

PELATIHAN HYGIENE DAN SANITASI BAGI PELAKU USAHA KULINER DI DESA WISATA HUTA SIALLAGAN SAMOSIR

Rosianna Sianipar¹, Juliana², Sandra Maleachi³, Nova Bernedeta Sitorus⁴

^{1,2,3}Pengelolaan Perhotelan, Fakultas Pariwisata, Universitas Pelita Harapan

⁴Destinasi Pariwisata, Politeknik Pariwisata Medan

e-mail : rosianna.sianipar@uph.edu

Abstrak

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang diselenggarakan dibagi menjadi dua sesi yaitu bagaimana menjaga kebersihan/hygiene bagi pelaku usaha makanan dan minuman serta bagaimana menjaga sanitasi bagi pelaku usaha makanan dan minuman di Desa Wisata Huta Siallagan. Sebagai mitra dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat, saat ini yang diperlukan adalah sosialisasi dan pelatihan tentang hygiene dan sanitasi bagi pelaku usaha makanan dan minuman di Desa Wisata Huta Siallagan. Hal ini diperlukan sebagai peningkatan mutu pelayanan terhadap pengunjung dalam hal kebersihan makanan dan minuman. Berdasarkan analisis situasi dapat teridentifikasi bahwa hal-hal yang dihadapi terkait dengan kebersihan dan sanitasi adalah sebagai berikut: Belum ada standar operasional yang tetap dalam hal kebersihan bagi pelaku usaha makanan dan minuman di Desa Wisata Huta Siallagan. Belum ada standar operasional yang tetap dalam hal sanitasi bagi pelaku usaha makanan dan minuman di Desa Wisata Huta Siallagan. Perlu adanya peningkatan pengetahuan dan kesadaran mengenai hygiene dan sanitasi bagi pelaku usaha makanan dan minuman di Desa Wisata Huta Siallagan. Agar dapat mengukur keberhasilan kegiatan PKM ini, tim PKM menerapkan metode pre tes dan pos tes yang akan memberikan gambaran yang komprehensif mengenai peningkatan pengetahuan dan pemahaman para peserta terkait hygiene dan sanitasi. Rata-rata persentase peningkatan pemahaman peserta pada pos tes berkisar antara 70% hingga 97%, menunjukkan efektivitas pelatihan dalam meningkatkan pemahaman dan pengetahuan tentang kebersihan, sanitasi, dan praktik yang aman dalam lingkungan kerja. Namun, perlu diperhatikan bahwa pada beberapa pertanyaan terdapat penurunan pemahaman peserta setelah pelatihan, seperti pada penggunaan pestisida yang aman. Hal ini menunjukkan pentingnya evaluasi dan pengembangan strategi yang lebih efektif dalam menyampaikan materi tersebut.

Kata Kunci : Desa Wisata Huta Siallagan, Hygiene, Sanitasi, Usaha Kuliner

Abstract

The Community Service Activity, which is organized, is divided into two sessions, namely maintaining cleanliness/hygiene for food and beverage businesses and maintaining sanitation for food and beverage businesses in Huta Siallagan Tourism Village. As a partner in the implementation of community service activities, what is currently needed is socialization and training on hygiene and sanitation for food and beverage businesses in Huta Siallagan Tourism Village. This is necessary to improve the quality of service to visitors in terms of food and beverage hygiene. Based on situational analysis, the following issues related to cleanliness and sanitation can be identified: There is no established standard operating procedure for cleanliness for food and beverage businesses in Huta Siallagan Tourism Village. There is no established standard operating procedure for sanitation for food and beverage businesses in Huta Siallagan Tourism Village. There is a need to improve knowledge and awareness of hygiene and sanitation among food and beverage business operators in Huta Siallagan Tourism Village. To measure the success of this community service activity, the community service team applies pre-test and post-test methods that will provide a comprehensive overview of the participants' knowledge and understanding of hygiene and sanitation. The average percentage increase in participants' understanding in the post-test ranges from 70% to 97%, indicating the effectiveness of the training in improving knowledge and understanding of cleanliness, sanitation, and safe practices in the workplace. However, it should be noted that there was a decrease in participants' understanding after the training in some questions, such as the use of safe pesticides. This indicates the importance of evaluation and development of more effective strategies in delivering the material.

Keywords: Huta Siallagan Tourism Village, Hygiene, Sanitation, Culinary Business

PENDAHULUAN

Perguruan tinggi memenuhi tiga fungsi utama kegiatan akademik, yaitu pendidikan, penelitian dan pengabdian masyarakat yang dikenal dengan Tridharma perguruan tinggi. Bakti sosial adalah pengembangan, penyebarluasan, dan pemeliharaan ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni. Kegiatan Tri Dharma juga merupakan cara untuk mengumpulkan angka kredit dosen untuk meningkatkan jenjang akademik (Kusnedi et al., 2022). Dalam lingkungan yang dinamis dan global saat ini, destinasi pariwisata menghadapi persaingan yang ketat karena banyak destinasi yang memiliki daya tarik yang sama. Perjalanan dan pariwisata adalah salah satu industri terbesar di dunia. Mereka menciptakan lapangan kerja, mempromosikan ekspor, dan menciptakan kemakmuran global. PBB telah mendeklarasikan tahun 2017 sebagai Tahun Pembangunan Pariwisata Berkelanjutan Internasional (UNESCO, 2018) Tahun internasional ini menawarkan kesempatan yang sangat baik untuk menunjukkan warisan ekonomi, sosial-budaya, lingkungan dan budaya yang sangat besar yang dapat dibawa oleh sektor ini. (Juliana et al., 2021)

