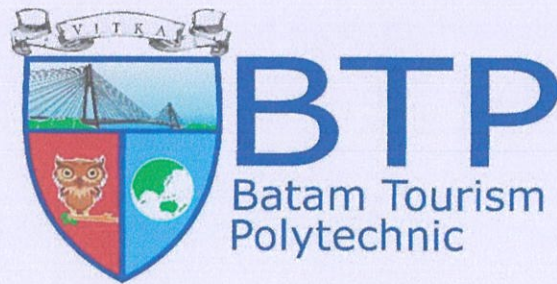


**LAPORAN KEGIATAN
PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**



JUDUL

**PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN DALAM
MENCEGAH PENULARAN PENYAKIT**

Dosen Pembimbing:

**ROSIE OKTAVIA PUSPITA RINI
CHRISTINA KOH**

Mahasiswa:

**NADELLA PRAMUDITA
YUSYIFA DWI CAHYA
ANDI ANGRIAWAN
JOSEN JONATHAN**

**PROGRAM STUDI MANAJEMAN KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
2023**

HALAMAN PENGESAHAN
PROPOSAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Jenis Pengabdian : Pembinaan/ Pelatihan/ Sosialisasi
Judul Pengabdian : Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Makanan Dalam Mencegah Penularan Penyakit

Ketua Kegiatan

- a. Nama Lengkap : Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par
- b. NIDN : 10077109204
- c. Program Studi : Manajemen Kuliner
- d. Nomor HP : 0852-1973-5188
- e. Alamat surel (*e-mail*) : rosie@btp.ac.id

Anggota 1

- a. Nama Lengkap : Christina Koh, S.Tr.Par
- b. NIP : 2001239
- c. Program Studi : Manajemen Kuliner
- d. Nomor HP : 0811-7082-897
- e. Alamat surel (*e-mail*) : christina@btp.ac.id

Anggota 2

- a. Nama Lengkap : Nadella Pramudita
- b. NIDN : 2020030091
- c. Program Studi : Manajemen Kuliner
- d. Nomor HP : 082284564424
- e. Alamat surel (*e-mail*) : dillanadilla7228@gmail.com

Anggota 3

- a. Nama Lengkap : Yusyifa Dwi Cahya
- b. NIDN : 2020030061
- c. Program Studi : Manajemen Kuliner
- d. Nomor HP : 082285914166
- e. Alamat surel (*e-mail*) : yusyifadwic@gmail.com

Anggota 4

- a. Nama Lengkap : Andi Angriawan
- b. NIDN : 2020030079
- c. Program Studi : Manajemen Kuliner
- d. Nomor HP : 089513102981
- e. Alamat surel (*e-mail*) : andiagrwn1@gmail.com

Anggota 5

- a. Nama Lengkap : Josen Jonathan
- b. NIDN : 2020030065
- c. Program Studi : Manajemen Kuliner
- d. Nomor HP : 081268584408
- e. Alamat surel (*e-mail*) : josen.jonathan@gmail.com

Batam, 3 Oktober 2023

Mengetahui
Ketua Program Studi



Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par
NIDN: 1007109204

Ketua Kegiatan Pengabdian

Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par
NIDN. 1007109204

Menyetujui
Kepala Pusat dan Pengabdian Masyarakat

Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc
NIDN: 0514028801

RINGKASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat “Sosialisasi tentang Hygiene dan Sanitasi makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, pengangkutan, penyajian bahan makanan, serta peran makanan dalam mencegah penularan penyakit ” telah dilaksanakan pada hari Selasa 3 Oktober 2023 yang diikuti oleh semua mahasiswa culinary management. Kegiatan dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu: persiapan materi yang akan disampaikan, sosialisasi kepada para masyarakat, dan terakhir yaitu tahapan evaluasi. Kegiatan pengabdian ini berhasil memberikan pemahaman kepada masyarakat tentang pentingnya Hygiene dan Sanitasi makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, pengangkutan, penyajian bahan makanan, serta peran makanan dalam mencegah penularan penyakit .

Hasil dari pada sosialisasi ini juga didukung pada proses pembelajaran mata kuliah khususnya Teknologi Pangan. dalam matakuliah ini mahasiswa mempelajari tentang materi yang disampaikan kepada para masyarakat. dari kegiatan ini sangatlah memberikan manfaat bagi para masyarakat dan mahasiswa tentang proses makanan dan cara penyampaian materi yang sesuai kepada para masyarakat.

