

## **Pelatihan Penerapan Higiene dan Sanitasi Dalam Pengolahan Makanan Bagi Kuswini Catering di Masa Pandemi Covid-19**

**Willma Fauzzia<sup>1</sup>**

AKPAR BSI Bandung, willmafauzzia@ars.ac.id

**Yuliana Pinaringsih Kristiutami<sup>2</sup>**

AKPAR BSI Bandung, yuliana.pinaringsih@gmail.com

**Rina Dwi Handayani<sup>3</sup>**

AKPAR BSI Bandung, rinadwih19@gmail.com

**Ramdani Setiyariski<sup>4</sup>**

AKPAR BSI Bandung, ramdani.rey@ars.ac.id

**Kartika Dewi<sup>5</sup>**

AKPAR BSI Bandung, kartika.dewi@ars.ac.id

### **Abstrak**

Higiene dan sanitasi adalah suatu usaha pencegahan yang bertujuan untuk mencegah terjadinya penyakit pada lingkungan hidup dan individu. Salah satu hal yang harus diperhatikan dalam mencegah terjadinya penyakit adalah dengan memakan dan mengolah makanan yang sehat. Pengolahan makanan yang sesuai dengan prinsip higiene dan sanitasi merupakan upaya untuk mencegah penyakit tersebut. Sebagai upaya dalam meningkatkan mutu dan kualitas produksi, Kuswini Catering memerlukan suatu pedoman dalam menerapkan higiene dan sanitasi dalam proses pengolahan makanan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini merupakan kegiatan guna memberikan tambahan pengetahuan kepada manajemen Kuswini Catering dalam meningkatkan mutu dan kualitas produksi. Lokasi kegiatan pengabdian masyarakat ini berada di Jalan Pejagalan No. 29, Majalaya, Kabupaten Bandung. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk mensosialisasikan dan menerapkan higiene dan sanitasi dalam proses pengolahan makanan di Kuswini Catering. Metode yang digunakan dalam pelatihan ini adalah metode ceramah, tanya jawab dan diskusi. Hasil dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah manajemen Kuswini Catering mempunyai standar operasional prosedur higiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan.

**Kata Kunci: Pelatihan, Higiene, Sanitasi, Catering**

### **Abstract**

*Hygiene and sanitation is a preventive effort that aims to prevent the occurrence of diseases in the environment and individuals. One of the things that must be considered in preventing disease is to eat and process healthy foods. Food processing in accordance with the principles of hygiene and sanitation is an effort to prevent the disease. As an effort to improve the quality and quality of production, Kuswini Catering requires a guideline in implementing hygiene and sanitation in the food processing process. This community service activity is an activity to provide additional knowledge to the management of Kuswini Catering in*

*improving the quality and quality of production. The location of this community service activity is on Jalan Pejagalan No. 29, Majalaya, Bandung Regency. The purpose of this activity is to socialize and apply hygiene and sanitation in the food processing process at Kuswini Catering. The methods used in this training are lecture, question and answer and discussion methods. The result of this community service activity is that the management of Kuswini Catering has standard operating procedures for hygiene and sanitation in food processing.*

**Keywords:** *Training, Hygiene, Sanitation, Catering*

## **Pendahuluan**

Penyakit COVID-19 merupakan penyakit baru yang muncul pertama kali di Wuhan, Tiongkok pada bulan Desember 2019. Saat ini COVID-19 ini telah menjadi sebuah pandemi yang terjadi di banyak negara di seluruh dunia. Para tenaga ahli telah mempelajari virus ini dan menemukan langkah-langkah yang tepat untuk mencegah dan membatasi penyebaran yang semakin luas dan cepat.