Destinasi dapat didefinisikan sebagai sebuah tempat yang menawarkan diantara produk dan layanan pariwisata dengan beberapa nama merek. Sebuah kawasan dapat dijadikan sebagai destinasi karena adanya daya tarik, aksesibilitas dan fasilitas pendukung (amenitas). Destinasi akan berhasil di pasar pariwisata tergantung kepada daya tarik/atraksi yang dimiliki. Hal tersebut juga akan berdampak pada frekuensi dan minat untuk berkunjung kembali. Destinasi akan sukses di pasar pariwisata tergantung pada daya tarik atraksi mereka. Hal ini dapat berdampak pada frekuensi kunjungan dan niat untuk berkunjung kembali. Daya tarik wisata dianggap menarik jika kebutuhan wisata dapat terpenuhi. Hal tersebut juga dapat didasarkan pada ketersediaan fasilitas pendukung (amenitas) dan kemudahan aksesibilitas yang disediakan oleh tempat. Atraksi pada sebuah destinasi merupakan aset ini yang harus dimiliki. Atraksi akan sangat menentukan bagaimana pengunjung akan menikmati liburan mereka. Atraksi dapat mencakup seluruh bentuk sumber daya alam dan buatan manusia, budaya, warisan, sejarah, adat istiadat, fitur arsitektur, karya seni tradisional, masakan, musik dan kerajinan tangan yang dapat menarik wisatawan. Atraksi destinasi yang ideal merupakan atraksi yang langka, tidak ada bandingan dan hanya tersedia pada destinasi. Menurut Undang- Undang Nomor 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisata, untuk keberhasilan pembangunan dan pengembangan kawasan pariwisata terdapat aspek-aspek yang perlu diperhatikan seperti daya tarik wisata/atraksi, aksesibilitas, sarana dan prasarana serta masyarakat. Atraksi wisata adalah daya tarik atau rangsangan dalam pariwisata. Daya tarik pariwisata terdiri dari segala sesuatu yang berhubungan dengan alam, budaya dan keunikan yang dapat menarik wisatawan untuk berkunjung. Destinasi terdiri dari daya tarik wisata yang dipengaruhi oleh keragaman dan kualitas daya tarik.

Salah satu bentuk pengembangan desa wisata yang dapat dilakukan adalah dengan menghadirkan makanan hasil kreativitas masyarakat desa ke pasar. Dalam hal pengolahan makanan, penduduk desa masih menggunakan cara pengolahan tradisional dan tidak mengikuti standar sanitasi yang baik (Tanius et al., 2022). Aspek sanitasi lingkungan sangat luas cakupannya bahkan hampir di sebagian besar kehidupan manusia. WHO telah membuktikan bahwa angka kematian (mortalitas), angka kematian orang sakit (morbiditas) serta seringnya terjadi epidemi ditemukan di tempat-tempat yang kondisi hygiene dan sanitasi lingkungannya buruk, seperti banyak sampah menumpuk, lalat, nyamuk, kondisi air yang buruk, keadaan sosial ekonomi yang jelek. Dengan demikian, sanitasi lingkungan sangat penting untuk mencegah berbagai timbulnya penyakit dengan memutuskan atau mengendalikan faktor lingkungan yang menjadi mata rantai penularan penyakit (Rahmawati et al., 2018). Walaupun penerapan CHSE, penerapan protokol kesehatan pada wisata kuliner sudah banyak dilakukan oleh para pelaku di sector restoran dan sudah sesuai dengan pedoman CHSE (Indra et al., 2023), akan tetapi pelatihan hygiene dan sanitasi sangat dibutuhkan oleh pelaku usaha desa wisata Siallagan.

Desa Wisata Siallagan merupakan desa wisata dengan kategori rintisan di Desa Ambarita, Kecamatan Simanindo, Kabupaten Samosir. Desa Siallagan ini berada dipinggiran Pulau Samosir dan memiliki panorama yang indah di sekitar Danau Toba. Desa Wisata Siallagan ini terkenal dengan istilah desa pemakan daging manusia (kanibalisme) pada zaman dahulu. Huta Siallagan adalah kampung dimana sekelompok rumah di suatu daerah yang ditempati oleh beberapa keluarga yang berhubungan dengan satu kerabat. Huta itu dikonstruksikan sebagai identitas untuk menjelaskan asal usul kekerabatannya, oleh karena itu Huta tersebut kemudian disebut Huta

Marga. Sama halnya dengan marga Siallagan (keturunan Raja Naiambaton dari Raja Isumbaon, putra kedua Raja Batak). Mereka membangun sebuah Huta/desa bernama Huta Siallagan yang diperintah oleh Raja Siallagan. Pembangunan Huta Siallagan berlangsung secara gotong royong atas prakarsa raja pertama Huta, Raja Laga Siallagan. Gubuk itu kemudian diwariskan kepada keturunannya, Raja Hendrik Siallagan, dan seterusnya kepada keturunan Raja Ompu Batu Ginjang Siallagan. Banyak pengusaha di Desa Wisata Siallagan yang mendukung pengembangan pariwisata di pulau Samosir. Untuk menjamin mutu yang baik, industri makanan dan minuman harus memperhatikan pemeliharaan sanitasi dan hygiene. Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan dibagi menjadi dua sesi yaitu Cara Menjaga Kebersihan/Kehigienisan bagi Pengelola Food and Beverage dan Cara Menjaga Hygiene bagi Pengelola *Food and Beverage* di Desa Wisata Huta Siallagan.