Kata kunci: *sosialisasi, hygiene, sanitasi, makanan*

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	2
RINGKASAN.....	4
DAFTAR ISI	5
KATA PENGANTAR.....	6
BAB I PENDAHULUAN.....	7
1.1 Latar Belakang	7
1.2 Rumusan Masalah	8
1.3 Tujuan dan Manfaat	8
BAB II GAMBARAN UMUM	9
2.1 Pengertian Hygiene dan Sanitasi Makanan	9
2.2 Penyimpanan Bahan Makanan	11
2.3 Pengolahan Makanan	12
2.4 Penyimpanan Makanan	14
2.5 Pengangkutan Makanan	14
2.6 Penyajian Makanan.....	14
2.7 Peranan Makanan Dalam Penularan Penyakit.....	15
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	16
3.1 Lokasi dan Waktu Kegiatan	17
3.2 Jumlah Personalia	17
3.3 Pelaksanaan kegiatan	17
3.4 Evaluasi	17
BAB IV PEMBAHASAN HASIL PELAKSANAAN	19
BAB V PENUTUP	20
5.1 Kesimpulan	20
5.2 Saran	20

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur Kita hadiahkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan Rahmat dan Karunia-Nya sehingga tim penulis dapat menyelesaikan laporan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan judul “Sosialisasi tentang Hygiene dan Sanitasi makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, pengangkutan, penyajian bahan makanan, serta peran makanan dalam penularan penyakit”. Kegiatan ini dilakukan sebagai salah satu upaya untuk meningkatkan kegiatan pengabdian kepada masyarakat serta meningkatkan pengetahuan bagi masyarakat.

Laporan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini merupakan salah satu syarat kelengkapan tugas khususnya mata kuliah Teknologi Pangan. pengabdian kepada masyarakat di desa Sambau Nongsa Batam. Dengan adanya tulisan ini diharapkan dapat memberikan manfaat secara nyata bagi para pembaca. Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dari penulisan laporan ini, baik dari materi maupun teknik penyajiannya. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan.

Batam, 03 Oktober 2023

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ini merupakan salah satu wadah perwujudan dari program Manajemen Kuliner kepada para masyarakat, dan bentuk dari pengabdian masyarakat mampu membantu serta meningkatkan pengetahuan dari pada masyarakat. Pengabdian masyarakat akan lebih menambah pengalaman mahasiswa dan meningkatkan kepedulian mahasiswa terhadap lingkungan. Mahasiswa dapat terlibat langsung dengan masyarakat sehingga diharapkan akan memperoleh pengalaman berharga yang tidak akan didapatkan di dunia kampus. Dan untuk materi yang kami paparkan kami mengambil dari beberapa sumber dan juga mata kuliah yang sudah kami pelajari.

Contoh saja di rumah sakit, makanan dan minuman dibutuhkan oleh pasien karena merupakan salah satu komponen penting dalam rantai penyembuhan pasien. Makanan yang diberikan kepada pasien merupakan diet khusus yang diberikan sebagai terapi yang dapat membantu proses penyembuhan. Rumah sakit tidak hanya menyediakan makanan dan minuman yang baik, akan tetapi makanan yang disediakan juga harus memenuhi kebutuhan gizi yang ditetapkan. Selain itu, syarat penting makanan yang diberikan kepada pasien adalah makanan harus dijaga unsur keamanannya.

Keamanan yang dimaksud adalah makanan tersebut harus bebas dari komponen-komponen yang dapat menyebabkan penyakit. Keamanan makanan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah makanan dari cemaran biologis, kimiawi, dan cemaran lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan bahkan membahayakan kesehatan. Oleh karenanya keamanan makanan merupakan hal yang mutlak harus dipenuhi dalam proses pengolahan makanan di rumah sakit. Menurut Prabu (2008), higiene sanitasi makanan yang baik dapat menjamin keamanan dari suatu makanan. Selain itu higiene sanitasi makanan juga dapat digunakan untuk mengendalikan faktor makanan, tempat dan perlengkapannya yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Maka dari itu, higiene dan sanitasi makanan sangatlah penting dan harus diperhatikan dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit (Wayansari dkk., 2018).

Menurut Adams (1999), daging ayam termasuk produk yang paling sering berhubungan dengan masalah keamanan makanan secara mikrobiologis. Daging ayam juga masuk ke dalam daftar bahan makanan yang sangat tinggi sebagai penyerang dalam kejadian keracunan makanan. Hal tersebut dikarenakan daging ayam merupakan media yang ideal bagi pertumbuhan bakteri karena mengandung zat-zat yang baik untuk pertumbuhan bakteri (Saksono, 2007).

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dalam kegiatan ini yaitu :

Bagaimana cara kita melakukan penyimpanan pada makanan agar tetap hygiene dan terhindar dari penularan penyakit.

1.3 Tujuan dan Manfaat

A. Tujuan

Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan informasi kepada masyarakat tentang pentingnya pengetahuan Hygiene dan Sanitasi makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, pengangkutan, penyajian bahan makanan, serta peran makanan dalam penularan penyakit.

B. Manfaat

Kegiatan ini diharapkan dapat memunculkan kebiasaan baru di kalangan masyarakat agar tau mengenai proses dari pada Hygiene dan Sanitasi makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, pengangkutan, penyajian bahan makanan, serta peran makanan dalam penularan penyakit.

BAB II GAMBARAN UMUM

Kampung Bale-Bale yang terletak di kecamatan Nongsa, Batam, memang merupakan tujuan wisata favorit bagi wisatawan mancanegara, karena mempunyai pasir pantai yang indah dan daya tarik, selain itu juga memiliki daya tarik karena terdapat pergelaran seni dan budaya yang dibarengi dengan atraksi. Kampung bale merupakan tempat tujuan yang paling tepat dalam proses pelaksanaan pengabdian masyarakat, karena disana tempat nya agak jauh dari perkotaan. dan ini merupakan salah satu alasan kenapa kami memilih kampung Bale Bale sebagai tempat pengabdian kami.



