

# PENINGKATAN NILAI JUAL PRODUK DAN DAYA SAING WISATA KULINER MELALUI PENGUATAN HIGIENE DAN SANITASI MAKANAN

Dwi Sarbini<sup>1</sup>, Pramudya Kurnia<sup>2</sup>, Fitriana Mustikaningrum<sup>3</sup>, Nur Achmad<sup>4</sup>, Atwal Arifin<sup>5</sup>, Muhammad Sholahuddin<sup>6</sup>

<sup>1,2,3</sup>Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta

<sup>4,5,6</sup>Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Indonesia

email: muhammad.sholahuddin@ums.ac.id

## Abstrak

Pandemi COVID-19 berdampak signifikan pada tenaga masak di PCM Wonosari, memaksa banyak dari mereka untuk kembali ke desa dan memulai usaha kuliner sendiri. Melalui program pengabdian masyarakat, pelatihan diberikan untuk meningkatkan kualitas dan daya saing usaha kuliner lokal. Fokus pelatihan meliputi edukasi gizi, penerapan prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi, serta pengembangan keterampilan kewirausahaan dan pemanfaatan teknologi digital dalam pemasaran. Hasil program menunjukkan peningkatan signifikan dalam keterampilan dan pengetahuan para pelaku usaha kuliner, yang berkontribusi pada peningkatan kualitas produk dan layanan. Dengan pendampingan berkelanjutan dan pemberian alat hygiene, usaha kuliner di PCM Wonosari diharapkan mampu bersaing di pasar yang lebih luas, meningkatkan kesehatan masyarakat, dan memajukan ekonomi lokal. Program ini menegaskan pentingnya kolaborasi antara akademisi, pemerintah, dan masyarakat dalam mengembangkan potensi ekonomi desa.

**Kata kunci:** PCM Wonosari, P2AD, Pelatihan, Pendampingan, Gizi, Higiene, Sanitas

## Abstract

The COVID-19 pandemic significantly impacted chefs in PCM Wonosari, forcing many to return to the village and start their own culinary businesses. Through a community service program, training was provided to enhance the quality and competitiveness of local culinary enterprises. The training focused on nutrition education, the application of hygiene and sanitation principles, entrepreneurial skill development, and the use of digital technology in marketing. The program results showed significant improvements in the skills and knowledge of culinary entrepreneurs, contributing to the improved quality of products and services. With ongoing mentorship and provision of hygiene tools, culinary businesses in PCM Wonosari are expected to compete in broader markets, enhance community health, and boost the local economy. This program underscores the importance of collaboration between academics, government, and the community in developing the village's economic potential.

**Keywords:** PCM Wonosari, P2AD, Training, Mentoring, Nutrition, Hygiene, Sanity

## PENDAHULUAN

PCM Wonosari yang sebagian masyarakat desa ini berprofesi sebagai tenaga masak hotel berbintang di berbagai daerah di Indonesia. Namun banyak tenaga masak asal PCM Wonosari dipulangkan karena banyaknya kasus virus Covid 19 yang banyak berdampak pada penutupan usaha pariwisata dan kuliner. Karena dampak kasus Covid 19 ini banyak masyarakat yang mendirikan rumah makan, usaha kuliner dan berjualan di rumah sesuai keterampilan memasak masing-masing dan mulai membangun wisata kuliner di PCM Wonosari yang dibantu oleh PKK Kelurahan setempat. PCM Wonosari memiliki pemandangan persawahan yang indah dan udara yang menyejukkan. Potensi wisata kuliner di PCM Wonosari belum banyak dikembangkan karena para pelaku usaha belum memiliki persiapan yang matang dalam membangun usaha kuliner yang unggul. Diantaranya pentingnya edukasi mengenai gizi dan pangan pada pengolahan pangan untuk menjaga mutu makanan yang diproduksi, kurangnya penerapan prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi para pelaku usaha kuliner.