Sebagai mitra dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat, saat ini yang diperlukan adalah sosialisasi dan pelatihan tentang hygiene dan sanitasi bagi pelaku usaha makanan dan minuman di Desa Wisata Huta Siallagan. Hal ini diperlukan sebagai peningkatan mutu pelayanan terhadap pengunjung dalam hal kebersihan makanan dan minuman. Berdasarkan analisis situasi dapat teridentifikasi bahwa hal-hal yang dihadapi terkait dengan kebersihan dan sanitasi adalah sebagai berikut: Belum ada standar operasional yang tetap dalam hal kebersihan bagi pelaku usaha makanan dan minuman di Desa Wisata Huta Siallagan, Belum ada standar operasional yang tetap dalam hal sanitasi bagi pelaku usaha makanan dan minuman di Desa Wisata Huta Siallagan, Perlu adanya peningkatan pengetahuan dan kesadaran mengenai hygiene dan sanitasi bagi pelaku usaha makanan dan minuman di Desa Wisata Huta Siallagan. Program Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini dilakukan berdasarkan analisis kebutuhan di Desa Wisata Huta Siallagan. Kegiatan ini dilaksanakan dengan pemateri adalah Dosen yang berfokus kepada Hygiene dan Sanitasi di Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.

METODE

Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) yang kami lakukan memiliki tujuan yang jelas, yaitu memberikan pelatihan yang terperinci dan berkualitas tentang hygiene dan sanitasi kepada pelaku usaha di Desa Wisata Huta Siallagan. Pelaksana kegiatan telah merancang topik dan metode yang tepat untuk memastikan efektivitas pelatihan ini. Agar dapat mengukur keberhasilan kegiatan PKM ini, dan akan menerapkan metode pre tes dan pos tes yang akan memberikan gambaran yang komprehensif mengenai peningkatan pengetahuan dan pemahaman para peserta terkait hygiene dan sanitasi. Dengan melakukan pre tes sebelum pelatihan dimulai, kami dapat menilai pemahaman awal peserta dan merancang program pelatihan yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat. Setelah selesai mengikuti pelatihan, para peserta akan menjalani pos tes untuk mengevaluasi peningkatan yang telah dicapai. Pelaksanaan PKM ini akan dilakukan secara on-site di Desa Wisata Huta Siallagan, tempat di mana pelaku usaha tersebut beroperasi. Pelaksana kegiatan memilih pendekatan ini untuk memberikan pengalaman langsung kepada peserta, sehingga peserta dapat mengaplikasikan konsep-konsep yang dipelajari dalam konteks nyata. Selain itu, hal ini juga memungkinkan pelaksana kegiatan untuk berinteraksi secara langsung dengan para peserta, menjawab pertanyaan, dan memberikan bimbingan yang lebih personal. Materi yang disajikan dalam pelatihan ini akan berfokus pada hygiene dan sanitasi dalam dunia kuliner. Pelaksana kegiatan akan memberikan penjelasan mendalam mengenai praktik-praktik higienis yang harus diikuti oleh pelaku usaha kuliner, termasuk pengelolaan makanan, kebersihan personal, dan sanitasi tempat kerja. Selain itu, Pelaksana kegiatan juga akan membahas masalah-masalah khusus yang sering dihadapi oleh pelaku usaha di Desa Wisata Huta Siallagan dan memberikan solusi praktis yang dapat mereka terapkan. Metode pengajaran yang akan kami gunakan adalah presentasi yang informatif dan interaktif, disertai dengan sesi tanya jawab. Pelaksana kegiatan akan menggunakan media visual dan audiovisual untuk menyampaikan materi secara menarik dan mudah dipahami. Selama sesi tanya jawab, para peserta dapat berbagi pengalaman, mengajukan pertanyaan, dan mendapatkan klarifikasi langsung dari pelaksana kegiatan pelatihan. Pelaksana kegiatan berharap bahwa melalui pelatihan ini, para pelaku usaha di Desa Wisata Huta Siallagan akan meningkatkan pemahaman mereka tentang pentingnya hygiene dan sanitasi dalam menjalankan usaha kuliner. Dengan demikian, pelaku usaha akan dapat menerapkan praktik-praktik higienis yang lebih baik, meningkatkan kualitas produk dan layanan pelaku usaha tersebut

serta memberikan pengalaman yang lebih aman dan menyenangkan bagi pengunjung Desa Wisata Huta Siallagan.

Kegiatan pelatihan dan pemberdayaan juga dilaksanakan oleh (Pramono, et al., 2019; Hubner et al., 2020; Juliana et al., 2020; Pramono et al., 2021; Pramono & Juliana, 2021; Goelton et al., 2021; Juliana et al., 2022, Hubner et al., 2022; Sabrina et al., 2023, Yuliantoro., 2023)

Walaupun dunia sedang dilanda pandemi covid 19 pelaksanaan PKM dapat dilakukan secara daring yang dilaksanakan oleh (Juliana et al., 2020; Juliana et al., 2021; Hubner et al., 2021; Sitorus et al., 2021; Juliana et al., 2021; Hubner et al., 2022)

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dapat dilakukan dengan metode pelatihan, sosialisasi, kemitraan dan kolaborasi, pengembangan kapasitas dan pemberdayaan serta penggunaan teknologi dan inovasi terkini.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Huta Siallagan adalah sebuah desa wisata yang menjadi tujuan utama para wisatawan untuk menikmati keindahan alam dan kekayaan budaya di daerah tersebut. Sebagai bagian dari upaya untuk meningkatkan kualitas layanan dan menjaga reputasi desa wisata, penting bagi pelaku usaha kuliner di Huta Siallagan untuk memahami dan menerapkan praktik hygiene dan sanitasi yang baik. Berikut adalah penjelasan mengenai pentingnya hygiene dan sanitasi dalam usaha kuliner di Huta Siallagan:

