

Food Handling & Food Savety Training bagi Pengelola Kuliner

**Dimas Ero Permana^{1*}, Pearl Loesye Wenas², Merryany Bawole³, Margresya Rompas⁴,
Frans Victor Rattu⁵**

Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Manado, Manado¹⁻⁵

*Email Korespodensi: dimasero01@gmail.com

INFO ARTIKEL

Histori Artikel:

Diterima 11-09-2025

Disetujui 21-09-2025

Diterbitkan 23-09-2025

Keyword:

Food handling;

Food savety; pengelola kuliner

ABSTRACT

Consumers have become increasingly concerned about food quality and safety in the last decade. Fostering and maintaining guest confidence in food quality and safety requires the role of quality assurance departments in the food sector. These guidelines consist of the basic principles, procedures, personal hygiene and means necessary to design and maintain an environment suitable for producing acceptable quality food. Budo Tourism Village has 15 culinary operators and 11 tourist facilities and so far there have been no cases of culinary mismanagement causing illness or casualties to visitors. However, during observations of tourist sites, and facilities owned by culinary arrangements are still classified as below standard and the cleanliness of waiters and culinary managers has not been maximized. Discussion and practice methods were used in this training. The results show that the level of understanding of the participants is quite responsive, this is indicated by six assessment indicators, namely: cleanliness and sanitation, separation of food ingredients, cooking properly, storage of food ingredients, selection of raw materials and dining table set-up. Furthermore, the assessment of the presenters by the participants related to the content of the material and delivery, on average participants answered with interesting and mastering.

PENDAHULUAN

Penyakit yang disebabkan oleh penyakit bawaan makanan (didefinisikan sebagai “penyakit berbahaya atau beracun yang disebabkan oleh atau diduga disebabkan oleh konsumsi makanan atau air” telah menjadi salah satu masalah kesehatan masyarakat yang paling luas di dunia saat ini. Secara internasional, penyakit bawaan makanan yang terkait dengan patogen mikrobial, biotoksin, dan kontaminan kimia dalam makanan menyebabkan ancaman serius bagi kesehatan jutaan individu. Restoran, kantin, dan bar adalah lokasi yang paling sering disebut sebagai tempat di mana makanan yang terkait dengan wabah penyakit bawaan makanan dilaporkan dikonsumsi. Namun, telah dilaporkan bahwa penyakit bawaan makanan yang timbul dari makanan yang dikonsumsi di rumah tangga pribadi tiga kali lebih sering terjadi daripada yang timbul dari makanan yang dikonsumsi di kantin. Studi epidemiologi telah menunjukkan bahwa wabah sporadic di rumah tangga menyumbang sebagian besar kasus keracunan makanan. Banyak kasus penyakit yang disebabkan oleh *Campylobacter* dianggap sporadis, dan *Campylobacter* diketahui menyebabkan lebih banyak kasus penyakit bawaan makanan daripada *Salmonella*, (Redmond, & Griffith, 2003).

Konsumen semakin peduli terhadap kualitas dan keamanan pangan dalam dekade terakhir. Membina dan mempertahankan kepercayaan konsumen terhadap kualitas dan keamanan pangan memerlukan peran departemen jaminan kualitas di sektor pangan. Pedoman ini terdiri dari prinsip-prinsip dasar, prosedur, kebersihan pribadi, dan sarana yang diperlukan untuk merancang dan mempertahankan lingkungan yang sesuai untuk memproduksi makanan berkualitas yang dapat diterima. Produsen pengolahan makanan harus memilih dan menerapkan sistem keamanan makanan yang paling sesuai untuk kondisi tertentu. Jaminan kualitas makanan yang lebih tinggi dapat dicapai, yang pada akhirnya meningkatkan kepercayaan konsumen. Keamanan pangan mengacu pada apakah bahaya kronis atau akut dapat menyebabkan makanan membahayakan manusia. Senyawa yang berpotensi merugikan dalam makanan meliputi berbagai hal, mulai dari kontaminan alami dan lingkungan hingga pestisida. Sebagian besar penyakit yang ditularkan melalui makanan dapat dicegah jika produsen hingga konsumen mematuhi praktik sanitasi pangan. Oleh karena itu, penyedia makanan harus meminimalkan tingkat patogen atau toksin dalam makanan. Makanan dapat ditangani dengan tidak benar selama persiapan, penanganan, dan/atau penyimpanan. Kesalahan yang sering diidentifikasi meliputi menyajikan makanan mentah yang terkontaminasi, memasak/memanaskan makanan secara tidak memadai, membiarkan orang yang terinfeksi menangani makanan, serta menerapkan kebersihan yang buruk atau menyiapkan makanan dengan cara yang tidak aman (Ko, 2010).

