

WORKSHOP BAGI PELAKU USAHA KULINER LOKAL DI DESA WISATA SANJAI

Rosianna Sianipar¹, Nova Bernedeta Sitorus², Juliana³, Diena M Lemy⁴, Sabrina O. Sihombing⁵

^{1,3}Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Universitas Pelita Harapan,

²Program Studi Destinasi Pariwisata, Politeknik Pariwisata Medan ⁴Program Studi Magister Pariwisata, Universitas Pelita Harapan⁴, Program Studi Manajemen, Universitas Pelita Harapan

email: rosianna.sianipar@uph.edu

Abstrak

Desa Wisata Sanjai merupakan desa wisata yang memiliki produk kuliner yang memanfaatkan singkong sebagai produk utama yaitu kerupuk sanjai. Kerupuk sanjai sendiri sudah terkenal dan memiliki paten dan dimiliki oleh masyarakat di Desa Wisata Sanjai. Desa tersebut terletak di Kelurahan Manggis Gantiang, Kecamatan Mandiangin Koto Selayan dan sangat dekat dengan Kota Bukit Tinggi. Desa Wisata Sanjai sendiri memiliki visi “mewujudkan Kampung Wisata Sanjai sebagai pelopor makanan khas Bukit Tinggi yang berdaya saing dan bermanfaat bagi kesejahteraan masyarakat yang berbudaya”. Tujuan yang akan dicapai adalah menumbuhkan kesadaran dan peran serta seluruh komponen masyarakat Kampung Wisata Sanjai dalam menerapkan, mewujudkan, membudayakan dan memasyarakatkan sadar wisata dan sapta pesona. Tujuan pelatihan ini dapat Memberikan pemahaman mendalam tentang prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi dalam konteks industri kuliner; meningkatkan pengetahuan para pelaku usaha kuliner tentang regulasi dan standar keamanan pangan yang berlaku; memberikan penerapan strategi praktik hygiene dan sanitasi yang efektif dalam operasional sehari-hari; mendorong kolaborasi dan pertukaran pengalaman antar pelaku usaha kuliner lokal. Untuk mengukur keberhasilan kegiatan ini, akan dilakukan metode pre tes dan pos tes. Analisis pre tes dan pos tes terhadap pelaku usaha kuliner lokal di Desa Wisata Sanjai menunjukkan hasil yang sangat positif dan memberikan gambaran yang kuat tentang keberhasilan pelatihan hygiene dan sanitasi. Dengan jumlah peserta sebanyak 30 orang, pelatihan mampu secara signifikan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam aspek-aspek kunci hygiene dan sanitasi.

Kata kunci: Pelatihan, Hygiene, Sanitasi, Desa Sanjai

Abstract

Sanjai Tourism Village is a tourist village that has culinary products that use cassava as the main product, namely sanjai crackers. Sanjai crackers themselves are famous and have a patent and are owned by the people of the Sanjai Tourism Village. The village is located in Manggis Gantiang Village, Mandiangin Koto Selayan District and is very close to Bukit Tinggi City. The Sanjai Tourism Village itself has the vision of "making the Sanjai Tourism Village a pioneer of typical Bukit Tinggi food that is competitive and beneficial for the welfare of a cultured community." The goal to be achieved is to increase awareness and participation of all components of the Sanjai Tourism Village community in implementing, realizing, cultivating, and socializing tourism awareness and Sapta Pesona. This training aims to provide an in-depth understanding of the principles of hygiene and sanitation in the context of the culinary industry; increase the knowledge of culinary business actors regarding applicable food safety regulations and standards; provide effective implementation of hygiene and sanitation practice strategies in daily operations; encourage collaboration and exchange of experiences between local culinary business actors. To measure the success of this activity, pre-test, and post-test methods will be carried out. Pre-test and post-test analyses of local culinary business actors in Sanjai Tourism Village showed very positive results. They provided a strong picture of the success of hygiene and sanitation training. With a total of 30 participants, the training was able to significantly increase participants' knowledge and skills in key aspects of hygiene and sanitation.

Keywords: Training, Hygiene, Sanitation, Sanjai Village

PENDAHULUAN

Dalam lingkungan yang dinamis dan global saat ini, destinasi wisata menghadapi persaingan yang ketat karena banyak destinasi wisata yang menawarkan atraksi yang sama. Sebagai salah satu sektor

ekonomi terbesar di dunia, perjalanan dan pariwisata menciptakan lapangan kerja, meningkatkan ekspor, dan menjamin kesejahteraan global.

Perserikatan Bangsa-Bangsa mendeklarasikan tahun 2017 sebagai Tahun Internasional Pembangunan Pariwisata Berkelanjutan (UNESCO, 2018). Tahun Internasional ini memberikan kesempatan yang sangat baik untuk menyoroti nilai-nilai ekonomi, sosial budaya, lingkungan dan budaya yang luar biasa dari sektor ini (Daya et al., 2021)

Desa Wisata Sanjai memiliki kekayaan kuliner yang unik dan menjadi daya tarik utama bagi wisatawan lokal maupun mancanegara. Keberagaman hidangan lokal dan suasana tradisional yang khas menciptakan pengalaman kuliner yang berkesan. Namun, untuk menjaga dan meningkatkan kualitas layanan kuliner, penting bagi para pelaku usaha kuliner lokal di Desa Wisata Sanjai untuk memahami dan menerapkan praktik kebersihan dan sanitasi yang baik.

