

EDUKASI HIGIENE SANITASI PADA PENGELOLA WARUNG MAKAN DI PANTAI PUDAK, DESA NGADIPURO, KABUPATEN BLITAR

Amalia Ruhana¹, Kisyani², Sri Abidah Suryaningsih³, Yeni Anistyasari⁴

^{1,2,3,4}Universitas Negeri Surabaya

¹amaliaruhana@unesa.ac.id

Abstract

Implementing hygiene standards in food establishments in tourist areas is crucial for providing a sense of security to tourists and maintaining the destination's competitiveness. Pudak Beach is a newly developed tourist destination on the southern coast of Blitar Regency. One effort to improve the hygiene and sanitation of catering services in tourist areas is to conduct regular training on food hygiene and sanitation for food stall and restaurant managers to ensure that hygiene standards are maintained. This Community Service Program (PKM) activity aims to improve hygiene and sanitation knowledge among food stall managers around Pudak Beach, Ngadipuro Village, Blitar. The method used was hygiene and sanitation education using PowerPoint presentations and posters, followed by discussions. The results showed that 90% of PKM participants experienced an increase in knowledge, with pre- and post-test scores increasing from 92.5 to 97.5. The conclusion of this activity is that education on hygiene and sanitation can improve the knowledge of training participants.

Keywords: *hygiene; sanitation; nutrition; UNESA; tourism*

Abstrak

Penerapan standar kebersihan pada tempat makan di kawasan wisata penting untuk memberikan rasa aman kepada wisatawan serta menjaga daya saing destinasi wisata. Pantai Pudak merupakan salah satu tempat tujuan wisata yang baru dikembangkan di wilayah pesisir selatan Kabupaten Blitar. Salah satu upaya meningkatkan higiene sanitasi jasa boga di daerah pariwisata adalah dengan melakukan pelatihan rutin mengenai higiene dan sanitasi makanan bagi pengelola warung atau rumah makan untuk memastikan bahwa standar kebersihan tetap terjaga. Kegiatan PKM ini bertujuan secara umum untuk meningkatkan pengetahuan higiene sanitasi pada pengelola warung yang berada di sekitar Pantai Pudak, desa Ngadipuro Blitar. Metode pelaksanaan kegiatan adalah edukasi hygiene sanitasi dengan menggunakan media PPT dan poster dilanjutkan dengan diskusi. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan hasil bahwa 90% peserta kegiatan PKM mengalami peningkatan pada pengetahuan dengan peningkatan skor pre test dan post test dari 92,5 menjadi 97,5 poin. Kesimpulan dari kegiatan ini bahwa edukasi mengenai higiene sanitasi dapat meningkatkan pengetahuan peserta pelatihan.

Kata Kunci: *hygiene; sanitasi; gizi; unesa; wisata*

Submitted: 2025-08-04

Revised: 2025-08-26

Accepted: 2025-09-08

Pendahuluan

Desa Ngadipuro merupakan salah satu desa yang masuk dalam wilayah Kecamatan Wonotirto, Kabupaten Blitar Jawa Timur yang memiliki luas sebesar 1.859.660 ha. Topografi desa ini adalah berupa dataran tinggi dengan ketinggian yaitu sekitar 300 m di atas permukaan air laut. Desa Ngadipuro terletak di daerah Blitar Selatan yang di kelilingi oleh oleh Pantai Jebring, Pantai Princen, Pantai Wedi Ireng, Pantai Keben, Pantai Selok Dhadap, Pantai Pudak, Pantai Dung Dowo, Pantai Bakung, Pantai Selok Kancil dan Pantai Benelan. Lokasi desa yang dikelilingi pantai ini membuat Desa Ngadipuro menjadi daerah yang memiliki potensi wisata kelautan yang melimpah (Ngadipuro.desa.id). Pantai Pudak merupakan salah satu tujuan wisata yang baru saja dikembangkan oleh pemerintah desa Ngadipuro, mulai dibuka untuk umum pada bulan Januari 2024, yang memiliki potensi wisata yang sangat potensial.

Higiene dan sanitasi di daerah wisata merupakan aspek penting dalam mendukung kenyamanan, kesehatan, dan keamanan wisatawan. Hal ini juga berkontribusi pada keberlanjutan destinasi wisata melalui pelestarian lingkungan dan peningkatan reputasi lokasi wisata. Pentingnya

penerapan higiene dan sanitasi di wilayah pariwisata ditegaskan dalam Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor 13 Tahun 2020, yang mengatur standar dan sertifikasi kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan sektor pariwisata. Peraturan ini bertujuan untuk memberikan kepastian hukum dan meningkatkan kepercayaan wisatawan terhadap destinasi wisata di Indonesia.

