

PENYULUHAN HIGIENE DAN SANITASI DALAM PENGOLAHAN MAKANAN DI SEVENSKY LIPPO PLAZA YOGYAKARTA

Didiek Hardiyanto Soegiantoro¹, Holy Rhema Soegiantoro², Gregory Hope
Soegiantoro³

¹Pharmacy Faculty Immanuel Christian University, Purwomartani Kalasan, Yogyakarta

²IPMI International Business School, Jakarta Selatan

³3rd State Senior High School Yogyakarta

Email Korespondensi: didiek@ukrimuniversity.ac.id

ABSTRAK

Wirausaha kuliner saat ini menempati peringkat pertama di Indonesia, sebagaimana nampak dari banyaknya pilihan kuliner di gofood, grabfood, dan Shopeefood. Hal ini membawa dampak positif bagi masyarakat dalam memilih makanan semakin bervariasi dan tanpa batas, namun dampak negatif dari persaingan bisnis kuliner juga semakin ketat seringkali membuat pelaku bisnis mengurangi kualitas produk olahan makanan agar harga jualnya rendah demi mengejar omzet. Sevensky Lippo Plaza Yogyakarta awalnya dirancang sebagai tempat parkir di rooftop namun dalam perkembangannya lebih memiliki nilai jual ketika digunakan sebagai food court dengan target pasar mahasiswa karena lokasinya dikelilingi oleh beberapa kampus terkenal. Ketersediaan fasilitas pendukung kebersihan Sevensky Lippo Plaza masih sangat minim karena desain awal bukan untuk foodcourt, sehingga pemilik bisnis kesulitan mendapatkan air bersih dan menjaga kualitas kebersihan produk kulinernya. Tujuan kegiatan ini adalah untuk memberikan edukasi arti penting higiene dan sanitasi dalam bisnis kuliner sebagai salah satu tanggung jawab sosial, baik kepada pemilik bisnis, pengelola Sevensky, maupun pengelola Lippo Plaza. Metode yang digunakan adalah memberikan penyuluhan dan disertai diskusi bersama untuk mencari solusi terbaik yang dapat dilakukan oleh semua pihak. Analisis keberhasilan kegiatan ini adalah menggunakan kuesioner untuk mengukur pemahaman sebelum dan sesudah edukasi, serta tindak lanjut pembangunan sarana kebersihan yang memadai. Kegiatan dinilai berhasil berdasarkan nilai pemahaman yang meningkat serta ketersediaan fasilitas air bersih dan penambahan tempat cuci di Sevensky.

Kata Kunci: higiene; sanitasi; penyuluhan; makanan; kuliner; Sevensky Lippo Plaza

ABSTRACT

Culinary entrepreneurs are currently ranked first in Indonesia, as can be seen from gofood, grabfood, and Shopeefood. This has a positive impact in choosing food to be more varied and unlimited, but the negative impact of culinary business competition is also getting tougher, which often makes owner reduce the quality of food products so that the selling price is low in order to pursue turnover. Sevensky Lippo Plaza Yogyakarta was originally designed as a rooftop parking lot but in its development it has more selling value when used as a food court with the target market of students because its location is surrounded by several famous campuses. The availability of supporting facilities for the cleanliness of Sevensky Lippo Plaza is still very minimal because the initial design was not for a food court, so owners have difficulty getting clean water and maintaining the hygiene of their products. The purpose of this activity is to

provide education on the importance of hygiene and sanitation in the culinary business as a social responsibility, both to business owners, managers of Sevensky, and managers of Lippo Plaza. The method used is to provide counseling and accompanied by joint discussions to find the best solution that can be done by all parties. Analysis of the success of this activity is to use a questionnaire to measure understanding before and after education, as well as follow-up to the construction of adequate sanitation facilities. The activity was considered successful based on the value of increased understanding and the availability of clean water facilities and the addition of a washing place at Sevensky.