Pariwisata menekankan hubungan antara tuan rumah dan tamu, yaitu interaksi antara kehidupan pribadi tuan rumah dan pengalaman tamu. Jenis pariwisata ini relatif mahal namun efektif dalam mempererat persahabatan. Pariwisata alam didasarkan pada konsep bahwa konsumen mengenali lingkungan sekitar sebagai bagian dari pariwisata. Pariwisata juga dapat membawa konsumen ke produk makanan, memungkinkan pengelola dapat mengakses pasar untuk menjual barang dan jasa mereka. Selain itu, wisatawan sangat antusias untuk berpartisipasi dalam pariwisata ini dan dapat mengakses makanan segar. Wisatawan memiliki sikap yang sangat positif terhadap makanan lokal. Wisatawan mengaitkan makanan lokal dengan mendukung ekonomi lokal dan memberikan manfaat lingkungan, (Ellis, dkk, 2018).

Di Indonesia telah berkembang begitu banyak desa wisata. Perkembangan tidak lepas dari potensi kekayaan alam yang dimiliki, serta struktur kehidupan masyarakat yang banyak tersebar di kota-kota kecil dengan lembaga masyarakat terkecil yaitu desa. Sehingga di beberapa waktu lalu pemerintah

telah menetapkan pembangunan dari desa, dengan maksudnya masyarakat tidak meninggalkan desa dengan segala ciri khas yang dimiliki dan mengadu nasib di kota-kota besar. Melalui skema pembangunan dari desa inilah muncul begitu banyak desa wisata. Desa wisata memiliki potensi ekonomi dan ekologi yang baik menopang perekonomian daerah, hanya perlu pemberdayaan masyarakat melalui pendampingan-pendampingan pelatihan yang bersifat kontinyu.

Kemunculan desa wisata adalah sebuah bentuk ekspresi lembaga masyarakat desa untuk memajukan dan memperkenalkan keunggulan apa saja yang dimiliki desa, dengan maksud didatangi oleh orang lain. Adanya desa wisata ini memunculkan kompetisi antar desa untuk berlomba mendapatkan simpati dari orang luar terhadap desanya. Desa Budo adalah sebuah desa yang berlokasi di Kabupaten Minahasa Utara, Propinsi Sulawesi Utara dan telah dirintis menjadi desa wisata sejak tahun 2018. Desa ini pernah mendapatkan Anugerah Desa Wisata Indonesia (ADWI 2022), yaitu masuk dalam 50 Desa Wisata terbaik di Indonesia. Memiliki panorama alam yang baik, berhadapan dengan Taman Nasional Bunaken, dan juga dekat dengan Pusat Kota Manado, menjadi modal utama bagi desa ini jadi lokasi wisata alternatif bagi masyarakat sekitar yang ada di Kota Manado untuk berkunjung menikmati pemandangan alam serta ragam kuliner yang dijual oleh masyarakat disekitar lokasi wisata, (Towoliu, dkk, 2020; 2021;2023).

Saat ini di desa wisata budo telah memiliki 15 pengelola kuliner dan 11 fasilitas wisata (Rondonuwu, 2025), sampai sejauh ini memang tidak ada kasus terkait dengan pengelolaan makanan/kuliner yang keliru yang menimbulkan sakit atau korban terhadap pengunjung yang datang ke lokasi wisata. Namun untuk sepanjang observasi terhadap lokasi wisata, spot-spot dan fasilitas yang dimiliki penataan kuliner masih tergolong di bawah standart serta kebersihan pelayan dan pengelola kuliner belum begitu maksimal. Belum memiliki standart yang tepat, apalagi desa ini berencana untuk ekspansi pemasaran ke luar negeri, tentunya membutuhkan standart pelayanan kuliner yang baik. Minimal pengetahuan, skills dan standart operating prosedur kesehatan harus diperhatikan, apalagi terkait dengan pengelolaan makanan, (Rimbing, dkk, 2024). Tujuan dari pelatihan ini adalah untuk memperlengkapi pengetahuan dan ketrampilan *food handling & food savety* bagi pengelola kuliner di desa wisata Budo.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini diharapkan dihadiri oleh pengelola pemerintah desa dan kelompok wisata di lokasi setempat. Kegiatan ini diarahkan untuk membangun mindset pengetahuan dan ketrampilan penanganan makanan bagi pengelola kuliner. Kegiatan ini diharapkan dihadiri oleh pengelola pemerintah desa dan kelompok wisata di lokasi setempat. Program ini dilakukan dalam bentuk diskusi, dan praktik role play

