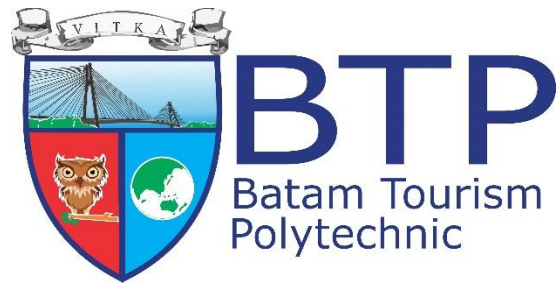


**LAPORAN KEGIATAN
PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**



**JUDUL
PENGEMBANGAN KAPASITAS KARYAWAN RESTORAN
SEDERHANA DALAM HYGIENE DAN SANITASI MELALUI
PELATIHAN PRAKTIS**

**Para Pengabdi:
Supardi, S.Pd, MM.
Dr. Ir. Arina Luthfini Lubis, ST., MBA., IPM
Zahara Fatimah, SE., M.Ak**

**PROGRAM STUDI MANAJEMAN KAMAR
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
JULI 2024**

SURAT TUGAS



BATAM TOURISM POLYTECHNIC
PUSAT PENELITIAN DAN PENGABDIAN MASYARAKAT
 Jalan Gajah Mada, The Vitka City Complex,
 Tiban, Kota Batam 29425, Kepulauan Riau – Indonesia

<u>SURAT PENUGASAN</u>		
Nomor: 09/SK-PD/PUSLITABMAS/BTP/VII/2024		
Kepala Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat menugaskan kepada Pengabdi/ Tim Pengabdian sebagai berikut:		
1.	Nama Dosen	: Supardi, S.Pd., MM
	NIDN.	: 2109107102
	Jabatan	: Ketua
2.	Nama Dosen	: Dr. Ir. Arina Luthfini Lubis, ST., MBA., IPM
	NIDN.	: 1027098401
	Jabatan	: Anggota 1
3.	Nama Dosen	: Zahara Fatimah, S.E., M.Ak
	NIDN.	: 1021097902
	Jabatan	: Anggota 2
4.	Nama Mahasiswa	: Cahyo Muhammad Haikal
	NIM	: 2022010046
	Program Studi	: Room Division Management
Untuk melaksanakan kegiatan Pengabdian dengan:		
Judul	Pengembangan Kapasitas Karyawan Restoran Sederhana dalam Hygiene dan Sanitasi melalui Pelatihan Praktis	
Tempat	Restoran Sederhana (Masakan Padang) City walk, Jl. Harbour Bay, Sungai Jodoh, Kec. Batu Ampar, Kota Batam, Kepulauan Riau	
Waktu Pelaksanaan	Rabu, 22 Mei 2024 Pada pukul 08.00 sampai 16.00 WIB	
Kepada yang bersangkutan diminta untuk melaksanakan tugas dengan penuh tanggung jawab.		
Batam, 04 Juli 2024 Kepala Puslitabmas Politeknik Pariwisata Batam  Dr. Agung Edy Wibowo, SE., M.Si NIDN. 1005067004		PENGESAHAN PENERIMA 

HALAMAN PENGESAHAN
LAPORAN KEGIATAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Jenis Pengabdian : Pembinaan/ Pelatihan/ Sosialisasi/ Pendampingan/ Bansos
Judul Pengabdian : Pengembangan Kapasitas Karyawan Restoran Sederhana dalam Hygiene dan Sanitasi Melalui Pelatihan Praktis

Ketua Kegiatan

- a. Nama Lengkap : Supardi, S.Pd., MM / 2109107102
- b. Jabatan Fungsional : Asisten Ahli
- c. Nomor HP : 081364985882
- d. Alamat surel (*e-mail*) : supardi@btp.ac.id

Anggota 1

- a. Nama Lengkap : Dr. Ir. Arina Luthfini Lubis, ST., MBA., IPM / 1027098401
- b. Jabatan Fungsional : Lektor
- c. Nomor HP : 0811919254
- d. Alamat surel (*e-mail*) : arina@btp.ac.id

Anggota 2

- a. Nama Lengkap : Zaharafatimah, SE, M.Ak / 1021097902
- b. Jabatan Fungsional : Lektor
- c. Nomor HP : 081270022883
- d. Alamat surel (*e-mail*) : zaravirgo2579@gmail.com

Anggota 3

- a. Nama Lengkap : Cahyo Muhammad Haikal / 2022010046
- b. Nomor HP : 087747219404
- c. Alamat surel (*e-mail*) : aiqon19@gmail.com

Biaya yang diusulkan : Rp. 2.000.000

Mengetahui
Ketua Program Studi

Batam, 3 Juli 2024
Ketua Kegiatan Pengabdian

(Supardi, S.Pd., MM)
NIDN : 21009107102

(Supardi, S.Pd., MM)
NIDN : 21009107102

Menyetujui
Kepala Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat

Dr. Agung Edy Wibowo, SE., M.Si.
NIDN : 1005067004

SURAT PERNYATAAN KETUA TIM PELAKSANA

Yang bertandatangan di bawah ini:

Ketua Kegiatan

- a. Nama Lengkap : Supardi, S.Pd., MM
- b. NIDN : 21009107102
- c. Jabatan Fungsional : Asisten Ahli
- d. Program Studi : Room Divisi Mannajemen

Dengan ini menyatakan bahwa pelaporan PKM ini dengan judul **Pengembangan Kapasitas Karyawan Restoran Sederhana dalam Hygiene dan Sanitasi Melalui Pelatihan Praktis** yang diusulkan untuk tahun anggaran semester genap 2023/2024 adalah karya asli dan belum pernah dibiayai oleh lembaga atau sumber dana lain.

Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidak sesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku dan mengembalikan seluruh biaya yang sudah diterima ke kas negara.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Batam, 3 Juli 2024
yang menyatakan,

(Supardi, S.Pd., MM)
NIDN: 21009107102

RINGKASAN

Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan karyawan RM Sederhana cabang Harbour Bay Batam dalam aspek hygiene dan sanitasi, sehingga mereka mampu menjaga kebersihan dan keamanan pangan dengan standar yang tinggi, serta menciptakan lingkungan kerja yang sehat dan aman bagi konsumen. Kegiatan ini didukung oleh kompetensi dosen Politeknik Pariwisata Batam yang memiliki keahlian mendalam dalam bidang hygiene dan sanitasi, serta pengalaman luas dalam penelitian dan pengabdian masyarakat. Dengan pengetahuan teoretis dan praktis yang mereka miliki, para dosen ini mampu memberikan pelatihan yang komprehensif dan aplikatif, memastikan karyawan restoran mendapatkan pengetahuan dan keterampilan yang relevan dan dapat diterapkan dalam aktivitas sehari-hari.

Peserta kegiatan mendapatkan pemahaman mendalam tentang konsep dasar hygiene dan sanitasi, termasuk pentingnya menjaga kebersihan dalam lingkungan kerja restoran. Mereka juga memperoleh keterampilan praktis dalam teknik pembersihan dan penanganan bahan makanan yang aman, serta kemampuan untuk mengidentifikasi dan mengatasi risiko kontaminasi. Selain itu, peserta mendapatkan kesempatan untuk berinteraksi langsung dengan narasumber berpengalaman, yang memberikan wawasan berharga dan menjawab berbagai pertanyaan terkait praktik kebersihan. Secara keseluruhan, kegiatan ini memberikan peserta pengetahuan dan keterampilan yang dapat langsung diterapkan untuk meningkatkan standar kebersihan dan keamanan pangan di restoran mereka.

Rekomendasi untuk kegiatan pengabdian di masa mendatang adalah untuk melibatkan lebih banyak narasumber dengan berbagai latar belakang keahlian, meningkatkan durasi pelatihan untuk pendalaman materi, serta menyediakan modul pelatihan yang dapat diakses secara digital oleh para peserta. Selain itu, penting untuk mengadakan sesi evaluasi dan umpan balik secara berkala guna memastikan penerapan yang konsisten dan meningkatkan efektivitas pelatihan.