Keywords: *hygiene; sanitation; counseling; food; culinary; Sevensky Lippo Plaza.*

PENDAHULUAN

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia disamping sandang dan papan. Makanan yang sehat dapat menjamin pertumbuhan individu dengan baik. Makanan yang sehat yaitu makanan yang higienis dan bergizi. Makanan yang higienis adalah makanan yang tidak mengandung kuman penyakit dan tidak mengandung racun yang dapat membahayakan kesehatan. Bahan makanan harus mengandung komposisi gizi yang lengkap, yaitu terdiri atas karbohidrat, lemak, protein, vitamin, mineral, dan air. Zat gizi merupakan unsur yang terkandung dalam makanan yang dapat memberikan manfaat bagi kesehatan manusia. Masing-masing bahan makanan memiliki kandungan gizi dalam komposisi yang berbeda, oleh sebab itu agar mendapatkan seluruh zat gizi yang seimbang, dianjurkan mengkonsumsi bahan makanan sesuai dengan kandungan zat gizinya. Masing-masing zat gizi tidak dapat berdiri sendiri dalam membangun tubuh dan dalam menjalankan proses metabolisme, namun akan menjalankan fungsi yang berbeda dalam sebuah proses metabolisme tubuh (Puspitasari, 2013; Yulianto dan Nurcholis, 2015).

Sandang, pangan, dan papan sebagai kebutuhan pokok manusia selalu menjadi pelopor dalam pertumbuhan bisnis seperti teori piramida Abraham Maslow, dimana kebutuhan pokok selalu mendapatkan prioritas pertama dalam pemenuhannya sehingga pertumbuhan sektor usaha dari kebutuhan utama selalu menjadi yang terdepan (Fajariana dan Untari, 2019). Perkembangan bisnis kuliner terus mengalami perkembangan yang signifikan seiring dengan perkembangan teknologi informasi dan pertumbuhan ekonomi. Bisnis kuliner mampu meraup keuntungan puluhan juta hingga ratusan juta rupiah.

Ekonomi kreatif adalah gagasan John Howkins di tahun 2001 atas sistem ekonomi yang menempatkan informasi dan kreativitas manusia sebagai faktor produksi yang paling utama. Ide merupakan barang mahal dalam ekonomi kreatif, karena ide-ide yang kreatif inilah yang akan mendorong terciptanya inovasi-inovasi yang kemudian menjadi solusi baru dan produk baru, dimana ini merupakan jawaban selama ini atas masalah minimnya kualitas produk yang sesuai dengan kebutuhan pasar. Konsep ekonomi kreatif merupakan sebuah konsep ekonomi di era ekonomi baru yang mengintensifkan informasi dan kreativitas dengan mengandalkan ide dan stock of knowledge dari sumber daya manusia sebagai faktor produksi utama dalam kegiatan ekonominya. Struktur perekonomian dunia mengalami transformasi dengan cepat seiring dengan pertumbuhan ekonomi, dari yang tadinya berbasis sumber daya alam sekarang menjadi berbasis sumber daya manusia, dari era pertanian ke era industri dan informasi (Sari, 2018).

Kuliner sebenarnya sudah lama menorehkan jejaknya, yakni sebagai bagian dari sejarah perjalanan manusia sejak masa prasejarah. Kuliner tidak hanya berbicara tentang

makanan, bahan-bahan, dan cara memasaknya, tetapi juga etika di meja makan, tata cara menghadirkan makanan, hingga kondisi dapur, seperti yang dipermasalahkan perempuan Belanda dalam buku *De Hollandsche Tafel in Indie*. Kuliner bisa menjadi identitas suatu suku, kota, bahkan bangsa. Kuliner terkadang dijadikan alat untuk menilai status sosial seseorang. Kuliner pun bisa bercerita tentang sejarah peradaban dan menjadi salah satu daya tarik pariwisata (Sofyan, 2020).