- 1) Mencegah Penyakit dan Keracunan Makanan: Hygiene dan sanitasi yang baik adalah langkah penting untuk mencegah penyebaran penyakit dan keracunan makanan. Dalam usaha kuliner, kebersihan yang ketat dalam pengelolaan makanan, termasuk pemilihan bahan baku yang aman, pengolahan yang higienis, dan pengendalian suhu yang tepat, dapat mengurangi risiko kontaminasi dan penyebaran bakteri, virus, atau parasit yang dapat menyebabkan gangguan kesehatan pada wisatawan.
- 2) Meningkatkan Kualitas Produk dan Layanan: Praktik hygiene dan sanitasi yang baik akan berdampak langsung pada kualitas produk dan layanan yang disajikan oleh pelaku usaha kuliner di Huta Siallagan. Penggunaan bahan baku segar dan berkualitas, penyimpanan yang tepat, serta pengolahan makanan yang higienis akan memastikan rasa, aroma, dan tekstur yang optimal pada hidangan. Selain itu, tempat makan yang bersih, termasuk kebersihan meja, peralatan, dan sanitasi tempat kerja secara umum, akan memberikan pengalaman yang menyenangkan dan nyaman bagi para pengunjung.
- 3) Membangun Kepercayaan dan Reputasi: Praktik hygiene dan sanitasi yang baik adalah fondasi untuk membangun kepercayaan dan reputasi yang baik bagi usaha kuliner di Huta Siallagan. Wisatawan cenderung memilih tempat makan yang terkenal akan kebersihan dan kualitas makanannya. Dengan menerapkan standar hygiene yang tinggi, pelaku usaha kuliner dapat memberikan jaminan kepada pengunjung bahwa hidangan yang disajikan aman, higienis, dan memenuhi standar kebersihan yang diperlukan.
- 4) Kepatuhan Terhadap Regulasi dan Standar: Hygiene dan sanitasi dalam usaha kuliner di Huta Siallagan juga penting dalam rangka memenuhi peraturan dan standar yang berlaku. Pemerintah dan lembaga terkait memiliki pedoman yang mengatur praktik hygiene dan sanitasi dalam usaha kuliner. Dengan mematuhi regulasi dan standar ini, pelaku usaha kuliner dapat memastikan keberlangsungan operasional usaha kulinernya, serta memperoleh izin dan sertifikasi yang diperlukan.
- 5) Meningkatkan Kebersihan Lingkungan: Selain kebersihan dalam pengelolaan makanan dan sanitasi tempat kerja, praktik hygiene dan sanitasi juga berkontribusi pada kebersihan lingkungan di sekitar usaha kuliner. Pengelolaan limbah yang baik, pengendalian hama dan serangga, serta tindakan pembersihan yang rutin akan menjaga kebersihan dan kesehatan lingkungan, serta mencegah kontaminasi yang dapat merusak keindahan alam dan citra desa wisata Huta Siallagan.

Dengan memahami pentingnya hygiene dan sanitasi dalam usaha kuliner, pelaku usaha di Huta Siallagan dapat menjaga keberlanjutan dan peningkatan kualitas layanan mereka. Dengan menerapkan praktik hygiene yang baik, mereka dapat memberikan pengalaman kuliner yang aman, berkualitas, dan memenuhi harapan para wisatawan yang berkunjung ke desa wisata Huta Siallagan.

Penilaian Pre-tes dan Pos Tes

Sebelum dan sesudah sosialisasi disampaikan kepada tiga puluh peserta dengan tema sebagai berikut :

- Praktik higienis dalam pengelolaan makanan : pemilihan dan penyimpanan bahan baku yang aman, persiapan makanan yang higienis, pengolahan dan penyajian makanan yang higienis, serta pengendalian suhu dan waktu dalam memasak.
- Kebersihan personal dalam usaha kuliner : perawatan kesehatan diri, penggunaan peralatan pelindung diri, serta kesehatan staff dan karyawan.
- Sanitasi dalam dunia kuliner : kebersihan lingkungan kerja, pembersihan dan disinfeksi peralatan, serta pengelolaan limbah
- Pengendalian hama dan serangga dalam usaha kuliner : identifikasi dan pencegahan serangga, penggunaan pestisida yang aman, serta pengelolaan sampah dan sarang serangga

Tim pengabdian kepada masyarakat meminta peserta untuk mengisi form pre tes dan pos tes dengan hasil sebagai berikut :

Tabel 1. Hasil pre tes dan pos tes praktik higienis dalam pengelolaan makanan

No	Pertanyaan	Jumlah Responden Pre Tes	%	Jumlah Responden Pos Tes	%
1	pemilihan dan penyimpanan bahan baku yang aman	8	27%	27	90%
2	persiapan makanan yang higienis	12	40%	29	97%
3	pengolahan dan penyajian makanan yang higienis	12	40%	28	93%
4	pengendalian suhu dan waktu dalam memasak	6	20%	25	93%

Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Baku yang Aman:

Pada pre tes, hanya 8 dari 30 responden (27%) yang memiliki pemahaman yang baik mengenai pemilihan dan penyimpanan bahan baku yang aman.

Namun, setelah mengikuti pelatihan, jumlah responden yang memiliki pemahaman yang baik meningkat secara signifikan menjadi 27 dari 30 responden (90%).