Standar Nasional Indonesia (SNI) 9042:2021 juga menetapkan persyaratan kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan untuk tempat penyelenggaraan dan pendukung kegiatan pariwisata. Standar ini mencakup berbagai aspek, termasuk manajemen/tata kelola, kesiapan sumber daya manusia, dan partisipasi tamu, yang semuanya berkontribusi pada penerapan higiene dan sanitasi yang baik di destinasi wisata. Fasilitas makanan dan minuman yang tidak memenuhi standar kebersihan dapat meningkatkan risiko keracunan makanan, yang berdampak pada kesehatan wisatawan dan reputasi destinasi wisata. Higiene sanitasi dalam pengolahan makanan bertujuan untuk mencegah kontaminasi makanan oleh mikroorganisme, bahan kimia berbahaya, atau benda asing.

Penerapan standar kebersihan pada tempat makan di kawasan wisata penting untuk memberikan rasa aman kepada wisatawan serta menjaga daya saing destinasi wisata (Kemenparekraf, 2021). Keamanan pangan di sektor jasa boga sangat bergantung pada kebersihan peralatan, tangan pekerja, serta pengelolaan bahan baku yang sesuai dengan standar sanitasi yang ditetapkan (SNI 01-2891-1992). Sebuah penelitian yang dilakukan di restoran-restoran di Ubud, Bali, menunjukkan bahwa tingkat kepuasan pengunjung sangat dipengaruhi oleh kebersihan tempat makan dan penerapan protokol sanitasi yang baik. Restoran dengan tingkat kebersihan dan manajemen sanitasi yang baik mendapatkan ulasan positif dari wisatawan, yang pada gilirannya meningkatkan kunjungan kembali. (Widianto & Prasetyo, 2022).

Sektor jasa boga di daerah pariwisata menjadi sorotan karena beberapa kasus keracunan makanan akibat buruknya higiene sanitasi, seperti pengelolaan bahan pangan yang tidak benar atau kondisi dapur yang tidak higienis. Makanan tradisional Bali seperti lawar, yang menggunakan daging mentah atau setengah matang, sering menjadi penyebab keracunan, salah satu kejadian besar terjadi pada Januari 2012 di Buleleng, Bali, di mana puluhan warga mengalami gejala keracunan setelah mengonsumsi lawar. Pada Mei 2013, sebanyak 20 wisatawan asal China mengalami keracunan makanan di wilayah Kuta setelah menyantap hidangan dari beberapa restoran. Penyebab utama adalah kontaminasi mikroorganisme pada makanan. Pada tahun 2018, sebuah restoran di Bandung yang menjadi tujuan wisata kuliner menyebabkan keracunan bagi lebih dari 30 pengunjung karena makanan yang tercemar bakteri *Salmonella*. Kejadian ini menimbulkan perhatian terhadap standar keamanan pangan di restoran populer. Ketidakpatuhan terhadap protokol kebersihan makanan dapat meningkatkan insiden *foodborne disease*, terutama di daerah dengan tingkat kunjungan wisatawan yang tinggi (SNI 01-2891-1992), (Repository Poltekkes Denpasar, 2015).

Salah satu upaya meningkatkan Higiene Sanitasi Jasa Boga di daerah Pariwisata adalah dengan melakukan pelatihan rutin mengenai higiene dan sanitasi makanan bagi karyawan restoran untuk memastikan bahwa standar kebersihan tetap terjaga. Pelatihan rutin bagi staf di sektor jasa boga tentang sanitasi makanan dan kebersihan pribadi adalah langkah utama dalam mencegah penyebaran penyakit (Darmawan, 2021). Dengan penerapan higiene sanitasi yang baik, sektor jasa boga di daerah pariwisata dapat memberikan pengalaman yang aman dan memuaskan bagi wisatawan, serta mendukung keberlanjutan pariwisata itu sendiri.

Metode

Kegiatan PKM ini dilaksanakan pada hari Sabtu, 12 Juli 2025 di ruang pertemuan cafe Songgolangit Pantai Pudak mulai pukul 8.00 sampai dengan pukul 13.00. Metode yang digunakan pada kegiatan PKM ini adalah edukasi kepada peserta pelatihan dengan menggunakan media PPT

dan poster, kemudian dilanjutkan dengan diskusi. Untuk melihat ketercapaian tujuan pelatihan dilakukan penilaian melalui pre test dan post test. Di akhir kegiatan, peserta diberikan kuesioner untuk dapat memberikan ulasan, kesan dan saran mengenai kegiatan yang telah dilakukan.