Perkembangan bisnis kuliner di Indonesia mulai menunjukkan perkembangan mulai tahun 2010 sejak dicanangkannya ekonomi kreatif Indonesia. Ragam kuliner daerah dan mancanegara mulai dijumpai di setiap wilayah, kuliner tradisional dari suatu daerah mulai ditawarkan di daerah yang lain dalam bentuk tradisional maupun sudah dikembangkan dalam konteks modern. Kemajuan teknologi informasi mendukung transparansi batas-batas daerah kuliner, oleh sebab itu diperlukan ide-ide kreatif untuk memunculkan keunikan kuliner yang tidak sama satu dengan yang lain. Perkembangan bisnis kuliner dengan ide-ide kreatif menyebabkan pertumbuhan ekonomi yang tinggi sebagaimana data yang dimiliki oleh Badan Ekonomi Kreatif Indonesia (Bekraf). Deputi Akses Permodalan Bekraf Fadjar Hutomo menyatakan bahwa bisnis kuliner memberikan kontribusi terbesar untuk sektor ekonomi kreatif. Fadjar menjelaskan dari 16 sektor, ada tiga sektor yang menyumbang 30 persen untuk perekonomian kreatif. Tiga sektor itu yakni kuliner, mode, dan kerajinan. Kuliner memberi sumbangsih hingga 34 persen (Prapti dan Rahoyo, 2019).

Perkembangan bisnis kuliner yang sangat cepat secara positif memberikan keuntungan bagi masyarakat untuk menyediakan berbagai pilihan menu, kreasi menu, cara penyajian, tampilan penyajian, lokasi, dan sebagainya. Selain itu perkembangan bisnis kuliner yang cepat memberikan dampak negatif bagi pelaku bisnis karena semakin berat persaingan usaha untuk mendapatkan pelanggan. Hal ini semakin bertambah berat oleh keberadaan food court atau pujasera di luar pusat perbelanjaan, karena dalam satu lokasi bisa terdapat lebih dari 10 bisnis kuliner yang harus bersaing mendapatkan pembeli (Oriana, 2021). Berbagai strategi pemasaran bidang kuliner saat ini berkembang sangat pesat dengan menggunakan bauran pemasaran atau marketing mix yang beragam sesuai dengan target pasar masing-masing. Tujuan semua strategi pemasaran tersebut adalah untuk mendapatkan pembeli sebanyak-banyaknya atau mendapatkan omzet yang tinggi, salah satu contoh strategi adalah dengan menurunkan kualitas makanan sehingga mengurangi biaya produksi dan menjual dengan harga yang lebih rendah daripada kompetitor.

Makanan selain mengandung nilai gizi juga merupakan media untuk dapat berkembang biaknya mikroba atau kuman terutama makanan yang mudah mengalami pembusukan yaitu makanan yang banyak mengandung kadar air serta nilai protein yang tinggi. Kemungkinan lain masuknya atau beradanya bahan-bahan berbahaya seperti bahan kimia, residu pestisida serta bahan lainnya antara lain debu, tanah, rambut manusia dapat berpengaruh buruk terhadap kesehatan manusia (Yunus, 2015). Penyakit yang ditularkan melalui makanan dapat menyebabkan penyakit yang ringan maupun berat, beberapa kejadian keracunan akibat makanan dilaporkan menyebabkan kematian. Dampak keracunan akibat makanan terhadap kesehatan belum diketahuisecara tepat karena hanya sebagian kecil yang ditangani oleh fasilitas pelayanan kesehatan, sedangkan sebagian besar dilakukan pengobatan mandiri menggunakan obat-obat bebas yang dapat dibeli dimana saja. Kasus yang dilaporkan di negara maju diperkirakan hanya 5 sampai 10% dari kasus yang sebenarnya sedangkan di negara berkembang yang data pelaporan

masih sangat terbatas belum dapat diperkirakan. Kejadian penyakit yang diakibatkan oleh makanan di Indonesia cukup besar, hal ini terlihat dari masih tingginya penyakit infeksi akibat bakteri patogen dari saluran cerna, misalnya tifus, kolera, disentri, dan sebagainya. Dimana 90% kasus diakibatkan oleh mikroba dalam makanan (Anisnaini, 2019).

