

PELATIHAN HYGIENE SANITASI OLAHAN MAKANAN LOKAL DI KEPULAUAN SERIBU UTARA

Asep Parantika¹⁾, Ramon Hurdawaty²⁾, Dewi Ayu Kusumaningrum³⁾

¹⁾Jurusan Pariwisata, Universitas Nasional, Jakarta, Indonesia

²⁾Jurusan Pengelolaan Perhotelan, Politeknik Sahid, Jakarta, Indonesia

³⁾Jurusan Pengelolaan Perhotelan, Politeknik Sahid, Jakarta, Indonesia

Corresponding author : Asep Parantika

E-mail : parantika02@gmail.com

Diterima 27 September 2023, Direvisi 30 November 2023, Disetujui 01 Desember 2023

ABSTRAK

Kepulauan Seribu Utara dengan tiga kecamatan yaitu Pulau Harapan, Pulau Kelapa, dan Pulau Panggang/Pulau Pramuka memiliki usaha mikro kecil menengah di bidang makanan lokal serta memiliki usaha catering dan usaha warung makan. Berdasarkan hasil survey dan observasi, penjamah makanan masih kurang memahami hygiene sanitasi. Kesadaran masyarakat mengenai kebersihan pengolahan makanan masih sangat rendah. Tujuan pengabdian ; 1) mengetahui peningkatan pengetahuan hygiene dan sanitasi penjamah makanan sebelum dan sesudah pelatihan, 2) mengetahui peningkatan hygiene sanitasi sarana pengolahan makanan, 3) mengetahui tanggapan peserta terhadap kegiatan pelatihan. Pengabdian masyarakat dilakukan di Kepulauan Seribu Utara dengan lokasi 3 (tiga) pulau yaitu Pulau Kelapa, Pulau Harapan dan Pulau Pramuka. Metode deskriptif dengan teknik survei lapangan, dokumentasi, wawancara, dan kegiatan pelatihan. Peserta Pengabdian masyarakat adalah 30 orang pemilik usaha makanan lokal. Hasil Pengabdian masyarakat menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan tentang hygiene dan sanitasi makanan sebelum dan sesudah diberikan pelatihan yang diketahui dari hasil *pre-test* dan *post-test*, peningkatan hygiene dan sanitasi setelah pelatihan cukup baik, terlihat adanya perubahan pada beberapa usaha makanan yang mengikuti standar higienitas. Peserta pelatihan memberikan tanggapan yang baik mengenai materi pelatihan, instruktur pelatihan, dan metode pendekatan.

Kata kunci: hygiene; sanitasi; kuliner local; pengolahan makanan; UMKM.

ABSTRACT

The North Thousand Islands with three sub-districts namely Harapan Island, Kelapa Island, and Panggang Island/Pramuka Island have a Home Food Industry with local food and have a catering business and a food stall business. Based on the results of surveys and observations, food handlers still lack understanding of sanitation hygiene. Public awareness regarding the cleanliness of food processing is still very low. The purpose of the activities; 1) knowing the increase in hygiene and sanitation knowledge of food handlers before and after training, 2) knowing the increase in sanitation hygiene of food processing facilities, 3) knowing participants' responses to training activities. The research was conducted in the North Thousand Islands with locations of 3 (three) islands namely Kelapa Island, Harapan Island and Pramuka Island. Descriptive method with field survey techniques, documentation, interviews, and training activities. The research sample is 30 local food business owners. The results showed that there was an increase in knowledge about food hygiene and sanitation before and after the training was given which was known from the results of the pre-test and post-test, the improvement in hygiene and sanitation after the training was quite good, it was seen that there were changes in several food businesses that followed hygiene standards. The training participants gave good responses regarding the training materials, training instructors, and approach methods.

Keywords: hygiene; sanitation; local food; food processing; UMKM.

PENDAHULUAN

Masalah keamanan pangan masih menjadi permasalahan di Jakarta terutama UMKM pangan yang ada saat ini. Kesadaran pelaku UMKM dalam penerapan standar

keamanan produk pangan masih dianggap rendah. Berdasarkan BPOM tahun 2017 memperlihatkan hasil survei pada 2352 IRTP (Industri Rumah Tangga Pangan), didapatkan hanya 10.97% usaha yang telah menerapkan

Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) (Pritanova P et al., 2020). CPPOB merupakan pedoman produksi pangan agar bermutu, aman dan layak untuk dikonsumsi yang juga menjadi persyaratan dasar pemberian sertifikat izin edar. Dimana hygiene dan sanitasi menjadi salahsatu poin penting dalam CPPOB untuk semua usaha pangan. Oleh karenanya usaha pangan diwajibkan untuk menerapkan poin dasar hygiene sanitasi khususnya usaha pangan di Jakarta.