DAFTAR ISI

SURAT TUGAS	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN KETUA TIM PELAKSANA	iii
RINGKASAN	iv
DAFTAR ISI	v
KATA PENGANTAR	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Pentingnya Hygiene dan Sanitasi	4
D. Standar Hygiene dan Sanitasi dalam Restaurant	6
BAB II GAMBARAN UMUM MASYARAKAT MITRA	8
A. Tujuan Kegiatan	9
B. Manfaat.....	11
BAB III METODE PELAKSANAAN	13
A. Bentuk Kegiatan	13
B. Sasaran	14
C. Langkah-langkah Kegiatan.....	14
D. Faktor Pendukung dan Penghambat	16
E. Rincian Penggunaan Anggaran Dana Kegiatan PkM	18
BAB IV HASIL DAN POTENSI KEBERLANJUTAN	19
A. Hasil Pelaksanaan Kegiatan	19
B. Pembahasan Hasil Pelaksanaan Kegiatan	20
BAB V PENUTUP	26
A. Kesimpulan.....	26
B. Saran.....	26
C. Rekomendasi kegiatan.....	26
Daftar Pustaka	29

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kami panjatkan atas kehadiran Allah Subhana Wa Ta'ala yang telah memberikan kesehatan dan kesempatan kepada kami untuk bisa menyelesaikan pengabdian ini, Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini merupakan salah satu kewajiban dari Tridharma Perguruan Tinggi. Dimana Tridharma Perguruan Tinggi itu sendiri adalah Pendidikan, Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) yang wajib dilaksanakan oleh seorang dosen terutama Dosen Politeknik Pariwisata Batam.

Kegiatan PKM tersebut dapat terlaksana berkat dukungan dari berbagai pihak. oleh karena itu dalam kesempatan ini perkenankanlah saya menyampaikan terima kasih kepada :

1. Yayasan VITKA
2. Direktur Politeknik Pariwisata Batam
3. Wakil-wakil Direktur Politeknik Pariwisata Batam
4. Unit Pengabdian Kepada Masyarakat
5. Bagian Akademisi (ADAK) Politeknik Pariwisata Batam
6. Berbagai pihak yang tidak dapat kami sebutkan satu persatu yang telah membantu terlaksananya kegiatan PKM ini.

Kami menyadari kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini masih jauh dari sempurna dan masih banyak kendala yang dijumpai di lapangan. Oleh karena itu sebagai tindak lanjut program ini kami sangat mengharapkan agar manfaatnya dapat dirasakan lebih luas oleh seluruh lapisan masyarakat.

Batam, 3 Juli 2023
Pelaksana Kegiatan

Supardi, S.Pd., MM

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kebersihan dan sanitasi merupakan aspek penting yang harus diperhatikan dalam industri makanan dan minuman. Restoran sederhana, yang sering kali menjadi pilihan utama masyarakat dalam memenuhi kebutuhan pangan sehari-hari, harus mampu menjamin kualitas kebersihan dan keamanan pangan yang disajikan. Makanan yang dihasilkan, disajikan, atau dijual oleh restoran harus memenuhi standar kesehatan. Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam operasi pengolahan makanan adalah lokasi dan konstruksi, persyaratan fasilitas sanitasi, persyaratan dapur, ruang makan, dan gudang makanan, persyaratan bahan makanan dan makanan jadi, persyaratan pengolahan, persyaratan penyimpanan, persyaratan penyajian, dan peralatan yang digunakan (Mandasari, Warlenda and Kamalizaman, 2021).

Kegagalan dalam menjaga standar hygiene dan sanitasi dapat berakibat serius, mulai dari menurunnya kepercayaan konsumen hingga risiko kesehatan yang dapat membahayakan masyarakat luas. Salah satu risiko yang perlu dihindari adalah munculnya kuman dari ketidakhigienisan peralatan makanan dan minuman (Yulia, 2016). Peralatan makan yang tidak menentu juga memungkinkan kuman masuk ke dalam makanan yang dikonsumsi responden (Dewi, Putri and Nurkhalim, 2021). Hal ini dikarenakan makanan merupakan salah satu media dalam penyaluran penyakit (Irawan, 2016).

Karyawan restoran memegang peran kunci dalam penerapan praktik hygiene dan sanitasi yang baik. Namun, masih banyak karyawan di restoran sederhana yang belum mendapatkan pelatihan yang memadai dalam hal ini. Pengetahuan dan keterampilan mereka sering kali terbatas pada pengalaman sehari-hari tanpa pemahaman mendalam mengenai standar dan prosedur kebersihan yang

diakui secara ilmiah. Kondisi ini membutuhkan perhatian khusus untuk memastikan bahwa semua karyawan memiliki kapasitas yang memadai dalam menjalankan tugas mereka dengan standar kebersihan yang tinggi. Untuk memastikan bahwa anggota staf mengetahui cara terbaik untuk menjamin kebersihan dan keamanan makanan yang disajikan kepada klien, pelatihan sangat membantu (Dailami *et al.*, 2024). Kepatuhan karyawan dalam menjalankan SOP sanitasi dan kebersihan turut mempengaruhi peningkatan citra perusahaan (Fakhri, Supardi and Lubis, 2024).

Program pelatihan praktis dalam hygiene dan sanitasi untuk karyawan restoran sederhana bertujuan untuk mengatasi masalah tersebut. Pengabdian lainnya sudah pernah melakukan kegiatan yang sejenis dimana kegiatan tersebut bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan kompetensi para pekerja, sehingga meningkatkan kebersihan dan kenyamanan bagi para tamu di lingkungan kerja (Lubis *et al.*, 2024). Melalui pelatihan yang terstruktur dan komprehensif, diharapkan karyawan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mereka dalam menjaga kebersihan lingkungan kerja, mengelola bahan makanan dengan aman, serta mematuhi standar sanitasi yang berlaku. Dengan demikian, kualitas layanan dan keamanan pangan di restoran sederhana dapat ditingkatkan, memberikan manfaat bagi konsumen dan masyarakat secara keseluruhan.

Dosen dari Politeknik Pariwisata Batam memiliki peran penting dan sangat relevan dalam pelatihan ini. Sebagai institusi pendidikan yang memiliki fokus pada bidang pariwisata dan perhotelan, Politeknik Pariwisata Batam memiliki sumber daya manusia yang kompeten dan berpengalaman dalam standar hygiene dan sanitasi. Dosen-dosen di Politeknik Pariwisata Batam telah menguasai pengetahuan teoritis dan praktis yang mendalam mengenai praktik kebersihan dan sanitasi di industri makanan dan minuman. Dengan demikian, mereka sangat berkompeten untuk menjadi narasumber dalam pelatihan ini. Dosen ini juga sudah pernah melaksanakan pelatihan sejenis yang kemudian hasilnya dapat membantu staf

memperoleh pemahaman tentang perlengkapan dan peralatan kebersihan yang sesuai untuk area umum tempat mereka bekerja (Supardi *et al.*, 2024).

Selain itu, pengalaman dosen dalam melakukan penelitian dan pengabdian masyarakat terkait hygiene dan sanitasi menjadikan mereka pilihan ideal untuk membimbing karyawan restoran sederhana. Mereka dapat memberikan panduan yang berdasarkan pada praktik terbaik dan standar internasional yang telah teruji, serta dapat menyesuaikan materi pelatihan dengan kondisi lokal yang spesifik di Batam. Keahlian dan wawasan yang dibawa oleh dosen Politeknik Pariwisata Batam akan memastikan bahwa pelatihan ini tidak hanya memberikan pengetahuan teoretis, tetapi juga keterampilan praktis yang relevan dan dapat diterapkan langsung oleh para karyawan.

Program ini dirancang untuk memberikan pemahaman menyeluruh dan keterampilan praktis yang dapat langsung diterapkan dalam aktivitas sehari-hari di restoran. Dengan adanya program ini, diharapkan dapat tercipta budaya kebersihan yang berkelanjutan di lingkungan restoran sederhana, sehingga dapat meningkatkan kualitas pelayanan dan memberikan rasa aman bagi konsumen. Selain itu, pelatihan kerja yang konsisten juga diperlukan karena berpengaruh secara signifikan dan positif terhadap kinerja karyawan (Parhusip, Wibowo and Lubis, 2023).