Adapun materi yang kami paparkan disana ialah tentang penerapan hygiene dan sanitasi makanan dalam mencegah penularan penyakit.

2.1 Pengertian Hygiene dan Sanitasi Makanan

Hygiene dan Sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Depkes RI, 2003). Hygiene adalah suatu pencegahan penyakit yang menitik beratkan pada usaha kesehatan perseorangan atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut berada Sedangkan Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Ditinjau dari ilmu kesehatan lingkungan kedua istilah hygiene dan sanitasi mempunyai arti yang berbeda, tetapi

memiliki tujuan yang sama. Yaitu mengupayakan agar manusia dapat hidup sehat sehingga terhindar dari gangguan kesehatan ataupun penyakit. Dalam penerapannya, usaha sanitasi lebih menitik beratkan pada faktor-faktor lingkungan hidup manusia, sedangkan hygiene menitik beratkan usahanya kepada kebersihan individu.

Sanitasi Makanan Mencegah kontaminasi makanan dengan zat-zat yang dapat mengakibatkan gangguan kesehatan diperlukan yang namanya penerapan sanitasi makanan. Sanitasi makanan adalah usaha untuk mengamankan dan menyelamatkan makanan agar tetap bersih. Sanitasi makanan juga merupakan upaya-upaya yang ditujukan untuk kebersihan dan keamanan makanan agar tidak menimbulkan bahaya keracunan dan penyakit pada manusia. Untuk memelihara kesehatan masyarakat perlu sekali pengawasan terhadap pembuatan dan penyediaan bahan-bahan makanan dan minuman agar tidak membahayakan kesehatan masyarakat. Membicarakan mengenai sanitasi makanan, permasalahan yang menyangkut nilai gizi ataupun mengenai komposisi bahan makanan yang sesuai dengan kebutuhan tubuh, juga perlu diperhatikan. Adapun tujuan sebenarnya dari upaya sanitasi makanan, yakni :

1. Menjamin keamanan dan kebersihan makanan.
2. Mencegah penularan wabah penyakit.
3. Mencegah beredarnya produk makanan yang merugikan masyarakat
4. Mengurangi tingkat kerusakan atau pembusukan pada makanan.

Dan Faktor-faktor dalam hygiene dan sanitasi makanan adalah tempat, peralatan, personal (orang) dan makanan. Dalam upaya untuk mengendalikan faktor tempat, peralatan, orang dan makanan yang dapat atau mungkin menimbulkan gangguan kesehatan atau keracunan makanan, maka perlu dilakukan analisis terhadap rangkaian dari faktor-faktor tersebut secara rinci. Adapun ke enam prinsip hygiene sanitasi makanan tersebut adalah :

1. Upaya Pemilihan Bahan Makanan
2. Upaya Penyimpanan Bahan Makanan
3. Upaya Pengolahan Makanan
4. Upaya Penyimpanan Makanan Jadi
5. Upaya Pengangkutan Makanan
6. Upaya Penyajian Makanan

Pemilihan Bahan Makanan

Pemilihan bahan makanan adalah semua bahan baik terolah maupun tidak termasuk bahan tambahan makanan dan bahan penolong. Bahan makanan disebut aman bila memenuhi 4 (empat) kriteria, yaitu :

1. Tingkat kematangan sesuai dengan yang diinginkan
2. Bebas dari pencemaran pada tahapan proses berikutnya
3. Bebas dari adanya perubahan secara fisik/kimia akibat faktor-faktor luar
4. 4Bebas dari mikroorganisme dan parasit penyebab penyakit

Menurut Depkes RI (2001) bahan makanan dibagi 3 (tiga) golongan besar :

1. Bahan makanan mentah (segar) yaitu makanan yang perlu pengolahan sebelum dihidangkan. Contoh : daging, beras, ubi, kentang, sayuran dan sebagainya. Dianjurkan untuk membeli bahan makanan ditempat yang telah diawasi, seperti rumah potong hewan, pasar swalayan atau supplier bahan makanan yang telah berizin.
2. Makanan terolah (pabrikan), seperti makanan kaleng, makanan yang dikemas atau makanan botol yang diawetkan termasuk bumbu-bumbu dan bahan tambahan makanan seperti zat pengawet, zat penyedap atau zat pewarna semuanya harus sudah terdaftar pada Departemen Kesehatan.
3. Makanan siap santap yaitu makanan langsung dimakan tanpa pengolahan seperti nasi rames soto mie, bakso, ayam goreng dan sebagainya

2.2 Penyimpanan Bahan Makanan

Bahan makanan sangat penting dalam penyimpanan terutama dari yang mudah membusuk. Syarat-syarat penyimpanan bahan makanan menurut Kepmenkes RI No. 1098/Menkes/SK/VII/2003 adalah:

1. Tempat penyimpanan bahan makanan selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih
2. Penempatannya terpisah dengan makanan jadi.
3. Penyimpanan bahan makanan diperlukan untuk setiap jenis bahan makanan yaitu :
 - a. Dalam suhu yang sesuai.
 - b. Ketebalan bahan makanan padat tidak lebih dari 10 cm.
 - c. Kelembaban penyimpanan dalam ruangan 80-90%.