Kepulauan Seribu Utara merupakan wilayah kecamatan pada Kabupaten Administrasi Kepulauan Seribu di bawah Pemerintah Provinsi DKI Jakarta. Kepulauan Seribu Utara memiliki luas sebesar 5.65 Km² dengan tiga Kelurahan yaitu Kelurahan Pulau Harapan, Kelurahan Pulau Kelapa, dan Kelurahan Pulau Panggang. Kepulauan Seribu Utara memiliki banyak daya tarik wisata yang diminati wisatawan, mulai dari wisata alam, budaya, religi dan wisata kuliner. Jumlah kunjungan wisatawan ke Kepulauan Seribu Utara pada tahun 2021 cukup tinggi yaitu sebesar 53.218 wisatawan (BPS, 2022). Sehingga akomodasi dan makanan sangat dibutuhkan untuk menunjang kebutuhan wisatawan. Kepulauan Seribu Utara memiliki *Food Home Industry* dengan olahan makanan lokal.

Pangan lokal merupakan identitas lokal karena merupakan bagian dari budaya masyarakat dengan tata cara tertentu dalam mengolah bahan makanan, dan memiliki makna dalam budaya masyarakat dan tata perayaan, serta resep yang diwariskan secara turun-temurun (Tyas, 2017). Usaha makanan lokal di Kepulauan Seribu seperti stik cumi, kerupuk ikan, ikan asin kemasan, keripik sukun, dodol rumput laut, manisan rumput laut, dan manisan ceremai, serta memiliki usaha catering dan usaha warung makan. Ketahanan pangan dari olahan lokal membutuhkan penanganan yang serius agar mutu produk terjaga dengan baik (Seprianto, 2020).

Dalam meningkatkan mutu olahan lokal, maka diperlukan penerapan *hygiene* sanitasi pengelola makanan. *Hygiene* merupakan usaha pencegahan penyakit dan pemeliharaan kesehatan (Adawyah, 2014). Sedangkan sanitasi merupakan usaha pengamanan pangan dengan cara melenyapkan atau mengendalikan fisik seperti peralatan, tenaga kerja dan lingkungan pabrik (Pratama et al., 2017). Tempat Pengolahan Makanan (TPM) memiliki potensi yang cukup besar untuk menimbulkan gangguan kesehatan atau penyakit bahkan keracunan akibat dari makanan yang dihasilkannya (Kemenkes, 2017). Pengelola pangan wajib

menjamin pangan yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi, mulai dari pemilihan bahan pangan, penyimpanan bahan pangan, penyimpanan alat pengolahan, sarana pengolahan pangan, cara pengolahan pangan, penyajian pangan dan hygiene tenaga pengolahan makanan (Parantika & Hurdawaty, 2018).

Faktor utama yang mempengaruhi kualitas hygiene sanitasi yaitu faktor penjamah makanan dan faktor lingkungan pengolahan makanan (Rahmadhani & Sumarmi, 2017). Menurut (Hastiningsih & Sari, 2022) terdapat tiga aspek perhatian jasaboga dalam pengolahan pangan antara lain kondisi tempat pengolahan makanan atau dapur, tenaga penjamah atau pengolah dan kualitas makanan. Kondisi tempat pengolahan makanan yang dimaksudkan yaitu yang harus diperhatikan kebersihan, memiliki saluran pembuangan air yang kotor, ketersediaan bak cuci tangan serta ventilasi yang cukup. Tenaga penjamah makanan atau pengolah makanan perlu memperhatikan kebersihan diri dari tenaga penjamah makanan. Tenaga ini sebagai individu yang secara langsung berhubungan dengan makanan dipastikan dalam kondisi sehat dan terampil menggunakan alat masak dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian. Kualitas makanan dapat dilihat dari penampilan seperti bentuk, warna makanan, namun juga tekstur makanan dan aroma yang mampu menggugah selera makan.

Pengolahan makanan yang tidak higienis dapat membahayakan kesehatan manusia melalui berbagai kontaminan fisik, kimia dan biologis. Cemaran fisik seperti masuknya benda asing ke dalam makanan yang dapat membahayakan konsumen, cemaran kimia seperti bahan berbahaya yang dapat membahayakan tubuh, dan cemaran biologis seperti adanya mikroba patogen yang dapat menyebabkan keracunan makanan. Dengan penanganan yang baik dari hygiene dan sanitasi maka dapat mengurangi pencemaran makanan yang dapat membahayakan kesehatan konsumen. Untuk itu perlu kesadaran pengelola makanan dalam meningkatkan mutu olahan makanan dengan hygiene dan sanitasi yang baik.