Higiene dan sanitasi bukan hanya aspek teknis, tetapi juga merupakan fondasi utama dalam memberikan jaminan kesehatan kepada pelanggan dan mendukung pengembangan kuliner (Rahmawati et al., 2018; Budge et al., 2022)

Desa Wisata Sanjai telah mencapai pencapaian luar biasa dalam mempromosikan kekayaan budaya dan kuliner lokalnya (Rahmawati et al., 2018).. Namun, dengan pertumbuhan industri kuliner yang pesat, terutama di tengah pandemi global seperti COVID-19, kebutuhan akan keamanan pangan dan sanitasi semakin mendesak.

Peningkatan kesadaran terhadap kebersihan dan keamanan pangan menjadi kunci dalam menjaga kepercayaan pelanggan, meningkatkan daya saing, dan mendukung pertumbuhan bisnis kuliner. Oleh karena itu, lokakarya ini dirancang untuk memberikan pengetahuan praktis, implementasi strategi, dan pemahaman mendalam tentang pentingnya higiene dan sanitasi dalam operasional sehari-hari para pelaku usaha kuliner di Desa Wisata Sanjai.

Atraksi dan daya tarik wisata mengacu pada daya tarik dan rangsangan dalam pariwisata. Daya tarik wisata adalah segala sesuatu yang berkaitan dengan lingkungan alam, budaya, atau keunikan yang menarik wisatawan. Daya tarik wisata mengacu pada minat wisatawan yang dipengaruhi oleh keragaman dan kualitas daya tarik wisata. Salah satu bentuk pengembangan desa wisata adalah pengenalan produk pangan yang lahir dari kreativitas masyarakat desa. Dalam mengolah makanan, masyarakat desa masih menggunakan cara pengolahan tradisional dan kurang memiliki standar kebersihan yang baik. (Tanius et al., 2022; Yu et al., 2021). Kuliner adalah salah satu bisnis yang mendukung berkembangnya suatu industri wisata, selain bisnis transport, akomodasi, sarana dan prasarana yang ada di lingkungan lokasi pariwisata (Wulandari & Sutrisno, 2016). Kesehatan lingkungan menjadi penting untuk diperhatikan agar tidak menimbulkan munculnya suatu penyakit. Perhatian harus diarahkan kepada pemenuhan fasilitas sanitasi di tempat wisata, sanitasi makanan, hingga pengelolaan limbah (Christy et al., 2019)

Kesehatan lingkungan mengacu pada seperangkat upaya kesehatan masyarakat yang berusaha untuk mencegah penyakit, kematian, dan kecacatan dengan mengurangi paparan faktor risiko dikaitkan dengan kondisi lingkungan. Kondisi tersebut dapat berupa fisik, faktor kimia, biologis, sosial, dan psikososial dalam lingkungan *Centers For Disease Control and Prevention*, 2016) Lingkungan dalam kesehatan masyarakat menekankan pentingnya air minum aman yang memadai, kualitas udara, dan pekerjaan dan rumah lingkungan (Zolnikov, 2018; Erridge, 2021)

Desa Wisata Sanjai merupakan desa wisata yang memiliki produk kuliner yang memanfaatkan singkong sebagai produk utama yaitu kerupuk sanjai. Kerupuk sanjai sendiri sudah terkenal dan memiliki paten dan dimiliki oleh masyarakat di Desa Wisata Sanjai. Desa tersebut terletak di Kelurahan Manggis Gantiang, Kecamatan Mandiangin Koto Selayan dan sangat dekat dengan Kota Bukit Tinggi. Desa Wisata Sanjai sendiri memiliki visi “mewujudkan Kampung Wisata Sanjai sebagai pelopor makanan khas Bukit Tinggi yang berdaya saing dan bermanfaat bagi kesejahteraan masyarakat yang berbudaya”. Tujuan yang akan dicapai adalah menumbuhkan kesadaran dan peran serta seluruh komponen masyarakat Kampung Wisata Sanjai dalam menerapkan, mewujudkan, membudayakan dan memasyarakatkan sadar wisata dan sapta pesona.

Pelaksanaan kegiatan ini akan didasarkan pada kebutuhan para mitra dan akan memberikan lokakarya tentang kebersihan dan sanitasi bagi pemangku kepentingan industri perhotelan lokal di Desa Wisata Sanjai. Hal ini diperlukan untuk meningkatkan kualitas pelayanan kepada pengunjung dalam hal kebersihan makanan dan minuman. Berdasarkan analisis situasi, permasalahan mengenai kebersihan dan higienitas yang ditemukan adalah: Tidak ada standar operasional yang tetap mengenai kebersihan tempat katering lokal di Desa Wisata Sanjai dan perlunya peningkatan pengetahuan dan kesadaran. Kondisi higienis dan higienitas pengusaha kuliner lokal di Desa Wisata Sanjai. Program

pengabdian kepada masyarakat (PkM) ini dilaksanakan berdasarkan asesmen kebutuhan di Desa Wisata Sanjai. Dosen spesialis *hygiene* dan sanitasi dari Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan bertugas sebagai pengajar pada kegiatan ini.

