

---

---

**PENERAPAN *HIGIENE* DAN *SANTITASI* PADA PELAKU USAHA  
KULINER**

**Tangguh Dwi Pramono<sup>1</sup>, Mohammad Rizal Gaffar<sup>2</sup>, Sri Surjani Tjahjawati<sup>3</sup>, Siti Samsiyah  
Purwaningsih<sup>4</sup>, Ivon Sandya Sari Putri<sup>5</sup>, Sri Raharso<sup>6</sup>, Nugroho Hardiyanto<sup>7</sup>, Chandra Budhi  
septyandi<sup>8</sup>, Marceilla Suryana<sup>9</sup>**

<sup>1,2,3,4</sup> Program Studi D3 Administrasi Bisnis, Politeknik Negeri Bandung

<sup>5,6</sup> Program Studi D4 Administrasi Bisnis, Politeknik Negeri Bandung

<sup>7</sup> Program Studi D3 Manajemen Pemasaran, Politeknik Negeri Bandung

<sup>8,9</sup> Program Studi D3 Usaha Perjalanan Wisata, Politeknik Negeri Bandung

tangguh.dwi@polban.ac.id

**ABSTRACT**

*Food is a basic necessity that needs to be fulfilled by humans. In addition to the nutritional adequacy of the consumed food, hygiene and sanitation in food processing should also be given special attention. The presence of parasitic microbes can occur as a result of food processing that neglects hygiene and sanitation factors. Kupat Tahu, a specialty dish from Padalarang made by Pak Usep and Bu Imas, is a type of culinary business. Such businesses cannot be separated from the risks caused by food hygiene and sanitation factors. Based on observations, they lack sufficient knowledge about food hygiene and sanitation. The Community Engagement Team (PkM) has started identifying the issues faced by these partners. From the identification results, the team attempts to fulfill the partners' needs in order to implement hygiene and sanitation practices in their business. After implementing hygiene and sanitation in their business, there has been a positive improvement in the perception of Padalarang's Kupat Tahu consumers regarding the application of hygiene and sanitation. In the pre-survey with 65 respondents, the average consumer perception of hygiene and sanitation implementation was initially 2.31 on a scale of 4. After the implementation of hygiene and sanitation in the partners' business, a follow-up survey was conducted. There was an increase in consumer perception of Pak Usep and Bu Imas' Padalarang's Kupat Tahu business, with an average perception of 3.48 on a scale of 4. A positive consumer perception is expected to enhance their loyalty.*

**Keywords:** *Food Hygiene and sanitation, Culinary Business, Kupat tahu Padalarang*

**ABSTRAK**

Makanan merupakan kebutuhan dasar yang harus dipenuhi oleh manusia. Selain kecukupan gizi yang ada dalam makanan yang dikonsumsi, hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan juga harus menjadi perhatian khusus. Adanya mikroba yang bersifat parasit dapat muncul akibat pengolahan makanan tidak memperhatikan faktor hygiene dan sanitasi. Kupat tahu khas padalarang pak usep dan bu imas merupakan jenis usaha kuliner. Jenis usaha tersebut tidak bisa lepas dari risiko yang disebabkan oleh faktor hygiene dan sanitasi makanan. Dari hasil observasi, mereka belum memiliki pengetahuan yang cukup tentang hygiene dan sanitasi makanan. Tim Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) mulai mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi oleh mitra. Dari hasil identifikasi, tim mencoba untuk memenuhi kebutuhan mitra dalam rangka menerapkan hygiene dan sanitasi pada usaha mereka. Setelah dilakukan penerapan hygiene dan sanitasi pada usaha mitra, ada peningkatan persepsi yang positif dari konsumen kupat tahu khas padalarang tentang penerapan hygiene dan

---

sanitasi. Pada pra survey dengan 65 responden persepsi konsumen terhadap penerapan hygiene dan sanitasi rata-rata 2,31 dari skala 4, setelah adanya penerapan hygiene dan sanitasi pada usaha mitra Kembali dilakukan survey. Ada peningkatan persepsi konsumen terhadap usaha kupat tahu khas padalarang pak usep n bu imas dengan rata-rata 3,42 dari skala 4. Persepsi yang baik dari konsumen diharapkan dapat meningkatkan loyalitas mereka.