Terjadi peningkatan pemahaman yang signifikan setelah pelatihan, menunjukkan bahwa materi yang disampaikan berhasil memberikan informasi yang jelas dan bermanfaat bagi peserta.

Persiapan Makanan yang Higienis:

Sebelum pelatihan, hanya 12 dari 30 responden (40%) yang memahami persiapan makanan yang higienis.

Setelah pelatihan, jumlah responden yang memahami persiapan makanan yang higienis meningkat menjadi 29 dari 30 responden (97%).

Terjadi peningkatan yang signifikan dalam pemahaman peserta setelah mengikuti pelatihan, menunjukkan bahwa materi pelatihan memberikan penjelasan yang jelas dan efektif tentang persiapan makanan yang higienis.

Pengolahan dan Penyajian Makanan yang Higienis:

Sebelum pelatihan, hanya 12 dari 30 responden (40%) yang memahami pengolahan dan penyajian makanan yang higienis.

Setelah pelatihan, jumlah responden yang memahami pengolahan dan penyajian makanan yang higienis meningkat menjadi 28 dari 30 responden (93%).

Terjadi peningkatan yang signifikan dalam pemahaman peserta setelah mengikuti pelatihan, menunjukkan bahwa materi pelatihan berhasil menjelaskan praktik pengolahan dan penyajian makanan yang higienis secara efektif.

Pengendalian Suhu dan Waktu dalam Memasak:

Sebelum pelatihan, hanya 6 dari 30 responden (20%) yang memahami pengendalian suhu dan waktu dalam memasak.

Setelah pelatihan, jumlah responden yang memahami pengendalian suhu dan waktu dalam memasak meningkat menjadi 25 dari 30 responden (83%).

Terjadi peningkatan yang signifikan dalam pemahaman peserta setelah mengikuti pelatihan, menunjukkan bahwa materi pelatihan memberikan pemahaman yang lebih baik tentang pengendalian suhu dan waktu dalam memasak.

Data pre tes dan pos tes menunjukkan adanya peningkatan yang signifikan dalam pemahaman peserta setelah mengikuti pelatihan tentang hygiene dan sanitasi dalam usaha kuliner di semua aspek yang diuji. Pelatihan ini berhasil meningkatkan pengetahuan peserta dalam pemilihan dan penyimpanan bahan baku yang aman, persiapan makanan yang higienis, pengolahan dan penyajian makanan yang higienis, serta pengendalian suhu dan waktu dalam memasak. Peningkatan persentase responden yang memahami topik-topik ini menunjukkan bahwa metode pelatihan yang digunakan efektif dalam menyampaikan informasi dan memberikan pemahaman yang baik kepada peserta. Hasil ini menunjukkan bahwa pelatihan memiliki dampak positif dalam meningkatkan praktik hygiene dan sanitasi dalam usaha kuliner di Huta Siallagan, sehingga dapat memberikan manfaat yang signifikan dalam menjaga kualitas dan keamanan makanan yang disajikan kepada pengunjung. Hal ini menunjukkan bahwa program pengabdian telah berhasil dalam mengkomunikasikan pentingnya menjaga keseimbangan antara pengembangan pariwisata dan pelestarian sumber daya alam serta budaya kepada responden.

Tabel 2. Hasil pre tes dan pos tes kebersihan personal dalam usaha kuliner

No	Pertanyaan	Jumlah Responden Pre Tes	%	Jumlah Responden Pos Tes	%
1	Perawatan kesehatan diri	16	53%	29	97%
2	Penggunaan peralatan pelindung diri	7	23%	24	80%
3	Kesehatan staff dan karyawan	17	57%	29	97%

Perawatan Kesehatan Diri:

Pada pre tes, 16 dari 30 responden (53%) memiliki pemahaman tentang pentingnya perawatan kesehatan diri.

Setelah mengikuti pelatihan, jumlah responden yang memahami hal tersebut meningkat tajam menjadi 29 dari 30 responden (97%).

Terjadi peningkatan yang signifikan dalam pemahaman peserta setelah pelatihan, menunjukkan bahwa materi yang disampaikan berhasil memberikan pemahaman yang lebih baik tentang pentingnya perawatan kesehatan diri dalam konteks kerja.

Penggunaan Peralatan Pelindung Diri (APD):

Sebelum pelatihan, hanya 7 dari 30 responden (23%) yang memahami pentingnya penggunaan peralatan pelindung diri (APD).

Setelah pelatihan, jumlah responden yang memahami penggunaan APD meningkat menjadi 24 dari 30 responden (80%).

Meskipun terjadi peningkatan dalam pemahaman peserta setelah pelatihan, masih terdapat ruang untuk perbaikan lebih lanjut dalam pemahaman tentang pentingnya penggunaan APD dalam kesehatan dan keselamatan kerja.

Kesehatan Staff dan Karyawan:

Pada pre tes, 17 dari 30 responden (57%) memahami pentingnya menjaga kesehatan staff dan karyawan.

Setelah pelatihan, jumlah responden yang memahami hal tersebut meningkat menjadi 29 dari 30 responden (97%).

Terjadi peningkatan yang signifikan dalam pemahaman peserta setelah mengikuti pelatihan, menunjukkan bahwa materi yang disampaikan berhasil memberikan wawasan yang lebih baik tentang pentingnya menjaga kesehatan staff dan karyawan dalam konteks kerja.