Tujuan pelatihan ini dapat Memberikan pemahaman mendalam tentang prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi dalam konteks industri kuliner; meningkatkan pengetahuan para pelaku usaha kuliner tentang regulasi dan standar keamanan pangan yang berlaku; memberikan penerapan strategi praktik hygiene dan sanitasi yang efektif dalam operasional sehari-hari; mendorong kolaborasi dan pertukaran pengalaman antar pelaku usaha kuliner lokal.

METODE

Pengabdian Kepada Masyarakat ini mencerminkan komitmen untuk meningkatkan tingkat pengetahuan dan kesadaran akan kebersihan dan sanitasi di Desa Wisata Sanjai. Dengan fokus pada pelaku usaha, program ini dirancang untuk memberikan pelatihan yang komprehensif, membahas topik-topik esensial terkait hygiene dan sanitasi. Pendekatan yang digunakan dalam kegiatan ini telah diatur secara cermat agar sesuai dengan kebutuhan dan karakteristik Desa Wisata Sanjai. Metode evaluasi keberhasilan yang diterapkan melibatkan pre tes dan pos tes sebagai alat ukur perkembangan pengetahuan peserta sebelum dan setelah pelatihan. Pendekatan ini memungkinkan pengukuran yang obyektif terhadap dampak pengabdian ini terhadap pemahaman dan penerapan konsep kebersihan dan sanitasi. Pelaksanaan PKM akan dilakukan secara langsung di Desa Wisata Sanjai, memungkinkan interaksi aktif antara fasilitator dan peserta melalui presentasi dan sesi tanya jawab yang juga sejalan dengan kegiatan PkM dilakukan oleh (Indra et al., 2023; Juliana et al., 2021; Juliana et al., 2020; Lemy et al., 2021; Sihombing et al., 2020). Dengan demikian, program ini bukan hanya memberikan pengetahuan tetapi juga menciptakan lingkungan edukatif yang interaktif dan berdaya guna untuk mewujudkan perubahan positif dalam praktik kebersihan dan sanitasi di masyarakat setempat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa Wisata Sanjai, berlokasi di Provinsi Sumatera Barat, adalah destinasi yang mempesona dengan pesona alamnya dan kekayaan budaya yang khas. Terletak di perbukitan yang hijau, desa ini menawarkan panorama yang memukau, dengan sawah-sawah yang gemerlap melingkari daerah ini. Keunikan geografisnya memastikan akses mudah ke tempat-tempat wisata terkenal di sekitar daerah tersebut. Desa Wisata Sanjai diakui sebagai pusat kuliner lokal yang menarik. Pelaku usaha kuliner di desa ini menciptakan hidangan tradisional yang lezat, merefleksikan kekayaan kuliner Minangkabau. Di sini, wisatawan dapat menikmati pengalaman kuliner autentik dengan mencicipi hidangan khas seperti rendang, sate Padang, dan gulai nangka. Selain sebagai destinasi kuliner, Desa Wisata Sanjai juga merupakan pusat seni dan budaya. Masyarakatnya dengan bangga mewarisi tradisi lokal, termasuk tarian dan musik tradisional yang memukau. Festival budaya dan kegiatan komunitas sering diadakan untuk mempromosikan dan melestarikan warisan budaya mereka.

Mengadakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan topik pelatihan hygiene dan sanitasi bagi pelaku usaha kuliner lokal di Desa Wisata Sanjai memberikan manfaat yang signifikan. Pertama, ini meningkatkan kualitas dan kebersihan produk kuliner yang dihasilkan oleh pelaku usaha, memberikan kepercayaan tambahan bagi wisatawan. Kedua, dengan peningkatan pemahaman tentang praktik sanitasi yang baik, risiko kesehatan dapat ditekan, menciptakan lingkungan yang lebih aman untuk masyarakat setempat dan pengunjung. Selain itu, kegiatan ini memberdayakan pelaku usaha lokal dengan keterampilan baru yang dapat meningkatkan daya saing mereka dalam industri kuliner, mendukung pertumbuhan ekonomi di tingkat desa. Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini tidak hanya mendukung aspek kebersihan dan kesehatan, tetapi juga berkontribusi pada pengembangan ekonomi dan pemeliharaan budaya di Desa Wisata Sanjai.

Berikut adalah lima indikator yang digunakan dalam menilai hasil dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini :

1. Pengetahuan Dasar tentang Higiene dan Sanitasi: Indikator ini akan menilai pemahaman peserta sebelum pelatihan terkait konsep dasar hygiene dan sanitasi, termasuk prinsip-prinsip utama dan praktik terkait kebersihan di lingkungan usaha kuliner.
2. Pemahaman Tentang Risiko dan Dampak Kurang Higiene: Mengukur sejauh mana peserta menyadari risiko dan dampak kurangnya praktik hygiene dalam usaha kuliner, seperti penyebaran penyakit, penurunan kualitas makanan, dan potensi kerugian bisnis.