**Kata Kunci:** *Higiene dan sanitasi makanan, Bisnis kuliner, Kupat tahu Padalarang*

## I. PENDAHULUAN

Makanan sehat merupakan salah satu syarat agar tubuh tetap sehat dan produktif. Nutrisi yang beragam dengan kandungan gizi yang komplit seperti kecukupan akan karbohidrat, lemak, serat, protein, vitamin, mineral, serta air merupakan sarat makanan tersebut bergizi. Menurut Avicena Sakula Marsanti et al., (2018), Selain kandungan gizi yang cukup pada makanan, hygiene sanitasi juga merupakan faktor yang cukup penting agar makanan terjaga nilai gizinya dan terhindar dari berbagai jenis penyakit yang disebabkan oleh agen pembawa penyakit seperti bakteri, jamur virus serta mikroba lain pembawa penyakit.

*Hygiene* sanitasi dalam kaitannya dengan makanan merupakan usaha untuk melindungi makanan dengan cara menjaga kebersihan makanan itu sendiri serta memelihara kebersihan lingkungan sekitar (Hutasoit, 2020). Dalam Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor tahun 1096 tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga menjelaskan enam prinsip dalam hygiene dan sanitasi makanan. Prinsip yang pertama berkaitan dengan pemilihan bahan makanan yang baik dan berkualitas. Prinsip kedua, penyimpanan bahan makanan yang belum diolah pada tempat yang baik agar kualitas tetap terjaga. Prinsip ketiga, persiapan dan pengolahan bahan makanan dengan menggunakan peralatan yang bersih dan aman disarankan pengolah bahan makanan menggunakan alat pelindung diri (APD). Prinsip yang ke empat, penyimpanan makanan yang sudah matang dengan peratan yang bersih serta terhindar dari zat perusak bahan makanan, seperti debu, mikroba, dan sinar matahari. Prinsip kelima berkaitan dengan pengangkutan makanan dengan wadah yang aman agar tidak mudah tumpah. Prinsip hygiene dan sanitasi makanan yang keenam berkaitan dengan proses penyajian makanan. Makanan disajikan dalam wadah yang bersih dan tertutup, penyaji makanan harus menjaga kebersihan diri serta menggunakan APD (Rahmadhani & Sumarmi, 2017).

Makanan yang diolah dengan mengabaikan aspek hygiene dan sanitasi berpotensi dapat terkontaminasi oleh sumber penyakit sehingga makanan menjadi tidak sehat dan tidak layak untuk dikonsumsi (Hadi et al., 2021). Aspek hygiene sanitasi pada usaha jasa boga merupakan faktor yang sangat penting dan harus menjadi perhatian oleh pelaku usaha jasa boga. Selang waktu tahun 2015 sampai dengan 2017 banyak terjadi kasus keracunan pada makanan di Indonesia dimana penyumbang terbesar dari kasus tersebut adalah oleh makanan yang dihasilkan oleh usaha jasa boga. Makanan dari usaha jasa boga menjadi penyumbang terbesar ketiga, kejadian ini menggambarkan rendahnya kesadaran dalam pemenuhan aspek hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan (Purnawita et al., 2020).

Kupat tahu Padalarang merupakan makanan yang memiliki ciri khas tertentu dalam komposisi bahan pangannya, seperti penambahan kuah santan yang jarang ditemui pada jenis kupat tahu lainnya. Kupat tahu padalarang merupakan kuliner khas di daerah Bandung dan sekitarnya, sering dijumpai pada pagi hari di warung-warung sepanjang jalan Bandung. Sama halnya dengan beberapa usaha makanan yang di jual di pingir jalan (kaki lima), kupat tahu padalarang yang dijual oleh Ibu Imas dan Pak Usep masih belum memenuhi aspek hygiene sanitasi dengan baik.