Berdasarkan hasil survei dan observasi usaha olahan makanan Pulau Kelapa, Pulau Harapan dan Pulau Pramuka, pengelola makanan masih minim pemahaman hygiene sanitasi. Kesadaran masyarakat mengenai kebersihan pengolahan makanan masih sangat rendah. Terdapat fakta yang menunjukkan dapur pengolahan makanan masih kurang bersih, pintu toilet yang

berdekatan dengan dapur pengolahan, masih ditemukan peralatan yang tidak disimpan pada tempatnya, penyimpanan bahan makanan yang tidak sesuai, kemasan makanan yang tidak sesuai standar bahkan tidak memiliki *expired date* pada label kemasan. Ditemukan juga penjamah makanan yang bekerja tidak menggunakan sarung tangan. Oleh karena itu perlu adanya pelatihan hygiene dan sanitasi kepada pelaku usaha makanan. Hal ini sesuai dengan penelitian (Kusumaningrum et al., 2021) bahwa strategi UMK kuliner di Jakarta menghadapi pandemi Covid-19 menyatakan lebih memfokuskan peningkatan kebersihan dan pengemasan produk.

Olahan makanan lokal di Kepulauan Seribu Utara memiliki potensi untuk menjadi produk unggulan. Kurangnya pengetahuan mengenai *hygiene* sanitasi menjadi hal utama masalah keamanan pangan. Oleh karena itu diperlukan pembinaan agar makanan lokal yang dihasilkan sesuai dengan standar mutu dan keamanan. Pembinaan yang dilakukan dalam bentuk pelatihan terkait hygiene sanitasi produk olahan makanan lokal. Pelatihan mencakup pengetahuan serta keterampilan yang spesifik dan aplikatif yang dapat diterapkan. Seorang fasilitator tidak hanya memiliki kemampuan memberikan pengetahuan, tetapi juga melakukan pengajaran, evaluasi hasil pelatihan (Indiranatha et al., 2022). Berdasarkan kegiatan pengabdian (Nurpratama, 2023) pelatihan kader di wilayah Puskesmas Cikarang telah berhasil menunjukkan hasil terdapat peningkatan pengetahuan kader ini dikarenakan kader sudah mendapatkan materi penyuluhan dan pelatihan dilihat *pre test* dan *post test*. Perlunya pelatihan untuk meningkatkan kesadaran hygiene sanitasi (Akhmaddhian et al., 2023); (Evert et al., 2023); (Dewi et al., 2022); (Aly et al., 2020); (Nadhifah et al., 2021; Ngibad et al., 2020).

Konsumen saat ini menyadari keamanan produk pangan dimulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan yang baik sehingga dapat menghasilkan produk akhir yang baik. Industri pengolahan pangan khususnya Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Indonesia masih memerlukan pembinaan guna mampu menghasilkan produk makanan memenuhi standar mutu dan keamanan, dimana masih terdapat industri makanan skala rumah tangga kecil yang gagal memenuhi standar sanitasi dan hygiene pemerintah (Indiranatha et al., 2022). Menurut (Budiman & Riyanto, 2013) masalah keamanan pangan yaitu terbatasnya pengetahuan produsen, pedagang serta konsumen yang akan mempengaruhi perilaku,

seperti kognisi, emosi, dan psikomotor. Terbatasnya pengetahuan dimungkinkan keterbatasan pendidikan, informasi, lingkungan, pengalaman, dan usia.

Tujuan dari Pengabdian masyarakat ini adalah 1) untuk meningkatkan pengetahuan *hygiene* sanitasi penjamah makanan di Kepulauan Seribu Utara, 2) untuk meningkatkan *hygiene* sanitasi sarana pengolahan makanan di Kepulauan Seribu Utara, 3) evaluasi untuk mengetahui tanggapan peserta pelatihan terhadap kegiatan pelatihan *hygiene* dan sanitasi olahan makanan lokal Kepulauan Seribu Utara, 4) menjadi wadah bagi dosen untuk membagikan pengetahuan dan ketrampilan terutama bidang keamanan pangan.

