

L A P O R A N A K H I R
KEGIATAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
PROGRAM MANDIRI



PELATIHAN HIGIENE DAN SANITASI UNTUK
MEWUJUDKAN KANTIN SEHAT SEKOLAH :
Kasus Kantin Sekolah Asy-Sykriyyah Tangerang

Tim Pelaksana :

Ir. Mohamad Haifan, M.Agr, IPM, NIDN 0317116301 (Ketua)
Ir. Syahril Makosim, STP, MSi, IPM, NIDN: 0328086601 (Anggota)
Matsuani, MPd (Anggota)

PROGRAM STUDI PROGRAM PROFESI INSINYUR
INSTITUT TEKNOLOGI INDONESIA
2023

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Abdimas : Pelatihan Higiene dan Sanitasi Dalam Mewujudkan Kantin Sekolah Sehat
: Kasus di Kantin Sekolah Asy-Syukriyyah Tangerang

Jenis Abdimas : Pengabdian Masyarakat

Bidang Abdimas : Teknologi Pangan

Tujuan Sosial Ekonomi : Kesehatan dan Keamanan Pangan

Pelaksana

a. Nama Lengkap : Ir. Mohamad Haifan, STP, MAgr, IPM.

b. NIDN : 0317116301

c. Jabatan Fungsional : Lektor

d. Program Studi : Program Profesi Insinyur (PPI)

e. Nomor HP : 081213582131

f. Alamat Surel (*e-mail*) : moh.haifan@iti.ac.id

Anggota 1

a. Nama Lengkap : Ir. Syahril Makosim, STP, MS, IPM.

b. NIDN : 0328086601

c. Institusi : ITI

Anggota 2

a. Nama Lengkap : Matsuani

b. NIDN : -

c. Institusi : ITI

Institusi Sumber Dana : Mandiri

Biaya Penelitian : 5.000.0000 (*Lima Juta Rupiah*)

Kerjasama Mitra : Kantin Asy-Syukriyyah Tangerang

Tangerang Selatan, 02 Agustus 2023

Mengetahui,

Prodi Program Profesi Insinyur

Ketua



(Prof. Dr. Krishna Moctar, MCE, PhD, IPU)
NIDN. 0321096101

Ketua Pelaksana

(Ir. Mohamad Haifan, STP, MAgr. IPM)
NIDN : 0317116301

Menyetujui,

Pusat Riset dan Pengabdian Masyarakat (PRPM) – ITI

Kepala



(Prof. Dr. Ir. Joelianingsih, MT. IPM)
NIDN : 0310076406



INSTITUT TEKNOLOGI INDONESIA

Jl. Raya Puspiptek, Tangerang Selatan - 15314
(021) 7562757

www.iti.ac.id [institutteknologiindonesia](https://www.instagram.com/institutteknologiindonesia) [@kampusITI](https://www.facebook.com/kampusITI) [Institut Teknologi Indonesia](https://www.facebook.com/InstitutTeknologiIndonesia)

SURAT TUGAS

No. : 011/ST-PkM/PRPM-ITI/VIII/2023

Pertimbangan : Bahwa dalam rangka melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat bagi dosen Program Studi Program Profesi Insinyur Institut Teknologi Indonesia, perlu dikeluarkan surat tugas.

Dasar : 1. Surat Tugas Program Studi Program Profesi Insinyur;
2. Kepentingan Institut Teknologi Indonesia.

DITUGASKAN

Kepada : Dosen Program Studi Program Profesi Insinyur (Terlampir)

Untuk : 1. Melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada Semester Genap Tahun Akademik 2022-2023;
2. Melaporkan hasil tugas kepada Kepala PRPM - ITI;
3. Dilaksanakan dengan penuh rasa tanggung jawab.

Tangerang Selatan, 01 Agustus 2023
Kepala Pusat Riset dan Pengabdian
kepada Masyarakat



Joelianingsih
Prof. Dr. Ir. Joelianingsih, M.T., IPM

Tembusan Yth.

1. Wakil Rektor Bid. Wakil Rektor Bidang Akademik,
Penelitian dan Kemahasiswaan
2. Kepala Biro SDM Dan Organisasi
3. Ka. Prodi PSPPI
4. Arsip

**USULAN KEGIATAN ABDIMAS PRORAM STUDI MANAJEMEN
SEMESTER GENAP TAHUN AKADEMIK 2022/2023
INSTITUT TEKNOLOGI INDONESIA**

Lampiran Surat Tugas Abdimas
Nomor:011/ST-PkM/PRPM-ITI/VII/2023
Tanggal 01 Agustus 2023