Melalui pengabdian kepada masyarakat ini, kami berkomitmen untuk berkontribusi dalam peningkatan kualitas hidup masyarakat dengan memastikan makanan yang mereka konsumsi di restoran sederhana aman dan higienis. Pelatihan ini tidak hanya akan memberikan pengetahuan teoretis, tetapi juga praktik langsung yang relevan dan aplikatif, sesuai dengan kebutuhan operasional restoran sederhana. Kami yakin bahwa dengan pengembangan kapasitas yang tepat, karyawan restoran sederhana dapat menjadi garda terdepan dalam menjaga standar kebersihan dan kesehatan masyarakat.

B. Identifikasi Masalah

Rumusan masalah dalam kegiatan pengabdian ini antara lain:

1. Bagaimana tingkat pemahaman karyawan restoran sederhana mengenai hygiene dan sanitasi yang sesuai standar?
2. Seberapa sering dan seefektif apa pelatihan hygiene dan sanitasi yang diterima oleh karyawan restoran sederhana?
3. Bagaimana tingkat pemahaman karyawan restoran sederhana mengenai hygiene dan sanitasi yang sesuai standar?
4. Bagaimana tingkat pemahaman karyawan restoran sederhana mengenai hygiene dan sanitasi yang sesuai standar?

C. Pentingnya Hygiene dan Sanitasi

Hygiene dan sanitasi memegang peranan penting dalam industri makanan dan minuman karena keduanya berkaitan langsung dengan kesehatan dan keselamatan konsumen. Hygiene merujuk pada praktik-praktik yang dilakukan untuk menjaga kebersihan pribadi dan lingkungan kerja, sementara sanitasi mencakup langkah-langkah untuk mencegah kontaminasi dan penyebaran penyakit. Kombinasi yang efektif antara hygiene dan sanitasi adalah fondasi utama untuk memastikan bahwa makanan dan minuman yang disajikan aman untuk dikonsumsi.

Pertama, penerapan hygiene yang baik membantu mencegah infeksi dan penyakit yang disebabkan oleh bakteri, virus, dan mikroorganisme lainnya. Karyawan yang memahami dan mempraktikkan prinsip-prinsip dasar kebersihan, seperti mencuci tangan dengan benar dan menggunakan pakaian kerja yang bersih, dapat mengurangi risiko kontaminasi silang. Hal ini sangat penting dalam industri makanan dan minuman di mana setiap kontak dengan bahan makanan dapat menjadi titik potensial bagi penyebaran penyakit.

Kedua, sanitasi yang baik memastikan bahwa lingkungan kerja dan peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan makanan tetap bersih dan bebas

dari kontaminan. Ini melibatkan pembersihan dan desinfeksi rutin pada permukaan kerja, peralatan, dan fasilitas lainnya. Dengan menjaga standar sanitasi yang tinggi, restoran dan penyedia makanan lainnya dapat mengurangi kemungkinan terjadinya keracunan makanan yang dapat berdampak buruk pada kesehatan konsumen dan merusak reputasi bisnis.

Selain itu, penerapan hygiene dan sanitasi yang baik juga memiliki implikasi ekonomi yang signifikan. Ketika sebuah restoran atau bisnis makanan berhasil menjaga standar kebersihan yang tinggi, mereka akan mendapatkan kepercayaan konsumen. Kepercayaan ini dapat meningkatkan jumlah pelanggan yang loyal dan merekomendasikan bisnis kepada orang lain, yang pada gilirannya dapat meningkatkan pendapatan. Sebaliknya, kasus keracunan makanan atau kebersihan yang buruk dapat menyebabkan kerugian finansial yang besar, termasuk denda dari otoritas kesehatan, biaya hukum, dan penurunan jumlah pelanggan.

Lebih jauh, standar hygiene dan sanitasi yang ketat juga merupakan bagian dari kepatuhan terhadap peraturan kesehatan yang berlaku. Banyak negara memiliki regulasi ketat yang mengatur hygiene dan sanitasi dalam industri makanan dan minuman. Kepatuhan terhadap regulasi ini bukan hanya untuk menghindari sanksi hukum, tetapi juga untuk memastikan keselamatan dan kesejahteraan konsumen. Dengan mematuhi standar yang ditetapkan, bisnis dapat beroperasi dengan lebih aman dan terjamin.

Secara keseluruhan, pentingnya hygiene dan sanitasi dalam industri makanan dan minuman tidak dapat diremehkan. Kedua aspek ini adalah kunci untuk memastikan makanan yang aman dan sehat bagi konsumen, menjaga reputasi bisnis, mematuhi peraturan kesehatan, serta mendukung keberlanjutan ekonomi industri tersebut. Melalui pelatihan dan praktik yang konsisten, karyawan dapat dibekali dengan pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan untuk menjaga standar kebersihan dan keamanan pangan yang tinggi.

D. Standar Hygiene dan Sanitasi dalam Restaurant

Standar hygiene dan sanitasi dalam rumah makan merupakan pedoman penting yang dirancang untuk memastikan bahwa semua aspek operasi restoran memenuhi persyaratan kesehatan dan keselamatan. Penerapan standar ini tidak hanya bertujuan untuk melindungi konsumen dari penyakit yang disebabkan oleh makanan, tetapi juga untuk menjaga reputasi dan kelangsungan bisnis rumah makan.

Pertama, standar hygiene dalam rumah makan mencakup kebersihan pribadi karyawan. Ini melibatkan kebiasaan mencuci tangan dengan benar, menggunakan pakaian kerja yang bersih, dan menjaga kebersihan pribadi. Karyawan harus mencuci tangan secara rutin, terutama setelah menggunakan toilet, menangani bahan mentah, atau melakukan tugas-tugas yang dapat menyebabkan kontaminasi. Selain itu, penggunaan sarung tangan dan penutup kepala sering diwajibkan untuk mencegah rambut atau kotoran lainnya masuk ke dalam makanan. Karyawan juga harus memastikan bahwa kuku tangan pendek dan bersih, serta tidak mengenakan perhiasan yang dapat menjadi sumber kontaminasi.

Kedua, standar sanitasi melibatkan pembersihan dan desinfeksi rutin pada semua permukaan yang bersentuhan dengan makanan, seperti meja kerja, alat masak, dan peralatan makan. Sanitasi yang baik mengharuskan penggunaan deterjen dan disinfektan yang tepat untuk menghilangkan kotoran dan mikroorganisme. Permukaan kerja harus dibersihkan sebelum dan setelah digunakan, dan peralatan harus dicuci dan disterilkan secara menyeluruh. Pendingin dan penyimpanan makanan juga harus dijaga pada suhu yang sesuai untuk mencegah pertumbuhan bakteri. Suhu penyimpanan yang tidak tepat dapat menyebabkan makanan cepat rusak dan berisiko menimbulkan penyakit.

Selanjutnya, manajemen limbah yang efektif juga merupakan bagian penting dari standar sanitasi. Rumah makan harus memiliki sistem pengelolaan limbah yang efisien untuk memastikan bahwa sisa makanan dan limbah lainnya tidak menumpuk dan menjadi tempat berkembang biaknya bakteri dan hama.

Tempat sampah harus ditutup rapat dan dibersihkan secara rutin, serta ditempatkan di lokasi yang terpisah dari area pengolahan makanan. Selain itu, rumah makan harus memiliki prosedur yang jelas untuk penanganan limbah berbahaya, seperti minyak goreng bekas dan bahan kimia pembersih, agar tidak mencemari lingkungan.

Selain itu, pelatihan dan edukasi karyawan mengenai hygiene dan sanitasi merupakan bagian penting dari standar ini. Karyawan harus diberi pelatihan yang memadai tentang praktik kebersihan dan sanitasi, termasuk cara yang benar dalam mencuci tangan, teknik pembersihan dan desinfeksi, serta prosedur penanganan makanan yang aman. Pelatihan ini harus dilakukan secara rutin untuk memastikan bahwa semua karyawan tetap memahami dan mengikuti prosedur yang telah ditetapkan.

Standar hygiene dan sanitasi juga mencakup pemantauan dan inspeksi berkala untuk memastikan bahwa semua prosedur diikuti dengan benar. Manajemen rumah makan harus melakukan inspeksi rutin dan audit internal untuk mengevaluasi kepatuhan terhadap standar hygiene dan sanitasi. Temuan dari inspeksi ini harus digunakan untuk mengidentifikasi area yang memerlukan perbaikan dan untuk meningkatkan praktik kebersihan secara keseluruhan.