Agenda di lapangan antara lain:

Pre-activity: koordinasi dengan pihak pemerintah desa dalam hal ini;

- (a) Identifikasi kelemahan pengetahuan dan ketrampilan,
 - (b) Invite perwakilan pengelola dan masyarakat dlm pelatihan;
 - (c) Persiapan materi pembekalan. Kemudian main Activity (Workshop Tatap Muka) dan praktik role play;
- Post Activity: (a) Evaluasi materi dan (b) Mentoring kegiatan. Pada sesi after training support; pendampingan oleh Mahasiswa Prodi D4 Perhotelan dalam bentuk kegiatan bina desa. Sedangkan (Partisipasi Mitra dalam kegiatan), adapun partisipasi mitra dalam kegiatan ini berupa inkind yaitu

penyediaan tempat pelaksanaan event kegiatan, koordinasi dengan peserta kegiatan serta topangan sebagian konsumsi selama pelaksanaan kegiatan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada aktivitas agenda dilapangan yaitu antara lain: Pembukaan, berupa materi-materi yang bersifat umum, namun lebih kepada pengajaran yang berhubungan prinsip-prinsip penganan bahan makanan sampai pada set-up makanan di meja. Berikutnya ini materi-materi yang disajikan selama pelaksanaan pelatihan:

A. Kebersihan dan Sanitasi

- (a) Cuci tangan: selalu cuci tangan dengan sabun dan air mengalir minimal 20 detik menyentuh makanan.
- (b) Bersihkan area dan alat: jaga kebersihan area dapur, meja, peralatan masak (pisau, talenan), dan wadah makanan.
- (c) Gunakan air aman: pastikan air yang digunakan untuk mencuci bahan makanan dan memasak adalah air bersih dan aman.

B. Pemisahan Bahan Makanan

- (a) Pemisahan kontaminasi silang: pisahkan daging mentah, unggas, ikan, seafood, dan telur dari makanan matang atau siap santap.
- (b) Peralatan terpisah: gunakan wadah, pisau, dan talenan yang berbeda untuk bahan mentah dan makanan matang.

C. Memasak dengan Benar

- (a) Suhu internal aman: masak makanan hingga mencapai suhu internal yang cukup untuk membunuh bakteri, dengan suhu minimal 70°C untuk sup atau air rebusan.
- (b) Periksa cairan: untuk daging, masak hingga cairannya bening dan tidak berwarna merah muda.

D. Penyimpanan Bahan Makanan

- (a) Suhu aman: simpan makanan yang mudah rusak dalam lemari pendingin (<5°C) atau pertahankan suhu makanan panas (>60°C).
- (b) Wadah tertutup: gunakan wadah makanan yang tertutup rapat dan kuat untuk mencegah kontaminasi.
- (c) Prinsip FIFO/FEFO: gunakan prinsip "First In, First Out" (masuk pertama, keluar pertama) dan "First Expired, First Out" (kedaluwarsa pertama, keluar pertama) untuk rotasi stok makanan.
- (d) Jarak dari lantai/dinding: simpan bahan makanan dalam gudang tidak menempel langsung di lantai (minimal 15 cm), dinding (minimal 5 cm), atau langit-langit (minimal 60 cm).

E. Pemilihan Bahan Baku

- (a) Bahan berkualitas: pilih bahan baku yang berkualitas baik, segar, dan tidak rusak atau berjamur.
- (b) Cek label: periksa label kemasan, izin edar, dan tanggal kedaluwarsa bahan makanan kemasan sebelum membeli.