No.	Topik Abdimas	Bidang Ilmu	Tingkat (Lokal/Nasional/ Internasional)	Nama Tim (Ketua & anggota harus beda bidang maksimum 3)	Sumber Dana (Pemerintahan, Swasta/ Perguruan Tinggi,Mandiri, Hibah Dikti)	Jumlah Dana (Rp) (Dana minimum Rp. 5.000.000 jika lebih dari batas minimum harap melampirkan bukti kontrak)	Keterlibatan Prodi / Institusi Lain (Lampirkan Bukti)	Keterlibatan Mahasiswa (Nama-No NIM)/ Staff/Alumni
1	Pelayanan Pemohon IMB Kabupaten Bekasi	Teknik Sipil	Lokal	Prof. Ir. Krishna Mochtar, S.T., MSCE., Ph.D., IPU	Mandiri	5.000.000	Kota Bekasi	Tidak ada
2	Pelatihan Higienis dan Sanitasi di Kantin Sekolah : Kasus di Kantin Sekolah Asy- Syukriyyah Kota Tangerang	Teknologi Pangan	Lokal	Ketua: Ir. Mohamad Haifan, M.Agr. IPM Anggota: Ir. Syahril Makosim, M.Si., IPM	Mandiri	5.000.000	Kantin Asy-Syukriyyah, Kota Tangerang	Matsuani (NIM: 2202410003)
3	Penulisan artikel jurnal abdimas di Jurnal Lentera Karya Edukasi (UPI Bandung) dengan judul "Penerapan Sistem Pemanen Air Hujan Skala Rumah Tangga : Kasus di RT 004/001, kel. Sawah Baru, Kec. Ciputat, Kota Tangsel"	Teknologi Terapan	Lokal	Ketua: Ir. Mohamad Haifan, M.Agr. IPM Anggota: 1. Asep Yudi Permana 2. Dr. Ir. Ismojo, S.T., M.T 3. Dr. Ir. Sri Handayani, M.T., IPM	Mandiri	5.000.000	Prodi Teknik Mesin, Teknik Kimia	Asep Yudi Permana (NIM: 2202410012)
6	Pendampingan Implementasi Lean Kaizen Di Worksop Body Repair Utama Motor	Teknik Industri	Lokal	Ketua: Ir. Yenny Widianty, S.T., M.T., IPU., Asean.Eng Anggota: Dra. Ir. Ni Made Sudri, M.M., M.T., IPM	Mandiri	5.000.000	Prodi PSPP, Teknik Industri, UMKM	Yoga Pratama (NIM : 1131925006)
5	Penerapan Mini PLTS untuk Budidaya Ikan Air Tawar di Kecamatan Buaran	Konservasi Energi	Lokal	1. Dr. Rudi Purwo Wijayanto 2. Dr. Ismojo, S.T., M.T 3. Ir. Mohamad Haifan, M.Agr	Mandiri	5.000.000	Prodi Teknik Mesin	Tidak ada

Tangerang Selatan, 01 Agustus 2023

Kepala Pusat Riset dan Pengabdian kepada Masyarakat



Joelianingsih
Prof. Dr. Ir. Joelianingsih, M.T

PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karuniaNya, sehingga penulisan laporan akhir kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang berjudul **“Pelatihan Higiene dan Sanitasi Dalam Mewujudkan Kantin Sehat Sekolah : Kasus di Kantin Sekolah Asy-Syukriyyah Tangerang ”** dapat diselesaikan. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan sehari pada tanggal 29 Juli 2023 di Kantin Asy-Syukriyyah Kota Tangerang.

Berdasarkan hasil tinjauan lapang dan wawancara dengan pengelola, saat ini Kantin Asy-Syukriyyah (Assta Kantin) harus menyiapkan makan siang untuk warga sekolah (pendidik, tenaga kependidikan dan siswa didik) sebanyak 1500 porsi sehari dan direncanakan akan terus ditingkatkan secara bertahap hingga 2500 porsi sehari. Untuk itu, perlu pengelolaan kantin secara baik oleh pihak pengelola dan karyawan untuk dapat menyajikan makan siang yang berkualitas dan aman. Sebagai upaya mewujudkan hal tersebut, perlu dilakukan pelatihan kepada pengelola dan karyawan kantin Asy-Syukriyyah terkait dengan higiene dan sanitasi dalam proses menyiapkan makan siang warga sekolah.

Dengan selesainya penulisan laporan akhir ini, kami mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah membantu dan berkontribusi dalam kegiatan pelatihan ini, terutama pengelola kantin Asy-Syukriyyah sebagai mitra kerjasama pelaksanaan kegiatan ini. Akhirnya, kami berharap hasil pelatihan ini dapat bermanfaat, khususnya bagi para santri dan masyarakat pada umumnya.

Tangerang Selatan, 02 Agustus 2023

Tim Pelaksana

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
SURAT TUGAS	ii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
RINGKASAN	vi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. Analisis Situasi	1
B. Permasalahan Mitra	3
C. Profil Mitra	5
BAB 2 SOLUSI DAN TARGET LUARAN	6
A. Solusi Permasalahan	6
B. Target Luaran	6
BAB 3 METODE PELAKSANAAN	8
A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	8
B. Sarana dan Alat	8
C. Metode Pelaksanaan	8
BAB 4 HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI.....	9
A. Kondisi Eksisting Kantin Asy-Syukriyyah	9
B. Pelatihan Higiene dan Sanitasi Kantin Sekolah	10
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN	15
DAFTAR PUSTAKA	16

RINGKASAN

Kantin sekolah merupakan fasilitas pendukung satuan pendidikan yang memiliki peran penting dan menjadi fasilitas yang sangat dibutuhkan di sekolah. Setidaknya terdapat dua peran penting dari kantin sekolah, yaitu : pertama, peran dalam konteks kesehatan warga sekolah dan kedua, peran dalam konteks pendidikan. Kesehatan warga sekolah, baik itu pendidik, tenaga kependidikan, maupun peserta didik menjadi prasyarat penting untuk dapat terlibat dalam proses pendidikan. Sementara itu peran kantin dalam konteks pendidikan, keberadaan kantin dapat digunakan sebagai sumber dan bahan belajar tentang makanan dan minuman yang baik dan sehat, sebagai laboratorium pendidikan kewirausahaan untuk peserta didik, menjadi tempat penerapan pendidikan karakter di antaranya perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, hidup bersih, dan lain sebagainya.

Higiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu, diantaranya mencuci tangan, mencuci piring, dan membuang bagian makanan yang rusak. Sementara itu, sanitasi pangan adalah upaya untuk menciptakan dan mempertahankan kondisi pangan yang sehat dan higienis yang bebas dari bahaya pencemaran biologis, kimia, dan benda lain mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi oleh konsumen.

Keberadaan kantin sekolah di lingkungan LPI Asy-Syukriyyah atau lebih dikenal dengan Assta Kantin terus mengalami perkembangan, yang awalnya hanya menyediakan makanan dan minuman ringan yang disediakan oleh para tenant, selanjutnya pada tahun 2018 dikembangkan untuk menyediakan makan siang yang diperuntukkan warga sekolah. Untuk itu dibangun fasilitas berupa dapur untuk mengolah/ masak dengan sarana pendukungnya, diantaranya peralatan lengkap, ruang penyimpanan bahan baku, ruang masak, ruang penyajian makanan secara prasmanan, ruang makan yang dilengkapi dengan meja kursi yang memadai, ruang cuci dan penyimpanan piring, serta pengelolaan limbah (sisa makanan). Kantin Asy-Syukriyyah (Assta Kantin) dikelola di bawah Lembaga Bisnis, Yayasan Islam Asy-Syukriyyah Tangerang yang didukung sebanyak 22 pegawai untuk menyediakan makan siang warga sekolah sebanyak 1500 porsi setiap hari.

Upaya untuk menyediakan makan siang kepada warga sekolah yang berkualitas dan aman perlu didukung oleh pengelola dan karyawan yang memiliki pengetahuan dan ketrampilan yang memadai, khususnya terkait dengan hygiene dan sanitasi. Untuk mewujudkan hal tersebut perlu dilaksanakan pelatihan kepada pengelola dan pegawai. Hasil pelatihan menunjukkan peningkatan pengetahuan, ketrampilan dan sikap pengelola dan karyawan secara kuantitatif sebesar 50% yang diharapkan dapat meningkatkan produktivitas, kualitas layanan, inovasi dan kreativitas serta mengurangi kesalahan dan resiko kegagalan.

Kata Kunci : Kantin Sekolah, Kantin Asy-Syukriyyah, Higiene dan Sanitasi, Pelatihan

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi

Lembaga Pendidikan Islam Asy-Syukriyyah (LPIA) melaksanakan pendidikan mulai dari jenjang Pendidikan Dasar, Pendidikan Menengah dan perguruan tinggi, yaitu : TK, SD, MI, SMP, MTs, SMA dan Sekolah Tinggi Agama Islam (STAI) di bawah penyelenggara Yayasan Islam Asy-Syukriyyah Tangerang yang didirikan pada tahun 1987. Pada tahun 2023, jumlah keseluruhan siswa tercatat sekitar 2700 orang (jenjang Pendidikan Dasar dan Menengah) dan sekitar 900 orang (STAI). Bangunan dan fasilitas sekolah menempati lahan seluas 1,5 Ha yang beralamat di Jl. KH. Hasyim Ashari Km 3, Kel. Poris Plawad Indah, Kec. Cipondoh, Kota Tangerang.

LPIA melaksanakan kegiatan pendidikan jenjang pendidikan dasar dan menengah yang bercorak Islam dengan kurikulum yang mengacu pada pemerintah (Kemendikbud) yang diperkaya dengan nilai-nilai Islami. Untuk mendukung proses pendidikan, LPIA dilengkapi dengan berbagai fasilitas sarana dan prasarana yang memadai, diantaranya ruang kelas dengan perlengkapan, laboratorium (bahasa dan IPA), perpustakaan, pembelajaran *outdoor*, dll serta dilengkapi dengan fasilitas pendukung seperti masjid, lapangan olah raga dan kantin sekolah.

Kantin sekolah merupakan suatu ruang atau bangunan di lingkungan sekolah yang menyediakan makanan dan minuman untuk melayani warga sekolah (peserta didik, pendidik dan tenaga kependidikan). Kantin sekolah adalah fasilitas pendukung satuan pendidikan yang memiliki peran penting dan sangat dibutuhkan di sekolah. *Pertama*, peran dalam konteks kesehatan warga sekolah. Setiap peserta didik berada di sekolah untuk waktu yang cukup lama antara 5 - 8 jam. Selama berada di sekolah, mereka membutuhkan asupan makanan yang cukup. Asupan makanan sangat menentukan kesehatan siswa dan kesiapan fisiknya dalam mengikuti proses pembelajaran. Kesehatan seluruh warga sekolah menjadi prasyarat penting untuk dapat terlibat dalam proses pendidikan dan sangat menentukan efektivitasnya dalam proses pembelajaran. Jika