3. Keterampilan Praktis dalam Penerapan Higiene: Melibatkan tes keterampilan praktis untuk menilai kemampuan peserta dalam menerapkan konsep higiene dan sanitasi dalam kegiatan sehari-hari mereka di usaha kuliner, seperti pengelolaan limbah, kebersihan peralatan, dan sanitasi tangan.
4. Sikap dan Motivasi terhadap Higiene: Mengukur sikap peserta terhadap pentingnya higiene dalam usaha kuliner dan sejauh mana mereka termotivasi untuk mengadopsi praktik-praktik kebersihan yang lebih baik setelah mengikuti pelatihan.
5. Pemahaman Tentang Peraturan dan Pedoman Higiene Kuliner Lokal: Menilai pengetahuan peserta tentang peraturan dan pedoman kebersihan dan sanitasi yang berlaku di tingkat lokal dan sejauh mana mereka dapat mengintegrasikan aturan tersebut ke dalam praktik usaha kuliner mereka.

Penilaian Pre Tes dan Pos Tes

Analisis pre tes dan pos tes memiliki peran penting dalam konteks pelatihan hygiene dan sanitasi bagi pelaku usaha kuliner lokal di Desa Wisata Sanjai, terutama dengan jumlah peserta sebanyak 30 orang. Berikut adalah pemaparan hasil pre tes dan pos tes dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Sanjai :

Tabel 1. Hasil Pre Tes dan Pos Tes Pengetahuan Dasar Tentang Hygiene dan Sanitasi

No	Pertanyaan	Jumlah Responden Pre Tes	%	Jumlah responden Pos Tes	%
1	Pengetahuan Konsep Dasar Higiene dan Sanitasi	14	47	28	93
2	Penerapan Prinsip-prinsip Higiene dalam Konteks Usaha Kuliner	12	40	27	90

Analisis hasil pre tes dan pos tes berikut ini menunjukkan perkembangan yang positif dalam pemahaman dan penerapan konsep dasar higiene dan sanitasi di kalangan pelaku usaha kuliner lokal. Berikut adalah beberapa aspek yang dapat dicermati:

1. Pengetahuan Konsep Dasar Higiene dan Sanitasi: Pre Tes (Jumlah Responden: 14, %: 47): Sebelum pelatihan, hanya 47% dari responden yang memiliki pengetahuan konsep dasar higiene dan sanitasi. Ini menunjukkan adanya kebutuhan untuk meningkatkan pemahaman di bidang ini. Pos Tes (Jumlah Pertanyaan: 28, %: 93): Setelah pelatihan, terjadi peningkatan signifikan hingga 93%. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan telah berhasil meningkatkan pemahaman peserta secara substansial, mencapai tujuan utama pelatihan.
2. Penerapan Prinsip-prinsip Higiene dalam Konteks Usaha Kuliner: Pre Tes (Jumlah Responden: 12, %: 40): Sebelum pelatihan, hanya 40% dari responden yang dapat menerapkan prinsip-prinsip higiene dalam konteks usaha kuliner. Ini mengindikasikan adanya kekurangan dalam penerapan praktik kebersihan. Pos Tes (Jumlah responden: 27, %: 90): Hasil pos tes menunjukkan peningkatan yang signifikan hingga 90%, menunjukkan bahwa pelatihan telah memberikan dampak positif dalam meningkatkan keterampilan peserta dalam menerapkan prinsip-prinsip higiene dalam operasional kuliner mereka.

Terdapat peningkatan yang konsisten di kedua aspek, yaitu pengetahuan konsep dasar higiene dan sanitasi, serta penerapan prinsip-prinsip tersebut dalam usaha kuliner.

Hasil pos tes yang tinggi (93% dan 90%) menunjukkan bahwa peserta berhasil mengintegrasikan konsep-konsep yang dipelajari selama pelatihan ke dalam praktik sehari-hari mereka.

Peningkatan yang signifikan pada kedua aspek menandakan bahwa pelatihan telah berhasil mencapai tujuan pembelajaran dan memberikan dampak positif pada pemahaman dan keterampilan peserta. Dengan demikian, analisis ini mendukung efektivitas pelatihan dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta terkait higiene dan sanitasi dalam konteks usaha kuliner di Desa Wisata Sanjai.

Tabel 2. Hasil Pre Tes dan Pos Tes Pengetahuan Dasar Tentang Risiko dan Dampak Kurangnya Hygiene dan Sanitasi

No	Pertanyaan	Jumlah Responden Pre Tes	%	Jumlah Responden Pos Tes	%
----	------------	--------------------------	---	--------------------------	---

1	Risiko kesehatan yang dapat timbul akibat kurangnya praktik higiene dan sanitasi di usaha kuliner mereka.	11	37	27	90
2	dampak negatif yang mungkin terjadi pada citra dan kepercayaan pelanggan jika praktik higiene dan sanitasi tidak diperhatikan dengan baik.	13	43	27	90

Analisis data pre tes dan pos tes mengenai pengetahuan dasar tentang risiko dan dampak kurangnya hygiene dan sanitasi pada pelaku usaha kuliner dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. Resiko Kesehatan Akibat Kurangnya Higiene dan Sanitasi:

Pre Tes (Jumlah Responden: 11, %: 37): Sebelum pelatihan, hanya 37% dari responden yang dapat mengidentifikasi resiko kesehatan yang dapat muncul akibat kurangnya praktik higiene dan sanitasi di usaha kuliner mereka. Hal ini menunjukkan adanya kebutuhan untuk meningkatkan pemahaman mereka terkait risiko kesehatan yang dapat terjadi.