Kasus keracunan akibat makanan dan penyakit infeksi akibat makanan cenderung meningkat seiring perubahan budaya masyarakat dari “masak sendiri” menjadi “beli makan secara online”. Salah satu penyebabnya adalah karena tidak memperhatikan kebersihan pribadi dari orang yang menyiapkan makanan, tidak mengetahui daya tahan suatu bahan makanan, maupun dari lingkungan yang terdapat di dalam proses pengelolaan makanan. Sekitar 80% penyakit yang tertular melalui makanan disebabkan oleh bakteri patogen. Beberapa jenis bakteri yang sering menimbulkan penyakit adalah Salmonella, Staphylococcus, E. coli, Vibrio, Clostridium, Shigella, dan Pseudomonas. Faktor yang mempengaruhi terjadinya keracunan akibat makanan adalah hygiene perorangan yang buruk, cara penanganan makanan yang tidak sehat, tempat pengolahan makanan tidak bersih, pengelolaan sampah dan limbah tidak baik, dan perlengkapan pengolahan makanan yang tidak bersih (Miranti dan Adi, 2016).

Para penjual makanan umumnya adalah pekerja sederhana dengan tingkat pendidikan yang rendah sehingga tidak memiliki latar belakang pendidikan yang cukup dalam hal hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan (Oriana, 2021). Pengetahuan penjual makanan tentang hygiene dan sanitasi pengolahan makanan akan sangat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada masyarakat. Penelitian sebelumnya menemukan bahwa tingkat pengetahuan pedagang dalam hal hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan sebagian besar memiliki level pengetahuan sedang 52,94% dan kurang 31,75% (Rahmawati 2012). Sedangkan pengetahuan tentang bahan tambahan makanan yang tidak diperbolehkan, yaitu formalin dan borak, level sedang sebanyak 52% dan kurang 13% (Puspitasari, 2013). Penelitian lain menemukan 47,8% hygiene perseorangan dari penjual makanan adalah tidak baik, 62,2% menerapkan sanitasi peralatan yang tidak baik, dan 47,8% tidak baik dalam mengelola sanitasi lingkungan, pengelolaan sampah dan limbah (Sundari Yuwono et al., 2018). Kondisi hygiene sanitasi jasa boga yang ada di Yogyakarta belum memenuhi persyaratan berdasarkan hasil analisis mikrobiologi semua sampel makanan dan minuman yang diambil secara acak dari food court dan pedagang kaki lima (Yulianto dan Nurcholis, 2019).

Hygiene makanan tetap harus dijaga meskipun pembeli tidak melihat dapur atau tidak makan di tempat, namun memilih membeli lewat jasa gofood, grabfood, atau shopeefood. Perkembangan bisnis makanan melalui jasa kirim online sejak 2017 berkembang sangat cepat, dimulai dari gofood sebagai pendahulu, kemudian diikuti grabfood, maxim, shopeefood dan yang lain. Penilaian atau rating makanan dari pembeli seringkali tidak hanya terkait harga dan rasa, namun juga kebersihan makanan tersebut (Prapti dan Rahoyo, 2019).

Lippo Plaza Yogyakarta adalah salah satu unit usaha milik Lippo Group dimulai pada bulan Juni 2015. Lippo Plaza Yogyakarta menempati bekas mall Saphir Square yang pernah beroperasi hingga Juni 2012. Mall Saphir Square berhenti beroperasi setelah PT Saphir Jogja Super Mall dinyatakan pailit oleh Pengadilan Niaga Semarang. Lippo Plaza Yogyakarta berlokasi di kawasan Gondokusuman di batas timur kota Yogyakarta dan berbatasan dengan Kabupaten Sleman. Lippo Plaza Yogyakarta memiliki akses transportasi yang mudah dijangkau karena berada dalam jalan utama Yogyakarta di sebelah timur. Sevensky berada di lantai paling atas atau rooftop yang pada awalnya

didesain sebagai tempat parkir kendaraan roda empat. Sevensky merupakan salah satu tempat nongkrong bagi anak muda di Yogyakarta. Lokasinya dekat dengan beberapa kampus besar, yaitu Universitas Gadjah Mada, Universitas Negeri Yogyakarta, Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga, dan Universitas Kristen Duta Wacana. Salah satu ciri khas tempat nongkrong anak muda adalah tersedianya makanan dan minuman kekinian dengan harga yang terjangkau oleh uang saku mahasiswa.