kesehatan terganggu, maka tidak ada aktivitas yang dapat dilakukan dan salah satu kunci untuk menjaga kesehatan seseorang adalah kecukupan pangan dan asupan gizi yang memadai. Untuk memperoleh makanan yang bergizi dan aman, pemerintah melalui Peraturan Pemerintah (PP) No. 19 tahun 2005 tentang Standar Nasional Pendidikan (SNP) juga menyebutkan bahwa setiap satuan pendidikan wajib memiliki sarana dan prasarana antara lain ruang kantin atau kantin sekolah. Di sinilah peran kantin sekolah menjadi fasilitas pendukung yang sangat penting. *Kedua*, peran dalam proses pendidikan. Selain perannya sebagai tempat penyediaan makanan sehat sebagai pemenuhan gizi harian warga sekolah, kantin juga dapat menjadi sumber belajar bagi siswa, baik dalam penguatan karakter maupun pencapaian kompetensi mata pelajaran yang relevan. Beberapa peran kantin dalam aspek pendidikan, diantaranya sebagai : (1) sumber dan bahan belajar tentang makanan dan minuman yang baik dan sehat, (2) sumber dan media pembelajaran bagaimana transaksi keuangan berjalan, (3) laboratorium pendidikan kewirausahaan untuk peserta didik, (4) penerapan pendidikan karakter di antaranya perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, hidup bersih, dll, (5) media pembelajaran untuk menguatkan pencapaian kompetensi peserta didik pada berbagai mata pelajaran, di antaranya ekonomi, akuntansi, kimia, biologi, pendidikan jasmani dan kesehatan, dan mata pelajaran lainnya.

Dengan melihat urgensi dan peran penting tersebut, Yayasan Islam Asy-Syukriyyah mengadakan fasilitas kantin sekolah yang terdapat di lingkungan sekolah untuk menyediakan berbagai jenis makanan dan minuman kepada peserta didik, pendidik dan tenaga kependidikan dan mungkin juga kepada pengunjung sekolah (orang tua peserta didik, tamu, dll). Keberadaan kantin sekolah di lingkungan LPI Asy-Syukriyyah atau lebih dikenal dengan Assta Kantin terus mengalami perkembangan, yang awalnya hanya menyediakan makanan dan minuman ringan yang disediakan oleh para tenant, selanjutnya pada tahun 2018 dikembangkan untuk menyediakan makan siang yang diperuntukkan warga sekolah (pendidik, tenaga kependidikan dan siswa). Untuk itu dibangun fasilitas berupa dapur untuk mengolah/ masak dengan sarana pendukungnya, diantaranya peralatan lengkap, ruang penyimpanan bahan baku, ruang masak, ruang

penyajian makanan secara prasmanan, ruang makan yang dilengkapi dengan meja kursi yang memadai, ruang cuci dan penyimpanan piring, serta pengelolaan limbah (sisa makanan) yang secara keseluruhan diusahakan memenuhi aspek higienis dan sanitasi yang baik. Luas sarana dapur masak dan tempat makan (prasmanan) sekitar 600 m², saat ini menyediakan makan siang untuk siswa (TK, SD, MI) dan pegawai sekitar 1.500 porsi sehari. Kantin Asy-Syukriyyah (Assta Kantin) dikelola di bawah Lembaga Bisnis, Yayasan Islam Asy-Syukriyyah Tangerang yang didukung sebanyak 22 pegawai.

B. Permasalahan Mitra

Higiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu, diantaranya mencuci tangan, mencuci piring, dan membuang bagian makanan yang rusak. Sementara itu, menurut Undang-undang RI. No.18 Tahun 2012, sanitasi pangan adalah upaya untuk menciptakan dan mempertahankan kondisi pangan yang sehat dan higienis yang bebas dari bahaya pencemaran biologis, kimia, dan benda lain mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi oleh konsumen.

Pedoman persyaratan higiene dan sanitasi makanan jajanan diatur dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan. Beberapa aspek yang diatur dalam penanganan makanan jajanan meliputi penjamah makanan, peralatan, air, bahan makanan, penyajian, sarana penjaja, dan lokasi penjualan yang sangat mempengaruhi kualitas makanan. Kantin sekolah mempunyai peranan yang penting dalam mewujudkan pesan-pesan kesehatan dan dapat menentukan perilaku makan siswa sehari-hari melalui penyediaan makanan dan jajanan di sekolah. Kantin sekolah dapat menyediakan makanan sebagai pengganti makan pagi dan makan siang di rumah serta camilan dan minuman yang sehat, aman dan bergizi.

Syarat-syarat keamanan pangan untuk kantin sekolah pada prinsipnya dapat terpenuhi bila penerapan praktik pengolahan pangan yang baik dilaksanakan di setiap

tahapan proses mulai dari pembelian bahan baku hingga penyajian. Peran pengelola dan karyawan kantin sangat penting untuk penjaminan keamanan dan mutu pangan yang dijual di kantin tersebut. Praktik higiene penjamah makanan berkaitan dengan kualitas mikrobiologis pada makanan. Penyajian oleh tenaga penjamah berkaitan dengan kontaminasi bakteri E. coli yang terdapat pada makanan atau minuman. Perilaku penjaja makanan dapat dipengaruhi oleh pengetahuan dan sikap penjaja makanan, yang hal tersebut didapatkan melalui kegiatan pelatihan yang memadai. Penjamah terlatih (profesional) akan menerapkan praktik higiene makanan yang lebih baik dari pada penjamah yang tidak terlatih.