Data pre tes dan pos tes menunjukkan peningkatan yang signifikan dalam pemahaman peserta setelah mengikuti pelatihan tentang kesehatan dan keselamatan kerja. Pelatihan ini berhasil meningkatkan pemahaman peserta mengenai pentingnya perawatan kesehatan diri, penggunaan peralatan pelindung diri (APD), dan menjaga kesehatan staff dan karyawan. Meskipun terjadi peningkatan, masih diperlukan upaya lebih lanjut untuk memastikan pemahaman yang lebih luas dan mendalam tentang penggunaan APD dalam konteks kerja untuk menjaga kesehatan dan keselamatan kerja yang optimal.

Tabel 3. Hasil pre tes dan pos tes sanitasi dalam dunia kuliner

No	Pertanyaan	Jumlah Responden Pre Tes	%	Jumlah Responden Pos Tes	%
1	Kebersihan lingkungan kerja	17	57%	29	97%
2	Pembersihan dan disinfeksi peralatan	14	47%	28	93%
3	Pengelolaan limbah	16	53%	24	80%

Kebersihan Lingkungan Kerja:

Pada pre tes, 17 dari 30 responden (57%) memahami pentingnya kebersihan lingkungan kerja. Setelah pelatihan, jumlah responden yang memahami hal tersebut meningkat menjadi 29 dari 30 responden (97%). Terjadi peningkatan yang signifikan dalam pemahaman peserta setelah mengikuti pelatihan, menunjukkan bahwa materi yang disampaikan berhasil memberikan pemahaman yang lebih baik tentang pentingnya menjaga kebersihan lingkungan kerja.

Pembersihan dan Disinfeksi Peralatan:

Sebelum pelatihan, hanya 14 dari 30 responden (47%) yang memahami pentingnya pembersihan dan disinfeksi peralatan. Setelah pelatihan, jumlah responden yang memahami hal tersebut meningkat menjadi 28 dari 30 responden (93%). Terjadi peningkatan yang signifikan dalam pemahaman peserta setelah pelatihan, menunjukkan bahwa materi yang disampaikan berhasil memberikan wawasan yang lebih baik tentang pentingnya pembersihan dan disinfeksi peralatan dalam lingkungan kerja.

Pengelolaan Limbah:

Pada pre tes, 16 dari 30 responden (53%) memahami pentingnya pengelolaan limbah. Setelah pelatihan, jumlah responden yang memahami hal tersebut mencapai 24 dari 30 responden (80%). Terjadi peningkatan dalam pemahaman peserta setelah pelatihan, meskipun tidak sebesar peningkatan pada aspek lainnya. Perlu dilakukan upaya lebih lanjut untuk meningkatkan pemahaman peserta dalam pengelolaan limbah agar praktik yang tepat dapat diterapkan secara konsisten.

Data pre tes dan pos tes menunjukkan peningkatan yang signifikan dalam pemahaman peserta setelah mengikuti pelatihan. Pelatihan ini berhasil meningkatkan pemahaman peserta tentang pentingnya kebersihan lingkungan kerja, pembersihan dan disinfeksi peralatan, serta pengelolaan limbah. Meskipun terjadi peningkatan yang positif, perlu terus diperhatikan dan ditingkatkan pemahaman peserta dalam pengelolaan limbah agar praktik yang tepat dapat diterapkan secara konsisten di lingkungan kerja.

Tabel 4. Hasil pre tes dan pos tes pengendalian hama dan serangga dalam usaha kuliner

No	Pertanyaan	Jumlah Responden Pre Tes	%	Jumlah Responden Pos Tes	%
1	Identifikasi dan pencegahan serangga	4	13%	21	70%
2	Penggunaan pestisida yang aman	9	30%	19	63%
3	Pengelolaan sampah dan sarang serangga	14	47%	25	83%

Identifikasi dan Pencegahan Serangga:

Pada pre tes, hanya 4 dari 30 responden (13%) yang memiliki pemahaman tentang identifikasi dan pencegahan serangga. Setelah mengikuti pelatihan, jumlah responden yang memahami hal tersebut meningkat menjadi 21 dari 30 responden (70%). Terjadi peningkatan yang signifikan dalam pemahaman peserta setelah pelatihan, menunjukkan bahwa materi yang disampaikan berhasil memberikan wawasan yang lebih baik tentang identifikasi dan pencegahan serangga.

Penggunaan Pestisida yang Aman:

Sebelum pelatihan, hanya 9 dari 30 responden (30%) yang memahami penggunaan pestisida yang aman. Setelah pelatihan, jumlah responden yang memahami hal tersebut mengalami penurunan menjadi 19 dari 30 responden (63%). Terdapat penurunan dalam pemahaman peserta setelah pelatihan, menunjukkan adanya kebutuhan untuk memperbaiki pemahaman peserta tentang penggunaan pestisida yang aman.

Pengelolaan Sampah dan Sarang Serangga:

Pada pre tes, 14 dari 30 responden (47%) memahami pentingnya pengelolaan sampah dan sarang serangga. Setelah pelatihan, jumlah responden yang memahami hal tersebut meningkat menjadi 25 dari 30 responden (83%). Terjadi peningkatan yang signifikan dalam pemahaman peserta setelah pelatihan, menunjukkan bahwa materi yang disampaikan berhasil memberikan pemahaman yang lebih baik tentang pengelolaan sampah dan sarang serangga.

Data pre tes dan pos tes menunjukkan perbedaan dalam pemahaman peserta setelah mengikuti pelatihan. Pelatihan ini berhasil meningkatkan pemahaman peserta tentang identifikasi dan pencegahan serangga serta pengelolaan sampah dan sarang serangga. Namun, terjadi penurunan dalam pemahaman tentang penggunaan pestisida yang aman setelah pelatihan. Perlu dilakukan evaluasi lebih lanjut untuk mengevaluasi faktor-faktor yang mempengaruhi penurunan pemahaman tentang penggunaan pestisida yang aman dan mengembangkan strategi yang lebih efektif dalam penyampaian materi tersebut.