4. Bila bahan makanan disimpan di gudang, cara penyimpanannya tidak sampai menempel pada langit langit.
5. Bahan makanan disimpan dalam aturan sejenis, disusun dalam rak-rak sedemikian rupa sehingga tidak mengakibatkan rusaknya bahan makanan. Bahan makanan yang disimpan lebih dahulu digunakan dahulu (antri), sedangkan bahan makanan yang masuk belakangan terakhir dikeluarkan. Pengambilan dengan cara seperti ini disebut cara First In First Out (FIFO).

2.3 Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan yang siap santap. Pengolahan makanan yang baik adalah yang mengikuti kaidah dari prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi. Dalam istilah asing dikenal dengan sebutan Good Manufacturing Practice (GMP) atau Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB). Pengolahan makanan menyangkut 4 (empat) aspek, yaitu : penjamah makanan, cara pengolahan makanan, tempat pengolahan makanan dan perlengkapan dalam pengolahan makanan.

Penjamah Makanan adalah seorang tenaga yang menjamah makanan mulai dari mempersiapkan, mengolah, menyimpan, mengangkut maupun dalam penyajian makanan. Pengetahuan, sikap, dan perilaku seorang penjamah makanan mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan. Penjamah juga dapat berperan sebagai penyebar penyakit, hal ini bisa terjadi melalui kontak antara penjamah makanan yang menderita penyakit menular dengan konsumen yang sehat, kontaminasi terhadap makanan oleh penjamah makanan yang sakit, serta pengolahan makanan oleh penjamah yang membawa kuman. Kriteria penjamah makanan yang memenuhi syarat-syarat kesehatan adalah (Depkes RI, 2003) :

1. Seorang penjamah makanan harus mempunyai temperamen yang baik
2. Seorang penjamah makanan harus mengetahui hygiene perorangan (*Personal Hygiene*) yang terdiri dari kebersihan panca indera, kebersihan kulit, kebersihan tangan, kebersihan rambut dan kebersihan pakaian pekerja.
3. Harus berbadan sehat dengan mempunyai surat keterangan kesehatan.
4. Memiliki pengetahuan tentang hygiene perorangan dan sanitasi makanan.

Cara Pengolahan Makanan Segi kesehatan atau sanitasi makanan, maka cara pengolahan makanan yang baik menitik beratkan kepada hal-hal sebagai berikut:

1. Cara penjamah makanan yang baik
2. Nilai nutrisi atau gizi yang memenuhi syarat
3. Teknik memasak yang menarik dan sehat
4. Cara pengolahan makanan serba bersih dan sehat
5. Menerapkan dasar-dasar hygiene dan sanitasi makanan
6. Menerapkan dasar-dasar hygiene perorangan bagi para pengolahnya
7. Melarang petugas yang berpenyakit kulit atau yang mempunyai luka-luka pada tangan atau jari-jari untuk bekerja sebagai penjamah makanan.

Persyaratan pengolahan makanan menurut KEPMENKES RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003 adalah :

1. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung antara penjamah dengan makanan.
2. Perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi dilakukan dengan :
 - a. Sarung tangan plastik
 - b. Penjepit makanan
 - c. Sendok, garpu dan sejenisnya
3. Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai :
 - a. Celemek
 - b. Tutup rambut
 - c. Sepatu safety
 - d. Tidak merokok
 - e. Tidak makan/mengunyah
 - f. Tidak memakai perhiasan kecuali cincin kawin yang tidak berhias/polos
 - g. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan sesudah keluar dari kamar kecil
 - h. Selalu memakai pakaian kerja yang bersih
4. Tenaga pengolah makanan harus memiliki sertifikat kesehatan.

2.4 Penyimpanan Makanan

Jadi Penyimpanan makanan dimaksudkan untuk mengusahakan makanan agar dapat awet lebih lama. Kualitas makanan yang telah diolah sangat dipengaruhi oleh suhu, dimana terdapat titiktitik rawan untuk perkembangbiakan bakteri patogen dan pembusuk pada suhu yang sesuai dengan kondisinya. Tujuan dari penyimpanan makanan adalah :

1. Mencegah pertumbuhan dan perkembang biakan bakteri patogen.
2. Mengawetkan makanan dan mengurangi pembusukan. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam penyimpanan makanan adalah :
 - a. Makanan yang disimpan diberi tutup.
 - b. Lantai atau meja yang digunakan untuk menyimpan makanan harus dibersihkan terlebih dahulu.
 - c. Makanan tidak boleh disimpan dekan dengan saluran air limbah (selokan)
 - d. Makanan yang disajikan sebelum diolah harus dicuci dengan air hangat. Makanan. Makanan yang dipak dengan karton jangan disimpan dekat air atau tempat yang basah.