Pos Tes (Jumlah Responden: 27, %: 90): Hasil pos tes menunjukkan peningkatan yang signifikan, mencapai 90%. Ini menunjukkan bahwa peserta mengalami perkembangan yang positif dalam pemahaman risiko kesehatan akibat kurangnya higiene dan sanitasi setelah mengikuti pelatihan.

2. Dampak Negatif pada Citra dan Kepercayaan Pelanggan:

Pre Tes (Jumlah Responden: 13, %: 43): Sebelum pelatihan, 43% dari responden dapat menjelaskan dampak negatif pada citra dan kepercayaan pelanggan jika praktik higiene dan sanitasi tidak diperhatikan dengan baik. Meskipun lebih tinggi dari pertanyaan pertama, masih ada ruang untuk peningkatan pemahaman.

Pos Tes (Jumlah Responden: 27, %: 90): Hasil pos tes menunjukkan bahwa setelah pelatihan, peserta mencapai pemahaman yang mendalam hingga 90%. Ini menunjukkan bahwa pelatihan berhasil mengatasi kekurangan pengetahuan dan memberikan pemahaman yang lebih baik tentang dampak negatif pada citra dan kepercayaan pelanggan.

Terdapat peningkatan yang signifikan dalam kedua pertanyaan, menunjukkan bahwa pelatihan telah berhasil memberikan pemahaman yang lebih baik kepada peserta mengenai risiko kesehatan dan dampak negatif akibat kurangnya higiene dan sanitasi di usaha kuliner. Hasil pos tes yang tinggi (90%) menandakan bahwa peserta berhasil menginternalisasi informasi dan memahami konsep-konsep yang dipelajari selama pelatihan. Analisis ini mendukung efektivitas pelatihan dalam meningkatkan pengetahuan peserta tentang pentingnya praktik higiene dan sanitasi dalam konteks bisnis kuliner, serta dampaknya terhadap kesehatan dan citra bisnis.

Tabel 3. Hasil Pre Tes dan Pos Tes Tentang Keterampilan Praktis dalam Penerapan Higiene

No	Pertanyaan	Jumlah Responden Pre Tes	%	Jumlah Responden Pos Tes	%
1	Membersihkan dan Merawat Peralatan Kuliner	19	63	30	100
2	Sanitasi Tangan dan Lingkungan Kerja	12	40	30	100

Analisis hasil pre tes dan pos tes untuk topik "Keterampilan Praktis dalam Penerapan Higiene" menunjukkan perkembangan yang sangat positif. Berikut adalah analisis untuk masing-masing pertanyaan:

1. Membersihkan dan Merawat Peralatan Kuliner:

Pre Tes (Jumlah Responden: 19, %: 63): Sebelum pelatihan, 63% dari responden memiliki keterampilan membersihkan dan merawat peralatan kuliner dengan benar. Meskipun mayoritas sudah memiliki pemahaman, masih ada ruang untuk perbaikan.

Pos Tes (Jumlah Responden: 30, %: 100): Hasil pos tes menunjukkan perkembangan yang sangat positif, mencapai 100%. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan telah berhasil meningkatkan keterampilan praktis peserta dalam membersihkan dan merawat peralatan kuliner.

2. Sanitasi Tangan dan Lingkungan Kerja:

Pre Tes (Jumlah Responden: 12, %: 40): Sebelum pelatihan, hanya 40% dari responden yang memiliki pemahaman yang memadai tentang sanitasi tangan dan lingkungan kerja dalam konteks usaha kuliner.

Pos Tes (Jumlah Responden: 30, %: 100): Hasil pos tes menunjukkan perkembangan yang sangat positif, mencapai 100%. Hal ini menandakan bahwa pelatihan berhasil secara signifikan meningkatkan keterampilan peserta dalam menjaga kebersihan tangan dan lingkungan kerja di area memasak dan penyajian makanan.

Terjadi peningkatan yang luar biasa pada kedua aspek, mencapai 100% pada pos tes. Ini menunjukkan bahwa pelatihan berhasil mencapai tujuan utama, yaitu meningkatkan keterampilan praktis peserta dalam praktik kebersihan sehari-hari mereka.

Pencapaian 100% pada pos tes menunjukkan bahwa peserta telah menginternalisasi konsep-konsep yang diajarkan dan mampu mengaplikasikannya dengan sangat baik dalam praktik sehari-hari mereka. Analisis ini menunjukkan bahwa pelatihan tidak hanya memberikan informasi tetapi juga berhasil dalam mentransfer keterampilan praktis kepada peserta, menciptakan dampak positif yang signifikan.