SIMPULAN

Terdapat peningkatan yang signifikan dalam pemahaman peserta setelah mengikuti pelatihan pada semua pertanyaan yang diajukan. Aspek-aspek seperti pemilihan dan penyimpanan bahan baku yang aman, persiapan makanan yang higienis, pengolahan dan penyajian makanan yang higienis, pengendalian suhu dan waktu dalam memasak, perawatan kesehatan diri, penggunaan peralatan pelindung diri, kesehatan staff dan karyawan, kebersihan lingkungan kerja, pembersihan dan disinfeksi peralatan, pengelolaan limbah, serta identifikasi dan pencegahan serangga dan pengelolaan sampah dan sarang serangga semua menunjukkan peningkatan pemahaman peserta setelah pelatihan.

Rata-rata persentase peningkatan pemahaman peserta pada pos tes berkisar antara 70% hingga 97%, menunjukkan efektivitas pelatihan dalam meningkatkan pemahaman dan pengetahuan tentang kebersihan, sanitasi, dan praktik yang aman dalam lingkungan kerja. Namun, perlu diperhatikan bahwa pada beberapa pertanyaan terdapat penurunan pemahaman peserta setelah pelatihan, seperti pada penggunaan pestisida yang aman. Hal ini menunjukkan pentingnya evaluasi dan pengembangan strategi yang lebih efektif dalam menyampaikan materi tersebut.

Secara keseluruhan, pelatihan tersebut berhasil meningkatkan pemahaman peserta tentang praktik hygiene dan sanitasi dalam berbagai aspek, namun masih diperlukan upaya lebih lanjut untuk meningkatkan pemahaman secara konsisten pada semua area yang relevan.

SARAN

Evaluasi dan Perbaiki Materi: Melihat adanya penurunan pemahaman peserta pada beberapa pertanyaan setelah pelatihan, penting untuk melakukan evaluasi mendalam terhadap materi yang disampaikan. Identifikasi bagian-bagian yang kurang efektif atau membingungkan, dan perbaiki serta tingkatkan materi tersebut agar lebih mudah dipahami oleh peserta.

Penekanan pada Penggunaan Pestisida yang Aman: Karena penurunan pemahaman peserta terkait penggunaan pestisida yang aman setelah pelatihan, perlu diberikan penekanan lebih pada aspek ini. Sediakan informasi yang lebih jelas dan lengkap tentang penggunaan pestisida yang aman, sertakan contoh kasus nyata, dan diskusikan alternatif pengendalian hama yang lebih ramah lingkungan.

Pengembangan Strategi Pembelajaran yang Lebih Efektif: Dalam rangka meningkatkan pemahaman secara konsisten pada semua aspek, perlu dikembangkan strategi pembelajaran yang lebih efektif. Misalnya, melibatkan peserta aktif dalam kegiatan diskusi, demonstrasi langsung, atau studi kasus untuk memperkuat pemahaman mereka. Berikan peluang bagi peserta untuk berlatih praktik langsung dalam lingkungan yang terkait dengan usaha kuliner.

Peningkatan Kontinuitas Pemahaman: Agar pemahaman peserta tetap terjaga setelah pelatihan, pertimbangkan untuk menyediakan materi pendukung, seperti panduan, brosur, atau video tutorial yang dapat diakses oleh peserta. Juga, lakukan tindak lanjut secara berkala melalui pertemuan atau pelatihan lanjutan guna memastikan pemahaman dan penerapan praktik kebersihan dan sanitasi yang tepat.

Monitoring dan Evaluasi Lanjutan: Penting untuk melakukan monitoring dan evaluasi lanjutan terhadap praktik kebersihan dan sanitasi di Desa Wisata Huta Siallagan. Lakukan penilaian berkala untuk memastikan pemahaman dan penerapan praktik yang telah diajarkan. Data ini dapat menjadi acuan untuk perbaikan lebih lanjut dan pengembangan program berkelanjutan.

Dengan penerapan saran-saran ini, diharapkan pemahaman dan penerapan praktik kebersihan dan sanitasi dalam usaha kuliner di Desa Wisata Huta Siallagan dapat terus meningkat, menyumbang pada peningkatan kualitas dan keselamatan usaha kuliner serta kepuasan pelanggan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis Mengucapkan Terima Kasih Kepada LPPM Universitas Pelita Harapan Yang Sudah Memberikan Bantuan Dana Dalam Menyelenggarakan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Di Desa Wisata Huta Siallagan Samosir (PM-014-Fpar/I/2023)