Peralatan berupa mesin dan peralatan yang digunakan yang digunakan untuk penanganan makanan, termasuk peralatan yang digunakan untuk membersihkan tempat atau peralatan makanan perlu standar sanitasi sesuai panduan yang telah ditetapkan. Sanitasi peralatan memiliki keterkaitan dengan kandungan E. coli pada makanandan juga angka kontaminasi kuman pada makanan. Makanan jajanan yang disajikan harus dengan tempat/alat perlengkapan yang bersih, dan aman bagi kesehatan serta terlindungi dari kontaminasi.

Empat pilar utama yang dapat mewujudkan kantin sekolah sehat, yaitu : (1) Komitmen dan manajemen, yaitu adanya komitmen yang kuat dari penanggung jawab/ pengelola kantin sekolah akan melahirkan kewenangan yang kuat dalam mewujudkan kantinsehat, (2) Sarana dan prasarana, yaitu sarana dan prasarana yang memadai untuk kantin sehat sekolah, diantaranya konstruksi bangunan kantin, fasilitas sanitasi, dapur, tempat makan, dan tempat penyimpanan, sarana pengendali hama dan serangga yang harus sesuai standar kantin sehat, (3) Sumber daya manusia, yaitu pengelola kantin dan seluruh pegawai harus memiliki pengetahuan dan ketrampilan, mulai dari pengadaan bahan baku, mengolah, menyajikan makanan dan kebersihan perlengkapan makan yang mengikuti standar higienis dan sanitasi, (4) Mutu pangan, yaitu makanan dan minuman yang disajikan harus sehat dan aman (dari bahaya biologis/kuman, bahaya kimia dan bahaya fisik) dan mengandung zat gizi yang dibutuhkan seluruh warga sekolah.

BAB 2.

SOLUSI DAN TARGET LUARAN

A. Solusi Permasalahan

Identifikasi permasalahan terkait dengan pengelolaan kantin sekolah (Assta Kantin) yaitu pengetahuan dan ketrampilan pengelola dan karyawan kantin yang belum memadai dari aspek higiene dan sanitasi dalam menyediakan makan siang bagi warga sekolah (pendidik, tenaga kependidikan dan siswa) di lingkungan Lembaga Pendidikan Islam Asy-Syukriyyah Tangerang. Di sisi lain, Assta Kantin setiap harinya harus menyediakan makan siang warga sekolah sebanyak 1.500 porsi. Untuk menghindari hal-hal yang tidak diinginkan (seperti : tidak memenuhi standar kebersihan/ hygiene, gizi yang diperlukan, keracunan makanan dll), pengelola dan karyawan kantin perlu meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan dalam rangkaian proses penyajian makanan (mulai dari pemilihan dan penyiapan bahan baku, mengolah, menyajikan sampai pembersihan alat dan tempat makan serta pengelolaan limbah makanannya)

Pelatihan merupakan kegiatan yang dirancang untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan sikap seseorang atau kelompok dalam suatu bidang tertentu. Sementara itu, tujuan dari kegiatan pelatihan adalah untuk mencapai beberapa hasil yang diinginkan, baik bagi individu maupun organisasi kerja. Dalam hal ini, kegiatan pelatihan kepada pengelola dan karyawan kantin dapat meningkatkan pengetahuan, ketrampilan dan sikap terkait dengan praktek menyediakan makan siang kepada warga sekolah yang memenuhi standar hygiene dan sanitasi sesuai pedoman.

B. Target Luaran

Target luaran dari kegiatan pelatihan adalah hasil konkret yang diharapkan atau ditetapkan sebelum pelatihan dimulai. Target luaran ini biasanya menjadi pedoman bagi para pelatih dan peserta untuk mengukur kesuksesan dan efektivitas kegiatan pelatihan. Dalam kegiatan pelatihan kepada pengelola dan karyawan Assta Kantin, target luaran yang diharapkan yaitu : (1) Peningkatan pengetahuan, target luaran diharapkan berupa

peningkatan pengetahuan tentang standar hygiene dan sanititasi yang harus dipahami dengan baik oleh pengelola dan karyawan Assta Kantin dalam menyiapkan makan siang, (2) Peningkatan keterampilan, target luaran berupa peningkatan ketrampilan dalam memilih bahan baku, memasak, meyajikan makanan dan pembersihan tempat dan alat makan serta pengelolaan limbah makanan dengan benar, (3) Peningkatan produktivitas, target luaran meningkatkan produktivitas karyawan atau organisasi dengan mengajarkan keterampilan dan pengetahuan yang relevan, (4) Peningkatan kualitas layanan, target luaran dapat meningkatkan kualitas layanan yang diberikan kepada pelanggan, (5) Pengurangan kesalahan dan risiko, target luaran dapat mengurangi jumlah kesalahan yang terjadi dan risiko kegagalan, dan (6) Pengembangan tim kerja, target luaran dapat membantu memperkuat kolaborasi dan kerjasama dalam tim kerja, meningkatkan efisiensi kerja secara keseluruhan.

Selain target luaran langsung dari kegiatan pelatihan, target luaran lainnya berupa artikel jurnal yang dipublikasikan di jurnal Abdimas, sehingga hasil kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat didesiminasikan ke masyarakat umum sebagai pengetahuan terkait praktek baik dalam pengelolaan kantin sekolah.

BAB 3

METODE PELAKSANAAN

A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa pelatihan kepada pengelola dan karyawan kantin dilaksanakan pada Sabtu/ 29 Juli 2023 di Assta Kantin, Lembaga Pendidikan Islam Asy-Syukriyyah Tangerang.

