi dalam industri makanan.

Materi sosialisasi akan mencakup penjelasan mengenai risiko kontaminasi makanan, standar sanitasi yang berlaku, dan pentingnya keamanan pangan bagi kesehatan publik. Setelah sesi sosialisasi, kegiatan akan dilanjutkan dengan tahap pelatihan praktis. Karyawan akan dilibatkan dalam demonstrasi langsung tentang teknik-teknik pembersihan peralatan dan area kerja, pengelolaan limbah, serta prosedur sanitasi yang tepat. Mereka akan mendapatkan kesempatan untuk mempraktikkan keterampilan ini dalam situasi nyata di restoran, yang akan dipandu oleh dosen dan ahli yang terampil dalam bidang kebersihan makanan. Selain itu, kegiatan ini juga akan menyelenggarakan sesi diskusi interaktif untuk membangun pemahaman yang lebih dalam mengenai masalah-masalah spesifik yang dihadapi oleh restoran sederhana di Batam. Diskusi ini akan melibatkan pertukaran pengalaman dan solusi antara karyawan, dosen, dan praktisi industri, sehingga menciptakan lingkungan kolaboratif yang mendukung penerapan praktik terbaik dalam kebersihan dan sanitasi. Selama dan setelah pelaksanaan kegiatan, akan dilakukan evaluasi terstruktur untuk mengukur pemahaman dan keterampilan baru yang diperoleh karyawan, serta dampak dari implementasi praktik kebersihan yang ditingkatkan di restoran. Hasil evaluasi ini akan digunakan untuk memperbaiki dan mengadaptasi pendekatan pelatihan sesuai dengan kebutuhan spesifik dari restoran sederhana tersebut, sehingga memastikan keberlanjutan dari perbaikan yang dicapai dalam jangka panjang. Dengan demikian,





kegiatan ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan standar kebersihan di restoran sederhana, tetapi juga untuk membangun kapasitas dan kemandirian yang berkelanjutan dalam manajemen hygiene dan sanitasi di kalangan karyawan.

### Dokumentasi Kegiatan



Pembicara utama: Pak Supardi memberikan materi tentang Hygiene dan Sanitasi dan Bapak Andi Mapisangka memberi arahan tentang SDM. Bu Zahara dan Bu Arina memantau peserta yang ingin bertanya.



Photo bersama dengan seluruh jajaran karyawan dan pengabdian kegiatan PKM.

### Bentuk Kegiatan

Langkah-langkah kegiatan pengabdian ini dapat dijelaskan secara rinci sebagai berikut:

- 1) **Persiapan Awal** : Sebelum pelaksanaan, tim pengabdian akan melakukan persiapan awal yang meliputi koordinasi dengan manajemen restoran sederhana di Jl. Harbour Bay, Sungai Jodoh, Batam. Persiapan ini mencakup penyusunan jadwal pelatihan, identifikasi kebutuhan pelatihan karyawan, dan penyiapan materi serta metode yang akan digunakan.
- 2) **Sosialisasi dan Pendekatan Awal**: Kegiatan akan dimulai dengan sesi sosialisasi dan pendekatan awal kepada karyawan. Tim pengabdian akan memperkenalkan tujuan dan manfaat dari pelatihan hygiene dan sanitasi. Hal ini dilakukan untuk





membangun kesadaran dan motivasi yang kuat di antara karyawan terhadap pentingnya menjaga kebersihan dalam lingkungan kerja restoran.