METODE

Pengabdian masyarakat dilakukan di Kepulauan Seribu Utara dengan lokasi 3 (tiga) pulau yaitu Pulau Kelapa, Pulau Harapan dan Pulau Pramuka, yang dimulai tanggal 20 Juni – 28 September 2022. Peserta dalam Pengabdian masyarakat ini adalah pemilik usaha makanan lokal yang berjumlah 30 responden yang berasal dari Pulau Kelapa, Pulau Harapan, dan Pulau Pramuka.

Metode pelaksanaan pengabdian dengan pelatihan, pendampingan, observasi. Kegiatan pelatihan terdiri dari

1. Pengumpulan data awal : observasi awal kondisi hygiene sanitasi pelaku uaha
2. Pelatihan dan pendampingan : pemberian materi serta interaksi dengan peserta melalui metode diskusi dan tanya jawab untuk mengklarifikasi materi yang belum dipahami serta pendampingan selama 5 minggu
3. Evaluasi : pengisian angket *pre-test* dan *post-test* peserta pelatihan untuk mengetahui peningkatan pemahaman peserta terhadap materi yang diberikan serta observasi akhir.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pengumpulan Data Awal

Wilayah Kepulauan Seribu Utara terdiri dari Pulau Kelapa, Pulau Harapan, dan Pulau Panggang/Pramuka yang memiliki hamparan laut yang luas, rangkaian pulau-pulau kecil dengan struktur tanah berpasir sehingga makanan yang dihasilkan di daerah ini umumnya bersumber dari perikanan. Melimpahnya produk pangan lokal seperti ikan, rumput laut dan tumbuhan seperti sukun dapat dijadikan sebagai makanan khas daerah yang dapat diperkenalkan kepada wisatawan. Selain itu terdapat kerupuk ikan, Puk cue yang terbuat dari ikan segar, manisan, dodol rumput

laut, sengkulun, keripik sukun, stik cumi dan kerupuk cumi. Berikut gambar makanan olahan lokal di ketiga Pulau ;



Gambar 1. Makanan Olahan Lokal Pulau Kelapa



Gambar 2. Makanan Olahan Lokal Pulau Harapan



Gambar 3. Makanan Olahan Lokal Pulau Pramuka

Berdasarkan hasil observasi awal (sebelum pelatihan) pemilik usaha olahan makanan nampak kurang memperhatikan kebersihan sarana pengolahan makanan, ditemukannya penyimpanan bahan makanan dan peralatan yang tidak sesuai, terdapat

bahan makanan yang diletakkan di atas lantai, beberapa usaha memiliki tempat pengolahan makanan yang berhadapan dengan pintu toilet, proses pengemasan makanan oleh *food handler* tidak menggunakan *handgloves*. Selain itu terdapat label kemasan yang tidak sesuai standar label karena tidak memiliki informasi *expired date*.

Berdasarkan hasil observasi awal tersebut, dapat disimpulkan bahwa ketiga pulau tersebut belum memenuhi standar hygiene sanitasi yang baik dalam pengolahan makanan. Sesuai dengan standar sanitasi seharusnya dapur dalam kondisi bersih, memiliki ventilasi serta pencahayaan yang cukup. Selain itu memiliki fasilitas pencucian peralatan yang memadai dengan air bersih dan sabun pembersih perlatan. Pintu toilet tidak boleh berhadapan langsung dengan tempat pengolahan karena untuk menghindari kontaminasi biologis. Tempat sampah juga harus tersedia di dapur dan sampah rutin dibuang jika telah penuh. Dengan memiliki tempat pengolahan makanan yang sesuai standar sanitasi, maka makanan yang dihasilkan memiliki mutu yang baik.

2. Pelatihan dan Pendampingan

Pelatihan dilakukan dengan pemberian materi serta interaksi dengan peserta melalui metode diskusi dan tanya jawab untuk mengklarifikasi materi yang belum dipahami. Pendampingan langsung dilakukan selama 5 (lima) minggu di tempat usaha makanan lokal. Narasumber mengunjungi dan melakukan pendampingan menunjukkan hygiene dan sanitasi yang baik. Pendampingan dilakukan agar Pulau Kelapa, Pulau Harapan dan Pulau Pramuka dapat dilihat secara jelas dan nyata peningkatan hygiene dan sanitasi pada olahan makanan. Kegiatan pelatihan dapat dilihat pada gambar berikut ;