2.5 Pengangkutan Makanan

Makanan yang telah diolah dan disimpan dengan cara higienis akan menjadi tercemar kalau cara pengangkutannya tidak baik. Makanan perlu diperhatikan dalam cara pengangkutannya, yaitu sebagai berikut :

1. Makanan jadi tidak diangkut bersama dengan bahan makanan mentah
2. Makanan diangkut dalam wadah tertutup sendiri-sendiri
3. Pengisian wadah tidak sampai penuh agar tersedia udara untuk ruang gerak
4. Penempatan wadah dalam kendaraan harus tidaak saling mencemari atau menumpahi
5. Alat pengangkut yang tertutup khusus dan permukaan dalamnya mudah dibersihkan

2.6 Penyajian Makanan

Penyajian makanan merupakan rangkaian akhir dari perjalanan makanan. Makanan yang disajikan adalah makanan yang siap santap. Makanan yang siap santap harus baik santap. Penyajian makanan yang menarik akan memberikan nilai tambah dalam menarik pelanggan. Teknis penyajian makanan untuk konsumen memiliki berbagai cara, salah satunya

adalah dengan menggunakan wadah boks plastik yang digunakan hanya sekali pakai, serta dilengkapi dengan sendok, garpu dan tissue yang dibungkus plastik bersih dan tertutup rapat.

2.7 Peranan Makanan Dalam Penularan Penyakit

Makanan merupakan kebutuhan yang sangat penting di dalam kehidupan manusia, makanan yang kita makan bukan saja harus memenuhi gizi dan mempunyai bentuk menarik, akan tetapi juga harus aman dalam arti tidak mengandung mikroorganisme dan bahan-bahan kimia yang dapat menularkan penyakit. Pada dasarnya makanan merupakan campuran berbagai senyawa kimia serta dapat dikelompokkan ke dalam karbohidrat, lemak, protein, vitamin, mineral dan air. Makanan sehat dan aman merupakan syarat penting untuk meningkatkan derajat kesehatan manusia. Adapun peranan makanan dalam penularan penyakit, yaitu sebagai agent (penyebab), sebagai vehicle (pembawa) dan sebagai media.

1. Sebagai Agent

Dalam hubungannya dengan penularan penyakit dan keracunan, makanan dapat berperan sebagai agent penyakit. Contoh : jamur, tumbuhan lain yang secara alamiah memang mengandung zat racun. Sebagai contoh makanan yang mengandung racun adalah tempe bongkrek, singkong, jengkol, dan gadung. Adapun penyebab penyakit dalam makanan dapat digolongkan sebagai berikut

- a) Golongan Parasit Golongan parasit yang mencemari makanan ialah amoeba dan berbagai jenis cacing.
- b) Golongan Mikroorganisme Berbagai jenis bakteri yang dapat menimbulkan penyakit melalui makanan ialah Shigella yang menimbulkan penyakit dysentri basiler, Salmonellosis yang menimbulkan penyakit tipus perut, Staphylococcus yang menimbulkan penyakit Scarlet fever, serta berbagai macam virus yang menimbulkan penyakit seperti hepatitis dan sebagainya.
- c) Golongan kimia Pencemaran makanan karena zat kimia, biasanya terjadi karena kelalaian, misalnya meletakkan insektisida berdekatan dengan bumbu dapur, pembungkus makanan serta zat kimia dalam logam itu.

- d) Golongan fisik Pencemaran makanan yang disebabkan golongan fisik, misalnya bahan radioaktif.
 - e) Golongan racun (toksin) Adanya racun dalam makanan dapat dibedakan 2 macam yaitu :
 - 1) Ada yang dihasilkan oleh mikroorganisme yang hidup atau berada dalam makanan tersebut. Yang mendatangkan penyakit bukanlah mikroorganisme tersebut melainkan toksin yang dihasilkan oleh bakteri tersebut.
 - 2) Bahan makanan itu sendiri telah mengandung racun, yang karena tidak tahu, lalai atau dalam keadaan darurat terpaksa dimakan.
2. Sebagai Vehicle Makanan juga dapat berperan sebagai pembawa (Vehicle) penyakit seperti bahan kimia atau parasit yang ikut termakan bersama makanan dan juga beberapa Mikroorganisme yang pathogen.
3. Sebagai Media Kontaminasi yang jumlahnya kecil jika dibiarkan berada dalam makanan dengan suhu dan waktu yang cukup, maka bisa menyebabkan wabah yang serius.

BAB III

METODE PELAKSANAAN

3.1 Lokasi dan Waktu Kegiatan

Kegiatan di laksanakan satu hari yaitu berupa melakukan penjelasan kepada penduduk desa Sambau, Nongsa. Jadwal kegiatan yaitu di laksanakan pada Selasa tanggal 3 Oktober 2023.

3.2 Jumlah Personalia

Sosialisasi ini dilakukan dengan pembentukan dan pembekalan tim yang terdiri dari 2 orang Dosen Politeknik Pariwisata Batam dan 4 orang mahasiswa Manajemen Kuliner dan selanjutnya menyusun proposal yang kemudian diajukan ke pihak program studi Manajemen Kuliner

3.3 Pelaksanaan kegiatan

Kegiatan pengabdian akan dilakukan setelah semua perijinan dan persiapan sudah selesai dilakukan. dalam pelaksanaannya peserta telah dibagi dalam beberapa kelompok dan setiap kelompok akan dibimbing oleh satu pembimbing atau tutor. kegiatan sosialisasi dan pelatihan akan berbeda dengan kegiatan belajar mengajar pada umumnya. karena kegiatan ini dibuat semenarik mungkin, fun learning. selain itu juga memberikan pengalaman kepada para mahasiswa tentang bagaimana cara menginformasikan suatu materi kepada para masyarakat tempat kegiatan.