Secara keseluruhan, penerapan standar hygiene dan sanitasi dalam rumah makan adalah langkah krusial untuk memastikan keselamatan makanan dan kesehatan konsumen. Dengan mematuhi standar ini, rumah makan dapat mengurangi risiko penyakit yang ditularkan melalui makanan, menjaga reputasi bisnis, dan memenuhi persyaratan regulasi kesehatan. Pelatihan yang berkelanjutan, praktik kebersihan yang ketat, dan pemantauan yang rutin adalah elemen kunci dalam menjaga standar hygiene dan sanitasi yang tinggi di rumah makan.

BAB II GAMBARAN UMUM MASYARAKAT MITRA

Rumah Makan Sederhana yang terletak di Jl. Harbour Bay, Sungai Jodoh, Batam, merupakan salah satu tempat makan yang populer di daerah tersebut. Karyawan yang bekerja di rumah makan ini terdiri dari individu yang beragam dalam hal usia, latar belakang pendidikan, dan pengalaman kerja. Mayoritas karyawan berada dalam rentang usia 18 hingga 40 tahun dan memiliki pendidikan terakhir SMA atau sederajat. Mereka umumnya berasal dari latar belakang ekonomi menengah ke bawah dan bekerja untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari.

Lingkungan kerja di Rumah Makan Sederhana cenderung sibuk, terutama selama jam makan siang dan malam, yang merupakan puncak pelayanan. Karyawan diharuskan untuk bekerja dalam tim dengan ritme kerja yang cepat dan penuh tekanan. Mereka bertanggung jawab atas berbagai tugas, mulai dari persiapan makanan, penyajian, hingga pembersihan dan pemeliharaan kebersihan area makan.

Motivasi kerja karyawan umumnya didorong oleh kebutuhan ekonomi dan keinginan untuk meningkatkan keterampilan serta peluang karir mereka di masa depan. Mereka juga menunjukkan antusiasme dalam mempelajari praktik-praktik baru yang dapat meningkatkan kinerja dan kualitas layanan di rumah makan. Namun, tantangan yang dihadapi adalah kurangnya pelatihan formal mengenai hygiene dan sanitasi, serta tingginya tingkat perputaran karyawan yang sering kali menyebabkan kesulitan dalam menjaga konsistensi standar operasional.



Gambar 1. Tampak Depan Pantai RM Sederhana Harbour Bay

Visi dan Misi Rumah Makan Sederhana

Visi:

Menjadi rumah makan terkemuka di Batam yang dikenal dengan kebersihan, keamanan pangan, dan kualitas layanan yang tinggi, serta menjadi pilihan utama bagi masyarakat dalam memenuhi kebutuhan makanan sehari-hari.

Misi:

1. Menyediakan makanan yang lezat, sehat, dan higienis dengan harga yang terjangkau bagi semua kalangan masyarakat.
2. Mengutamakan kebersihan dan sanitasi dalam setiap aspek operasional, mulai dari pengolahan makanan hingga penyajian kepada pelanggan.
3. Memberikan pelayanan yang ramah, cepat, dan profesional kepada setiap pelanggan, sehingga menciptakan pengalaman makan yang menyenangkan dan memuaskan.
4. Meningkatkan kompetensi dan kesejahteraan karyawan melalui pelatihan dan pengembangan keterampilan yang berkelanjutan.
5. Berkontribusi pada kesehatan masyarakat dengan memastikan bahwa setiap makanan yang disajikan memenuhi standar kebersihan dan keamanan pangan yang tinggi.
6. Dengan visi dan misi ini, Rumah Makan Sederhana berkomitmen untuk terus meningkatkan kualitas layanan dan kebersihan guna memberikan pengalaman makan yang terbaik bagi para pelanggan, serta mendukung kesehatan dan kesejahteraan karyawan dan masyarakat sekitar.

A. Tujuan Kegiatan

Tujuan Utama: Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan karyawan restoran sederhana di Batam dalam hal hygiene dan sanitasi, sehingga mereka dapat menjaga kebersihan dan keamanan pangan dengan standar yang tinggi.

Tujuan Khusus:

a) Sosialisasi:

1. Memberikan Pemahaman yang Mendalam tentang Konsep Dasar Hygiene

dan Sanitasi kepada Karyawan: Melalui sosialisasi, karyawan akan mendapatkan pemahaman mendalam tentang pentingnya hygiene dan sanitasi dalam operasional restoran. Pengetahuan ini mencakup konsep dasar, prinsip-prinsip, dan alasan mengapa kebersihan dan sanitasi sangat penting dalam mencegah penyakit yang disebabkan oleh makanan.

2. Menjelaskan Pentingnya Penerapan Standar Kebersihan di Restoran Sederhana: Sosialisasi akan menekankan pentingnya penerapan standar kebersihan dan bagaimana hal tersebut dapat mempengaruhi kesehatan pelanggan, reputasi bisnis, dan keselamatan karyawan. Tujuannya adalah untuk menanamkan kesadaran akan dampak positif dari praktik kebersihan yang baik.
3. Memastikan Bahwa Karyawan Memahami Prosedur yang Harus Diikuti untuk Menjaga Kebersihan dan Keamanan Pangan: Karyawan akan dilatih tentang prosedur operasional standar (SOP) yang harus diikuti dalam menjaga kebersihan dan keamanan pangan, termasuk cara mencuci tangan yang benar, penggunaan alat pelindung diri, dan teknik pembersihan serta desinfeksi yang tepat.

b) Praktek:

1. Memastikan Karyawan Dapat Menerapkan Pengetahuan yang Diperoleh dalam Situasi Kerja Nyata: Setelah sosialisasi, karyawan akan diberikan kesempatan untuk menerapkan pengetahuan yang mereka peroleh dalam lingkungan kerja mereka. Tujuannya adalah untuk memastikan bahwa mereka tidak hanya memahami teori tetapi juga dapat mengimplementasikannya dalam praktik sehari-hari.
2. Melatih Karyawan dalam Teknik-teknik Pembersihan dan Penanganan Bahan Makanan yang Aman: Pelatihan praktis akan mencakup demonstrasi dan latihan langsung tentang teknik pembersihan yang efektif, penanganan bahan makanan yang aman, serta metode penyimpanan yang sesuai untuk mencegah kontaminasi.
3. Memastikan Bahwa Karyawan Dapat Mengidentifikasi dan Mengatasi Risiko

Kontaminasi dalam Lingkungan Kerja Mereka: Karyawan akan diajarkan cara mengidentifikasi potensi risiko kontaminasi dalam operasional sehari-hari dan langkah-langkah yang harus diambil untuk mengatasi masalah tersebut. Ini termasuk pengelolaan limbah, pemeliharaan kebersihan alat dan peralatan, serta pemantauan suhu penyimpanan makanan.

4. Mendorong Budaya Kebersihan yang Berkelanjutan di Antara Karyawan Restoran Sederhana: Kegiatan ini juga bertujuan untuk menciptakan budaya kebersihan yang berkelanjutan di lingkungan restoran. Karyawan akan diajarkan pentingnya kebersihan sebagai bagian dari rutinitas harian dan bagaimana mereka dapat berkontribusi untuk menjaga standar kebersihan yang tinggi secara terus-menerus.

B. Manfaat

Pelatihan hygiene dan sanitasi untuk karyawan restoran sederhana di Batam memiliki berbagai manfaat yang signifikan, baik bagi karyawan, pelanggan, maupun masyarakat luas. Berikut adalah manfaat dari kegiatan pengabdian tersebut:

1. Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Karyawan:

Karyawan akan memperoleh pengetahuan yang mendalam tentang konsep dasar dan pentingnya hygiene dan sanitasi dalam operasional restoran. Mereka akan dilatih dalam teknik-teknik pembersihan yang efektif dan penanganan bahan makanan yang aman, sehingga dapat mengurangi risiko kontaminasi dan penyebaran penyakit. Hal ini sejalan dengan pengabdian sebelumnya yang menyatakan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan dan pemahaman pada karyawan setelah mendapatkan pelatihan hygiene dan sanitasi (Dewi *et al.*, 2020).