Pelatihan kewirausahaan merupakan salah satu poin yang memiliki peran yang sangat penting dalam meningkatkan daya saing usaha kuliner di era saat ini. Bisnis kuliner adalah salah satu sektor yang terus berkembang, namun persaingannya juga semakin ketat dari waktu ke waktu, maka dari itu perlu adanya beberapa inovasi yang harus dilakukan. Pelatihan kewirausahaan menjadi sangat relevan dalam membantu para pelaku usaha kuliner untuk mengembangkan bisnis mereka. Dengan pelatihan

ini pada pelaku usaha kuliner dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk mengelola bisnis dengan efisien, mengembangkan strategi pemasaran yang efektif, mengelola keuangan dengan bijak, dan berinovasi dalam menyajikan produk kuliner yang diharapkan konsumen. Pelatihan kewirausahaan dapat membantu meningkatkan daya saing usaha kuliner, membuat para pelaku usaha kuliner lebih adaptif terhadap perubahan pasar, dan memungkinkan mereka untuk berkembang dan bersaing dengan lebih baik (FAO, 2013; Hisrich et al., 2017).

Makanan dalam kehidupan manusia merupakan hal yang penting, merupakan salah satu kebutuhan pokok dan wajib dipenuhi untuk kelangsungan hidup selain pakaian dan tempat tinggal. Aspek dari makanan yang harus dikonsumsi setiap hari ditinjau dari dua hal yaitu kuantitas dan kualitas, yang mana kedua aspek ini menentukan kandungan gizi dan keamanan makanan yang dapat berpengaruh pada Kesehatan manusia. Penerapan gizi, hygiene dan sanitasi merupakan upaya yang dilakukan untuk menjaga Kesehatan, kebersihan dan mutu dari makanan sehingga konsumen terhindar dari bahaya makanan dan minuman yang dapat mempengaruhi Kesehatan. Dimana penjamah makanan mempunyai peran penting dalam hal ini, sebagai orang yang langsung menangani makanan baik dikemas atau tidak, memegang peralatan sehingga informasi mengenai makanan, gizi, hygiene dan sanitasi sangat diperlukan dalam usaha kuliner (Carolina et al., 2021).

Hygiene dan sanitasi menjadi salah satu upaya penjamin keamanan pangan oleh kontaminasi pada proses produksi makanan. Penanganan makanan yang kurang baik dan tidak tepat dapat menimbulkan beberapa bahaya antara lain bahaya fisik, kimia, dan biologi yang dapat menyebabkan penyakit bawaan makanan. Penyakit bawaan makanan sebagian besar disebabkan oleh bakteri patogen (Triandini, 2015). Menurut Badan Kesehatan Dunia (WHO) pada tahun 2015 terjadi 600 juta kasus penyakit yang disebabkan oleh makanan yang terkontaminasi, sedangkan menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) di Indonesia mencapai 18.144 orang terpapar kasus penyakit bawaan makanan. Higien dan sanitasi tidak hanya penting pada aspek keamanan pangan yang memang harus didapatkan konsumen tetapi menjadi salah satu aspek dalam pelayanan kepuasan konsumen, menurut (Atmoko, 2017) Higien dan sanitasi pada usaha kuliner mempunyai peran penting dalam pelayanan usaha kuliner itu sendiri, memberikan jaminan kenyamanan, kebersihan dan Kesehatan.

Edukasi gizi merupakan proses pembelajaran untuk mengembangkan pengetahuan dan sikap positif terhadap gizi sehingga mampu memiliki dan membangun kebiasaan yang baik mengenai perbaikan makanan dan status kehidupan dalam kehidupan sehari-hari. Dengan adanya peningkatan pengetahuan maka diharapkan terjadi perubahan perilaku yang baik mengenai gizi dan Kesehatan (Nuryanto et al., 2014). Menurut (Mahmudiono et al., 2020) edukasi gizi tentang hygiene dan sanitasi secara signifikan dapat meningkatkan pengetahuan, sikap, dan perilaku penjamah makanan pada produksi makanan.

Berdasarkan hasil diskusi yang dilakukan tim pengusul Bersama dengan ketua pimpinan Cabang Muhammadiyah, disepakati terdapat 2 permasalahan yang terjadi pada mitra antara lain: (1) Kurangnya pemahaman mengenai pentingnya asupan gizi yang cukup dalam meningkatkan kualitas makanan, (2) Kurangnya pemahaman mengenai prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan.