Gambar 4. Dokumentasi Kegiatan Pelatihan Hygiene Sanitasi di Pulau Kelapa



Gambar 5. Dokumentasi Kegiatan Pelatihan Hygiene Sanitasi di Pulau Harapan



Gambar 6. Dokumentasi Kegiatan Pelatihan Hygiene Sanitasi di Pulau Pramuka

Materi pelatihan yang diberikan yaitu hygiene penjamah makanan meliputi kesehatan diri, kebersihan diri, praktek cuci tangan yang baik, pakaian yang digunakan dalam produksi makanan; hygiene sanitasi peralatan perlengkapan makanan; sanitasi ruang produksi makanan, ruang penyimpanan meliputi kebersihan ruangan, penanganan hewan pengerat, dan lainnya; serta keamanan pangan. Pelaksanaan pemberian materi terbagi beberapa kali berdurasi 30-60 menit dengan diselingi diskusi tanya jawab dengan peserta sebelum dilakukan pendampingan langsung di tempat usaha masing-masing.

3. Evaluasi

Evaluasi dilakukan dengan pengisian angket *pre-test* dan *post-test* peserta pelatihan untuk mengetahui peningkatan pemahaman peserta terhadap materi yang diberikan serta observasi akhir. Setelah dilakukan pelatihan dan pendampingan selama 5 (lima) minggu agar pemilik usaha memahami standar sanitasi, observasi akhir dilakukan untuk mengetahui perubahan sarana pengolahan makanan yang sesuai dengan standar kebersihan. Beberapa usaha makanan mengikuti saran dari materi yang diberikan. Hasil dokumentasi sebelum dan sesudah pelatihan pada tiga usaha makanan dari masing-masing pulau dapat dilihat pada gambar di bawah ini



Sebelum

Sesudah

Gambar 7. Penyimpanan peralatan usaha PukCue Ibu Yuliyanti Pulau Kelapa

Gambar 7 menunjukkan Pemilik usaha Puk Cue Ibu Yuliyanti yang berada di Pulau Kelapa memahami standar penyimpanan peralatan makanan. Sebelumnya penyimpanan dilakukan dimeja pengolahan makanan. Kemudian dilakukan perubahan dengan membuat tempat penyimpanan yang ditempel di dinding dapur agar terlihat lebih rapih dan alat-alat dalam kondisi aman dan bersih. Selain itu tempat usaha ini memiliki dapur yang bersih.



Sebelum

Sesudah

Gambar 8. Dapur olahan usaha Keripik Sukun Ibu Asmaya Pulau Harapan

Gambar 8 menunjukkan Pemilik usaha keripik sukun dan kerupuk Ikan Ibu Asmaya yang berada di Pulau Harapan telah memahami standar kebersihan dapur dan penyimpanan bahan makanan serta peralatan makanan. Sebelumnya terlihat dapur dalam kondisi kurang bersih dan penyimpanan bahan makanan diletakkan dimeja pengolahan makanan. Kemudian ibu Asmaya melakukan perubahan dengan membersihkan rutin dapur pengolahan dan meletakkan bahan makanan dan perlatan di lemari khusus agar bersih dan aman.



Sebelum

Sesudah

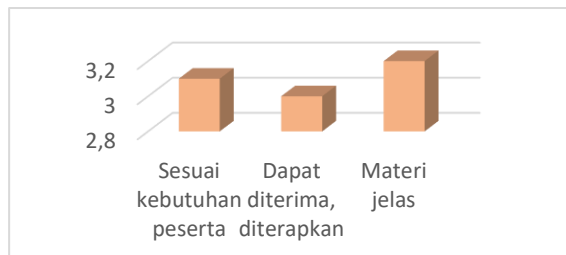
Gambar 9. Dapur olahan usaha Catering Ibu Juni Saroh Pulau Pramuka

Gambar 9 menunjukkan Pemilik usaha catering Ibu Juni Saroh yang berlokasi di Pulau Pramuka telah memahami standar kebersihan dapur dan penyimpanan peralatan makanan. Sebelumnya terlihat penyimpanan peralatan yang tidak memenuhi standar, dimana ditemukan piring dan alat lain yang diletakkan di lantai yang dapat memungkinkan terkontaminasi binatang pengerat atau kecoa sehingga alat yang sudah bersih dapat kotor kembali. Ibu Juni Saroh melakukan perubahan dengan meletakkan peralatan di dalam box container yang tertutup sehingga peralatan terlihat lebih rapih dan aman ketika disimpan.