2. Peningkatan Kualitas Layanan:

Dengan pengetahuan dan keterampilan yang lebih baik, karyawan dapat memberikan layanan yang lebih baik dan higienis kepada pelanggan. Hal ini akan

meningkatkan kepuasan pelanggan dan kepercayaan terhadap restoran, yang pada gilirannya dapat meningkatkan jumlah pelanggan dan pendapatan.

3. Keamanan Pangan yang Lebih Baik:

Pelatihan ini akan membantu memastikan bahwa makanan yang disajikan di restoran sederhana memenuhi standar kebersihan dan keamanan pangan. Dengan mengurangi risiko kontaminasi, restoran dapat mencegah terjadinya penyakit yang ditularkan melalui makanan, yang sangat penting bagi kesehatan pelanggan.

4. Meningkatkan Reputasi Restoran:

Restoran yang dikenal karena menjaga standar kebersihan dan sanitasi yang tinggi akan mendapatkan reputasi yang baik di mata pelanggan dan masyarakat. Reputasi yang baik ini dapat menjadi keunggulan kompetitif dan membantu menarik lebih banyak pelanggan.

5. Peningkatan Kesadaran dan Kepedulian Karyawan terhadap Kebersihan:

Karyawan akan lebih sadar akan pentingnya kebersihan dan sanitasi dalam pekerjaan sehari-hari mereka. Pelatihan ini juga akan mendorong karyawan untuk secara aktif menjaga kebersihan diri dan lingkungan kerja mereka, menciptakan budaya kebersihan yang berkelanjutan.

6. Pengembangan Profesional Karyawan:

Dengan mendapatkan pelatihan formal, karyawan dapat meningkatkan keterampilan dan kompetensi mereka, yang dapat membuka peluang karir yang lebih baik di masa depan. Karyawan yang terampil dan terlatih akan lebih dihargai dan memiliki kesempatan lebih besar untuk promosi atau mendapatkan pekerjaan yang lebih baik.

BAB III METODE PELAKSANAAN

A. Bentuk Kegiatan

Kegiatan pengabdian yang direncanakan bertujuan untuk meningkatkan praktik hygiene dan sanitasi di restoran sederhana di Jl. Harbour Bay, Sungai Jodoh, Batam, melalui pendekatan yang terstruktur dan komprehensif. Program ini akan dimulai dengan tahap sosialisasi, di mana karyawan akan diperkenalkan pada konsep dasar tentang pentingnya kebersihan dan sanitasi dalam industri makanan. Materi sosialisasi akan mencakup penjelasan mengenai risiko kontaminasi makanan, standar sanitasi yang berlaku, dan pentingnya keamanan pangan bagi kesehatan publik.

Setelah sesi sosialisasi, kegiatan akan melanjutkan dengan tahap pelatihan praktis. Karyawan akan dilibatkan dalam demonstrasi langsung tentang teknik-teknik pembersihan peralatan dan area kerja, pengelolaan limbah, serta prosedur sanitasi yang tepat. Mereka akan mendapatkan kesempatan untuk mempraktikkan keterampilan ini dalam situasi nyata di restoran, yang akan dipandu oleh dosen dan ahli yang terampil dalam bidang kebersihan makanan.

Selain itu, kegiatan ini juga akan menyelenggarakan sesi diskusi interaktif untuk membangun pemahaman yang lebih dalam mengenai masalah-masalah spesifik yang dihadapi oleh restoran sederhana di Batam. Diskusi ini akan melibatkan pertukaran pengalaman dan solusi antara karyawan, dosen, dan praktisi industri, sehingga menciptakan lingkungan kolaboratif yang mendukung penerapan praktik terbaik dalam kebersihan dan sanitasi.

Selama dan setelah pelaksanaan kegiatan, akan dilakukan evaluasi terstruktur untuk mengukur pemahaman dan keterampilan baru yang diperoleh karyawan, serta dampak dari implementasi praktik kebersihan yang ditingkatkan di restoran. Hasil evaluasi ini akan digunakan untuk memperbaiki dan mengadaptasi pendekatan pelatihan sesuai dengan kebutuhan spesifik dari restoran sederhana tersebut, sehingga memastikan keberlanjutan dari perbaikan yang dicapai dalam jangka panjang. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan

standar kebersihan di restoran sederhana, tetapi juga untuk membangun kapasitas dan kemandirian yang berkelanjutan dalam manajemen hygiene dan sanitasi di kalangan karyawan.

B. Sasaran

Sasaran kegiatan pengabdian ini adalah karyawan restoran sederhana yang berlokasi di Jl. Harbour Bay, Sungai Jodoh, Batam. Fokus utama adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mereka dalam praktik hygiene dan sanitasi makanan. Para karyawan akan dilatih untuk memahami konsep dasar tentang kebersihan dan keamanan pangan, termasuk risiko kontaminasi dan praktik sanitasi yang diperlukan. Selain itu, kegiatan ini bertujuan untuk mengembangkan keterampilan praktis mereka dalam melakukan pembersihan peralatan, pengelolaan limbah, serta menjalankan prosedur sanitasi yang tepat di lingkungan kerja mereka. Dengan pendekatan yang terstruktur dan praktis, diharapkan para karyawan dapat meningkatkan kemampuan mereka dalam menjaga standar kebersihan yang tinggi, sehingga memberikan manfaat langsung dalam menjaga kesehatan masyarakat yang menjadi konsumen mereka.

C. Langkah-langkah Kegiatan

Langkah-langkah kegiatan pengabdian ini dapat dijelaskan secara rinci sebagai berikut:

- 1) **Persiapan Awal** : Sebelum pelaksanaan, tim pengabdian akan melakukan persiapan awal yang meliputi koordinasi dengan manajemen restoran sederhana di Jl. Harbour Bay, Sungai Jodoh, Batam. Persiapan ini mencakup penyusunan jadwal pelatihan, identifikasi kebutuhan pelatihan karyawan, dan penyiapan materi serta metode yang akan digunakan.
- 2) **Sosialisasi dan Pendekatan Awal**: Kegiatan akan dimulai dengan sesi sosialisasi dan pendekatan awal kepada karyawan. Tim pengabdian akan memperkenalkan tujuan dan manfaat dari pelatihan hygiene dan sanitasi. Hal ini dilakukan untuk

membangun kesadaran dan motivasi yang kuat di antara karyawan terhadap pentingnya menjaga kebersihan dalam lingkungan kerja restoran.

- 3) Pemberian Materi Teori : Sesuai dengan rencana pelatihan, materi teori tentang hygiene dan sanitasi akan disampaikan kepada karyawan. Materi ini mencakup konsep dasar hygiene makanan, risiko kontaminasi, serta standar sanitasi yang berlaku. Para karyawan akan diberikan pemahaman mendalam mengenai praktik-praktik yang harus mereka terapkan dalam kegiatan sehari-hari di restoran.
- 4) Demonstrasi dan Praktik Lapangan : Langkah selanjutnya adalah melakukan demonstrasi dan praktik lapangan langsung di area kerja restoran. Tim pengabdian akan memberikan contoh konkret dalam membersihkan peralatan makanan, pengelolaan limbah, dan penerapan prosedur sanitasi yang benar. Karyawan akan diberi kesempatan untuk berlatih langsung di bawah bimbingan para pengajar.
- 5) Evaluasi dan Umpan Balik : Setelah sesi pelatihan, akan dilakukan evaluasi untuk mengukur pemahaman dan kemampuan karyawan dalam menerapkan praktik-praktik yang telah diajarkan. Umpan balik dari karyawan juga akan dikumpulkan untuk mengevaluasi efektivitas pelatihan dan mendeteksi area-area yang perlu diperbaiki atau ditingkatkan.
- 6) Pemantauan dan Tindak Lanjut : Tim pengabdian akan melakukan pemantauan terhadap praktik kebersihan di restoran dalam jangka waktu tertentu setelah pelatihan. Ini bertujuan untuk memastikan bahwa praktik-praktik sanitasi yang telah diajarkan tetap terjaga dan diterapkan secara konsisten. Tindak lanjut seperti konsultasi tambahan atau sesi pelatihan ulang dapat dilakukan jika diperlukan.
- 7) Pelaporan dan Dokumentasi : Selama dan setelah kegiatan, tim pengabdian akan membuat laporan yang mencatat semua aktivitas yang dilakukan, hasil evaluasi, serta rekomendasi untuk kegiatan lanjutan atau perbaikan. Dokumentasi ini penting untuk melacak progres dan membagikan pembelajaran kepada pihak terkait lainnya.