F. Set-up meja makanan secara sederhana.

Dari penyampaian materi yang disampaikan, kemudian dilakukan praktik set-up makanan secara sederhana oleh trainer, kemudian dilakukan role play antar peserta, serta evaluasi sejauh materi yang disampaikan serta evaluasi terhadap keseluruhan kegiatan yang dilakukan. Berikut ini gambaran aktivitas pelatihan yang dilakukan di desa Wisata Budo:



Gambar 1. Aktivitas Praktik Pelatihan Langkah-Langkah Penyajian Makanan
Sumber: data olahan peneliti

Setelah semua materi pelatihan tersampaikan, selanjutnya dilakukan evaluasi kepada pada peserta yang terlibat dalam kegiatan. Materi evaluasi terkait dengan daya tangkap peserta terhadap 6 indikator utama yang disampaikan.

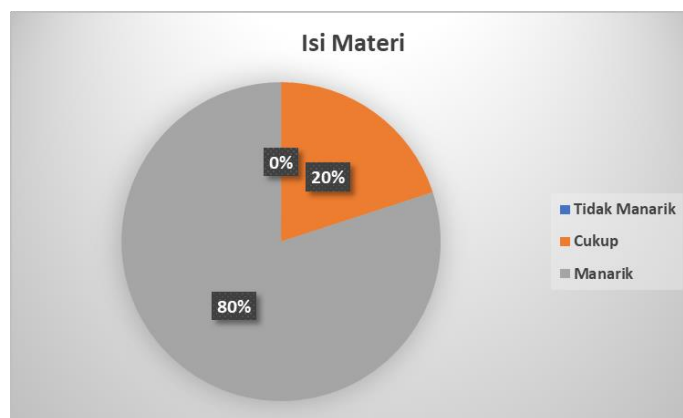
Dari hasil penyampaian materi yang diberikan oleh trainir berikutnya hasil indikato pelatihan antara lain: kebersihan 10%, pemisahan bahan makanan 20%, memasak dengan benar 25%, penyimpanan bahan makanan 15%, pemilihan bahan baku 15%, dan set-up meja makanan 15%. Terlihat dengan jelas bahwa indikator kebersihan masih menjadi pekerjaan yang serius untuk di tangani secara benar. Ini bukan pada persoalan peserta tidak tahu atau tidak mengerti, hanya saja, persoalannya pada sikap merasa sudah tahu dan paham sehingga terdapat pemikiran yang menggampangkan, padahal kebersihan adalah faktor pertama, untuk diseriusi. Kemudian pada indikator tertinggi ada pada memasak dengan benar. Faktor tersebut memang sudah tidak bisa lagi dipertanyakan, karena peserta adalah pengelola kuliner yang keseharian kerja mereka memasak, jadi rata-rata peserta telah paham akan materi tersebut, dan cepat tanggap.



Gambar 1. Penguasaan Materi oleh Peserta
Sumber: data olahan peneliti

Untuk satu faktor yang diambil sebagai pilihan yaitu penyimpanan bahan makanan, rata-rata 15%, rata-rata peserta paham bahwa menyimpan bahan makanan tertentu contohnya di tempat pendinginan, hanya saja ada peserta beranggapan, bahwa semua bahan makanan ya tempat simpannya di lemari pendingin, jadi faktor inilah yang masih di pahami oleh pemateri. Namun secara umum dapat disimpulkan bahwa materi telah dipahami dengan benar oleh keseluruhan peserta.

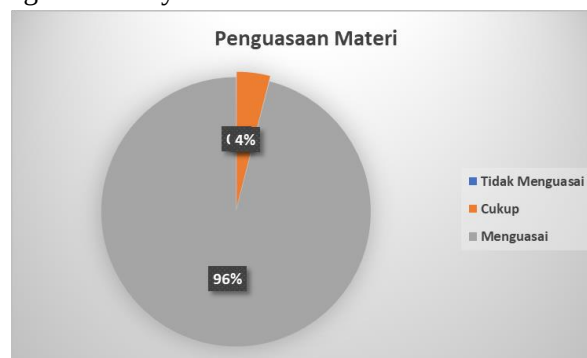
Evaluasi selanjutnya dilakukan terhadap pemateri dan penyajiannya. Dari hasil evaluasi yang diperoleh, yang dinilai oleh peserta terkairt dengan isi materi:dimana rata-rata peserta menilai menarik 80% sedangkan sisanya 20% menilai cukup, tidak terdapat jawaban yang tidak menarik.