Kesadaran yang masih rendah terkait hygiene dan sanitasi pada pengolahan makanan, khususnya pada usaha kuliner kupat tahu Padalarang yang di jalankan oleh bapak Usep dan Ibu Imas berpotensi berdampak negative pada usaha tersebut. Dampak langsungnya adalah risiko terkena cemaran sehingga akan menurunkan kualitas makanan. Sedangkan dampak tidak langsungnya adalah potensi kehilangan pelanggan di waktu yang akan datang. Berdasarkan permasalahan tersebut maka perlu dilakukan penerapan hygiene dan sanitasi pada usaha kuliner kupat tahu khas padalarang Ibu Imas dan Pak Usep.

Belum ada pemahaman dan kesadaran terkait penerapan hygiene dan sanitasi pada pengolahan makanan, khususnya pada usaha kuliner kupat tahu Padalarang yang di jalankan oleh bapak Usep dan Ibu Imas selaku mitra kegiatan PkM. Tim PkM berinisiatif membantu mitra dalam menerapkan hygiene dan sanitasi makanan. Penerapan hygiene dan sanitasi makanan merupakan salah satu upaya dalam meningkatkan kualitas layanan pada pelanggan, sehingga dengan adanya kualitas layanan tersebut dapat meningkatkan loyalitas pelanggan.

## **II. TARGET DAN LUARAN**

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan kesadaran terkait penerapan hygiene dan sanitasi pada pengolahan makanan, khususnya pada kuliner kupat tahu padalarang yang di jalankan oleh bapak Usep dan Ibu Imas. Dengan adanya upaya untuk meningkatkan pengetahuan dan kesadaran terkait hygiene dan sanitasi makanan diharapkan dapat diimplementasikan oleh pemilik usaha dengan mempraktikkannya secara langsung.

## **III. METODE PELAKSANAAN**

Metode atau prosedur yang dilaksanakan dalam kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat untuk mengatasi permasalahan mengenai hygiene dan sanitasi pedagang kupat tahu padalarang di Batujajar meliputi tiga tahapan antarlain tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan terakhir tahap evaluasi.

### **1. Tahap Persiapan**

Pada tahap persiapan dilakukan observasi langsung dan wawancara dengan pemilik dan pegawai usaha kupat tahu Padalarang. Pertanyaan wawancara terkait pemahaman mereka tentang hygiene dan sanitasi makanan. Observasi dilakuka untuk mendapatkan informasi terkait kondisi lingkungan yang menjadi tempat jualan. Hasil dari kegiatan observasi dan wawancara, tim melakukan identifikasi jumlah kebutuhan peralatan dan perlengkapan yang digunakan untuk penerapan hygiene dan sanitasi pada usaha kuliner kupat tahu. Peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan antara lain kemasan produk yang akan digunakan untuk *packaging* produk kupat tahu, baju seragam serta apron yang akan digunakan oleh pegawai sebagai wujud dari personal hygiene, serta taplak meja khusus yang akan digunakan untuk mengganti taplak yang sudah lusuh.

### **2. Tahap Pelaksanaan**

Tahap pelaksanaan diawali dengan membuat desain beberapa peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan oleh pemilik usaha untuk mewujudkan hygiene dan sanitasi dalam memproduksi makanan olahan. Berkaitan dengan makanan kupat tahu, tim memperbaiki cara pengemasan dimana sebelumnya menggunakan plastic, diganti dengan bungkus box. Terkait kebersihan pegawai, tim medesain baju seragam yang digunakan khusus untuk berjualan, disertai juga dengan apron atau celemek agar seragam tepat bersih dari percikan bahan makanan yang diolah. Berkaitan dengan

tempat usaha tim membuat desain taplak meja dan dengan tujuan untuk menjaga kebersihan pada area meja makan dan menambah kesan bersih pada meja makan tersebut.