D. Faktor Pendukung dan Penghambat

Faktor Pendukung:

1. **Komitmen Manajemen Restoran:** Komitmen yang kuat dari manajemen restoran terhadap peningkatan standar kebersihan dan sanitasi akan sangat mendukung keberhasilan kegiatan. Manajemen yang proaktif dalam menyediakan waktu, sumber daya, dan dukungan untuk pelatihan akan membantu menciptakan lingkungan kerja yang kondusif untuk perubahan positif.
2. **Partisipasi Aktif Karyawan:** Partisipasi dan keterlibatan aktif karyawan dalam seluruh tahapan kegiatan, mulai dari sosialisasi hingga praktik lapangan, merupakan faktor penting. Semakin besar motivasi dan kesadaran karyawan terhadap pentingnya kebersihan makanan, semakin efektif penerapan praktik-praktik sanitasi di tempat kerja.
3. **Ketersediaan Sumber Daya dan Materi Pelatihan:** Ketersediaan sumber daya seperti materi pelatihan yang relevan, peralatan demonstrasi, dan bahan-bahan edukatif tentang hygiene dan sanitasi akan mendukung kelancaran kegiatan. Pemilihan metode pembelajaran yang sesuai dengan kebutuhan karyawan juga dapat meningkatkan efektivitas pelatihan.
4. **Pemahaman Budaya dan Konteks Lokal:** Memahami budaya dan konteks lokal restoran serta karyawan akan membantu tim pengabdian dalam merancang pendekatan yang tepat. Mengintegrasikan nilai-nilai lokal dalam materi pelatihan dapat mempermudah penerimaan dan implementasi praktik-praktik kebersihan yang diajarkan.
5. **Kerjasama dan Dukungan Institusional:** Dukungan dari institusi pendidikan atau organisasi yang mengelola kegiatan pengabdian, seperti Politeknik Pariwisata Batam, dalam hal perencanaan, koordinasi, dan monitoring juga akan menjadi faktor pendukung. Kerjasama yang baik antara berbagai pihak terlibat dapat memperkuat implementasi kegiatan.

Faktor Penghambat:

1. **Ketidakersediaan Waktu dan Keterbatasan Sumber Daya:** Keterbatasan waktu dan sumber daya merupakan salah satu faktor penghambat utama. Restoran mungkin memiliki jadwal yang padat atau karyawan yang sibuk, sehingga sulit untuk menemukan waktu yang tepat untuk melaksanakan pelatihan dan praktik lapangan.
2. **Kurangnya Kesadaran dan Motivasi Karyawan:** Kurangnya kesadaran akan pentingnya kebersihan dan sanitasi makanan, serta kurangnya motivasi untuk berpartisipasi aktif dalam kegiatan pelatihan dapat menghambat keberhasilan program. Ini dapat disebabkan oleh faktor budaya, tingkat pendidikan, atau pengalaman sebelumnya yang kurang mendukung.
3. **Resistensi terhadap Perubahan:** Beberapa karyawan mungkin mengalami resistensi terhadap perubahan praktik kerja yang telah terbiasa dilakukan dalam operasi sehari-hari. Perubahan dalam kebiasaan atau prosedur kerja sering kali memerlukan waktu dan upaya tambahan untuk mengatasi resistensi ini.
4. **Ketidakpastian Ekonomi dan Kondisi Lingkungan:** Kondisi ekonomi yang tidak stabil atau situasi lingkungan yang tidak kondusif, seperti masalah keamanan atau kesehatan masyarakat, dapat menjadi penghambat dalam pelaksanaan kegiatan. Faktor-faktor ini dapat mempengaruhi ketersediaan sumber daya dan motivasi untuk berpartisipasi.
5. **Keterbatasan Infrastruktur dan Teknologi:** Keterbatasan infrastruktur seperti fasilitas air bersih, sanitasi yang memadai, atau teknologi untuk pengelolaan limbah juga dapat menjadi penghambat. Infrastruktur yang tidak memadai dapat menghambat penerapan praktik sanitasi yang efektif di lingkungan restoran.

Dengan mempertimbangkan faktor-faktor pendukung dan penghambat ini secara komprehensif, tim pengabdian dapat merencanakan strategi yang lebih efektif untuk

meningkatkan keberhasilan dan dampak dari kegiatan pengabdian di restoran sederhana tersebut.

E. Rincian Penggunaan Anggaran Dana Kegiatan PkM

RINCIAN ANGGARAN DANA KEGIATAN PENGABDIAN

No	Jenis Pembiayaan	Item	Satuan	Biaya Satuan	Total (Rp)
1	ATK	10	Eksemplar	20.000	200.000
2	Honor Narasumber	2	Orang	450.000	900.000
3	Transportasi Darat	4	PP	100.000	400.000
4	Snack	20	Orang	15.000	300.000
5	Aqua	3	dus	40.000	120.000
6	Dokumentasi Pelaporan	1	Eksemplar	80.000	80.000
Total					2.000.000

BAB IV HASIL DAN POTENSI KEBERLANJUTAN

A. Hasil Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengabdian pada masyarakat merupakan aspek dari Tri Dharma Perguruan Tinggi yang merupakan tanggung jawab para dosen, selain mengajar dan melakukan penelitian. Tujuan dari kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah untuk memberikan pelatihan praktis bagi para karyawan RM Sederhana terutama dalam hal pengembangan kapasitas mereka di bidang hygiene dan sanitasi. Kegiatan ini dijadwalkan berlangsung selama satu hari pada tanggal Rabu, 22 Mei 2024, mulai dari pukul 08:00 hingga 16:00 WIB. Pelaksanaan kegiatan PKM ini dipimpin oleh empat tim dosen pengabdian dari Politeknik Pariwisata Batam dengan dukungan dari Bagian Kerjasama dan PUSLITABMAS Politeknik Pariwisata Batam. Dari hasil pengabdian ini, terlihat bahwa para karyawan dari Restoran RM Sederhana di Jl. Harbour Bay, Sungai Jodoh, Batam, menunjukkan antusiasme yang tinggi dalam menerima ilmu baru mengenai hygiene dan sanitasi. Mereka aktif bertanya dan berdiskusi dengan narasumber terkait materi yang disampaikan, menunjukkan ketertarikan mereka dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam menjaga kebersihan dan keamanan pangan di tempat kerja mereka. Partisipasi aktif ini memperkuat efektivitas program pelatihan, memastikan bahwa pengetahuan yang diberikan tidak hanya diterima secara pasif tetapi juga dipahami secara mendalam untuk diterapkan dalam praktik sehari-hari.

Pengabdian ini memberikan dampak positif yang signifikan bagi karyawan, terutama bagi mereka yang baru memulai karir pada Restoran RM Sederhana di Jl. Harbour Bay, Sungai Jodoh, Batam. Bagi karyawan baru, program pelatihan mengenai hygiene dan sanitasi memberikan fondasi yang kokoh dalam memahami pentingnya standar kebersihan dalam industri makanan dan minuman. Mereka tidak hanya memperoleh pengetahuan teoritis yang mendalam, tetapi juga keterampilan praktis yang langsung dapat diterapkan dalam tugas sehari-hari mereka.

Dengan adanya pelatihan ini, karyawan baru dapat mengembangkan kesadaran yang lebih tinggi terhadap pentingnya menjaga kebersihan dalam setiap aspek operasional restoran. Mereka belajar untuk mengidentifikasi risiko kontaminasi dan memahami langkah-langkah preventif yang efektif. Selain itu, partisipasi aktif dalam pelatihan juga membantu mereka membangun rasa percaya diri dalam menghadapi tantangan sehari-hari di lingkungan kerja yang sibuk dan dinamis. Secara keseluruhan, pengabdian ini tidak hanya meningkatkan kualitas layanan yang diberikan kepada pelanggan melalui penerapan standar kebersihan yang lebih tinggi, tetapi juga memberikan fondasi yang kuat bagi karyawan baru untuk tumbuh dan berkembang dalam karir mereka di industri makanan dan minuman.