Hasil dan Pembahasan

Berdasarkan hasil pretest dan post tes yang diberikan kepada peserta PKM sebelum dan setelah kegiatan, menunjukkan hasil bahwa sebagian besar peserta kegiatan PKM (90%) mengalami peningkatan pengetahuan mengenai higiene sanitasi di penyelenggaraan makanan, dengan rata-rata nilai pre test 92,5 dan rata - rata nilai post test sebesar 97,5. Tabel 1 berikut menunjukkan sebaran nilai pre test dan post test peserta pelatihan.

Tabel 1. Hasil Pre Test dan Post Test Kegiatan Pelatihan Higiene Sanitasi

ID Peserta	Pre Test	Post Test
Peserta 1	92	100
Peserta 2	100	100
Peserta 3	100	100
Peserta 4	100	100
Peserta 5	92	100
Peserta 6	100	83
Peserta 7	75	92
Peserta 8	100	100
Peserta 9	83	100
Peserta 10	83	100

Beberapa kesan yang disampaikan oleh peserta diantaranya adalah peserta menjadi belajar hal baru dan pengetahuan menjadi sangat luas dan bertambah, menjadi mengerti tentang higienis dan cara mengolah makanan agar menjadi makanan yang sehat, pentingnya penyajian makanan dan menjelaskan tata cara agar makanan tetap steril, pemateri sangat ramah dan pelatihannya mudah dipahami, menjadi lebih tahu apa yang boleh dan tidak boleh dilakukan bagi penjamah makanan, pemateri dengan mudah menyampaikan materi sehingga bisa dengan mudah dipahami oleh peserta.



Gambar 1. Pelaksanaan kegiatan Edukasi

Kemudian dari hasil pengisian evaluasi kegiatan dapat diketahui mayoritas peserta (80%) menyatakan *sangat puas* terhadap kesesuaian materi dengan kebutuhan mereka, sementara 20%

peserta lainnya menyatakan *puas*. Seluruh peserta menilai *sangat puas* terhadap kemudahan dalam memahami materi yang disampaikan. Komentar yang diberikan mencerminkan bahwa penyampaian materi dilakukan secara jelas, terstruktur, dan mudah dipahami, serta memberi wawasan baru yang bermanfaat. Sebanyak 80% memberikan penilaian *sangat puas* terhadap kejelasan dan daya tarik penyampaian materi, hal ini menunjukkan pematari mampu menyampaikan materi secara efektif dan memikat perhatian peserta. Sebanyak 70% peserta menyatakan *sangat puas* dengan kecukupan waktu yang disediakan untuk memahami materi, namun meskipun demikian, beberapa peserta mengusulkan penambahan waktu lebih lama lagi. Sebanyak 60% peserta menyatakan *sangat puas* terhadap interaksi yang terjalin selama kegiatan. Seluruh peserta (100%) menyatakan *sangat puas* terhadap manfaat yang diperoleh dari pelatihan. Peserta merasakan peningkatan wawasan, keterampilan, dan kesadaran dalam menjaga higienitas makanan.



Gambar 2. Foto Bersama setelah kegiatan edukasi

Kesimpulan

Sebesar 90% peserta kegiatan PKM mengalami peningkatan pada pengetahuan mengenai higiene sanitasi berdasarkan peningkatan skor pre test dan post test dari 92,5 menjadi 97,5. Mayoritas peserta (80%) menyatakan *sangat puas* terhadap kesesuaian materi dengan kebutuhan mereka. Seluruh peserta (100%) menilai *sangat puas* terhadap kemudahan dalam memahami materi yang disampaikan. Sebanyak 80% memberikan penilaian *sangat puas* terhadap kejelasan dan daya tarik penyampaian materi. Sebanyak 70% peserta menyatakan *sangat puas* dengan kecukupan waktu yang disediakan untuk memahami materi. Sebanyak 60% peserta menyatakan *sangat puas* terhadap interaksi yang terjalin selama kegiatan. Seluruh peserta (100%) menyatakan *sangat puas* terhadap manfaat yang diperoleh dari pelatihan.

Daftar Pustaka

- Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. (2021). Sertifikasi CHSE: Panduan Kebersihan, Kesehatan, Keselamatan, dan Lingkungan Pariwisata. Retrieved from kemenparekraf.go.id.
- SNI 01-2891-1992. Standar Nasional Indonesia tentang Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

- Pramudya, D. (2020). Evaluasi Kebersihan Jasa Boga di Kawasan Pantai Kuta, Bali. Jurnal Pariwisata Indonesia.
- Widianto, A., & Prasetyo, T. (2022). Hubungan Kebersihan Tempat Makan dengan Kepuasan Wisatawan di Ubud, Bali. Journal of Tourism Studies.
- Darmawan, S. (2021). Peningkatan Edukasi Higiene Sanitasi bagi Pelaku Jasa Boga di Daerah Wisata. Jurnal Kesehatan Lingkungan