Menurut WHO (2020), COVID-19 dapat menyebar terutama dari orang ke orang melalui percikan-percikan dari hidung atau mulut yang keluar saat orang yang terinfeksi COVID-19 batuk, bersin atau berbicara. Orang dapat terinfeksi COVID-19 jika menghirup percikan orang yang terinfeksi virus ini. Oleh karena itu, penting bagi kita untuk menjaga jarak minimal 1 meter dari orang lain. Percikan-percikan ini dapat menempel di benda dan permukaan lainnya di sekitar orang seperti meja, gagang pintu, dan pegangan tangan. Orang dapat terinfeksi dengan menyentuh benda atau permukaan tersebut, kemudian menyentuh mata, hidung, atau mulut mereka. Inilah sebabnya penting untuk mencuci tangan secara teratur dengan sabun dan air bersih mengalir, atau membersihkannya dengan cairan antiseptik berbahan dasar alkohol (BPOM, 2020). Perlu diadakannya pembatasan kontak fisik (*physical distancing*), peningkatan higiene perorangan serta penerapan sanitasi untuk mencegah semakin luasnya penyebaran virus ini.

Hal ini berdampak pada berbagai macam sektor, salah satunya industri makanan. Ditengah pandemik COVID-19 perlu adanya peningkatan mengenai penerapan higiene dan sanitasi untuk pengelola pangan di industri makanan. Industri makanan atau pihak penyelenggaran makanan yang mengolah atau menyajikan makanan untuk konsumen, memiliki kewajiban untuk memastikan bahwa makanan yang di produksinya aman di konsumsi oleh konsumen. Industri jasa boga atau katering ini merupakan usaha pengelolaan makanan yang disajikan diluar tempat usaha atas dasar pesanan yang dilakukan oleh perseorangan atau badan usaha. Pengelolaan makanan di industri jasa boga ini juga harus diperhatikan, dari mulai bahan makanan, alat pengolahan makanan, lingkungan pengolahan makanan dan juga orang yang mengolah makanan atau penjamah makanan.

Higiene dan sanitasi adalah suatu usaha pencegahan yang bertujuan untuk mencegah terjadinya penyakit pada lingkungan hidup dan individu. Berkaitan dengan industri makanan atau pihak penyelenggaran makanan yang mengolah atau menyajikan makanan untuk konsumen, memiliki kewajiban untuk memastikan bahwa makanan yang di produksi nya aman di konsumsi oleh konsumen. Industri Jasa Boga atau katering ini merupakan usaha pengelolaan makanan yang disajikan diluar tempat

usaha atas dasar pesanan yang dilakukan oleh perseorangan atau badan usaha (Nurhayati et al., 2020). Pengelolaan makanan di industri jasa boga ini juga harus diperhatikan, dari mulai bahan makanan, alat pengolahan makanan, lingkungan pengolahan makanan dan juga orang yang mengolah makanan atau penjamah makanan. Salah satu hal yang harus diperhatikan dalam mencegah terjadinya penyakit adalah dengan memakan dan mengolah makanan yang sehat. Pengolahan makanan yang sesuai dengan prinsip hygiene dan sanitasi merupakan upaya untuk mencegah penyakit tersebut.

Kuswini Catering sebagai mitra kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat saat ini memerlukan perbaikan standar dalam penerapan hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan. Berdasarkan analisis situasi dapat teridentifikasi bahwa permasalahan-permasalahan yang dihadapi mitra adalah sebagai berikut:

- a. Belum ada standar operasional prosedur hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan;
- b. Perlu adanya peningkatan pengetahuan tentang hygiene dan sanitasi pengolahan makanan.

Merespon kondisi tersebut, Akademi Pariwisata BSI Bandung melakukan kegiatan Pengabdian Masyarakat dengan mengadakan kegiatan Pelatihan Penerapan Hygiene dan Sanitasi dalam Pengolahan Makanan yang diadakan secara virtual dengan mitra Kuswini Catering. Tujuan dari kegiatan Pengabdian Masyarakat ini yaitu untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan untuk menerapkan hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan. Bentuk kegiatan yang dilakukan yaitu berupa pelatihan dengan para dosen Prodi Perhotelan serta manajemen Kuswini Catering. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan mutu dan kualitas produksi yang secara langsung juga dapat meningkatkan pendapatan perusahaan.