DAFTAR PUSTAKA

- Goeltom, Adato, V., Gosal, M. T., Wongjaya, L. E., Tjandra, K., & Juliana, J. (2021). Pelatihan Produk Makanan dengan Kandungan Omega-3 Yang Tinggi Kepada Siswa SMKN 7 Tangerang Selatan. *Jurnal Indonesia Sosial Teknologi*, 2(02), 304-310.
- Hubner, I. B., Pramono, R., Maleachi, S., Pakasi, D. A., & Sitorus, N. B. (2021). Pelatihan Penggunaan Instagram dalam Promosi Produk Kuliner. *TAAWUN*, 1(02), 162-176.
- Hubner, I. B., Tanyauw, E., Fernando, E., & Elroy, S. (2022). Pelatihan Membuat Kreasi Pizza Dengan Varian Khas Nusantara Kepada Smk Pariwisata Gema Gawita. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(8), 1835-1842
- Hubner, I., Pramono, R., Sitorus, N. B., Agungputranto, A., Lemy, D. M., Parhusip, A., & Dwihiadah, D. L. (2022). Pengembangan Produk Wisata dalam Mewujudkan Pariwisata Berkualitas di Kampung Keranggan Tangerang Selatan. *TAAWUN*, 2(01), 58-71
- Hubner, I. B., Lindy, A., Nurintan, N., & Juliana, J. (2020). Pemanfaatan Bubuk Daun Kelor (Moringa Oleifera) Sebagai Substitusi Dari Tepung Terigu Pada Pembuatan Lidah Kucing. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 6(2)
- Hubner, I.B., Tanyauw, E., Fernando, E., Elroy.S. (2022) Pelatihan Membuat Kreasi Pizza Dengan Varian Khas Nusantara Kepada SMK Pariwisata Gema Gawita *J-ABDI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*
- Indra, F., Juliana, J., Hubner, I. B., Pakasi, D., & Liha, S. M. (2023). Implementation of CHSE Based Health Protocol Policies in Yogyakarta Culinary Tourism. *Jurnal Humaniora: Jurnal Ilmu Sosial, Ekonomi dan Hukum*, 7(1), 118-126.
- Juliana, J., Pramezwary, A., Wowor, W. M., Maleachi, S., & Goeltom, D. R. (2020, November). Pengenalan dan Pelatihan Mengenai Cloud Kitchen–Small Business Culinary: Dessert Kepada Siswa-Siswi SMA/SMK. In *Journal of Social Responsibility Projects by Higher Education Forum* (Vol. 1, No. 2, pp. 53-60).
- Juliana, J., Maleachi, S., Yulius, K. G., & Situmorang, J. (2020). Pelatihan Pembuatan Salad Sayur Hidroponik dan Cara Pemasaran yang Tepat dalam E-Commerce. *Jurnal Khatulistiwa Informatika*, 3(2), 208-216
- Juliana, J., Kanggeyan, M.P., Sherly, S (2020) , Pembuatan Kreasi Produk camilan dodol asam jawa menggunakan pengujian organoleptic *Jurnal Abdimas Berdaya: Jurnal Pembelajaran*
- Juliana, J., Pramono, R., Sianipar, R., & Indra, F. (2021). Pengenalan Dan Pelatihan Mengenai Professional Ethics Dan Social Responsibilities For Hospitality And Tourism [Introduction And

- Training On Professional Ethics And Social Responsibilities For Hospitality And Tourism]. *Jurnal Sinergitas PKM & CSR*, 5(2), 426-433.
- Juliana, J., Sitorus, N. B., Kristiana, Y., Ardania, J., & Natalie, N. (2021). Pengenalan Daya Tarik Wisata Kampung Batu Malakasari Bagi Siswa-Siswi SMK Jakarta Wisata I Jakarta Selatan. *Jurnal Abdimas Berdaya: Jurnal Pembelajaran, Pemberdayaan Dan Pengabdian Masyarakat*, 4(02), 102-110.
- Juliana, J., Hubner, I. B., Sihombing, S. O., Pramono, R., & Hidayat, J. (2022). Training On Marketing Strategies In The Utilization Of Bamboo Creations As A Resource Of Life As Hotel And Culinary Amenities. *Journal of Community Service and Engagement*, 2(4), 29-41
- Kusnedi, R., Sitorus, N. B., Setiawan, B., Fahrurroji, D., & Prawiro, J. (2022) Journal of Community Empowerment and Innovation Pengenalan Operasional Hotel Bagi Siswa-Siswi Smk Negeri 7 Kota Tangerang. *Journal of Community Empowerment and Innovation*, 1(1), 2022–2061. <https://doi.org/10.47668/join.v1i1.420>
- Pramono, R., Adato, V., & Rudyanto, J. (2019). Pelatihan Pemasaran Produk Berbasis jejaring Media Sosial kepada Masyarakat Desa Curug Wetan. *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*, 2, 1106-1112.
- Pramono,R., Juliana, J. (2021), Procurement of Uniform Facilities and Infrastructure as Tourist Attraction For The Keranggan Rural Tourism , South Tangerang City *Journal of Community Service and Engagement*, 2021
- Rahmawati, D., Handayani, R. D., & Fauzzia, W. (2018). Hygiene dan Sanitasi Lingkungan di Obyek Wisata Kampung Tulip. In *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (Vol. 1, Issue 1)*. <http://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/abdimas>
- Sihombing, S. O., Juliana, J., Hubner, I. B., Pramono, R., & Hidayat, J. (2023). Bamboo Design Training for hotel and culinary amenities at the Bamboo Community of Sukabumi Regency. *Jurnal Nusantara Mengabdi*, 2(2), 99-107
- Tanius, B., Widani, N. N., & Agustini, N. G. A. A. (2022). Pelatihan Food Hygiene and Sanitation Bagi Pelaku Kuliner Desa Bongon. *ADMA: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 3(1), 1– 10. <https://doi.org/10.30812/adma.v3i1.1771>
- V. Nonot Yuliantoro, Juliana, Indriany Sartjie Tanakotta, Jennifer Aurelia Tanuwihardja, & Rut Susanto. (2023). Pelatihan Pembuatan Dessert Bagi Masyarakat Desa Curug Wetan. *Karunia: Jurnal Hasil Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 2(1), 25–35. <https://doi.org/10.58192/karunia.v2i1.531>