Alternatif solusi yang ditawarkan oleh tim pengusul yang mana sudah disetujui oleh mitra untuk kegiatan pengabdian masyarakat adalah: (1) **Pelatihan gizi mengenai pentingnya gizi dalam menjaga kesehatan** dengan pola makan seimbang dan cara memasak dan memilih makanan yang bergizi dan sehat yang bertujuan untuk meningkatkan kesadaran dan pengetahuan masyarakat tentang peran dan pentingnya gizi dalam menjaga Kesehatan. Selain itu diharapkan pula dapat meningkatkan kesadaran bagi para pelaku usaha kuliner untuk mementingkan aspek gizi dalam usaha kuliner yang dijalankan. Lebih lanjut diharapkan terdapat peningkatan taraf Kesehatan masyarakat dan meningkatnya daya saing di PCM Wonosari; (2) **Pelatihan gizi mengenai prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi** dalam pengolahan makanan berupa edukasi prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan. Dengan dilakukan edukasi ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan, kesadaran serta penerapan kedepannya para pelaku usaha kuliner dalam pengolahan makanan mereka. Selanjutnya dengan peningkatan penerapan hygiene dan sanitasi ini mampu menjadi salah satu nilai tambahan yang mampu menaikkan daya saing usaha kuliner; (3) **Demonstrasi Gizi mengenai hygiene dan pemilihan bahan makanan yang baik** dalam proses pengolahan makanan. Dengan dilakukan demonstrasi ini diharapkan menambah pemahaman pelaku usaha dalam penerapan prinsip hygiene penjamah makanan dan pemilihan dan penanganan bahan makanan yang tepat sehingga dapat mencegah adanya potensi kontaminasi pangan. Lebih lanjut diharapkan dengan penerapan hygiene

dapat menjadai nilai tambah dan meningkatkan daya saing usaha kuliner; (4) **Pelatihan Dasar-dasar Kewirausahaan** untuk meningkatkan Mindset Masyarakat Pendampingan dasar-dasar kewirausahaan merupakan proses yang berkesinambungan dan dilakukan secara intensif untuk membantu masyarakat PCM Wonosari dalam merubah mindset dalam berkiwirausahaan untuk meningkatkan nilai jual produk dan daya saing usaha kuliner (Sholahuddin dkk., 2024). Pada tahap ini sosialisasi dan pengenalan mengenai program pendampingan kewirausahaan yang akan dilakukan pada pelaku usaha di PCM Wonosari; (5) **Pemberian alat untuk penerapan hygiene para pelaku usaha** Dilakukan pemberian alat hygiene pada para pelaku usaha yaitu pada penjamah makanan dengan tujuan untuk meningkatkan kesadaran dan meningkatkan minat untuk penerapan hygiene dalam pengolahan makanan.

Sehingga dari hasil kegiatan dari pengabdian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut : (1) Masyarakat dan pelaku usaha kuliner Desa Sekaran memiliki mindset mengenai pentingnya gizi dalam usaha menjaga Kesehatan dan usaha pengembangan usaha kuliner; (2) Peningkatan pengetahuan masyarakat dan pelaku usaha kuliner Desa Sekaran. mengenai gizi prinsip pola makan seimbang, pemilihan makanan yang bergizi dan sehat. (3) Peningkatan pengetahuan mengenai pentingnya penerapan hygiene dan sanitasi dalam usaha kuliner; (4) Peningkatan kemampuan pengelola usaha kuliner dalam peningkatan kualitas makanan dan pelayanan dengan menyediakan makanan yang bergizi, aman dan sehat.

## **METODE**

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini yaitu pelatihan gizi kepada masyarakat dan pelaku usaha PCM Wonosari. Secara keseluruhan kegiatan pengabdian P2AD ini akan dilaksanakan dalam berbagai tahapan kegiatan yang dapat dijelaskan sebagai berikut:

### **Tahap I: Survey lokasi dan perijinan**

Tim pengusul melakukan survey dan menemui Ketua PCM Wonosari dan perangkat desa dengan maksud untuk mendiskusikan tujuan kegiatan serta mendapatkan arahan-arahan terkait rencana kegiatan.

### **Tahap II: Sosialisasi/Forum Group Discussion (FGD) dengan PCM Wonosari**

FGD dilakukan sebagai tahap awal sebelum dilakukan persiapan pelatihan pada kegiatan pengabdian. FGD bertujuan untuk mengetahui lebih mendalam permasalahan subyek atau merupakan analisis situasi yang lebih mendalam dengan masyarakat PCM Wonosari diskusi alternatif cara peningkatan Kesehatan dan pengembangan wisata kuliner.