### **Metode**

Kegiatan pelatihan ini dilakukan melalui beberapa tahapan yaitu (1) pengamatan secara langsung kegiatan pengolahan makanan di Kuswini Catering; (2) wawancara dengan manajemen Kuswini Catering; (3) pelatihan secara daring dengan menggunakan aplikasi Zoom untuk memaparkan materi hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan yang telah disusun oleh tim pelaksana; (4) diskusi dan tanya jawab antara pemateri dan peserta mengenai hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan.

### **Hasil dan Pembahasan**

Hygiene dan sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan dan keracunan makanan (Depkes RI, 2004). Penerapan hygiene sanitasi dalam pengolahan makanan perlu dilakukan agar menciptakan makanan yang berkualitas dan aman. Hal ini diperlukan agar makanan atau minuman yang dikonsumsi aman bagi manusia sesuai dengan standar dan persyaratan kesehatan. Tentu saja, jika makanan atau minuman yang diolah dengan mengabaikan standar hygiene dan sanitasi dapat menyebabkan beberapa penyakit bagi manusia seperti: diare, cholera, demam, hingga keracunan makanan (Yulianto &

Nurcholis, 2015). Menurut Yulianto et al. (2020) manfaat penerapan higiene dan sanitasi di lingkungan apabila kita dapat melaksanakan dengan baik, yaitu mencegah penyakit menular, mencegah kecelakaan, mencegah timbulnya bau tidak sedap, menghindari pencemaran, mengurangi jumlah (persentase sakit), lingkungan menjadi bersih, sehat dan nyaman.

Saat ini Kuswini Catering belum memiliki standar operasional prosedur dalam pengolahan makanan, oleh karena itu penulis merekomendasikan pembuatan standar operasional prosedur pengolahan makanan sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1096/Menkes/PER/VI/2011 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga. Dalam peraturan tersebut, terdapat beberapa aspek yang harus diperhatikan. Terdapat enam aspek dalam penerapan higiene sanitasi makanan, dimulai dari pemilihan bahan baku makanan hingga penyajian makanan matang. Pembuatan standar operasional prosedur higiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan ini harus dibuat berdasarkan prinsip tersebut.

## **Prinsip Higiene Sanitasi Makanan**

### **1. Pemilihan Bahan Makanan**

Pemilihan bahan makanan yang benar akan menghasilkan makanan yang baik, dan nilai gizinya juga dapat terpenuhi. Oleh karena itu pemilihan bahan makanan harus dilakukan dengan cermat dan teliti. Prosedur pemilihan bahan makanan yang dapat dilakukan oleh para karyawan Kuswini Catering dalam rangka mendapatkan bahan makanan yang higienis, yaitu memilih bahan makanan yang terbebas dari pencemaran termasuk pencemaran kimia seperti pestisida dan juga kerusakan. Bahan baku makanan harus dipisahkan berdasarkan jenisnya, yaitu buah-buahan, sayur-sayuran, dry goods seperti minuman kemasan, dan lain-lain, *frozen*, *chill*, dan *ready to eat food* seperti roti, biskuit, dan lain-lain. Pemisahan bahan baku makanan dipisahkan menggunakan beberapa wadah yang berbeda-beda sesuai dengan jenis bahan baku makanannya dan wadah bahan makanan yang telah diterima diberi label terlebih dahulu untuk menandakan kapan bahan makanan tersebut diterima. Label yang digunakan memiliki warna serta nomor yang berbeda-beda setiap harinya.