Lokasi rooftop Lippo Plaza Yogyakarta yang digunakan sebagai area Sevensky tidak memiliki fasilitas kebersihan, saluran air bersih, saluran pembuangan air kotor, dan sarana kebersihan lain karena tidak didesain sebagai pusat kuliner atau food court, melainkan sebagai tempat parkir yang tidak memerlukan sarana kebersihan. Alih fungsi rooftop Lippo Plaza Yogyakarta dari tempat parkir menjadi food court seharusnya didukung dengan penyediaan sarana dan prasarana hygiene dan sanitasi yang memadai, namun ternyata belum tersedia sehingga penjual makanan kesulitan dalam mengambil air bersih, mencuci peralatan masak, serta membersihkan area masak atau dapur. Kondisi tersebut menyebabkan kualitas kebersihan makanan yang dijual di food court Sevensky Lippo Plaza Yogyakarta menjadi kurang terjamin. Tujuan kegiatan ini adalah untuk memberikan edukasi tentang perlunya hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan kepada pemilik bisnis, penjual makanan, manajemen Sevensky, serta manajemen Lippo Plaza Yogyakarta sehingga terjadi transformasi hygiene dan sanitasi secara menyeluruh dari semua pihak yang terlibat di dalamnya.

METODOLOGI PENELITIAN

Pelaku usaha atau tenant di Sevensky tidak dapat mengupayakan hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan tanpa mengetahui arti penting atau urgensinya. Oleh sebab itu penyuluhan kegiatan ini didahului dengan memberikan data dan fakta resiko dari pengolahan makanan yang tidak higienis. Resiko ini berupa resiko sakit, yaitu menyebabkan penyakit kepada konsumen, resiko kerugian akibat kerusakan bahan makanan, dan resiko kehilangan pelanggan akibat review atau testimoni yang buruk terkait kualitas kebersihan makanannya.

Setelah mengetahui urgensi dari hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan inilah, maka tahap berikutnya diberikan beberapa hal yang dapat dilakukan untuk meningkatkan hygiene dan sanitasi dalam proses pengolahan makanan. Meskipun sarana dan prasarana terbatas, namun pemilik bisnis atau tenant dapat melakukan berbagai upaya secara mandiri.

Pada bagian akhir penyuluhan ini diberikan kesempatan kepada pihak manajemen atau pengelola Sevensky untuk menyampaikan tanggung jawab manajemen dalam upaya meningkatkan hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan di setiap tenant yang ada di Sevensky, sehingga ada kesepakatan antara tenant dan pengelola dalam menjamin keamanan dan kebersihan makanan di Sevensky.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan metode penyuluhan dengan tatap muka langsung yang dihadiri oleh pelaku usaha atau tenant dan manajemen atau pengelola Sevensky. Proses pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan melalui beberapa tahapan berikut :

1. Melakukan pengamatan untuk identifikasi masalah dan melakukan wawancara dengan pelaku usaha dan manajemen

2. Membuat desain kegiatan pengabdian masyarakat ini serta menyusun materi yang akan diangkat dan solusi atas permasalahannya.
3. Mengajukan proposal penyuluhan kepada manajemen Sevensky
4. Setelah mendapatkan persetujuan, menentukan tanggal pelaksanaan dan membuat undangan
5. Pada hari pelaksanaan
 - a) Persiapan di pendopo Sevensky
 - b) Kuesioner (pre-test)
 - c) Penyampaian materi (presentasi)
 - d) Diskusi dan tanya jawab
 - e) Penyampaian tindak lanjut dan kesepakatan bersama manajemen Sevensky
 - f) Kuesioner (post-test)
 - g) Penutup dan ramah-tamah
6. Materi edukasi yang diberikan adalah :
 - a) Pengenalan bahan makanan dan minuman
 - b) Kerusakan bahan makanan dan minuman
 - c) Pencemaran bahan makanan dan minuman
 - d) Penyakit yang disebabkan oleh makanan yang tercemar
 - e) Kerugian finansial akibat pengolahan makanan yang tidak higienis
 - f) Resiko kerugian akibat kehilangan pelanggan
 - g) Resiko kerugian brand image
 - h) Teknik pengolahan makanan secara higienis

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebelum dilakukan kegiatan penyuluhan ini, setiap tenant atau pemilik usaha makanan di Sevensky pesimis dan menganggap penyuluhan ini tidak ada gunanya. Pemilik bisnis makanan tidak menganggap hygiene dan sanitasi menjadi hal penting dalam pengolahan makanan. Model berpikir tenant adalah asalkan bisa menyajikan makanan yang menarik, rasanya enak, dan harganya terjangkau itu sudah cukup karena selama ini sudah berja;an dengan baik dan tidak ada permasalahan baik dari konsumen atau pembeli maupun dari manajemen.