3.4 Evaluasi

Adapun evaluasi dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat tentang materi yang telah disusun dan direncanakan yaitu:

1. Memberikan dan menyampaikan informasi atau materi yang telah dirangkum dan dipelajari dari pihak pemateri kepada pihak masyarakat atau sebagai penerima dengan informasi dan materi yang valid tentang Hygiene dan Sanitasi makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, pengangkutan, penyajian bahan makanan, serta peran makanan dalam penularan penyakit.
2. Melihat peluang adanya alternative kebijakan, program kegiatan yang lebih tepat, layak, efektif, serta efisien untuk bisa dilakukan lagi kedepannya

3. Membantu para masyarakat dalam kegiatan pembelajaran khususnya dalam hal Hygiene dan Sanitasi makanan,penyimpananan bahan makanan,pengolahan bahan makanan,pengangkutan,penyajian bahan makanan,serta peran makanan dalam penularan penyakit.
4. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan berdasarkan kebutuhan pengguna utama yang dituju ke penerima dan dievaluasi

Dan evaluasi yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian bertujuan untuk melihat tingkat keberhasilan pengelolaan kegiatan pengabdian,melalui kajian terhadap apa yang telah dilaksanakan dalam proses kegiatan pengabdian.pelaksanaan dan permasalahan apa saja yang dihadapi,untuk itu selanjutnya akan menjadi bahan evaluasi dari para mahasiswa untuk kegiatan yang mungkin kedepannya akan dilaksanakan.dan evaluasi ini dilakukan juga memberikan informasi mengenai:

1. Benar atau tidaknya strategi yang dilakukan dalam penyampaian materi kepada para masyarakat
2. Ketepatan dalam penyampaian materi
3. Pemilihan bahasa yang sekiranya mudah dipahami dan diterima oleh masyarakat umum
4. Tata cara penyampaian materi yang menarik dan tidak membosankan.

BAB IV

PEMBAHASAN HASIL PELAKSANAAN

Sosialisasi yang dilakukan mampu membangkitkan dan meningkatkan motivasi masyarakat supaya lebih memperhatikan dan tau tata cara dalam hal Hygiene dan Sanitasi makanan,penyimpananan bahan makanan,pengolahan bahan makanan,pengangkutan,penyajian bahan makanan,serta peran makanan dalam penularan penyakit.pastinya sosialisasi ini dilakukan dari pihak mahasiswa sebagai pemateri untuk disampaikan kepada para masyarakat sebagai penerima materi yang disampaikan.dan kegiatan pengabdian ini dilakukan pada:

Hari	: Selasa
Tanggal	: 03 Oktober 2023
Waktu	: 09.00 – 12.00 WIB
Tempat	: Nongsa
Kegiatan	: Sosialisasi

Adapun yang disampaikan pemateri yakni tentang bagaimana cara masyarakat untuk lebih baik lagi dalam hal makanan dan memberikan informasi yang tepat agar tau dan tidak salah dalam hal makanan.pelaksanaan kegiatan ini dianggap berhasil dan cara penyampaian materi kepada masyarakat pun sudah menggunakan bahasa yang mudah dipahami dan tata cara penyampaian materi yang menarik sehingga membuat para masyarakat mau dan tidak merasa bosan dalam mendengarkan materi yang disampaikan.dan dalam hal ini pemateri bukan hanya memberikan paparan saja kepada masyarakat tetapi juga melakukan sesi

Tanya jawab kepada masyarakat,memberikan kesempatan kepada masyarakat untuk sedikit menceritakan bagaimana kebiasaan dari kegiatan sehari-hari terkait dengan bagaimana tata cara dalam hal Hygiene dan Sanitasi makanan,penyimpananan bahan makanan,pengolahan bahan makanan,pengangkutan,penyajian bahan makanan,serta peran makanan dalam penularan penyakit yang dilakukan oleh masyarakat setempat,artinya disini saling meberikan informasi kepada satu sama lain.jika terdapat kesalahan atau ketidaktahuan masyarakat tentang makanan tadi maka disini kami juga memperbaiki atau memberitahuakan cara yang lebih tepat lagi tentang bagaimana,atau pun proses yang baik dan benar.

4. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan berdasarkan kebutuhan pengguna utama yang dituju ke penerima dan dievaluasi

Dan evaluasi yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian bertujuan untuk melihat tingkat keberhasilan pengelolaan kegiatan pengabdian, melalui kajian terhadap apa yang telah dilaksanakan dalam proses kegiatan pengabdian, pelaksanaan dan permasalahan apa saja yang dihadapi, untuk itu selanjutnya akan menjadi bahan evaluasi dari para mahasiswa untuk kegiatan yang mungkin kedepannya akan dilaksanakan. dan evaluasi ini dilakukan juga memberikan informasi mengenai:

1. Benar atau tidaknya strategi yang dilakukan dalam penyampaian materi kepada para masyarakat
2. Ketepatan dalam penyampaian materi
3. Pemilihan bahasa yang sekiranya mudah dipahami dan diterima oleh masyarakat umum
4. Tata cara penyampaian materi yang menarik dan tidak membosankan.