### **Tahap III: Persiapan kegiatan**

Tim pengusul mempersiapkan segala sesuatu yang diperlukan sebagai administrasi, peralatan, materi, bahan yang diperlukan seperti: (a) Persiapan pelatihan gizi: Materi yang digunakan untuk pelatihan gizi mengenai pola makan seimbang dan cara memasak dan memilih makanan yang bergizi dan sehat; (b) Persiapan pelatihan gizi mengenai hygiene sanitasi : Materi yang digunakan untuk pelatihan gizi mengenai prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi dan daftar alat dan bahan makanan yang akan dilakukan untuk demonstrasi; (c) Persiapan pelatihan Dasar-dasar Kewirausahaan untuk meningkatkan Mindset Masyarakat;

### **Tahap IV: Pelaksanaan kegiatan**

Program pengabdian ini terdiri atas serangkaian kegiatan antara lain: (a) Pelatihan gizi mengenai peran dan pentingnya gizi dalam usaha menjaga Kesehatan dan pengembangan usaha kuliner; (b) Pelatihan gizi hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan; (c) Demonstrasi hygiene dan pemilihan bahan makanan dalam pengolahan makanan; (d) Pelatihan Dasar-dasar Kewirausahaan untuk meningkatkan Mindset Masyarakat; (e) Pemberian alat untuk penerapan hygiene para pelaku usaha.

### **Tahap V: Evaluasi dan monitoring**

Monitoring dilakukan untuk mengetahui capaian program-program yang dilakukan: (a) Monitoring pelatihan gizi : Keberhasilan pelatihan, peserta pelatihan mengalami peningkatan pengetahuan, pemahaman mengenai pentingnya gizi dilakukan dengan evaluasi berupa pretest sebelum pelatihan dan posttest setelah pelatihan; (b) Monitoring pelatihan gizi mengenai hygiene dan sanitasi: Dilakukan evaluasi berupa pretest sebelum pelatihan dan posttest setelah pelatihan dan demonstrasi, yang bertujuan untuk mengetahui keberhasilan pelatihan. Monitoring dilakukan selama 6 bulan yang

dilakukan untuk melihat ketercapaian target atau luaran, monitoring dan pendampingan juga dilakukan untuk mengetahui dan memperbaiki masalah yang dihadapi selama proses pengabdian berjalan.

#### Tahap VI: Penyusunan laporan dan publikasi ilmiah

Setelah selesai pelaksanaan program kegiatan, maka tim pengusul akan Menyusun laporan pelaksanaan kegiatan dan menulis draft publikasi untuk seminar ilmiah dan terbitan berkala ilmiah.

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Serangkaian kegiatan pemberdayaan berbasis masyarakat dilaksanakan pada tanggal 21 Januari 2024 yang bertempat di Ayam Bakar Taliwang, Desa Sekaran, Kabupaten Klaten. Kegiatan tersebut diwakili oleh anggota pengabdian, pengurus Desa Sekaran, dan masyarakat Desa Sekaran. Kegiatan tersebut dilaksanakan selama dua hari dengan jenis pelatihan yang berbeda-beda. Sebelum kegiatan tersebut dilaksanakan, terlebih dahulu anggota pengabdian berdiskusi dengan ketua BUMDes untuk merangkai serangkaian acara yang akan dilaksanakan (Wiyadi dkk., 2024).

Sasaran utama dalam serangkaian pelatihan dan pendampingan usaha ini adalah 30 pengusaha kuliner dan 50 masyarakat yang berpartisipasi. Masing masing pelatihan dihadiri oleh pengusaha kuliner dan masyarakat yang berbeda beda. Waktu pelatihan yang berbeda disesuaikan dengan kesibukkan masyarakat di Desa Sekaran.

Kegiatan pelaksanaan pengabdian masyarakat di desa wisata kuliner yang bertempat di Desa Sekaran dihadiri oleh masyarakat desa sekaran yang memiliki usaha UMKM dan tim pengabdian masyarakat yakni dosen dan mahasiswa Universitas Muhammadiyah Surakarta. Kegiatan ini disambut antusias oleh masyarakat desa. Di desa sekaran terdapat potensi chef yang sudah berpengalaman akan tetapi dikarenakan pandemi para chef tersebut dirumahkan. Acara dimulai sekitar pukul 9.30 yang di buka oleh MC yakni saudara Widya (Mahasiswa UMS) dengan pembukaan basmallah. Acara dilanjutkan dengan sambutan oleh PCM wonosari dan Ibu Dr. Dwi Sarbini, SST., M.Kes. (dosen UMS). Setelah sambutan langsung dimulai acara inti dengan pemaparan materi yang dipaparkan sebagai berikut:

1. Dalam sesi Pelatihan Gizi Makanan yang dipimpin oleh Dr. Dwi Sarbini, SST., M.Kes., berbagai kegiatan dan informasi disampaikan untuk memberikan pemahaman terkait pola makan seimbang dan cara memasak makanan agar kandungan gizi dalam makanan tetap terjaga, terutama kepada chef dan pemuda di Desa Sekaran. Selain itu, peran Dunia Usaha Dudi (DUDI) dalam menyediakan tempat dan mengumpulkan chef berpengalaman dijelaskan sebagai bagian dari kerjasama dengan Universitas Muhammadiyah Surakarta. Mahasiswa juga terlibat dalam program ini, dengan tujuan meningkatkan kapasitas pengusaha lokal dan mendukung UMKM.

Tabel 1 Hasil Pre-Test dan Post-Test Pelatihan Gizi

No.	Kode Peserta	Nilai		Persentase kenaikan nilai (%)
		Pre test	Post test	
1	ED01	60	90	50
2	ED02	60	90	50
3	ED03	60	100	66,67
4	ED04	50	90	80
5	ED05	50	80	60
6	ED06	50	80	60
7	ED07	50	70	40
8	ED08	50	90	80
9	ED09	50	90	80
10	ED010	50	90	80
11	ED011	50	90	80
12	ED012	40	90	125
13	ED013	50	90	80
14	ED014	30	70	133,33
15	ED015	70	90	28,57

16	ED016	60	70	16,67
17	ED017	50	40	-20
18	ED018	30	60	100
19	ED019	50	60	20
20	ED020	60	50	-16,67
21	ED021	70	90	28,57
22	ED022	30	50	66,67
23	ED023	60	90	50
24	ED024	90	100	11,11
25	ED025	40	70	75
26	ED026	50	100	100
27	ED027	50	100	100
28	ED028	50	100	100
29	ED029	60	60	0
30	ED030	60	100	66,67
Rata-rata		52,67	81,33	54,45

2. Dalam sesi Pelatihan Kehigienisan Pangan yang dipimpin oleh Pramudya Kurnia, STP., M.Agr., peserta diajak untuk memahami dan mengembangkan keterampilan terkait pengelolaan dan pengemasan produk. Selain itu, pengenalan bahan kemasan produk yang baik untuk digunakan ada makanan, sehingga makanan yang dihidangkan memiliki kandungan gizi yang baik jika bahan kemasan yang digunakan harus cocok dengan suhu, bentuk, dan tekstur makanan. Dilanjutkan dengan pemahaman tanggal kadaluarsa yang dapat dicek dengan spesifik di dalam laboratorium agar tanggal yang tertera lebih akurat. Setelah itu, pemberian arahan untuk mendaftarkan sertifikat Halal di MUI untuk produk makanan

Tabel 2 Hasil Pre-Test dan Post-Test Pelatihan Higienis dan Kemasan Produk

No	Kode	Nilai		Persentase kenaikan nilai(%)
		Pre test	Post test	
1	ED01	20	40	100
2	ED02	80	80	0
3	ED03	100	100	0
4	ED04	80	80	0
5	ED05	80	80	0
6	ED06	80	80	0
7	ED07	80	80	0
8	ED08	100	100	0
9	ED09	80	100	25
10	ED010	40	60	50
11	ED011	40	100	150
12	ED012	80	100	25
13	ED013	80	100	25
14	ED014	60	60	0
15	ED015	80	100	25
16	ED016	80	80	0
17	ED017	100	100	0
18	ED018	40	80	100
19	ED019	80	100	25
20	ED020	80	60	-25
21	ED021	60	60	0

22	ED022	40	40	0
23	ED023	60	60	0
24	ED024	80	80	0
25	ED025	100	100	0
26	ED026	100	100	0
27	ED027	100	100	0
28	ED028	40	60	50
29	ED029	80	80	0
30	ED030	80	100	25
Rata-rata		73,3	82	19,17