B. Sarana dan Alat

Sarana yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi ruang pelatihan (ruang Assta Kantin). Alat yang digunakan berupa laptop, LCD, alat tulis, dan buku saku higiene sanitasi kantin sehat.

C. Metode Pelaksanaan

Metode pelatihan dilakasankan melalui pendekatan pendidikan orang dewasa, sehingga narasumber/ pelatih lebih berperan sebagai fasilitator. Kegiatan pelatihan ini dilakukan melalui beberapa tahapan yang meliputi, yaitu :

1. Pengamatan secara langsung kegiatan di Assta Kantin
2. Wawancara dengan Pengelola Assta Kantin
3. Pelaksanaan Pre dan Post-Test kepada peserta
4. Pelatihan yang diikuti oleh pengelola dan karyawan kantin sebanyak 12 peserta materi higiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan yang telah disusun oleh tim pelaksana;
5. Diskusi dan tanya jawab antara pemateri dan peserta
6. Evaluasi pelaksanaan pelatihan

BAB 4

HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI

A. Kondisi Eksisting Kantin Asy-Syukriyyah

Kantin Asy-Syukriyyah (Assta Kantin) menempati luas lahan sekitar 160 m² yang dilengkapi dengan bangunan dapur untuk memasak dan tempat makan prasmanan yang lokasinya di dalam kawasan Lembaga Pendidikan Islam Asy-Syukriyyah Tangerang. Bangunan dan sistem pengelolaan Assta Kantin dimulai pada tahun 2018 yang menyediakan makan siang warga sekolah (pendidik, tenaga pendidikan dan siswa) sekitar 1.500 porsi sehari. Assta Kantin dikelola oleh Ibu Hj. Rita Chaerunisa di bawah Lembaga Bisnis Asy-Syukriyyah, Yayasan Islam Asy-Syukriyyah Tangerang. Untuk menyiapkan makan siang setiap hari, Assta Kantin didukung sebanyak 22 karyawan, yang terdiri atas menyiapkan bahan baku dan memasak serta menyajikan makanan sebanyak 11 orang, selebihnya karyawan untuk belanja bahan baku dan mendistribusikan makan siang ke unit-unit pendidikan.

Bangunan Assta Kantin dibangun secara permanen yang terdiri atas : (1) ruang penyimpanan bahan baku dan bumbu dapur serta peralatan memasak, (2) ruang penyiapan bahan baku, (3) ruang untuk memasak, (4) ruang pengemas makanan untuk di distribusikan ke unit-unit pendidikan, (5) ruang penyajian makanan secara prasmanan, (6) tempat cuci tangan sebelum mengambil makanan, (7) ruang/ tempat makan, (8) tempat cuci peralatan, (8) ruang penyimpanan sementara limbah/ sisa makanan, dan (9) ruang kantor pengelola. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada foto/ gambar pada lampiran 3.

Secara umum sarana dan prasarana kantin sudah cukup lengkap, penataan (layout) penempatan ruang sudah cukup baik sesuai dengan aliran proses, air baku untuk memasak dan untuk cuci perlengkapan tersedia, sanitasi ruang dan peralatan juga sudah cukup memadai untuk mewujudkan kantin sekolah sehat. Proses menyiapkan bahan baku, memasak dan menyajikan makanan sudah cukup baik dan memenuhi standar hygiene,

meskipun masih perlu terus ditingkatkan. Rangkaian proses penyiapan makan selengkapnya dapat dilihat pada gambar/ foto pada lampiran 3.

Sesuai rencana, Assta Kantin akan dikembangkan untuk menyediakan makan siang sekitar 2000 – 2500 porsi makan siang setiap hari untuk memenuhi unit pendidikan yang belum terlayani, seperti unit SMP dan SMA. Untuk itu, perlu penambahan sarana dan prasarana serta karyawan yang mendukung Assta Kantin dalam menyediakan makan siang warga sekolah yang sehat, bergizi dan aman.

B. Pelatihan Higiene dan Sanitasi Kantin Sekolah

Untuk mendukung terwujudnya kantin sekolah sehat yang memperhatikan standar higiene dan sanitasi, mulai dari penyediaan bahan baku, menyiapkan bahan baku (mencuci dan membersihkan), memasak, meyajikan makanan serta kebersihan peralatan dan lingkungan perlu didukung karyawan yang memiliki pengetahuan dan ketrampilan yang diperlukan untuk hal tersebut. Untuk itu, tujuan pelatihan pada kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah memberikan pengetahuan dan ketrampilan serta sikap kepada pengelola dan karyawan Assta Kantin untuk menyediakan makan siang kepada warga sekolah sesuai dengan standar higiene dan sanitasi.