Setelah dilakukan kegiatan penyuluhan ini, maka pemilik usaha menyadari resiko atau keberbahayaan yang berdampak besar pada keberlanjutan masa depan bisnisnya apabila tidak dilakukan kontrol kualitas dalam hygiene dan sanitasi selama pengolahan makanan, mulai dari bahan baku makanan sampai disajikan kepada pembeli. Demikian pula manajemen atau pengelola Sevensky yang selama ini tidak dapat bersikap tegas kepada tenant yang mengabaikan hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan mulai mengambil sikap dan membuat kesepakatan bersama dengan tenant dalam menjaga kebersihan tenant, pembuangan limbah, dan melakukan pest controlled sehingga antara tenant dan manajemen saling bersimergi untuk meningkatkan kualitas kebersihan makanan di Sevensky.

Tabel 1. Skor Nilai Kuesioner Partisipan

Deskripsi Pertanyaan	Pre-Test	Post-Test
Pengenalan bahan makanan dan minuman	65	87
Kerusakan bahan makanan dan minuman	57	76
Pencemaran bahan makanan dan minuman	35	75
Penyakit yang disebabkan oleh makanan yang tercemar	37	66
Kerugian finansial akibat pengolahan makanan yang tidak higienis	57	78
Resiko kerugian akibat kehilangan pelanggan	65	79
Resiko kerugian brand image	58	82
Teknik pengolahan makanan secara higienis	47	79
Sarana dan prasarana kebersihan di food court	65	80

Penyuluhan higiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan memberikan dampak kemanfaatan bagi manajemen, tenant, dan pengunjung. Hasil kegiatan ini memang tidak nampak secara nyata dalam bentuk fisik, karena kualitas kebersihan makanan tidak dapat ditampilkan secara nyata. Kebersihan makanan merupakan salah satu syarat mutlak dalam sebuah bisnis makanan. Makanan akan masuk ke dalam tubuh manusia, sehingga kebersihannya harus terjamin agar tidak menimbulkan penyakit. Kegiatan penyuluhan ini pada akhirnya mampu meningkatkan kualitas kebersihan makanan yang dijual di Sevensky, rooftop Lippo Plaza Jogja. Meskipun secara tampilan, rasa, dan harga makanan yang disajikan tidak ada perubahan, namun jaminan keamanan makanan meningkat. Kegiatan ini disambut baik oleh pengelola Sevensky dan manajemen Lippo Plaza Jogja karena dengan kegiatan ini akan menurunkan resiko manajemen meneruma komplain akibat keracunan makanan dari tenant di Sevensky.

Pengunjung dan konsumen yang membeli makanan di Sevensky Lippo Plaza akan melihat perubahan saat tenant mengolah makanan mereka, misalnya yang sebelumnya pegawai tenant menyiapkan makanan sambil bercanda dan memegang makanan dengan tangan langsung, setelah kegiatan ini tidak lagi sambil bercanda dan memegang bahan makanan dengan menggunakan sarung tangan. Selain itu pengunjung bisa melihat perbedaan kebersihan dari masing-masing lokasi tenant, yang sebelumnya berantakan dan kotor, sekarang menjadi tertata rapi dan bersih. Tempat sampah pun tersedia lebih banyak dan secara rutin dibersihkan atau dikosongkan setiap satu dua jam.