3. Dalam sesi deonstrasi gizi mengenai hygiene dan sanitasi pengolahan makanan yang dipimpin oleh Fitriana Mustikaningrum, S.Gz., M.Sc., Ph.D. Kegiatan ini melibatkan peserta secara langsung dengan menyediakan bahan peraga berupa bahan makanan yang layak dan rusak. Dengan bantuan mahasiswa, para peserta diminta memisahkan bahan makanan sesuai kondisinya. Setelah itu, pemateri menjelaskan ciri-ciri bahan makanan layak dan tidak layak. Diharapkan, para peserta dapat memilih bahan makanan yang layak untuk memastikan kandungan gizi maksimal dalam produk yang dibuat.
4. Dalam sesi Pendampingan Penggunaan Aplikasi dalam Mengelola Keuangan Usaha menggunakan Google Bisnisku, Nur Achmad, S.E., M.Si., berbagai kegiatan dan informasi disampaikan untuk memberikan pemahaman dan motivasi terkait kewirausahaan, terutama kepada chef dan pemuda di Desa Sekaran. Aspek-aspek yang disorot melibatkan penguatan pola pikir kewirausahaan melalui Neuro Linguistic Programming (NLP), penyampaian materi kewirausahaan dan studi kelayakan bisnis, serta kegiatan sosialisasi dan pendampingan khusus untuk pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Selain itu, peran Dunia Usaha Dudi (DUDI) dalam menyediakan tempat dan mengumpulkan chef berpengalaman dijelaskan sebagai bagian dari kerjasama dengan Universitas Muhammadiyah Surakarta. Mahasiswa juga terlibat dalam program-program ini, dengan tujuan meningkatkan kapasitas pengusaha lokal, mendukung UMKM, bahkan membantu pembentukan kelompok kewirausahaan di Desa Sekaran. Keseluruhan sosialisasi ini diarahkan untuk menginspirasi dan memberikan pemahaman mendalam kepada masyarakat agar dapat mengembangkan semangat kewirausahaan dan memajukan potensi ekonomi di Desa Sekaran.

Tabel 3 Hasil Pre-Test dan Post-Test Pelatihan Kewirausahaan

No	Kode	Nilai		Persentase kenaikan nilai (%)
		<i>Pre test</i>	<i>Post test</i>	
1	ED01	20	40	100
2	ED02	80	80	0
3	ED03	100	100	0
4	ED04	80	80	0
5	ED05	80	80	0
6	ED06	80	80	0
7	ED07	80	80	0
8	ED08	40	60	50
9	ED09	80	100	25
10	ED010	60	80	33,33333
11	ED011	40	100	150
12	ED012	60	80	33,33333
13	ED013	80	100	25
14	ED014	40	60	50
15	ED015	80	100	25
16	ED016	80	80	0

17	ED017	100	100	0
18	ED018	40	80	100
19	ED019	80	100	25
20	ED020	60	80	33,33333
21	ED021	60	60	0
22	ED022	40	20	-50
23	ED023	60	40	-33,3333
24	ED024	80	60	-25
25	ED025	100	100	0
26	ED026	100	100	0
27	ED027	100	100	0
28	ED028	40	60	50
29	ED029	80	80	0
30	ED030	80	80	0
Rata-rata		70	78,67	19,72

5. Dalam sesi Pelatihan Kewirausahaan yang dipimpin oleh Drs. Atwal Arifin, M.Si. Akt., memberikan pemahaman dan keterampilan kepada masyarakat terkait pemasaran digital. Sosialisasi mencakup pengenalan konsep dasar pemasaran digital, pemanfaatan Google Bisnisku untuk meningkatkan visibilitas bisnis online, pembuatan website, manajemen akun media sosial terintegrasi dengan platform tersebut, dan sesi latihan praktis. Tujuan kegiatan ini adalah memberdayakan pelaku usaha lokal untuk bersaing secara efektif di dunia digital, memanfaatkan teknologi guna memperluas jangkauan pasar, dan meningkatkan keberhasilan bisnis online mereka.