- 3) Pemberian Materi Teori : Sesuai dengan rencana pelatihan, materi teori tentang hygiene dan sanitasi akan disampaikan kepada karyawan. Materi ini mencakup konsep dasar hygiene makanan, risiko kontaminasi, serta standar sanitasi yang berlaku. Para karyawan akan diberikan pemahaman mendalam mengenai praktik-praktik yang harus mereka terapkan dalam kegiatan sehari-hari di restoran.
- 4) Demonstrasi dan Praktik Lapangan : Langkah selanjutnya adalah melakukan demonstrasi dan praktik lapangan langsung di area kerja restoran. Tim pengabdian akan memberikan contoh konkret dalam membersihkan peralatan makanan, pengelolaan limbah, dan penerapan prosedur sanitasi yang benar. Karyawan akan diberi kesempatan untuk berlatih langsung di bawah bimbingan para pengajar.
- 5) Evaluasi dan Umpan Balik : Setelah sesi pelatihan, akan dilakukan evaluasi untuk mengukur pemahaman dan kemampuan karyawan dalam menerapkan praktik-praktik yang telah diajarkan. Umpan balik dari karyawan juga akan dikumpulkan untuk mengevaluasi efektivitas pelatihan dan mendeteksi area-area yang perlu diperbaiki atau ditingkatkan.
- 6) Pemantauan dan Tindak Lanjut : Tim pengabdian akan melakukan pemantauan terhadap praktik kebersihan di restoran dalam jangka waktu tertentu setelah pelatihan. Ini bertujuan untuk memastikan bahwa praktik-praktik sanitasi yang telah diajarkan tetap terjaga dan diterapkan secara konsisten. Tindak lanjut seperti konsultasi tambahan atau sesi pelatihan ulang dapat dilakukan jika diperlukan.
- 7) Pelaporan dan Dokumentasi : Selama dan setelah kegiatan, tim pengabdian akan membuat laporan yang mencatat semua aktivitas yang dilakukan, hasil evaluasi, serta rekomendasi untuk kegiatan lanjutan atau perbaikan. Dokumentasi ini penting untuk melacak progres dan membagikan pembelajaran kepada pihak terkait lainnya.

## **HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN**

Kegiatan pengabdian pada masyarakat merupakan aspek dari Tri Dharma Perguruan Tinggi yang merupakan tanggung jawab para dosen, selain mengajar dan melakukan penelitian. Tujuan dari kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah untuk memberikan pelatihan praktis bagi para karyawan RM Sederhana terutama dalam hal pengembangan kapasitas mereka di bidang hygiene dan sanitasi. Kegiatan ini





dijadwalkan berlangsung selama satu hari pada tanggal Rabu, 22 Mei 2024, mulai dari pukul 08:00 hingga 16:00 WIB. Pelaksanaan kegiatan PKM ini dipimpin oleh empat tim dosen pengabdian dari Politeknik Pariwisata Batam dengan dukungan dari Bagian Kerjasama dan PUSLITABMAS Politeknik Pariwisata Batam. Dari hasil pengabdian ini, terlihat bahwa para karyawan dari Restoran RM Sederhana di Jl. Harbour Bay, Sungai Jodoh, Batam, menunjukkan antusiasme yang tinggi dalam menerima ilmu baru mengenai hygiene dan sanitasi. Mereka aktif bertanya dan berdiskusi dengan narasumber terkait materi yang disampaikan, menunjukkan ketertarikan mereka dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam menjaga kebersihan dan keamanan pangan di tempat kerja mereka. Partisipasi aktif ini memperkuat efektivitas program pelatihan, memastikan bahwa pengetahuan yang diberikan tidak hanya diterima secara pasif tetapi juga dipahami secara mendalam untuk diterapkan dalam praktik sehari-hari.

Pengabdian ini memberikan dampak positif yang signifikan bagi karyawan, terutama bagi mereka yang baru memulai karir pada Restoran RM Sederhana di Jl. Harbour Bay, Sungai Jodoh, Batam. Bagi karyawan baru, program pelatihan mengenai hygiene dan sanitasi memberikan fondasi yang kokoh dalam memahami pentingnya standar kebersihan dalam industri makanan dan minuman. Mereka tidak hanya memperoleh pengetahuan teoritis yang mendalam, tetapi juga keterampilan praktis yang langsung dapat diterapkan dalam tugas sehari-hari mereka. Dengan adanya pelatihan ini, karyawan baru dapat mengembangkan kesadaran yang lebih tinggi terhadap pentingnya menjaga kebersihan dalam setiap aspek operasional restoran. Mereka belajar untuk mengidentifikasi risiko kontaminasi dan memahami langkah-langkah preventif yang efektif. Selain itu, partisipasi aktif dalam pelatihan juga membantu mereka membangun rasa percaya diri dalam menghadapi tantangan sehari-hari di lingkungan kerja yang sibuk dan dinamis. Secara keseluruhan, pengabdian ini tidak hanya meningkatkan kualitas layanan yang diberikan kepada pelanggan melalui penerapan standar kebersihan yang lebih tinggi, tetapi juga memberikan fondasi yang kuat bagi karyawan baru untuk tumbuh dan berkembang dalam karir mereka di industri makanan dan minuman.