Higiene 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. Penerapan standar higiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan pada kantin sekolah perlu dilakukan agar menciptakan makanan yang berkualitas dan aman sesuai dengan standar dan persyaratan kesehatan. Hal ini untuk menghindari makanan atau minuman yang diolah dengan mengabaikan standar higiene dan sanitasi dapat menyebabkan beberapa penyakit bagi manusia seperti: diare, cholera, demam, hingga keracunan makanan yang dapat mengganggu aktifitas warga sekolah. Menurut Yulianto dkk. (2020) manfaat penerapan higiene dan sanitasi di lingkungan 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 Assta Kantin belum memiliki standar operasional prosedur (SOP) secara detil dalam pengelolaan kantin sekolah sehat, melalui pelatihan ini dapat direkomendasikan standar operasional prosedur (SOP) secara komprehensif yang mengacu pada Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1096/Menkes/PER/VI/2011 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga. Dalam peraturan tersebut, terdapat enam aspek dalam penerapan higiene dan sanitasi makanan, dimulai dari pemilihan bahan baku makanan hingga penyajian makanan matang. Untuk itu, SOP pengelolaan kantin sehat yang sesuai dengan standar higiene dan sanitasi harus mengacu pada prinsip higiene dan sanitasi makanan, yaitu :

1. Pemilihan Bahan Baku Makanan

Pemilihan bahan baku makanan yang benar akan menghasilkan makanan yang baik dan nilai gizinya dapat terpenuhi. Prosedur pemilihan bahan makanan yang dapat dilakukan oleh para karyawan Assta Kantin 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, sayursayuran, *dry goods* seperti minuman kemasan, dan lain-lain, *frozen*, *chill*, dan *ready to eat food* seperti roti, biskuit, dan lain-lain. Pemisahan dilakukan dengan menggunakan beberapa wadah yang berbeda-beda sesuai dengan jenis bahan baku makanannya, selanjutnya wadah bahan makanan diberi label untuk menandakan kapan bahan makanan tersebut diterima. Diusahakan 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 dengan cara yang benar untuk meminimalisir terjadinya pencemaran yang disebabkan oleh mikroorganisme. Menurut Kusmayadi (2008) kesalahan penyimpanan dapat dapat berakibat fatal pada penurunan mutu dan keamanan pangan. 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. Rahmadhani & Sumarmi (2017) menjelaskan

terdapat empat cara penyimpanan untuk meminimalisir kerusakan dan kehilangan zat gizi berdasarkan tingkat suhunya, yaitu: (1) Penyimpanan sejuk (*cooling*), yaitu penyimpanan dengan suhu 10°C - 15 °C untuk jenis minuman, buah, es krim, dan sayuran, (2) Penyimpanan dingin (*chilling*), yaitu penyimpanan dengan suhu 4°C - 10 °C untuk bahan makanan yang berprotein yang akan segera diolah kembali, (3) 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, (4) Penyimpanan beku (*frozen*), yaitu penyimpanan dengan < 0 °C untuk bahan makanan protein yang mudah rusak untuk jangka waktu >24 jam, contohnya daging, ikan, udang dan olahannya.

3. Pengolahan Makanan

Menurut Rahmawati dkk (2018) pengolahan makanan adalah proses perubahan dari bahan mentah menjadi makanan siap santap dengan memperhatikan kaidah cara pengolahan makanan yang baik (*good processing practice*). Praktek pengolahan makanan yang baik yaitu dapur atau tempat pengolahan makanan harus memenuhi persyaratan hygiene dan sanitasi untuk mencegah risiko pencemaran terhadap makanan dan dapat mencegah masuknya lalat, kecoa, tikus dan hewan lainnya. Bahan baku makanan yang digunakan juga harus baik dengan membuang bagian bahan yang rusak untuk menjaga mutu, keawetan dan mengurangi risiko pencemaran makanan serta dicuci dengan air mengalir. Tahap peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahapan dan dalam kondisi higienis. Peralatan yang akan dipakai harus 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*). Selanjutnya, 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

Makanan yang telah matang harus disimpan dalam wadah dan tutup yang steril agar tidak mencemari makanan yang disimpan. 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 untuk siap dikonsumsi. Beberapa hal yang harus diperhatikan dalam penyajian makanan, diantaranya penyajian makanan harus ditempatkan 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. 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).

Secara umum, pelaksanaan pelatihan berjalan dengan baik, peserta mengikuti dengan antusias. Pelatihan diawali dengan pengenalan narasumber dan seluruh peserta pelatihan untuk memudahkan komunikasi dan membangun keakraban. Selanjutnya, narasumber memberikan pengantar dengan menjelaskan urgensi, maksud dan tujuan serta

target luaran yang diharapkan dari pelatihan tersebut yang diteruskan dengan pemberian soal pre-test. Setelah seluruh peserta paham, narasumber menjelaskan substansi materi pokok berupa pengelolaan kantin sekolah sesuai standar higiene dan sanitasi untuk menyajikan makan siang kepada warga sekolah yang berkualitas dan aman. Setelah paparan materi selesai, dilanjutkan dengan diskusi dengan mengangkat kasus-kasus relevan yang peserta hadapi dalam keseharian dalam mengelola kantin sekolah. Setelah selesai diskusi, dan dirasakan seluruh kegiatan pelatihan selesai, selanjutnya peserta diminta mengisi post-test. Peningkatan pengetahuan dan ketrampilan peserta setelah mengikuti pelatihan dapat ditunjukkan dari hasil pre-test dan post-test. Rata-rata hasil pre-test sebesar 50 (interval 1-100), sedangkan hasil post-test meningkat menjadi 75 atau terjadi kenaikan 50%. Hasil ini sudah cukup baik mengingat kegiatan pelatihan tentang standar hygiene dan sanitasi dalam pengelolaan kantin sekolah baru sekali dilaksanakan. Kemampuan dan ketrampilan pengelola dan karyawan Assta Katin dapat terus ditingkatkan dengan melakukan pendampingan secara rutin oleh narasumber.