### **2. Penyimpanan Bahan Makanan**

Bahan makanan yang telah diterima harus segera dilakukan penyimpanan yang sesuai untuk meminimalisir terjadinya pencemaran yang disebabkan oleh mikroorganisme karena kesalahan penyimpanan yang dapat dapat berakibat fatal pada penurunan mutu dan keamanan pangan (Kusmayadi, 2008). Penyimpanan harus memperhatikan prinsip *first in first out* (FIFO) dan *first expired first out* (FEFO) yaitu bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluarsa dimanfaatkan atau digunakan lebih dahulu. Menurut Rahmadhani & Sumarmi (2017) terdapat empat cara penyimpanan yang dapat dilakukan untuk meminimalisir kerusakan dan kehilangan zat gizi berdasarkan suhunya, yaitu: Penyimpanan sejuk (*cooling*), yaitu penyimpanan dengan suhu 10°C-15°C untuk jenis minuman, buah, es krim, dan sayuran. Penyimpanan dingin (*chilling*), yaitu penyimpanan dengan suhu 4°C-10°C untuk bahan makanan yang berprotein yang akan segera diolah kembali. Penyimpanan dingin sekali (*freezing*), yaitu suhu penyimpanan dengan suhu 0°C-4°C untuk bahan protein yang mudah rusak untuk jangka waktu sampai 24 jam.

Penyimpanan beku (*frozen*), yaitu penyimpanan dengan  $<0^{\circ}\text{C}$  untuk bahan makanan protein yang mudah rusak untuk jangka waktu  $>24$  jam, contohnya daging, ikan, udang dan olahannya.

### 3. Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan siap santap, dengan memperhatikan kaidah cara pengolahan makanan yang baik (Rahmawati et al., 2018). Dalam pengolahan makanan harus memperhatikan kaidah cara pengolahan makanan yang baik yaitu tempat pengolahan makanan atau dapur harus memenuhi persyaratan teknis hygiene sanitasi untuk mencegah risiko pencemaran terhadap makanan dan dapat mencegah masuknya lalat, kecoa, tikus dan hewan lainnya. Selain itu penyusunan menu juga harus diperhatikan menurut pesanan dari konsumen, ketersediaan bahan, jenis dan jumlahnya, keragaman variasi dari setiap menu, proses dan lama waktu pengolahannya keahlian dalam mengolah makanan dari menu terkait. Bahan makan yang digunakan juga harus baik dengan membuang bagian bahan yang rusak untuk menjaga mutu dan keawetan makanan serta mengurangi risiko pencemaran makanan. Tahap peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahapan dan harus higienis, semua bahan yang siap dimasak harus dicuci dengan air mengalir. Mempersiapkan alat-alat yang akan dipakai, peralatan bersih yang siap pakai tidak boleh dipegang di bagian yang kontak langsung dengan makanan atau yang menempel di mulut. Peralatan masak dan peralatan makan yang digunakan harus terbuat dari bahan tara pangan (*food grade*). Setelah makanan jadi, simpan makanan dalam wadah tertutup dan menghindari penempatan makanan terbuka dengan tumpang tindih karena akan mengotori makanan dalam wadah di bawahnya. Selain itu pengaturan suhu dan waktu perlu diperhatikan karena setiap bahan makanan mempunyai waktu kematangan yang berbeda.

### 4. Penyimpanan Makanan Matang

Menurut Depkes RI (2011) makanan yang telah matang harus menggunakan wadah yang bersih dan aman bagi kesehatan dan tutup makanan dan minuman harus dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan. Selain itu makanan matang harus disimpan secara terpisah sesuai dengan jenisnya. Penyimpanan harus memperhatikan prinsip *first in first out* (FIFO) dan *first expired first out* (FEFO) yaitu makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kedaluwarsa dikonsumsi lebih dahulu.

### 5. Pengangkutan Makanan

Pengangkutan makanan berperan dalam pencegahan terjadinya pencemaran makanan. Dalam proses pengangkutan makanan banyak pihak yang terkait mulai dari persiapan sampai kendaraan yang digunakan dalam pengangkutan makanan itu sendiri. Pengangkutan makanan matang tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3), menggunakan kendaraan khusus pengangkut makanan matang dan harus selalu higienis, selain itu setiap jenis makanan matang mempunyai wadah masing-masing dan tertutup.