Tabel 4 Hasil Pre-Test dan Post-Test Pelatihan Pembuatan Sketsa dan Pendampingan Google Bisnisku

No	Kode	Nilai		Persentase kenaikan nilai (%)
		Pre test	Post test	
1	KW01	60	80	33,33333333
2	KW02	60	80	33,33333333
3	KW03	80	80	0
4	KW04	20	40	100
5	KW05	40	60	50
6	KW06	60	80	33,33333333
7	KW07	80	80	0
8	KW08	60	80	33,33333333
9	KW09	80	80	0
10	KW10	40	60	50
11	KW11	100	100	0
12	KW12	40	80	100
13	KW13	40	100	150
14	KW14	80	100	25
15	KW15	80	100	25
16	KW16	80	100	25
17	KW17	40	60	50
18	KW18	40	60	50
19	KW19	60	100	66,66666667
20	KW20	40	60	50
21	KW21	40	60	50

22	KW22	80	80	0
23	KW23	80	80	0
24	KW24	80	100	25
25	KW25	80	80	0
26	KW26	80	80	0
27	KW27	80	80	0
28	KW28	20	80	300
29	KW29	80	80	0
30	KW30	40	80	100
Rata-rata		61,3	79,3	45

## SIMPULAN

Kegiatan rangkaian pelatihan bagi pengelola wisata kuliner PCM Wonosari yang dilaksanakan oleh Tim Pengabdian dari Universitas Muhammadiyah Surakarta telah berhasil mencapai tujuannya dalam meeningkatan nilai jual produk dan daya saing wisata kuliner melalui penguatan higiene dan sanitasi makanan. Hasil dari pelatihan peningkatan nilai jual produk dan daya saing wisata kuliner PCM Wonosari telah menunjukkan peningkatan seperti 1) meningkatnya keterampilan warga PCM Wonosari dalam membangun dan meningkatkan daya saing wisata kuliner; 2)Meningkatnya status Kesehatan dan pengetahuan mengenai gizi, hygiene dan sanitasi. Target market untuk penjualan produk juga telah diketahui dan menghasilkan peningkatan penjualan produk kuliner sebagai produk unggulan PCM Wonosari. Tingkat kemandirian ekonomi masyarakat mulai meningkat selaras dengan peningkatan partisipasi masyarakat Desa Wonosari dalam pengembangan usaha PCM Wonosari setelah adanya pendampingan yang dilakukan oleh tim pengabdian kepada masyarakat. Begitu pula, tingkat pelayanan pengelola desa wisata kuliner semakin meningkat yang ditunjukkan dengan kemudahan aksesibilitas layanan jasa dan pengenalan produk unggulan yang dilakukan melalui pengelolaan digitalplatform seperti google bisnisku. Hal ini dilakukan melalui pelatihan dan pendampingan secara berkelanjutan, serta evaluasi kegiatan dilakukan untuk mengukur ketercapaian program. Seluruh peserta pelatihan dan pendampingan telah cukup memahami bagaimana mekanisme dalam meningkatkan nilai jual produk dan daya saing wisata kuliner berbasis media digital serta penguatan higiene dan sanitasi makanan. Hal ini terlihat di sesi pelatihan dan atau workshop, serta sesi Focus Group Discussion(FGD), peserta dapat menentukan sebuah ide atau topik yang relevan dengan pengelolaan desa wisata kuliner. Tingkat keterampilan peserta PCM Wonosari telah mengalami peningkatan setelah diberikan pelatihan secara terjadwal. Tetapi dalam kegiatan FGD diperlukan tingkat fokus seluruh peserta untuk ditingkatkan dan hendaknya ada partisipasi langsung dari Pemerintah Desa dalam pengembangan, serta peningkatan pengetahuan terkait higienis dan sanitasi makanan, keterampilan berkewirausahaan dan berinovasi menggunakan platform digital dalam organisasi masyarakat persyarikatan PCM Wonosari.

## SARAN

Saran-saran untuk untuk program pengabdian masyarakat lebih lanjut, disarankan untuk terus memberikan pelatihan berkelanjutan yang fokus pada inovasi kuliner, pengembangan keterampilan kewirausahaan, serta penerapan teknologi digital dalam pemasaran dan manajemen usaha. Pemberian alat hygiene dan sanitasi, serta pendampingan intensif dalam penerapan prinsip-prinsip tersebut, sangat penting untuk menjaga kualitas dan keamanan pangan. Untuk usaha kuliner di PCM Wonosari, disarankan untuk terus meningkatkan kualitas produk melalui inovasi resep dan teknik memasak, menjaga standar kebersihan dan kesehatan, serta memanfaatkan platform digital untuk memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan visibilitas usaha.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan banyak terima kasih kepada Lembaga Pengabdian Masyarakat dan Pengembangan Persyarikatan Universitas Muhammadiyah Surakarta (LPMPP UMS) yang telah mendanai dan memberikan motivasi dan atau dukungan dalam kegiatan P2AD yang telah dilaksanakan.