Pembahasan Hasil Pelaksanaan Kegiatan. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dengan memaksimalkan fasilitas yang tersedia, termasuk ruang makan VIP yang disiapkan khusus. Ruang ini dilengkapi dengan proyektor, laptop, dan layar yang mendukung presentasi materi secara optimal bagi para peserta. Penggunaan teknologi





ini memungkinkan narasumber untuk dengan mudah menyampaikan informasi terkait hygiene dan sanitasi kepada para karyawan RM Sederhana di Jl. Harbour Bay, Sungai Jodoh, Batam. Keberadaan proyektor dan layar memfasilitasi visualisasi materi dengan jelas dan menarik, sehingga memudahkan para peserta untuk memahami setiap detail yang disampaikan. Laptop yang tersedia juga memungkinkan narasumber untuk menampilkan slide presentasi dan video pendukung yang memperkaya pengalaman belajar peserta. Dengan demikian, penggunaan teknologi dalam kegiatan ini tidak hanya meningkatkan efektivitas penyampaian materi, tetapi juga memastikan bahwa peserta dapat mengikuti dan memahami dengan baik setiap aspek yang diajarkan selama pelatihan.



Gambar 1. Para Pemateri Kegiatan PKM



## PENUTUP

Kegiatan pelatihan tentang hygiene dan sanitasi di RM Sederhana, Jl. Harbour Bay, Sungai Jodoh, Batam, merupakan langkah awal yang positif dalam meningkatkan kesadaran dan praktik kebersihan di lingkungan kerja. Melalui kegiatan ini, para karyawan mendapatkan pemahaman yang lebih baik tentang pentingnya menjaga kebersihan diri dan lingkungan kerja, khususnya dalam konteks industri makanan dan minuman. Antusiasme para karyawan dalam mengikuti kegiatan, aktif bertanya, dan berinteraksi dengan narasumber menunjukkan tingkat keterlibatan yang baik. Hal ini menjadi modal berharga untuk memastikan implementasi praktik kebersihan yang konsisten dan berkelanjutan di RM Sederhana.

Dukungan dari manajemen RM Sederhana dalam menyediakan fasilitas dan waktu untuk kegiatan ini memberikan indikasi bahwa mereka serius dalam meningkatkan standar operasional mereka. Keberlanjutan kegiatan ini dapat diharapkan melalui integrasi pelatihan kebersihan sebagai bagian dari program pelatihan rutin bagi karyawan baru dan yang sudah ada. Dengan mempertimbangkan respons positif dari para karyawan dan manajemen, serta potensi untuk evaluasi dan perbaikan terus menerus, kegiatan ini tidak hanya memberikan manfaat langsung dalam meningkatkan kebersihan di RM Sederhana, tetapi juga menghadirkan dampak positif dalam kualitas layanan dan citra publik mereka di pasar.

Berikut adalah beberapa saran untuk pengembangan kegiatan pengabdian di masa mendatang:

- a) **Diversifikasi Materi:** Selain hygiene dan sanitasi, dapat mempertimbangkan untuk mengintegrasikan topik-topik seperti keamanan pangan, manajemen limbah, atau keberlanjutan lingkungan. Ini akan membantu memperluas pengetahuan karyawan dalam berbagai aspek yang relevan dengan industri makanan dan minuman.
- b) **Penggunaan Teknologi yang Handal:** Pastikan peralatan presentasi seperti proyektor, laptop, dan layar sudah diuji coba sebelum acara untuk menghindari kendala teknis saat kegiatan berlangsung.
- c) **Keterlibatan Pembicara yang Beragam:** Undang lebih banyak pembicara dari berbagai bidang terkait, seperti ahli keamanan pangan atau pakar dalam manajemen limbah. Hal ini dapat memberikan sudut pandang yang lebih luas dan mendalam kepada karyawan.