Peningkatan hygiene dan sanitasi pasca pelatihan cukup baik terlihat adanya perubahan dari beberapa usaha makanan yang mengikuti standar kebersihan. Peserta akan termotivasi bersikap dan bertindak sesuai dengan pengetahuan pemahaman tentang hygiene sanitasi yang didapatkan dari pelatihan. Selaras dengan teori (Budiningsih, 2012) penguatan atau motivasi menjadi faktor penting akan memberi dampak signifikan terhadap respon peserta pelatihan. Pengetahuan, sikap, dan tindakan penjamah makanan sangat berhubungan dengan hygiene sanitasi penjamah makanan (Hutasoit, 2018). Walau masih terdapat beberapa peserta lain walaupun telah memahami standar hygiene sanitasi namun masih belum sesuai standar dari penyimpanan peralatan dan bahan makanan.

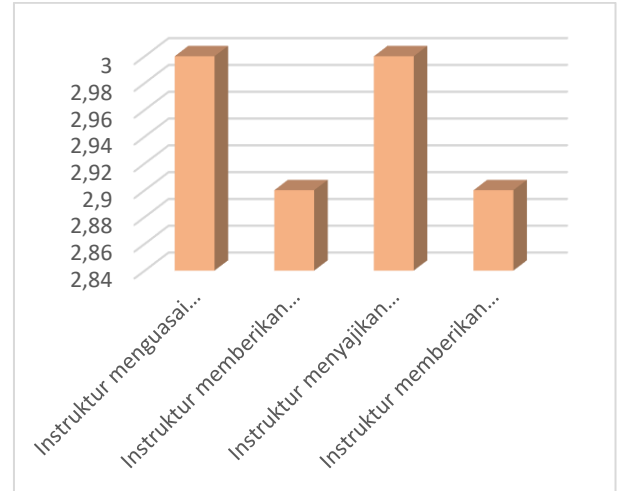
Dengan penerapan hygiene sanitasi yang baik dalam pengolahan, maka konsumen akan mendapatkan produk makanan olahan yang bermutu sesuai standar yang ditetapkan. Kedepannya akan mampu membuka peluang pengembangan dan pemasaran produk. Pelatihan hygiene sanitasi pengolahan diharapkan dapat terus dilakukan berkesinambungan, dapat bersinergi dengan instansi pendidikan dan pemerintah (Sipahutar et al., 2021). Selain itu evaluasi juga dilakukan dengan pengisian instrument evaluasi.

Tanggapan peserta pelatihan diukur menggunakan instrumen evaluasi pelatihan yang dapat dilihat pada gambar berikut ;



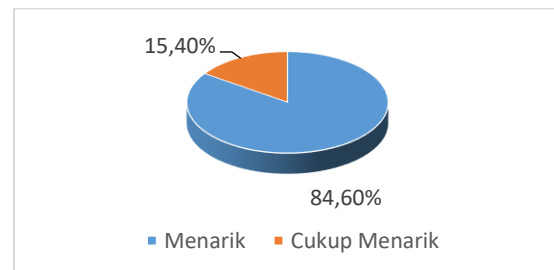
Gambar 10. Hasil Tanggapan Peserta Mengenai Materi Pelatihan

Gambar 10 menunjukkan Tanggapan peserta pelatihan mengenai materi pelatihan adalah peserta menilai materi sesuai dengan kebutuhan peserta sebesar 3.1 (baik), materi dapat diterapkan dengan mudah sebesar 3 (baik), dan materi disampaikan dengan jelas dengan nilai 3.2 (baik). Respon baik ini karena peserta pelatihan merasa materi pelatihan sesuai dengan kondisi yang dibutuhkan saat ini.



Gambar 11. Hasil Tanggapan Peserta Mengenai Instruktur Pelatihan

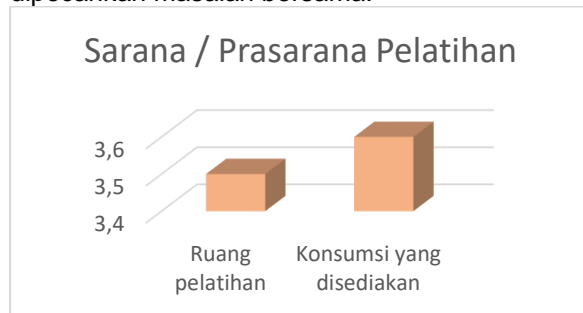
Gambar 11 menunjukkan Tanggapan peserta pelatihan mengenai instruktur pelatihan adalah peserta menilai instruktur menguasai materi yang disampaikan sebesar 3 (baik), instruktur memberikan kesempatan tanya jawab dengan nilai 2.9 (baik), instruktur menyajikan materi dengan jelas dengan nilai 3 (baik) dan instruktur memberikan motivasi kepada peserta dengan nilai 2.9 (baik). Respon baik ini karena peserta pelatihan merasa instruktur dapat menjelaskan materi dengan baik dan mudah dipahami oleh peserta.