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

1. Dari kegiatan pengabdian masyarakat di bidang teori / penyampaian materi hasilnya cukup baik dan dapat diterima.
2. Dari kegiatan pengabdian masyarakat ini memberikan manfaat yang baik bagi para msyarakat serta pengetahuan tentang Hygiene dan Sanitasi makanan,penyimpananan bahan makanan,pengolahan bahan makanan,pengangkutan,penyajian bahan makanan,serta peran makanan dalam penularan penyakit.dan juga manfaat kepada pemateri karena disini belajar dan mencari tau tata cara penyampaina materi yang baik dan efektif kepada para masyarakat,serta memberikan pengalaman secara langsung.

5.2 Saran

1. Kegiatan ini mungkin kedepannya bisa dilaksanakan di tempat lainnya.
2. Dapat dilakukan pengabdian lebih lanjut dengan materi yang lebih advance.
3. Jangka waktu pelaksanaan agar dapat diperpanjang mengingat sulitnya transfer ketrampilan dalam waktu yang relatif sempit.

DAFTAR PUSTAKA

Depkes RI. 2009. *Modul Kursus Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta:

Depkes RI Sub Direktorat Sanitasi Makanan dan Bahan Pangan

Hassan, B.A.R. 2012. Importance of Personal Hygiene. *Pharmaceutica Analytica Acta*. Volume 3

Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/ Menkes/ SK/ VII/ 2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran. Jakarta: Depkes RI

Sharif, L., Obaidat, M. M., Al-Dalalah, M. Raed. 2013. Food Hygiene Knowledge, Attitudes and Practices of the Food Handlers in the Military Hospitals. *Food and Nutrition Sciences* Volume 4

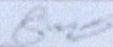
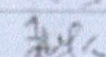
LAMPIRAN

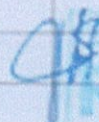


Politeknik Pariwisata Batam

Jalan Gajah Mada, The Virka City Complex, Tiban Ayu,
Sekupang, Kota Batam 29425, Kepulauan Riau – Indonesia
☎ (0778) 3540889 🌐 www.btp.ac.id

ABSENSI DAFTAR PESERTA

NO	NAMA	TTO
1.	Susimonda Sulthomda	
2.	NURSIH	
3.	LILIS	
4.	Ellanti	
5.	Supiah	
6.	Yipun R	
7.	Sariah	
8.	Lena	



TUA BAKAU-SEN
RW. 010
KEL. SANGAU KEC. NONG



BTP
Batam Tourism
Polytechnic

Politeknik Pariwisata Batam

Program Studi Manajemen Kuliner

Jalan Gajah Mada, The Villa City Complex, Tiban,
Kota Batam 29425, Kepulauan Riau - Indonesia
☎ (0778) 324000; 🌐 www.btp.ac.id; ✉ culinary@btp.ac.id



DAFTAR HADIR MAHASISWA PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT 2022

SEMESTER 1

NO	NAMA	NIM	TTD
1	Fernani Marl	2022010012	<i>FH</i>
2	Rahni Perri Ramadhani Indus	2022030064	<i>RH</i>
3	Uyenda Nurmasari Limanemane	2022080038	<i>UY</i>
4	Aulia Rahmadiah	2022030062	<i>AR</i>
5	NOLA mustika	2022030074	<i>NL</i>
6	Rini Sima Mahini S	2022030019	<i>RS</i>
7	Vitoa Fernando	2022030058	<i>VF</i>
8	Chinba Sistrang	2022030075	<i>CS</i>
9	Giti Raudah	2022030033	<i>GR</i>
10	Aklima Chika	2022030015	<i>AC</i>
11	Beta Syahira	2022010077	<i>BS</i>
12	Nabilla Faiza Ansahra	2022030071	<i>NF</i>
13	Raul Aidiha	2022030070	<i>RA</i>
14	Nustonna Amalia	2022030068	<i>NA</i>
15	Lola Valencia	2022090005	<i>LV</i>
16	Bayu Ramadhan	2022030032	<i>BR</i>
17	Muhammad Zikri F	2022030017	<i>MZ</i>
18	Melinda	2022090055	<i>ML</i>



BTP
Batam Tourism
Polytechnic

Politeknik Pariwisata Batam
Program Studi Manajemen Kuliner

Jalan Gajah Mada, The Vika City Complex, Tiban,
Kota Batam 29425, Kepulauan Riau – Indonesia
☎ (0778) 324000 ☎ www.btp.ac.id ✉ cultrary@btp.ac.id