Tabel 4. Hasil Pre Tes dan Pos Tes Tentang Sikap dan Motivasi terhadap Higiene

No	Pertanyaan	Jumlah Responden Pre Tes	%	Jumlah Responden Pos Tes	%
1	Sikap Individu terhadap Praktik Higiene dan Sanitasi	15	50	25	83
2	Motivasi untuk Meningkatkan Praktik Higiene	12	40	28	93

Analisis hasil pre tes dan pos tes untuk topik "Sikap dan Motivasi terhadap Higiene" menunjukkan perkembangan positif pada sikap dan motivasi peserta. Berikut adalah analisis untuk masing-masing pertanyaan:

1. Sikap Individu terhadap Praktik Higiene dan Sanitasi:

Pre Tes (Jumlah Responden: 15, %: 50): Sebelum pelatihan, 50% dari responden memiliki sikap positif terhadap praktik higiene dan sanitasi. Meskipun mayoritas sudah memiliki sikap yang baik, terdapat ruang untuk peningkatan.

Pos Tes (Jumlah Responden: 25, %: 83): Hasil pos tes menunjukkan perkembangan yang positif, mencapai 83%. Ini menunjukkan bahwa pelatihan berhasil meningkatkan sikap peserta terhadap praktik higiene dan sanitasi.

2. Motivasi untuk Meningkatkan Praktik Higiene:

Pre Tes (Jumlah Responden: 12, %: 40): Sebelum pelatihan, hanya 40% dari responden yang memiliki motivasi yang tinggi untuk meningkatkan praktik higiene mereka. Ini menandakan adanya potensi peningkatan motivasi.

Pos Tes (Jumlah Responden: 28, %: 93): Hasil pos tes menunjukkan peningkatan yang signifikan, mencapai 93%. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan berhasil merangsang motivasi peserta untuk meningkatkan praktik higiene mereka.

Terjadi peningkatan yang positif pada kedua aspek, yaitu sikap dan motivasi peserta terhadap praktik higiene. Meskipun sikap awal mayoritas peserta sudah baik, pelatihan berhasil memberikan dampak positif pada sikap mereka, menciptakan peningkatan yang nyata. Motivasi peserta juga mengalami peningkatan yang signifikan, menunjukkan bahwa peserta lebih termotivasi untuk meningkatkan praktik higiene mereka setelah mengikuti pelatihan. Analisis ini menunjukkan bahwa aspek sikap dan motivasi, selain pengetahuan dan keterampilan, juga sangat penting dalam mencapai tujuan pelatihan higiene dan sanitasi. Peningkatan ini dapat berkontribusi pada praktik kebersihan yang lebih konsisten dan berkelanjutan dalam usaha kuliner peserta.

Tabel 5. Hasil Pre Tes dan Pos Tes Tentang Pemahaman Tentang Peraturan dan Pedoman Higiene Kuliner Lokal

No	Pertanyaan	Jumlah Responden Pre Tes	%	Jumlah Responden Pos Tes	%
1	Pengetahuan Mengenai Regulasi	8	27	26	87

	Higiene Kuliner Lokal				
2	Keterampilan Mengimplementasikan Pedoman Higiene	10	33	25	83

1. Pengetahuan Mengenai Regulasi Higiene Kuliner Lokal:

Pre Tes (Jumlah Responden: 8, %: 27): Sebelum pelatihan, hanya 27% dari responden yang memiliki pengetahuan memadai mengenai regulasi higiene kuliner lokal. Ini menunjukkan adanya kebutuhan untuk meningkatkan pemahaman mereka terkait regulasi yang berlaku.

Pos Tes (Jumlah Responden: 26, %: 87): Hasil pos tes menunjukkan peningkatan yang signifikan, mencapai 87%. Ini menandakan bahwa pelatihan berhasil secara efektif meningkatkan pengetahuan peserta mengenai regulasi higiene kuliner lokal.

2. Keterampilan Mengimplementasikan Pedoman Higiene:

Pre Tes (Jumlah Responden: 10, %: 33): Sebelum pelatihan, hanya 33% dari responden yang memiliki keterampilan memadai dalam mengimplementasikan pedoman higiene. Ini menunjukkan adanya potensi peningkatan keterampilan praktis.

Pos Tes (Jumlah Responden: 25, %: 83): Hasil pos tes menunjukkan peningkatan yang positif, mencapai 83%. Meskipun belum mencapai 100%, pelatihan berhasil meningkatkan keterampilan peserta dalam mengimplementasikan pedoman higiene.

Terjadi peningkatan yang positif pada kedua aspek, menunjukkan keberhasilan pelatihan dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta terkait regulasi higiene kuliner lokal.

Hasil pos tes yang tinggi menunjukkan bahwa peserta berhasil menginternalisasi informasi dan menerapkan konsep-konsep yang diajarkan selama pelatihan. Meskipun terdapat peningkatan yang signifikan, evaluasi lanjutan dan pendekatan berkelanjutan mungkin tetap diperlukan untuk memastikan konsistensi penerapan pedoman higiene dalam jangka panjang. Analisis ini memberikan gambaran bahwa pelatihan berhasil mencapai tujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta terkait regulasi dan pedoman higiene dalam operasional usaha kuliner mereka.