Gambar 12. Hasil Tanggapan Peserta Mengenai Metode/pendekatan

Gambar 12 menunjukkan Tanggapan peserta pelatihan mengenai metode/pendekatan yang dipakai dalam pelatihan adalah 84.6 % peserta menilai

menarik dan 15.4 % menilai cukup menarik. Instruktur dalam pendekatan dengan peserta dilakukan dengan mendalam, agar dapat digali permasalahan yang terjadi sehingga dapat dipecahkan masalah bersama.



Gambar 13. Hasil Tanggapan Peserta Mengenai Sarana/prasarana pelatihan

Gambar 13 menunjukkan Tanggapan peserta pelatihan mengenai instruktur sarana prasarana pelatihan adalah peserta menilai ruang pelatihan dengan nilai 3.5 (sangat baik) dan konsumsi yang disediakan dengan nilai 3.5 (sangat baik). Respon sangat baik ini karena peserta pelatihan merasa sarana prasarana membuat nyaman peserta dan dapat membantu peserta memahami materi yang diberikan.

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil pembahasan yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa terdapat peningkatan pengetahuan tentang hygiene sanitasi makanan sebelum dan sesudah diberikan pelatihan yang diketahui dari hasil *pre-test* dan *post-test*, dimana hasil *post-test* lebih besar dari hasil *pre-test* yang artinya pengetahuan, keterampilan dan kemampuan peserta pelatihan menjadi lebih baik dari sebelumnya. Peningkatan hygiene dan sanitasi pasca pelatihan cukup baik terlihat adanya perubahan dari beberapa usaha makanan yang mengikuti standar kebersihan. Namun beberapa peserta lain walaupun telah memahami standar hygiene sanitasi namun masih belum sesuai standar dari penyimpanan peralatan dan bahan makanan. Peserta pelatihan memberikan respon yang baik mengenai materi pelatihan dan instruktur pelatihan. Metode pendekatan yang digunakan juga menarik serta sarana prasarana pelatihan sangat baik.

Saran yang diberikan adalah perlu dilakukan Pengabdian masyarakat mengenai strategi pemasaran (*Digital Marketing*) usaha kuliner untuk membantu penjualan industri rumah tangga di Kepulauan Seribu Utara. Diharapkan adanya peran aktif pihak terkait seperti Dinas Kesehatan untuk melakukan

monitoring dan menguji kualitas makanan lokal di Kepulauan Seribu Utara. Serta diharapkan pemilih usaha makanan lokal menyediakan alat pelindung diri untuk tenaga penjamah makanan (*food handler*) seperti masker, penutup kepala, celemek, sarung tangan, dan sepatu (*safety shoes*).

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada Dinas Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Provinsi DKI Jakarta dan Suku Dinas Kepulauan Seribu yang telah menyelenggarakan program pendampingan ini. Serta kepada Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis) Pulau Kelapa, Pulau Harapan dan Pulau Pramuka yang telah membantu kelancaran kegiatan pendampingan ini.

DAFTAR RUJUKAN

- Adawyah, R. (2014). Pengolahan dan pengawetan ikan. In *Bumi Aksara. Jakarta* (Vol. 159). Bumi Aksara.
- Akhmaddhian, S., Jalaludin, I., Supartono, T., & Gumelar, A. (2023). Sosialisasi dan Pelatihan Pengelolaan Air Bersih di Pondok Pesantren Binaul Ummah Kuningan. *Empowerment: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 06(03), 256–261.
- Aly, M. N., Putri, A. A., Lestari, I. B., Mega P, B. N., Nafiisah, M., Mahendra, I., Dimi, N. H., Arista, R. D., Ayu, D. R., & Samsara, B. P. (2020). Edukasi Higiene Sanitasi Industri Pada Pekerja Industri Rumah Tangga Kerupuk Di Desa Kandangan Krembung Sidoarjo. *Jurnal Layanan Masyarakat (Journal of Public Services)*, 4(2), 400. <https://doi.org/10.20473/jlm.v4i2.2020.400-406>
- BPS. (2022). *North Thousand Islands in Figures*. BPS Kabupaten Kepulauan Seribu.
- Budiman, & Riyanto, A. (2013). *Kapita Selekta Kuisisioner dan Sikap dalam Penelitian Kesehatan*. Salemba Medika.
- Dewi, E. P., Sujatini, S., & Henni, H. (2022). Pendampingan Dalam Penataan Ruang Usaha Kuliner Pada Rumah Tinggal Di Hunian Padat Kelurahan Paseban, Jakarta Pusat. *Ikra-Ith Abdimas*, 5(1), 31–40. <https://journals.upi-yai.ac.id/index.php/IKRAITH-ABDIMAS/article/view/1561/1279>
- Evert, J., Liku, A., Aanta, E., & Balikpapan, U. (2023). Jurnal Pengabdian Masyarakat Minerals Indonesia Socialization on The Importance of Hygiene Sanitation at PT Weir Minerals. *EUNOIA Jurnal*

- Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 105–109.
- Hastiningsih, W. T., & Sari, A. (2022). Penyuluhan Higine Sanitasi Makanan dan Sosial Media Bagi UMKM Penjual Makanan di Desa Japanan, Sukoharjo | JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT DAN INOVASI. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(31), 282–287. <https://jurnal.politap.ac.id/index.php/literasi/article/view/245>
- Indiranatha, Tri, Handajani, S., & Purwidiani, N. (2022). Keefektifan Penggunaan Perangkat Pelatihan Sebagai Upaya Meningkatkan Pengetahuan Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Pabrik Tahu Randegan Kota Mojokerto. *Jurnal Tata Boga*, 11(1), 33–40.
- Kemenkes. (2017). *Indonesia: Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2017*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. https://scholar.google.com/scholar?q=related:qGdoVvn0Op4J:scholar.google.com/&scioq=PROFIL+KESEHATAN++INDONESIA+TAHUN+2017&hl=id&as_sdt=0,5#d=gs_cit&t=1664175662945&u=%2Fscholar%3Fq%3Dinfo%3AqGdoVvn0Op4J%3Ascholar.google.com%2F%26output%3Dcite%26scirp%3D0
- Kusumaningrum, D. A., Pangestu, N. D., Yolanda, D., & Putra, R. H. O. (2021). Strategi Usaha Mikro Kecil (UMK) Kuliner Menghadapi Pandemi Covid-19 di Jakarta. *Jurnal Disrupsi Bisnis*, 4(6), 551. <https://doi.org/10.32493/dr.v4i6.14536>
- Nadhifah, Z., Osly, P. J., & Ichsani, I. (2021). Penerapan Higine Sanitasi Makanan Dan Pembukuan Digital Dengan Mengutamakan Protokol Kesehatan Di Masa Pandemi. *Jurnal JANATA*, 1(2), 58–63. <https://doi.org/10.35814/janata.v1i2.3207>
- Ngibad, K., Pradana, M. S., Maarif, U., Latif, H., & Sidoarjo, K. (2020). *Pada Umkm Sirup Markisa Di Desa Jatikalang Sidoarjo. September*, 1037–1044.
- Nurpratama, W. L. (2023). Pelatihan Kader Tentang Personal Higine Dan Higine Sanitasi Makanan Di Wilayah Kerja Puskesmas Cikarang. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 7(1), 18. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v7i1.12233>
- Parantika, A., & Hurdawaty, R. (2018). *Sanitasi, Hygiene, dan Keselamatan Kerja*. Erlangga.
- Pratama, R., Afrianto, E., & Rostini, I. (2017). *Pengantar Sanitasi Industri Pengolahan Pangan*. Deepublish.
- Pritanova P, R., Muhandri, T., & Nurjanah, S. (2020). Karakteristik dan Pemenuhan CPPOB Pelaku UMKM Online Produk Olahan Beku Daging Sapi dan Ayam di DKI Jakarta. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 8(3), 102–108. <https://doi.org/10.29244/jipthp.8.3.102-108>
- Rahmadhani, D., & Sumarmi, S. (2017). Gambaran Penerapan Prinsip Higine Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. *Amerta Nutrition*, 1(4), 291. <https://doi.org/10.20473/amnt.v1i4.7141>
- Seprianto, F. D. wahyuni. (2020). PKM Peningkatan Mutu Pangan Lokal Berbasis Pangan Fermentasi di Pulau Payung, Kepulauan Seribu. *Jurnal Abdimas Universitas Esa Unggul*, 6(2), 129–134.
- Sipahutar, Y. H., Siregar, A. N., Zahro, S., Sujuliyani, & Ma'roef, A. F. (2021). Peningkatan Mutu Dan Sanitasi Hygiene Pengolahan Ikan Pindang Di Desa Babat, Kabupaten Tangerang. *Journal of Empowerment Community and Education*, 1(3), 220–226.
- Tyas, A. S. P. (2017). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 1(1), 1–14. <https://doi.org/10.22146/jpt.24970>