### 6. Penyajian Makanan

Proses akhir dari seluruh rangkaian adalah penyajian makanan, dalam proses ini makanan dihias semenarik mungkin agar terlihat menarik. Penyajian makanan yang

menarik akan memberikan nilai tambah dalam menarik pelanggan. Beberapa hal yang harus diperhatikan dalam penyajian makanan adalah penyajian makanan harus di tempatkan dalam wadah terpisah dan tertutup agar tidak terjadi kontaminasi silang dan dapat memperpanjang masa saji makanan sesuai dengan tingkat kerawanan makanan, suhu makanan harus diperhatikan, peralatan yang digunakan harus higienis, utuh, tidak cacat atau rusak, *handling* yaitu setiap penanganan makanan maupun alat makan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh terutama tangan dan bibir, tepat penyajian yaitu pelaksanaan penyajian makanan harus tepat sesuai dengan seharusnya yaitu tepat menu, tepat waktu, tepat tata hidang dan tepat volume (sesuai jumlah).

## Simpulan

Kegiatan “Pelatihan Penerapan Higiene dan Sanitasi dalam Pengolahan Makanan bagi Kuswini Catering” ini diharapkan dapat memberikan banyak manfaat bagi manajemen Kuswini Catering untuk dapat meningkatkan mutu dan kualitas produksi. Dengan adanya standar operasional prosedur hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan diharapkan mampu meminimalisir adanya hal merugikan yang disebabkan oleh makanan. Meningkatnya mutu dan kualitas produksi diharapkan akan berdampak pula pada peningkatan pendapatan Kuswini Catering.

## Daftar Pustaka

Badan POM. (2020). *Pedoman Produksi dan Distribusi Pangan Olahan Pada Masa Status Darurat Kesehatan Corona Virus Disease 2019 (COVID-19) Di Indonesia*. Jakarta:Badan Pengawas Obat Dan Makanan RI.

Kemendes RI. (2004). *Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 942/MENKES/SK/VII/2004 tentang Persyaratan Higiene dan Sanitasi Makanan Jajana*. Direktorat Gizi Masyarakat. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI

Kemendes RI. (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang hygiene sanitasi jasaboga*. Direktorat Gizi Masyarakat. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI

Kusmayadi. *Cara Memilih dan Mengolah Makanan Untuk Perbaikan Gizi Masyarakat*. (2008). Diakses dari: <http://database.deptan.go.id>.

Nurhayati, I., Nikmawati, E. E., & Setiawati, T (2020). Penerapan Personal Higiene Penjamah Makanan di Salah Satu Katering di Kota Bandung. *Jurnal Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*. 9(2), 35-43.  
<http://dx.doi.org/10.17509/boga.v9i2.33014>

Rahmadhani, D., & Sumarmi, S. (2017). Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. *Jurnal Amerta Nutrition*, 1(4), 291-299. <http://dx.doi.org/10.20473/amnt.v1i4.2017.291-299>

Rahmawati, D., Handayani, R. D., & Fauzzia, W. (2018). Hygiene dan Sanitasi Lingkungan di Obyek Wisata Kampung Tulip. *Jurnal Abdimas BSI*, 1(1), 87– 94.

World Health Organization. *Global surveillance for human infection with novel Coronavirus (2019-nCoV)*. (2020). Diakses dari: [https://www.who.int/publications/i/item/globalsurveillance-for-human-infection-with-novelcoronavirus-\(COVID-19\)](https://www.who.int/publications/i/item/globalsurveillance-for-human-infection-with-novelcoronavirus-(COVID-19))

Yulianto, A., & Nurcholis. (2015). Penerapan Standard Hygienes Dan Sanitasi Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Food & Beverage Departement @Hom Platinum Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 6(2), 31–39. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/view/484>

Yulianto, Hadi, W., & Cahyo, R. J. N., (2020). *Hygiene, Sanitasi dan K3*. (2020). Diakses dari <https://repository.bsi.ac.id/index.php/unduh/item/290639/BUKU-AJAR-HYGIENY-DAN-SANITASI-K3.pdf>