### 3. Tahap evaluasi

Setelah diterapkan hygiene dan sanitasi pada usaha kuliner Kupat tahu Padalarang, tahap berikutnya adalah evaluasi. Tahapan ini dilakukan wawancara terhadap mitra kegiatan PkM untuk mengetahui dampak dari penerapan hygiene dan sanitasi yang dilakukan pada usaha mereka. Selain itu tim PkM juga melakukan survey untuk mendapatkan pandangan masyarakat atau konsumen terkait penerapan hygiene dan sanitasi pada usaha kuliner kupat tahu Padalarang.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Mitra dalam kegiatan PkM merupakan pedagang kupat tahu khas Padalarang yang tidak mempunyai latar pendidikan dalam bidang bisnis maupun terkait pengelolaan makanan yang baik. Terkait dengan hal hygiene dan sanitasi makanan mitra juga tidak mengetahui praktik baik dalam menerapkannya. Tim memulai permasalahan pada mitra dan mengidentifikasi kebutuhan. Beberapa permasalahan berkaitan dengan kondisi pelaku usaha itu sendiri yang belum mengerti akan pentingnya hygiene dan sanitasi, seperti tidak menggunakan Alat Pelingdung Diri (APD) yang seharusnya digunakan dalam pengelolaan makanan, seperti sarung tangan plastik, apron atau celemek yang biasa digunakan dalam pengelolaan makanan.



Gambar 1. Kondisi awal mitra

Pada gambar 1 merupakan gambaran awal yang ada pada mitra. Penataan tempat pengolahan makanan yang rapi, penjual tidak menggunakan APD yang sesuai, serta taplak pada meja yang digunakan untuk penyajian makanan yang kurang bersih. Selain itu dalam hal pengemasan makan juga masih apa adanya.

Dari hasil identifikasi kebutuhan, tim melakukan inventarisasi kebutuhan mitra terkait penerapan hygiene dan sanitasi makanan. Kebutuhan tersebut antara lain: pemenuhan APD yang digunakan oleh mitra seperti celemek, kaos jualan khusus, dan sarung tangan plastik, alas meja yang lebih rapi. Terkait dengan kemasan produk makanan tim mendesain kemasan yang sesuai dengan jenis produk makanan yang akan dijual. Gambar berikut merupakan jenis kebutuhan mitra terkait dengan kegiatan ini.



Gambar 2. Kemasan Kupat Tahu

Kemasan yang dibuat terdiri atas kertas pembungkus dan kotak plastic berlogo yang disesuaikan dengan kebutuhan konsumen. Tim memberikan baju seragam yang didesain sesuai dengan logo merek dengan masing-masing mitra. Selain itu untuk kebutuhan pelaku usaha Ketika berjualan, tim juga memberikan celemek, yang digunakan saat mengolah makanan. Masing-masing mitra mendapatkan 4 buah baju seragam dan celemek, sebagai berikut:



Gambar 3 Baju Seragam dan celemek

Tim PkM memberikan penyuluhan terkait hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan kupat tahu Padalarang. Kegiatan ini dilakukan identifikasi permasalahan mitra, dan pemenuhan kebutuhan. Factor kebersihan dalam pengolahan makanan harus menjadi perhatian utama. Bahan makanan yang akan diolah sampai siap disajikan harus dijaga kebersihannya. Penyaji makanan juga harus menjaga kebersihan diri. Pembuatan seragam khusus untuk berjualan dan celemek merupakan salah satu upaya dalam menjaga kebersihan penyaji makanan. Selain penutup kepala dan alat bantu mengambil makanan, celemek merupakan jenis APD yang wajib digunakan dalam praktik personal hygiene pengolahan makanan (Khairina et al., 2018). Gambar berikut ini merupakan hasil penerapan personal hygiene yang dilakukan oleh mitra PkM.