Pemahaman tenant akan kualitas kebersihan makanan adalah tujuan utama kegiatan ini, sehingga pemilik tenant dan penjaja makanan dapat melakukan pengolahan makanan secara higienis dan menjaga sanitas tempat pengolahan makanan bukan sebagai suatu kewajiban atau keharusan, tetapi menjadi suatu kesadaran. Pada saat tenant melakukan berdasar kewajiban, maka tenant akan lalai menjaga hygiene dan sanitasi jika tidak ada diawasi. Tetapi jika tenant melakukan dengan kesadaran, maka tanpa pengawasan pun akan senantiasa menjaga hygiene dan sanitasi pengolahan makanannya. Oleh sebab itu kegiatan penyuluhan ini tidak sekedar menyampaikan aturan cara pengolahan makanan yang higienis dan cara menjaga sanitasi lingkungan, tetapi lebih menitik-beratkan pada alasan atau dasar atau urgensi untuk menjaga kualitas hygiene makanan dan sanitasi lingkungan dalam pengolahan makanan. Pada saat tenant menyadari pentingnya hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan, maka tenant akan berusaha melakukan semaksimal mungkin meskipun terbatas dengan sarana dan prasarana yang ada.

Demikian pula manajemen atau pengelola Sevensky yang memahami urgensi hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan ini dapat mengambil langkah konkrit untuk memperbaiki sarana dan prasarana kebersihan, menambah tenaga kebersihan, melakukan pest controlling dan mengolah limbah dengan lebih baik. Manajemen Sevensky bekerjasama dengan tenant untuk menjaga kebersihan area Sevensky, area booth tenant, dan area cuci piring agar dapat secara sinergi meningkatkan kualitas kebersihan makanan dan lingkungan Sevemsky.

KESIMPULAN

Kegiatan penyuluhan hygiene dan sanitasi makanan kepada tenant Sevensky di rooftop Lippo Plaza Jogja memberikan dampak bagi peningkatan kualitas kebersihan makanan di Sevensky. Perubahan ini tidak banyak terjadi secara fisik, namun kualitas proses pengolahan makanan yang higienis akan menghasilkan makanan yang kualitas kebersihannya meningkat. Kebersihan lingkungan tempat produksi makanan masing-masing tenant dapat terlihat oleh pengunjung dan manajemen. Metode pengolahan yang lebih higienis juga dapat terlihat, misalnya memegang bahan makanan dengan menggunakan sarung tangan, tidak bercanda saat menyiapkan makanan, dan selalu menjaga ketersediaan air bersih di tenant.

Manajemen atau pengelola Sevensky menyadari keterbatasan sarana dan prasarana, sehingga dengan kegiatan ini dapat dicapai beberapa kesepakatan yang menjadi kewajiban manajemen untuk memperbaiki sarana prasarana kebersihan, menjaga kebersihan area Sevenskuy, mengolah limbah dengan lebih baik, dan melakukan pest controlling. Sedangkan kewajiban tenant adalah menjaga kerapian dan kebersihan booth masing masing dan memastikan proses pengolahan makanan dilakukan secara higienis.

DAFTAR PUSTAKA

- Affia, G., & Ihwan Susila, S. (2018). *Analisis Pengaruh Kualitas Kebersihan Makanan, Kualitas Pelayanan, dan Promosi Harga erhadap Kepuasan Konsumen Coffee Shop di Solo* [S1, Universitas Muhammadiyah Surakarta]. <https://doi.org/10/PERNYATAAN%20PUBLIKASI.pdf>
- Akparyo, T. P. H. A.-. (2017). Peningkatan Higiene Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan Dan Kepuasan Pelanggan Di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 8(1), Article 1. <https://doi.org/10.31294/khi.v8i1.839>
- Anisnaini, M. (2019). *Manajemen Pengawasan Kebersihan Makanan Kantin Industri di PT Truba Jaya Engineering Sei Baung Air Sugihan Oki tahun 2019*. 68.
- Fajariana, D. E., & Untari, D. (2019). Peningkatan Pertumbuhan Ekonomi Melalui Wisata Kuliner Malam GULTIK (Gulai Tikungan) Blok M Jakarta Selatan. *Ekono Insentif*, 13(1), 1–15. <https://doi.org/10.36787/jei.v13i1.64>
- Julianti, R., Nasirun, M., & Wembrayarli, W. (2018). Pelaksanaan Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS) di Lingkungan Sekolah. *Jurnal Ilmiah Potensia*, 3(2), 76–82. <https://doi.org/10.33369/jip.3.2.76-82>
- Kamal, N. F., & Hassim, M. H. (2015). *Penilaian Kebersihan Makanan di Kalangan Pengendali Makanan di Sekolah Menengah Sains Negeri Johor Malaysia*. 5(1), 21.