**DAFTAR PUSTAKA**

- Astuti, Dewi Mudji. 2018. *Gastrodiplomacy sebagai strategi pengembangan potensi pariwisata kuliner Indonesia dalam mendukung program ASEAN tourism strategic plan*. Universitas Pasundan, Bandung.
- Atmoko, T. P. H. (2017). Peningkatan Higiene Sanitasi sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan dan Kepuasan Pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 8(1), 1–9. <https://journal.unsika.ac.id/index.php/barometer/article/view/905>.
- Carolinna, E., Kurniati, A. M., Novita, E., Liberty, I. A., & Mariana. (2021). Application Of Food Hygiene And Sanitation Principles On Food Handlers At The Madang Campus Canteen. *Majalah Kedokteran Sriwijaya*, 53(2), 53–62.
- Foos and Agriculture Organization of The United Nations. (2013). *Entrepreneurship and Innovation in the Agri-food Chain*.
- Gumawang, A. K. A., Rakhmadi, A. (2018). Pengembangan Sistem Perancangan Manajemen Usaha Kecil Menengah Bidang Kuliner dengan Metode Swot. *The 7th University Research Colloquium 2018 STIKES PKU Muhammadiyah Surakarta*
- Hisrich, R. D., Peters, M. P., & Shepherd, D. A. (2017). *Entrepreneurship*. McGraw-Hill Education.
- Mahmudiono, T., Nindiyasari, A., Segalita, C., Durotun Nasikhah, A., & Su Peng, L. (2020). Nutrition Education on Food Hygiene and Sanitation to increase Knowledge, Attitude and Practice among Canteen Food Handler in Indonesia. *Systematic Reviews in Pharmacy*, 11(11), 1396- 1400.
- Noviyanti, R. D. & D. S. (2015). Hubungan Status Gizi Dengan Status Imunitas Anak Balita Di RW VII Kelurahan Sewu, Kecamatan Jebres, Kota Surakarta. *Jurnal Kesehatan*, 3(1), 58-65. <https://publikasiilmiah.ums.ac.id/xmlui/bitstream/handle/11617/2312/7>.
- Nurhindarto, A., Santoso, D. E., Hidayat, E. Y. (2020). Rancang Bangun Aplikasi Sistem Informasi Geografis Objek Wisata dan Kuliner di Kabupaten Kudus Berbasis Smartphone Android. *Journal of Information System Vol. 5, No. 2*.
- Nuryanto, N., Pramono, A., Puruhita, N., & Muis, S. F. (2014). Pengaruh pendidikan gizi terhadap pengetahuan dan sikap tentang gizi anak Sekolah Dasar. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 3(1), 32–36. <https://doi.org/10.14710/jgi.3.1.121-125>.
- Ristadi, A. P., & Kom, M. N. (2016). Laporan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) Universitas Semarang Peningkatan Penggunaan Social Learning Network Bagi Siswa-Siswi SMA Institut Indonesia Semarang.
- Sholahuddin, M., Wiyadi, W., Abas, N. I., Rahmawati, S. D., & Rahmawati, R. Y. (2024). Strategi Digital Marketing untuk Peningkatan Usaha UMKM Binaan PCIM Malaysia. *Innovative: Journal Of Social Science Research*, 4(1), 4147–4161.
- Tresnawati, Y., Prasetyo, K. (2018). Pemetaan Konten Promosi Digital Bisnis Kuliner kika's Catering di Media Sosial. *PROfesi Humas, Volume 3, No. 1, 2018*, hlm. 102-119.
- Triandini, F. A. (2015). Pengetahuan, Sikap Penjamah Makanan Dan Kondisi Higiene Sanitasi Produksi Otak-Otak Bandeng Di Kabupaten Gresik. *E-Journal Boga*, 4(2), 27–36. <https://ejournal.unesa.ac.id>.
- Wiyadi, Sholahuddin, M., Sarjito, Rahmawati, R. Y., & Rahmawati, S. D. (2024). *Optimalisasi Tata Kelola dan Peningkatan Komitmen Organisasi: Studi Pada Pelatihan Kepemimpinan di PCIM Malaysia* (p. 15). *INNOVATIVE: Journal Of Social Science Research*