SIMPULAN

Analisis pre tes dan pos tes terhadap pelaku usaha kuliner lokal di Desa Wisata Sanjai menunjukkan hasil yang sangat positif dan memberikan gambaran yang kuat tentang keberhasilan pelatihan hygiene dan sanitasi. Dengan jumlah peserta sebanyak 30 orang, pelatihan mampu secara signifikan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam aspek-aspek kunci higiene dan sanitasi. Dalam aspek pengetahuan, terlihat peningkatan yang mencolok pada pemahaman konsep dasar higiene dan sanitasi serta penerapan prinsip-prinsip higiene dalam konteks usaha kuliner. Persentase hasil pos tes yang tinggi, mencapai 93% dan 90% secara berturut-turut, menandakan bahwa peserta berhasil menginternalisasi dan menerapkan pengetahuan baru yang diperoleh selama pelatihan. Kemudian, pada aspek praktis, pelatihan juga memberikan dampak yang signifikan. Keterampilan peserta dalam membersihkan dan merawat peralatan kuliner, serta menjaga sanitasi tangan dan lingkungan kerja, mencapai tingkat 100% pada hasil pos tes. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan bukan hanya memberikan teori, tetapi juga berhasil dalam mentransfer keterampilan praktis yang dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari pelaku usaha kuliner. Secara keseluruhan, hasil analisis mendukung kesimpulan bahwa pelatihan hygiene dan sanitasi memberikan dampak positif dan efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta, menciptakan lingkungan usaha kuliner yang lebih bersih dan aman di Desa Wisata Sanjai.

SARAN

Berdasarkan hasil analisis yang positif dari pelatihan hygiene dan sanitasi bagi pelaku usaha kuliner lokal di Desa Wisata Sanjai, dapat diajukan beberapa saran guna memaksimalkan dampak positif yang telah dicapai:

1. Pemeliharaan dan Peningkatan Berkelanjutan: Melakukan pemeliharaan rutin dengan menyelenggarakan sesi refreshment secara berkala. Ini akan membantu peserta untuk terus mempertahankan dan meningkatkan pengetahuan serta keterampilan yang diperoleh dari pelatihan.
2. Keterlibatan Komunitas: Mendorong keterlibatan aktif peserta dalam kegiatan komunitas terkait higiene dan sanitasi. Misalnya, membentuk kelompok diskusi atau forum online untuk berbagi pengalaman dan memberikan dukungan peer-to-peer dalam penerapan praktik kebersihan.

3. Pengembangan Program Lanjutan: Menyusun program pelatihan lanjutan yang lebih spesifik dan mendalam, mungkin dengan mengundang ahli atau praktisi industri kuliner untuk memberikan wawasan lebih lanjut. Program ini dapat difokuskan pada tren terkini dalam higiene dan sanitasi kuliner.
4. Pengukuran Dampak Jangka Panjang: Melakukan evaluasi secara berkala untuk mengukur dampak jangka panjang pelatihan ini terhadap kebersihan dan keamanan usaha kuliner di Desa Wisata Sanjai. Hal ini dapat melibatkan pemantauan langsung, wawancara, atau survei untuk mendapatkan umpan balik lebih mendalam.
5. Kerjasama dengan Instansi Terkait: Membangun kerjasama dengan instansi terkait, seperti dinas kesehatan setempat, untuk memastikan bahwa praktik higiene yang diterapkan sesuai dengan standar kebersihan dan sanitasi yang berlaku. Kerjasama ini dapat membantu menciptakan lingkungan yang lebih aman dan dapat dipertanggungjawabkan.
6. Penyediaan Sumber Daya Tambahan: Memberikan akses peserta kepada sumber daya tambahan, seperti materi pelatihan yang dapat diakses secara online atau materi cetak untuk memudahkan mereka dalam merujuk dan memperdalam pengetahuan mereka setelah pelatihan selesai.
7. Pelibatan Stakeholder Lokal: Mengajak partisipasi aktif dari pemerintah setempat, pemilik usaha, dan stakeholder lainnya dalam mendukung implementasi praktik kebersihan dan sanitasi. Ini dapat mencakup pelibatan mereka dalam mendukung pelaksanaan program dan memberikan insentif bagi pelaku usaha yang terlibat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada LPPM Universitas Pelita Harapan yang telah memberi dukungan financial dan telah memberikan kesempatan dalam melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini PM. 67- F. Par /VII/ 2 0 23.