Gambar 2. Penyampaian Isi Materi

Sumber: data olahan peneliti

Selanjutnya dari tingkat penguasaan materi yang disajikan oleh pemateri, hampir keseluruhan peserta sebanyak 96% menjawab positif, pemateri menguasai isi materi yang disampaikan. Ini juga terlihat dari beberapa pertanyaan yang disampaikan oleh peserta kepada pemateri dan dijawab dengan baik oleh pemateri. Memang diakui masih peserta yang mungkin tidak terlalu cepat menangkap materi yang sampaikan sehingga menilai kurang, namun ini juga menjadi bahan masukan bagi pemateri ketika menjadi penyaji untuk topik-topik kegiatan lainnya.



Gambar 3. Penguasaan Isi Materi

Sumber: data olahan peneliti

KESIMPULAN

Dari hasil kegiatan pelatihan pengabdian yang dilakukan oleh tim pengabdian diperoleh hasil evaluasi pada peserta rata-rata dapat dipahami terlihat dari 6 indikator penilaian yang disampaikan untuk dievaluasi rata-rata peserta mampu memahami, walaupun masih ada yang terhilang, namun secara sadar mereka paham, selanjutnya terkait dengan pemateri, rata-rata peserta menjawab puas dengan materi yang disajikan oleh pemateri/trainer.

UCAPAN TERIMAKASIH

Tim pengabdian mengucapkan terima kasih kepada Politeknik Negeri Manado melalui Pusat Penelitian dan Pengabdian Pada Masyarakat yang berkenan mendanai kegiatan pengabdian ini, dan juga kepada Pemerintah Desa Budo melalui Bumdesa Sinar Usaha Budo, yang sudah menyediakan waktu ikut serta dalam kegiatan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Ellis, A., Park, E., Kim, S., & Yeoman, I. (2018). What is food tourism?. *Tourism management*, 68, 250-263.
- Ko, W. H. (2010). Evaluating food safety perceptions and practices for agricultural food handler. *Food Control*, 21(4), 450-455.
- Redmond, E. C., & Griffith, C. J. (2003). Consumer food handling in the home: a review of food safety studies. *Journal of food protection*, 66(1), 130-161.
- Rimbing, S. C., Tenda, M. P., & Towoliu, B. I. (2024). Implementasi Zero Foodwaste Sebagai Upaya Pengelolaan Foodloss dan Food Waste pada Restoran Gardenia Sintesa Peninsula Hotel Manado. *TOBA: Journal of Tourism, Hospitality, and Destination*, 3(4), 124-130.
- Rondonuwu, D. O., Permana, D. E., Mangolo, M. C., Wewengkang, S., Bawole, M. T., Sambeka, V. L., ... & Towoliu, B. I. (2025). Pelatihan Pembuatan Paket Wisata bagi Pengelola Wisata di Desa Budo, Propinsi Sulawesi Utara. *Aksi Kita: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(3), 393-400.
- Towoliu, B. I., Mandulangi, J., Wenas, P. L., & Bawole, M. (2023). Studi Implementasi Kearifan Lokal pada Pengembangan Fasilitas Wisata, Desa Budo, Kabupaten Minahasa Utara. *Jurnal Industri Pariwisata*, 5(2), 228-236.
- Towoliu, B. I., Polii, B. D., & Mandulangi, J. (2023). Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Hospitality pada Kelompok Wisata di Desa Budo, Kecamatan Wori Kabupaten Minahasa Utara. *JPPM (Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 171-176.
- Towoliu, B. I., Runtuwene, T., Permana, D. E., Lumettu, A., Alelo, M., & Sangari, F. (2020, August). Coastal carrying capacity for mangrove ecotourism development, case study in Budo Village, North Minahasa Regency. In *First International Conference on Applied Science and Technology (iCAST 2018)* (pp. 132-135). Atlantis Press.
- Towoliu, B. I., Polii, B. D., & Mandulangi, J. (2021). Improvement of knowledge and skills of hospitality in Tourism Group in Budo Village, district Wori, North Sulawesi Province. *ABDIMAS: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 956-960.
- Towoliu, B. I., & Polii, B. D. (2021). Pengabdian Masyarakat Pariwisata.
- Towoliu, B. I., Mangolo, M. C., Pongtuluran, A. K., Solang, J. A., & Sangari, F. (2025). Pelatihan Storytelling pada Pengelola Wisata di Desa Budo. *Jurnal Ragam Pengabdian*, 2(3), 514-522.