B. Pembahasan Hasil Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dengan memaksimalkan fasilitas yang tersedia, termasuk ruang makan VIP yang disiapkan khusus. Ruang ini dilengkapi dengan proyektor, laptop, dan layar yang mendukung presentasi materi secara optimal bagi para peserta. Penggunaan teknologi ini memungkinkan narasumber untuk dengan mudah menyampaikan informasi terkait hygiene dan sanitasi kepada para karyawan RM Sederhana di Jl. Harbour Bay, Sungai Jodoh, Batam.

Keberadaan proyektor dan layar memfasilitasi visualisasi materi dengan jelas dan menarik, sehingga memudahkan para peserta untuk memahami setiap detail yang disampaikan. Laptop yang tersedia juga memungkinkan narasumber untuk menampilkan slide presentasi dan video pendukung yang memperkaya pengalaman belajar peserta. Dengan demikian, penggunaan teknologi dalam kegiatan ini tidak hanya meningkatkan efektivitas penyampaian materi, tetapi juga memastikan bahwa peserta dapat mengikuti dan memahami dengan baik setiap aspek yang diajarkan selama pelatihan.



Gambar 1. Para Pemateri Kegiatan PKM

Pada tahap berikutnya kegiatan yang dilakukan berupa pelatihan praktis.

- 1) **Persiapan Materi dan Peralatan:** Sebelum kegiatan dimulai, panitia melakukan persiapan dengan menyusun materi presentasi tentang hygiene dan sanitasi. Peralatan seperti proyektor, laptop, dan layar dipersiapkan untuk memastikan kelancaran dalam menyampaikan materi kepada peserta. Namun, saat kegiatan berlangsung, terjadi kendala teknis dimana peralatan yang dipersiapkan tidak mendukung dengan baik, yang mengakibatkan beberapa hambatan dalam penyampaian materi.
- 2) **Izin Resmi dari Pemilik RM Sederhana:** Sebelum memulai kegiatan, panitia memastikan telah meminta izin resmi kepada pemilik RM Sederhana yang berlokasi di Jl. Harbour Bay, Sungai Jodoh, Batam. Izin ini penting untuk memastikan bahwa kegiatan dapat dilaksanakan dengan dukungan penuh dari manajemen tempat tersebut.

- 3) **Moderator dan Pembuka Acara:** Acara dibuka oleh Bu Arina Luthfini Lubis sebagai moderator. Beliau memulai kegiatan dengan menyambut para peserta dan menjelaskan agenda serta tujuan dari kegiatan pelatihan tentang hygiene dan sanitasi.
- 4) **Pembicara Utama: Bapak Supardi.** Bapak Supardi, sebagai pembicara utama, menyampaikan materi tentang pentingnya menjaga kebersihan dan sanitasi di lingkungan kerja, khususnya dalam konteks restoran. Beliau membahas standar kebersihan yang harus dijunjung tinggi oleh para karyawan RM Sederhana agar dapat memastikan keamanan pangan yang disajikan kepada pelanggan.
- 5) **Pembicara Tamu: Bapak Andi Mapisangka:** Selanjutnya, Bapak Andi Mapisangka sebagai pembicara tamu turut memaparkan pentingnya menjaga kebersihan diri sebagai karyawan. Beliau memberikan perspektif tambahan mengenai betapa pentingnya peran individu dalam menjaga kebersihan pribadi sebagai bagian dari tim kerja dalam restoran.
- 6) **Sesi Tanya Jawab yang Dipandu oleh Bu Zahara Fatimah:** Setelah penyampaian materi oleh kedua pembicara, Bu Zahara Fatimah memandu sesi tanya jawab dengan peserta. Sesi ini bertujuan untuk memberikan kesempatan kepada peserta untuk bertanya, memperjelas, atau berdiskusi lebih lanjut mengenai topik yang telah disampaikan. Bu Zahara memastikan bahwa setiap pertanyaan dari peserta dijawab dengan jelas dan memfasilitasi diskusi yang produktif.

C. Potensi Keberlanjutan

Potensi keberlanjutan kegiatan pelatihan tentang hygiene dan sanitasi di RM Sederhana, Jl. Harbour Bay, Sungai Jodoh, Batam, sangatlah besar mengingat beberapa faktor penting yang dapat mendukung berkelanjutan dan manfaat jangka panjang dari kegiatan ini.

Pertama, kegiatan ini dapat menjadi awal dari upaya yang berkelanjutan dalam meningkatkan standar kebersihan dan sanitasi di tempat kerja. Dengan

adanya pemahaman yang lebih baik tentang pentingnya menjaga kebersihan dari para karyawan, diharapkan mereka dapat mengimplementasikan praktik-praktik ini secara konsisten dalam setiap aspek pekerjaan mereka, termasuk dalam persiapan makanan dan pelayanan kepada pelanggan.

Kedua, dukungan dari manajemen RM Sederhana sangat penting dalam memastikan keberlanjutan kegiatan ini. Dengan dukungan yang kuat dari manajemen, baik dalam penyediaan waktu untuk pelatihan, fasilitas, dan sumber daya lainnya, kegiatan ini dapat dijadwalkan secara berkala atau bahkan menjadi bagian dari program pelatihan rutin bagi karyawan baru dan yang sudah ada.

Selain itu, respons positif dari para karyawan, seperti antusiasme dalam mengikuti kegiatan dan aktif bertanya, merupakan indikasi bahwa mereka menghargai nilai dari pelatihan ini. Hal ini menciptakan lingkungan di mana pembelajaran dan peningkatan terus menerus didorong dan diapresiasi.

Keberlanjutan kegiatan ini juga dapat diperkuat melalui evaluasi berkala terhadap implementasi praktik kebersihan oleh karyawan. Dengan mengidentifikasi area-area yang perlu ditingkatkan dan memberikan umpan balik secara terstruktur, RM Sederhana dapat terus meningkatkan standar kebersihan mereka dengan cara yang berkelanjutan dan efektif.

Secara keseluruhan, potensi keberlanjutan kegiatan ini tidak hanya memperbaiki praktik kebersihan di RM Sederhana, tetapi juga meningkatkan kualitas layanan dan kepercayaan pelanggan. Dengan memperkuat komitmen terhadap kebersihan dan sanitasi, RM Sederhana dapat membedakan diri mereka di pasar sebagai tempat yang tidak hanya menyajikan makanan berkualitas, tetapi juga diolah dengan standar kebersihan yang tinggi dan terjaga.

D. Dokumentasi Kegiatan



Pembicara utama: Pak Supardi memberikan materi tentang Hygiene dan Sanitasi kepada para karyawan. Para peserta terlihat menyimak dengan seksama uraian materi yang disampaikan oleh beliau.



Pembicara tamu: Bapak Andi Mapisangka sedang memberi arahan kepada para karyawan untuk tidak hanya menjaga lingkungan tempat mereka bekerja, namun juga kebersihan pribadi mereka agar pelanggan merasa senang dilayani oleh mereka.



Terlihat Bu Zahara dan Bu Arina ikut menyimak apa yang disampaikan oleh pemateri utama.



Berfoto bersama dengan seluruh jajaran karyawan dan dosen yang terlibat dalam kegiatan PKM ini.

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Kegiatan pelatihan tentang hygiene dan sanitasi di RM Sederhana, Jl. Harbour Bay, Sungai Jodoh, Batam, merupakan langkah awal yang positif dalam meningkatkan kesadaran dan praktik kebersihan di lingkungan kerja. Melalui kegiatan ini, para karyawan mendapatkan pemahaman yang lebih baik tentang pentingnya menjaga kebersihan diri dan lingkungan kerja, khususnya dalam konteks industri makanan dan minuman.

Antusiasme para karyawan dalam mengikuti kegiatan, aktif bertanya, dan berinteraksi dengan narasumber menunjukkan tingkat keterlibatan yang baik. Hal ini menjadi modal berharga untuk memastikan implementasi praktik kebersihan yang konsisten dan berkelanjutan di RM Sederhana.

Dukungan dari manajemen RM Sederhana dalam menyediakan fasilitas dan waktu untuk kegiatan ini memberikan indikasi bahwa mereka serius dalam meningkatkan standar operasional mereka. Keberlanjutan kegiatan ini dapat diharapkan melalui integrasi pelatihan kebersihan sebagai bagian dari program pelatihan rutin bagi karyawan baru dan yang sudah ada.