DAFTAR PUSTAKA

- Budge, S., Ambelu, A., Bartram, J., Brown, J., & Hutchings, P. (2022). Environmental sanitation and the evolution of water, sanitation and hygiene. *Bulletin of the World Health Organization*, 100(4), 286–288. <https://doi.org/10.2471/BLT.21.287137>
- Christy Tooy, G., Angel Wuaten, G., Junaedi Umboh, M., & Studi Keperawatan, P. (2019). Higiene Dan Sanitasi Lingkungan Di Kawasan Obyek Wisata Pesisir Pantai Embuhanga Kabupaten Kepulauan Sangihe Higiene Dan Sanitasi Lingkungan Di Kawasan Obyek Wisata Pantai Embuhanga Kabupaten Kepulauan Sangihe.
- Daya, P., dkk. (2021). Pengenalan Atraksi Wisata Kampung Batu Malakasari Bagi Siswa SMK Jakarta Wisata I Jakarta Selatan. Diambil dari <https://pemas.unisla.ac.id/index.php/JAB/index>
- Erridge, M. (2021). Hak Asasi Manusia atas Sanitasi (hlm. 1–11). doi: 10.1007/978-3-319-70061-8_171-1
- Indra, F., Pramezwary, A., Hubner, I. B., Liha, S. M., & Jocelyn, C. (2023). *Pengenalan Dan Pelatihan Olahan Kue Klepon Kukus Di Desa Curug Wetandes Curug Wetan*. 4(4), 8398–8402.
- Juliana, Juliana; Sitorus, Nova Bernedeta; Kristiana, Yustisia; Ardania, Jessica ; Natalie, N. (2021). Pengenalan Daya Tarik Wisata Kampung Batu Malakasari Bagi Siswa-Siswi SMK Jakarta Wisata I Jakarta Selatan. *Jurnal Abdimas Berdaya*, 4(021), 82–90.
- Juliana, J., Maleachi, S., Yulius, K. G., & Situmorang, J. (2020). Pelatihan Pembuatan Salad Sayur Hidroponik dan Cara Pemasaran yang Tepat dalam E-Commerce. *Jurnal Abdimas BSI Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 208–216.
- Kurniawan, SS (2016). Penerapan Personal Hygiene Pada Karyawan Food and Beverage Service Hotel Aryaduta Pekanbaru.
- Lemy, D. M., Sihombing, S. O., Irene, N., Sitorus, B., Natalie, C., & Leonarto, V. (2021). Pelatihan Kreasi Tteok Dengan Variasi Menu Sate Maranggi Dan Gulai Ayam. *Jurnal Abdimas Berdaya : Jurnal Pembelajaran, Pemberdayaan Dan Pengabdian Masyarakat*, 4, 12–23.
- Mulley, S., Graham, Bowman, C., Boyd, M., & Stowe, M. (2014). Pemberian Makan dan Gizi, Kebersihan, dan Peningkatan Kontinensia. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/9781118690345.ch5>. doi: <https://doi.org/10.1002/9781118690345.ch5>

- Pusat Pengendalian dan Pencegahan Penyakit. (2016). Pusat Pengendalian dan Pencegahan Penyakit. Kuman dan penyakit bawaan makanan. Diperoleh dari <https://www.cdc.gov/foodsafety/foodborne-germs.html>
- Rahmawati, D., Handayani, R.D., & Fauzzia, W. (2018). Kebersihan dan Sanitasi Lingkungan di Obyek Wisata Kampung Tulip. Diambil dari <http://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/abdimas>
- Sihombing, S. O., Pramono, R., & Hidayat, J. (2020). *Training On Commercialization Of Indonesian-Japanese Bamboo-Batik Crafts For Business Partner Sahabat Bambu Yogyakarta*. 4(2), 105–114.
- Sudibya, B. (2018). Wisata Desa dan Desa Wisata. *Jurnal BAPPEDA Litbang*, 1(1), 21–25. Diambil dari <https://media.neliti.com/media/publications/333746-wisata-desadan-desawisata-49e7fcf1.pdf>
- Stewart, V., Judd, C., & Wheeler, AJ (2021). Pengalaman praktisi mengenai memburuknya standar kebersihan pribadi pada orang yang hidup dengan depresi di Australia: Sebuah studi kualitatif. *Perawatan Kesehatan & Sosial di Masyarakat*. doi: 10.1111/hsc.13491
- Tanius, B., Widani, N.N., & Agustini, N.G.A.A. (2022). Pelatihan Higiene Pangan dan Sanitasi Bagi Pelaku Kuliner Desa Bongan. *ADMA: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 3(1), 1–10. doi: 10.30812/adma.v3i1.1771
- Wulandari, W., Sutrisno, S.N., & Sidiq, A. (2016). Analisis Penerapan Hospitality, Hygine Dan Sanitasi Pada Usahakuliner Dikawasan Wisata Setu Babakan Di Jagakarsa Jakarta Selatan. *Jurnal Bisnis Terapan dan Ekonomi*, 2(3), Maret 2016.
- Yu, J., Seo, J., & Hyun, SS (2021). Atribut kebersihan yang dirasakan dalam industri perhotelan: retensi pelanggan di tengah krisis COVID-19. *Jurnal Internasional Manajemen Perhotelan*, 93, 102768. doi: 10.1016/j.ijhm.2020.102768
- Zolnikov, TR (2018). Sanitasi dan Kebersihan. Dalam *Autoetnografi tentang Lingkungan dan Kesehatan Manusia* (hlm. 67–79). Penerbitan Internasional Springer. doi: 10.1007/978-3-319-69026-1_6