- Miranti, E. A., & Adi, A. C. (2016). Hubungan Pengetahuan dengan Sikap dan Higiene Perorangan (Personal Hygiene) Penjamah Makanan pada Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri. *Media Gizi Indonesia*, 11(2), 120–126. <https://doi.org/10.20473/mgi.v11i2.120-126>
- Mulyani, R. (2017). Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Higiene Pengolah Makanan. *Jurnal Ilmiah Keperawatan Sai Betik*, 10(1), 6–12. <https://doi.org/10.26630/jkep.v10i1.309>
- Ningsih, R. (2014). Penyuluhan Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman, serta Kualitas Makanan yang Dijajakan Pedagang di Lingkungan SDN Kota Samarinda. *KEMAS: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(1), 64–72. <https://doi.org/10.15294/kemas.v10i1.3071>
- Oriana, F. (2021). *Pengaruh kondisi lingkungan, budaya dan kebersihan makanan terhadap minat kunjungan kembali ke Food Court A2 Kota Batam* [Bachelor, Universitas Pelita Harapan]. <https://doi.org/10/Appendices.pdf>
- Prapti, R. L. P., & Rahoyo, R. (2019). Dampak Bisnis Kuliner melalui Go Food Bagi Pertumbuhan Ekonomi di Kota Semarang. *Jurnal Dinamika Sosial Budaya*, 20(2), 120–133. <https://doi.org/10.26623/jdsb.v20i2.1243>
- Puspitasari, R. L. (2013). Kualitas Jajanan Siswa di Sekolah Dasar. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*, 2(1), 52–56. <https://doi.org/10.36722/sst.v2i1.99>
- Rahmawati, R. (2012). *Hubungan antara Kebersihan Makanan dengan Kejadian Diare pada Balita di Ruang Hijir Ismail Rumah Sakit Islam Surabaya* [Undergraduate Thesis]. UNKNOWN. http://digilib.unusa.ac.id/data_pustaka-8096.html
- Riyanto, A., & Abdillah, A. D. (2012). Faktor yang Memengaruhi Kandungan E. coli Makanan Jajanan SD di Wilayah Cimahi Selatan. *Majalah Kedokteran Bandung*, 44(2), 77–82.
- Sari, N. (2018). Pengembangan Ekonomi Kreatif Bidang Kuliner Khas Daerah Jambi. *Jurnal Sains Sosio Humaniora*, 2(1), 51–60. <https://doi.org/10.22437/jssh.v2i1.5281>
- Sofyan, M. A. (2020). Eksistensi Megono sebagai Identitas Kultural: Sebuah Kajian Antropologi Kuliner dalam Dinamika Variasi Makanan Global. *Jurnal Sosiologi Reflektif*, 15(1), 45–62. <https://doi.org/10.14421/jsr.v15i1.1751>
- Sundari Yuwono, S., Pracoyo, N., & Sulaksono, M. E. (2018). *Kebersihan Makanan, Air, dan Alat terhadap Bakteri dan Parasit di Restoran Sea Food*. <http://r2kn.litbang.kemkes.go.id:8080/handle/123456789/20976>
- Yulianto, A., & Yogyakarta, N.-A. P. B. (2015). Penerapan Standard Hygienes Dan Sanitasi Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Food & Beverage Departement @Hom Platinum Hotel Yogyakarta. *Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 6(2), Article 2. <https://doi.org/10.31294/khi.v6i2.484>
- Yunus, S. P. (2015). Hubungan Personal Higiene dan Fasilitas Sanitasi dengan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Makanan di Rumah Makan Padang Kota Manado Dan Kota Bitung. *JIKMU*, 5(3), Article 3. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jikmu/article/view/7438>