Dengan mempertimbangkan respons positif dari para karyawan dan manajemen, serta potensi untuk evaluasi dan perbaikan terus menerus, kegiatan ini tidak hanya memberikan manfaat langsung dalam meningkatkan kebersihan di RM Sederhana, tetapi juga menghadirkan dampak positif dalam kualitas layanan dan citra publik mereka di pasar.

B. Saran

Berikut adalah beberapa saran untuk pengembangan kegiatan pengabdian di masa mendatang:

a) Diversifikasi Materi: Selain hygiene dan sanitasi, dapat mempertimbangkan untuk mengintegrasikan topik-topik seperti keamanan pangan, manajemen

limbah, atau keberlanjutan lingkungan. Ini akan membantu memperluas pengetahuan karyawan dalam berbagai aspek yang relevan dengan industri makanan dan minuman.

- b) Penggunaan Teknologi yang Handal:** Pastikan peralatan presentasi seperti proyektor, laptop, dan layar sudah diuji coba sebelum acara untuk menghindari kendala teknis saat kegiatan berlangsung.
- c) Keterlibatan Pembicara yang Beragam:** Undang lebih banyak pembicara dari berbagai bidang terkait, seperti ahli keamanan pangan atau pakar dalam manajemen limbah. Hal ini dapat memberikan sudut pandang yang lebih luas dan mendalam kepada karyawan.
- d) Penekanan pada Implementasi:** Setelah pelatihan, berikan waktu untuk karyawan untuk menerapkan langsung apa yang mereka pelajari. Misalnya, dengan melakukan inspeksi rutin atau mengimplementasikan prosedur kebersihan yang baru.
- e) Evaluasi dan Umpan Balik:** Selalu penting untuk melakukan evaluasi terhadap kegiatan yang telah dilaksanakan. Dapatkan umpan balik dari karyawan tentang kebermanfaatan acara dan area mana yang masih perlu ditingkatkan.
- f) Penguatan Kemitraan:** Pastikan hubungan baik dengan manajemen RM Sederhana atau pihak terkait. Ini akan mendukung kelancaran dan kesinambungan kegiatan pengabdian di masa depan.
- g) Integrasi dalam Program Pelatihan Berkelanjutan:** Jadikan kegiatan ini sebagai bagian dari program pelatihan rutin, sehingga pengajaran tentang kebersihan dan sanitasi tidak sekadar menjadi satu kali acara, tetapi menjadi budaya di tempat kerja.

C. Rekomendasi kegiatan

Berikut adalah beberapa rekomendasi untuk pengembangan kegiatan pengabdian di masa mendatang:

- a. Penyusunan Rencana Strategis:** Mulailah dengan merumuskan rencana strategis yang jelas untuk kegiatan PKM. Hal ini termasuk identifikasi tujuan

jangka panjang dan pendek, sasaran yang spesifik, serta metode evaluasi untuk mengukur keberhasilan dan dampak dari setiap kegiatan.

- b. **Kolaborasi dengan Pihak Eksternal:** Tingkatkan kolaborasi dengan pihak eksternal seperti industri, komunitas lokal, atau lembaga pemerintah. Kolaborasi ini dapat memperluas jangkauan kegiatan PKM serta meningkatkan relevansi dan keberlanjutan dari proyek yang dilaksanakan.
- c. **Fokus pada Kebutuhan Lokal yang Mendesak:** Identifikasi dan fokuskan kegiatan PKM pada pemecahan masalah atau kebutuhan mendesak di masyarakat atau sektor tertentu. Misalnya, dalam bidang pendidikan, kesehatan, lingkungan, atau ekonomi lokal.
- d. **Pengembangan Inovasi dan Teknologi:** Manfaatkan inovasi dan teknologi terbaru untuk meningkatkan efisiensi dan efektivitas kegiatan PKM. Contohnya, penggunaan teknologi digital untuk pendataan, pelaporan, atau penyuluhan secara online.
- e. **Pelatihan dan Peningkatan Kapasitas:** Sediakan pelatihan dan pengembangan kapasitas bagi peserta PKM, baik dalam hal keterampilan teknis maupun manajerial. Ini akan membantu dalam peningkatan kualitas pelaksanaan proyek dan penguatan partisipasi aktif peserta.
- f. **Pengukuran Dampak dan Evaluasi Berkala:** Lakukan pengukuran dampak secara berkala terhadap setiap kegiatan PKM yang dilaksanakan. Evaluasi ini tidak hanya berguna untuk memantau pencapaian tujuan, tetapi juga sebagai dasar untuk perbaikan dan pengembangan kegiatan di masa depan.
- g. **Advokasi dan Diseminasi Hasil:** Tingkatkan upaya advokasi dan diseminasi hasil kegiatan PKM kepada publik yang lebih luas. Berbagi pengalaman dan hasil yang berhasil dapat menginspirasi orang lain untuk melakukan perubahan positif yang serupa.
- h. **Pemantauan dan Perbaikan Berkelanjutan:** Pastikan ada mekanisme pemantauan dan evaluasi berkelanjutan terhadap setiap kegiatan PKM. Dengan demikian, setiap kendala atau permasalahan yang muncul dapat segera diidentifikasi dan diperbaiki.

Daftar Pustaka

- Dailami *et al.* (2024) 'Pelatihan Higiene dan Sanitasi Makanan Untuk Karyawan di Momoo Juice Bar & Caffé Harbour Bay Kota Batam', *Jurnal Keker Wisata*, 2(1), pp. 11–21. doi: <https://doi.org/10.59193/>.
- Dewi, L. *et al.* (2020) 'Pelatihan Sanitasi dan Higienis Guna Peningkatan Profesionalitas Cleaning Service di Universitas Ciputra', *JPM17: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(01), pp. 69–76. doi: 10.30996/jpm17.v5i01.3257.
- Dewi, Y. I. K., Putri, G. G. and Nurkhalim, R. F. (2021) 'Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman Pada Penjual Pecel Tumpang di Wilayah Kota Kediri', *Jurnal PIKES (Penelitian Ilmu Kesehatan)*, 2(1), pp. 26–35.
- Fakhri, N., Supardi and Lubis, A. L. (2024) 'Strategi Peningkatan Sanitasi Room Attendant Untuk Menciptakan Citra Positif Pada Sahid Batam Center Hotel & Convention', *Jurnal Mekar*, 2(2), pp. 78–87. doi: 10.59193/jmr.v2i2.244.
- Irawan, D. W. P. (2016) *Prinsip - Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Minuman di Rumah Sakit*. 1st edn. Ponorogo: Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES).
- Lubis, A. L. *et al.* (2024) 'Praktek Kegiatan Peduli Kebersihan Bersama Para Karyawan di Lingkungan Vitka Holding Diantaranya Vitka Fitness Center, Exelco, Nasi Kapau Pak Nin, RM. Sederhana dan Cafe Momo', *Jurnal Keker Wisata*, 2(1), pp. 46–58. doi: <https://doi.org/10.59193/46>.
- Mandasari, F., Warlenda, S. V. and Kamalizaman, M. K. (2021) 'Pelaksanaan Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan di Hotel Alpha Pekanbaru Tahun 2020', *Media Kesmas (Public Health Media)*, 1(3), pp. 715–726. doi: 10.25311/kesmas.vol1.iss3.110.
- Parhusip, F. A., Wibowo, A. and Lubis, A. L. (2023) 'Kinerja Karyawan Departemen Housekeeping Di Swiss-Belhotel Harbor Bay Batam Hasil Pelatihan Kerja', *Jurnal Mekar*, 2(1), pp. 15–20. doi: 10.59193/jmr.v2i1.153.
- Supardi *et al.* (2024) 'Sosialisasi dan Pelatihan Standarisasi Kebersihan Public Area di Lingkungan Vitka Holding', *Jurnal Keker Wisata*, 2(1), pp. 102–111. doi: <https://doi.org/10.59193/102>.
- Yulia (2016) 'Higiene Sanitasi Makanan, Minuman dan Sarana Sanitasi Terhadap Angka Kuman Peralatan Makan dan Minum Pada Kantin', *Jurnal Vokasi Kesehatan*, II(1), pp. 55–61.