Gambar 4. Seragam mitra dan penataan layout mitra

Tim PkM juga melakukan survey yang dilakukan kepada para konsumen kupat tahu padalarang. Survey dilakukan dua kali yaitu sebelum dan sesudah ada perlakuan terkait penerapan personal hygiene dan sanitasi pada mitra. Dalam survey sebelum adanya perlakuan penerapan hygiene dan sanitasi, sebanyak 65 responden. Pernyataan terkait hygiene dan sanitasi seperti “Warung kupat tahu Padalarang ini ditata dengan bersih dan rapi”, “Saya yakin pemilik warung ini mengolah kupat tahu Padalarang dengan cara yang higienis/sehat”. persepsi masyarakat terhadap hygiene dan sanitasi pada usaha kuliner mitra pada nilai rata-rata 2,13 dari skala 4. Setelah dilakukan penerapan hygiene dan sanitasi pada mitra tim Kembali melakukan survey dengan pernyataan yang sama dan jumlah responden yang sama. Ada peningkatan nilai rata-rata 3,42 dari skala 4. Hasil penelitian (Triyani, 2020), penerapan hygiene dan sanitasi dapat meningkatkan kepuasan pelanggan. Penerapan hygiene dan sanitasi yang dilakukan mitra mendapat kesan yang positif dari konsumen, hal ini diharapkan akan meningkatkan loyalitas pelanggan dan usaha kupat tahu mitra semakin maju. Sejalan

dengan penelitian (Budiono, 2021), dimana kualitas layanan berpengaruh terhadap loyalitas pelanggan dalam sebuah usaha warung makan.

#### IV. SIMPULAN

Mitra PkM sebelum adanya kegiatan PkM masih sangat minim pengetahuan terkait hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan. Hal ini dapat diketahui dalam survey awal melalui observasi dan wawancara, praktik baik mengenai hygiene dan sanitasi pengolahan makanan masih kurang baik. Selain itu dalam survey awal, persepsi konsumen dalam menilai penerapan hygiene dan sanitasi masih cukup rendah ( 2,31 skala 4). Setelah adanya program PkM terkait penerapan hygiene dan sanitasi pengolahan makanan, ada peningkatan persepsi konsumen (3,42 skala 4). Hygiene dan sanitasi merupakan salah satu jenis kualitas layanan yang diberikan oleh penjual makanan olahan. Adanya kualitas layanan yang baik ini diharapkan akan menjadikan konsumen loyal terhadap usaha mereka.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Avicena Sakula Marsanti, S., Widiarini, R., & KM, S. (2018). *Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan*. Uwais Inspirasi Indonesia.
- Budiono, A. (2021). Pengaruh kualitas produk, persepsi harga, promosi, lokasi, kualitas pelayanan terhadap loyalitas konsumen melalui kepuasan konsumen di rumah makan Bebek Kaleo Tebet Jakarta Selatan dimasa pandemi COVID-19. *SEGMENT Jurnal Manajemen Dan Bisnis*, 17(2), 223–247.
- Hadi, B. R. I., Asih, A. Y. P., & Syafiuddin, A. (2021). Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan pada Pedagang Kaki Lima. *MEDIA KESEHATAN MASYARAKAT INDONESIA*, 20(6), 451–462.
- Hutasoit, D. P. (2020). Pengaruh sanitasi makanan dan kontaminasi bakteri *Escherichia coli* terhadap penyakit diare. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 9(2), 779–786.
- Khairina, A. D., Palupi, I. R., & Prawiningdyah, Y. (2018). Pengaruh Media Visual Higiene Sanitasi Makanan Terhadap Praktik Higiene Penjamah Makanan Di Kantin Kampus. *JHE (Journal of Health Education)*, 3(2), 65–74.
- Purnawita, W., Rahayu, W. P., & Nurjanah, S. (2020). Praktik Higiene Sanitasi dalam Pengelolaan Pangan di Sepuluh Industri Jasa Boga di Kota Bogor. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 25(3), 424–431. <https://doi.org/10.18343/jipi.25.3.424>
- Rahmadhani, D., & Sumarmi, S. (2017). Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten The Description of Food Sanitation and Hygiene At PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. *Open Access under CC BY–SA License*, 291–299.
- Triyani, I. (2020). Pengaruh Kualitas Produk Makanan Dan Hygiene Sanitasi Terhadap Kepuasan Tamu Di Anggrek Restaurant Grand Arkenso Park View Hotel Semarang. *Jurnal Visi Manajemen*, 6(2), 117–123.