Sementara itu, evaluasi pelaksanaan pelatihan dengan memberikan kuesioner kepada seluruh peserta yang terdiri atas : (1) aspek penyelenggara pelatihan mendapat nilai baik sekali sebanyak 88,9% dan baik 11,1%, (2) aspek trainer/ pelatih mendapat nilai baik sekali sebanyak 91,7% dan baik 8,3%, dan (3) aspek lain-lain (ruang pelatihan, sounsystem dan konsumsi) mendapat nilai baik sekali sebanyak 80,6% dan baik sebanyak 19,4%.

BAB 4

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kegiatan pelatihan standar higiene dan sanitasi dalam menyajikan makan siang di Assta Kantin dalam mewujudkan kantin sekolah sehat kepada pengelola dan karyawan Assta Kantin berjalan dengan baik dan mampu meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan sebesar 50% (berdasarkan nilai pre dan post-test yang dapat dicapai oleh seluruh peserta). Secara umum penyelenggaraan pelatihan, dari aspek penyelenggara, narasumber dan fasilitas pelatihan mendapat penilaian baik sekali. Dari hasil pelatihan ini diharapkan mampu meningkatkan produktivitas, kualitas layanan, inovasi dan kreativitas, kerjasama tim dalam bekerja dan mengurangi kesalahan yang terjadi dan risiko kegagalan.

B. Saran

Untuk meningkatkan pengetahuan, ketrampilan dan sikap pengelola dan karyawan setelah pelatihan ini perlu dilakukan pendampingan oleh narasumber sebagai upaya mengatasi permasalahan aktual yang muncul di sela keseharian kerja.

DAFTAR PUSTAKA

- Kemenkes 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
- Kemenkes RI. (2011). Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang higiene sanitasi jasaboga. Direktorat Gizi Masyarakat. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI
- Kurniadi, Y., Saam, Z., & Afandi, D. (2013). Faktor Kontaminasi bakteri E. Coli pada Makanan Jajanan di Lingkungan Kantin Sekolah Dasar Wilayah Kecamatan Bangkinang. *Jurnal Ilmu Lingkungan*, 7 (1), 28–37.
- Kusmayadi. Cara Memilih dan Mengolah Makanan Untuk Perbaikan Gizi Masyarakat. (2008). Diakses dari: <http://database.deptan.go.id>, tanggal 12 juli 2023
- Purnawijayanti, H.A. (2001). Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan. Yogyakarta: Penerbit Kanisius
- Rahmawati, D., Handayani, R. D., & Fauzzia, W. (2018). Hygiene dan Sanitasi Lingkungan di Obyek Wisata Kampung Tulip. *Jurnal Abdimas BSI*, 1(1), 87– 94.
- 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>. Diakses 13 Juli 2023.

Lampiran 01 : Hasil Penilaian (Pre dan Post-Test) Peserta Pelatihan

No	NAMA PESERTA	NILAI TES	
		PRE-TEST	POST-TEST
1	Rita Chaerunisa	70	90
2	Juminah	50	70
3	Halaliah	60	80
4	Saiha	50	80
5	Sukini	50	80
6	Fibiyanti	40	70
7	Nengsih	40	70
8	Rindi Yanti	50	70
9	Ipah	50	80
10	Hamidah	40	70
11	Jamaludin	50	70
12	Andri	50	70
	Jumlah	600	900
	Rata-rata	50	75

Lampiran 02 : Rekapitulasi Hasil Evaluasi Pelaksanaan Pelatihan

No	Penyelenggara Pelatihan	Score Peserta (%)				
		1	2	3	4	5
1	Tema Pelatihan					100%
2	Ketepatan Waktu				8,3%	91,7%
3	Kelengkapan Materi				8,3%	91,7%
4	Sikap Penyelenggara					100%
5	Alat Bantu				16,7%	83,3%
	Rata-rata (%)				11,1%	88,9%

No	Trainer/ Pelatih	Score				
		1	2	3	4	5
1	Penguasaan Materi				8,3%	91,7%
2	Metode & Teknik Penyajian				8,3%	91,7%
3	Interaksi dengan Peserta					100%
4	Pengelolaan Waktu				8,3%	91,7%
5	Improvisasi				8,3%	91,7%
6	Penggunaan Alat Bantu				16,7%	83,3%
	Rata-rata (%)				8,3%	91,7%

No	Lain-lain	Score				
		1	2	3	4	5
1	Ruang Pelatihan				25%	75%
2	Soundsystem				25%	75%
3	Konsumsi				8,3%	91,7%
	Rata-rata (%)				19,4%	80,6%

Catatan :

- 1) Peserta = 12 orang
- 2) Penilaian : 1 = buruk, 2 = kurang, 3 = cukup, 4 = baik, 5 = baik sekali

Lampiran 03 : Dokumen Foto



Gambar 1 : Ruang bahan baku dan bumbu dapur



Gambar 2 : Penyiapan bahan baku untuk dimasak



Gambar 4 : Proses pemasakan makanan



Gambar 5 : Penyajian dan tempat makan



Gambar 6 : Distribusi makan siang ke kelas



Gambar 7 : Tempat cuci tangan dan tempat cuci peralatan



Gambar 8 : Suasana pelatihan