**DAFTAR HADIR MAHASISWA PENGABDIAN KEPADA
MASYARAKAT 2022**

Sem 1

NO	NAMA	NIM	TTD
19	Faiz Azzaferi	2022030049	<i>mi</i>
20	Angga Aprian	2022030021	<i>[Signature]</i>
21	Mohammad Dava	2022030020	<i>[Signature]</i>
22	Thania Nadhirah Amalina	2022030060	<i>[Signature]</i>
23	Mishadq Humayrah	20220361	<i>[Signature]</i>
24	Hilda Febi Annisa Nuryanti	2022030019	<i>[Signature]</i>
25	Mahk Lintang Prasjo	2022030028	<i>[Signature]</i>
26	Isha Ben Aary	2022030050	<i>[Signature]</i>
27	Syiah Ibrahim	2022030012	<i>[Signature]</i>
28	Nabilah Azzaah Asyiah	2022030036	<i>[Signature]</i>
29	Adang Nisrina Nurulhaq	2022030015	<i>[Signature]</i>
30	Vista Dauli Angina	2022030065	<i>[Signature]</i>
31	Rani Dauli Anisa	2022030063	<i>[Signature]</i>
32	Siti Nurrohmah	2022030066	<i>[Signature]</i>
33	Monica Malsing N	2022030069	<i>[Signature]</i>
34	Amanda Collina	2022030008	<i>[Signature]</i>
35	Gadis Humair Alkanyan	2022030017	<i>[Signature]</i>
36	Amisa Salsabila	2022030059	<i>[Signature]</i>

**DAFTAR HADIR MAHASISWA PENGABDIAN KEPADA
MASYARAKAT 2022**

NO	NAMA	NIM	TTD
37	Nadira ayul rizky fahra	2022030029	<i>[Signature]</i>
38	Nada Farisya Simanungkal	2022030014	<i>[Signature]</i>
39	M. Radhiatullah IQbal	2022030011	<i>[Signature]</i>
40	M. LIAIKAL	2022030013	<i>[Signature]</i>
41	NOVEVA MABARUL	2022030035	<i>[Signature]</i>
42	Anastasia Helika Putri	2022030010	<i>[Signature]</i>
43	Rahmat Fauz Lumban Gani	2022030020	<i>[Signature]</i>
44	Hans Steven Sembiring	2022030042	<i>[Signature]</i>
45	Nanda Purno Utami	2022030006	<i>[Signature]</i>
46	TRIA JULIEN	2022030071	<i>[Signature]</i>
47	Juhan Ramadani	2022030034	<i>[Signature]</i>
48	Nofa Sumanisa Sapitriani	2022030041	<i>[Signature]</i>
49	Martina Yui Ang Sings	2022030028	<i>[Signature]</i>
50	Martina Rizky Nadia	2022030058	<i>[Signature]</i>
51	Dede Putri RA	2022030052	<i>[Signature]</i>
52	Ayana Akilah	2022030047	<i>[Signature]</i>
53	Corinto Zamkha	2022030072	<i>[Signature]</i>
54	Mohammad Hamzaenuddin B. F	2022030026	<i>[Signature]</i>



Jalan Gajah Mada, The Vitika City Complex, Tiban,
Kota Batam 29425, Kepulauan Riau – Indonesia
☎ (0778) 324000; 🌐 www.btp.ac.id; ✉ cslibrary@btp.ac.id



SEMS 3

[illegible]

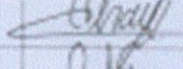
**DAFTAR HADIR MAHASISWA PENGABDIAN KEPADA
MASYARAKAT 2022**

SEMESTER 5

NO	NAMA	NIM	TTD
18	Nadella Pramestika	2020030091	Nadella
19	Yusufi Dwi Cahya	2020030061	Yusufi
20	Hana S Siti Nuraini	2020030080	Hana
21	Ena Rospin Anggraini	2020030086	Ena
22	Bethesda Dwi Nurman	2020030093	Bethesda
23	Fadella Yurrahman	2020030090	Fadella
24	Andi Anggrawan	2020030079	Andi
25	Muhammad Rival	2020030095	Muhammad
26	Yusufi Chusman	20200300	Yusufi
27	Nor Aulia Ummi Puji	2020030022	Nor Aulia
28	Rosi Istari	2020030096	Rosi
29	Muhammad Alan	2020030052	Muhammad
30	Engelina Putri	2020030082	Engelina
31	Mayah qusi	2020030081	Mayah
32	Andini Putri	2020030067	Andini
33	Chandra Fairi	2020030099	Chandra
34	Putri Maryani	2020030089	Putri
35	Linda Anggraini	2020030083	Linda

**DAFTAR HADIR MAHASISWA PENGABDIAN KEPADA
MASYARAKAT 2022**

SEM 5

NO	NAMA	NIM	TTD
1	Yorri Riondano	2070030013	
2	NOVA ANDINI	2020030014	
3	Angelia Putri	2020030003	
4	M Hamdi Eliri	2020030072	
5	Eliza Salsabila	2020030089	
6	Tania Gratiata A.R.A	2020030027	
7	Juliana	2020030033	
8	Zahra Ananda Kidean	2020030005	
9	Maryati	2020030092	
10	William Ariani	2020030035	
11	Mubara Jeshika S	2020030054	
12	Chairunisa Marja	2020030012	
13	Hana Stiya Andrius	2020030044	
14	Monica Embrieta S	2020030017	
15	Isha Octarina Uyarah	2020030045	
16	Fia Adinda Korian	2020030097	
17	Eka Tresya	2020030085	
18	Kelompok 1	2020030071	