- d) Penekanan pada Implementasi:** Setelah pelatihan, berikan waktu untuk karyawan untuk menerapkan langsung apa yang mereka pelajari. Misalnya, dengan melakukan inspeksi rutin atau mengimplementasikan prosedur kebersihan yang baru.
- e) Evaluasi dan Umpan Balik:** Selalu penting untuk melakukan evaluasi terhadap kegiatan yang telah dilaksanakan. Dapatkan umpan balik dari karyawan tentang kebermanfaatan acara dan area mana yang masih perlu ditingkatkan.
- f) Penguatan Kemitraan:** Pastikan hubungan baik dengan manajemen RM Sederhana atau pihak terkait. Ini akan mendukung kelancaran dan kesinambungan kegiatan pengabdian di masa depan.

**Integrasi dalam Program Pelatihan Berkelanjutan:** Jadikan kegiatan ini sebagai bagian dari program pelatihan rutin, sehingga pengajaran tentang kebersihan dan sanitasi tidak sekadar menjadi satu kali acara, tetapi menjadi budaya di tempat kerja.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Dailami, Thandzir, M., Sukmamedian, H., Reza, S., Sipayung, N. O., & Lubis, T. B. U. (2024). Pelatihan Higiene dan Sanitasi Makanan Untuk Karyawan di Momoo Juice Bar & Caffe Harbour Bay Kota Batam. *Jurnal Kekeer Wisata*, 2(1), 11–21. <https://doi.org/https://doi.org/10.59193/>
- Dewi, Y. I. K., Putri, G. G., & Nurkhalim, R. F. (2021). Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman Pada Penjual Pecel Tumpang di Wilayah Kota Kediri. *Jurnal PIKES (Penelitian Ilmu Kesehatan)*, 2(1), 26–35.
- Fakhri, N., Supardi, & Lubis, A. L. (2024). Strategi Peningkatan Sanitasi Room Attendant Untuk Menciptakan Citra Positif Pada Sahid Batam Center Hotel & Convention. *Jurnal Mekar*, 2(2), 78–87. <https://doi.org/10.59193/jmr.v2i2.244>
- Irawan, D. W. P. (2016). *Prinsip - Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Minuman di Rumah Sakit* (1st ed.). Ponorogo: Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES).
- Lubis, A. L., Rais, S., Supardi, & Fatimah, Z. (2024). Praktek Kegiatan Peduli Kebersihan Bersama Para Karyawan di Lingkungan Vitka Holding Diantaranya Vitka Fitness Center, Exelco, Nasi Kapau Pak Nin, RM. Sederhana dan Cafe Momo. *Jurnal Kekeer Wisata*, 2(1), 46–58. <https://doi.org/https://doi.org/10.59193/46>
- Mandasari, F., Warlenda, S. V., & Kamalizaman, M. K. (2021). Pelaksanaan Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan di Hotel Alpha Pekanbaru Tahun 2020. *Media Kesmas (Public Health Media)*, 1(3), 715–726. <https://doi.org/10.25311/kesmas.vol1.iss3.110>





- Parhusip, F. A., Wibowo, A., & Lubis, A. L. (2023). Kinerja Karyawan Departemen Housekeeping Di Swiss-Belhotel Harbor Bay Batam Hasil Pelatihan Kerja. *Jurnal Mekar*, 2(1), 15–20. <https://doi.org/10.59193/jmr.v2i1.153>
- Supardi, Rais, S., Lubis, A. L., & Fatimah, Z. (2024). Sosialisasi dan Pelatihan Standarisasi Kebersihan Public Area di Lingkungan Vitka Holding. *Jurnal Keker Wisata*, 2(1), 102–111. <https://doi.org/https://doi.org/10.59193/102>
- Yulia. (2016). Higiene Sanitasi Makanan, Minuman dan Sarana Sanitasi Terhadap Angka Kuman Peralatan Makan dan Minum Pada Kantin. *Jurnal Vokasi Kesehatan*, 11(1), 55–61.