

PENINGKATAN HIGIENIS SANITASI CAFÉ PUCUKE KENDAL DALAM MENDUKUNG PANGAN SEHAT

NKT Martuti^{1*}, SR Rahayu², Margunani³, R Wulandari⁴

¹ Jurusan Biologi, FMIPA, Universitas Negeri Semarang

² Jurusan IKM, FIK, Universitas Negeri Semarang

³ Jurusan Pendidikan Ekonomi, FE, Universitas Negeri Semarang

⁴ PT. Indonesia Power Semarang PGU

*Email: nanakariada@mail.unnes.ac.id

ABSTRAK

Café Pucuke Kendal yang merupakan mitra kegiatan pengabdian, merupakan salah satu café yang berada di lereng Gunung Ungaran, berada di Desa Ngesrebalong Kabupaten Kendal. Kondisi café yang masih sederhana, belum memperhatikan betul higienis sanitasi beserta makanan dan minuman yang disajikan. Adanya keterbatasan dana, pengetahuan terkait higienis sanitasi produk, sehingga pengelola cafe belum bisa memenuhi higienis sanitasi. Oleh karena itu dengan keterbatasan pengelola café, mereka membutuhkan adanya tambahan pengetahuan, keterampilan serta fasilitasi tentang higienis sanitasi café. Untuk memperbaiki kondisi Café tersebut, tim pengabdian LPPM Universitas Negeri Semarang bersama-sama dengan PT. Indonesia Power Semarang PGU telah melakukan perbaikan kondisi café, beserta penguatan manajemen pengelola cafe. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan dengan beberapa metode pendekatan yang meliputi kegiatan berbasis kelompok, komprehensif dan berbasis potensi local. Adapun aktivitas yang dilakukan Tim Pengabdian terdiri dari: (1) memberikan pengetahuan dan ketrampilan pengelola café tentang materi higienis sanitasi lingkungan produksi café; (2) perbaikan lingkungan dengan memberikan fasilitasi sarpras café yang memenuhi standard higienis sanitasi dan lebih indah dilihat; (3) penguatan manajemen dan pembukuan bagi pengelola café Pucuke Kendal. Adanya kegiatan pengabdian tersebut telah memberikan manfaat bagi mitra pengabdian, sehingga diharapkan dapat meningkatkan kualitas dan kuantitas produk café, baik higienis sanitasi maupun manajemen café.

Kata kunci: café, higienis, sanitasi

PENDAHULUAN

Kopi merupakan salah satu jenis minuman seduh yang sudah dikenal sejak zaman dulu, yang saat ini sudah menjadi gaya hidup bagi masyarakat baik kaum muda maupun tua. Semakin banyaknya penggemar kopu menjadikan banyak dan mudah menemui kafe-kafe yang menjadi tempat *nongkrong* kaum muda, dengan menu andalan *berbagai rasa kopi*. Café kopi saat ini seperti berlomba untuk menawarkan cita rasa kopi beserta tambahan makanan pelengkap ngopi. Sebagaimana disampaikan (Soesilowati et al, 2017). Cafe ialah salah satu jenis tempat makan dan minum, yang pada mulanya hanya menyediakan tempat untuk minum kopi dan teh secara cepat, tetapi karena perkembangan dan kebutuhan pelanggan sehingga ditambah dengan menikmati makanan kecil dan minuman non-alcohol seperti soft drink dengan pelayanan yang santai.

Karena perlu penyajian yang cepat, sehingga makanan dan minuman yang dijual di cafe berpotensi menyebabkan penyakit bila tidak dikelola dan ditangani dengan baik. Pengolahan makanan di kafe tidak lepas dari peran tenaga pengolah makanan yang selalu berhubungan dengan dapur sebagai tempat pengolahan makanan. Pengolahan makanan yang tepat akan mencegah terjadinya kontaminasi makanan atau penularan penyakit melalui makanan maupun minuman, sehingga untuk menghindari terjadinya keracunan makanan serta penularan penyakit melalui makanan, maka kebersihan dari makanan dan penjamah makanan harus diperhatikan (Martuti eta al, 2018).

Oleh karena itu dalam pengelolaan café sangat diperlukan adanya higienis dan sanitasi. Hygiene merupakan suatu upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu, yakni dengan melakukan cuci tangan sebelum makan dan sesudah makan menggunakan sabun (Martuti et al, 2019). Sanitasi merupakan salah satu usaha untuk mengawasi faktor-faktor yang berasal dari lingkungan fisik yang akan berpengaruh kepada manusia, terutama hal-hal yang dapat memberikan efek merusak perkembangan fisik, kesehatan dan kelangsungan hidup, dan hygiene adalah usaha yang dilakukan untuk memelihara, melindungi untuk meningkatkan kesehatan badan baik itu untuk umum maupun perseorangan (King, 2012). Hygiene sanitasi makanan minuman yang baik perlu ditunjang oleh kondisi lingkungan dan sarana sanitasi yang baik pula. Sarana tersebut antara lain: (1) tersedianya air bersih yang mencukupi, baik dari segi kuantitas maupun kualitas, (2) pembuangan air limbah yang tertata dengan baik agar tidak menjadi sumber pencemar, (3) tempat pembuangan sampah yang terbuat dari bahan kedap air, mudah dibersihkan, dan mempunyai tutup (Yulia, 2016).

Café Pucuke Kendal, merupakan salah satu café yang berada di lereng Gunung Ungaran, berada di Desa Ngesrebalong, yang dalam kegiatan ini selanjutnya dijadikan sebagai mitra pengabdian. Desa yang berada di Kecamatan Limbangan, Kabupaten Kendal, tersebut merupakan salah satu penghasil kopi yang dikenal dengan kualitas mutu yang cukup bagus. Pada tahun 2019 tercatat luas lahan perkebunan kopi di Desa Ngesrebalong ± 68 hektar dengan rata-rata produksi 3-5 kg per pohon. Dengan produksi kopi yang ada di wilayahnya, kelompok karang taruna setempat berinisiatif mendirikan café pada lahan milik penduduk seluas 2000 m². Café Pucuke Kendal menjual kopi produk setempat, dengan rasa menyesuaikan pangsa pasar saat ini, dilengkapi dengan berbagai macam makanan untuk memenuhi kebutuhan konsumen.

Semua olahan makanan dan minuman dilakukan di bangunan ukuran 2 x 5 m, yang dibagi menjadi dapur ukuran 2 x 2,5 m, dan tempat menyajikan makanan kering dan memilih menu dengan ukuran 2 x 2,5 m. Proses memasak, mengolah makanan dan mencuci alat makan dan perabot dapur dilakukan di satu tempat, sehingga menjadi kurang nyaman dan higienis. Kondisi café yang masih sederhana tersebut belum memperhatikan betul higienis sanitasi café beserta makanan dan minuman yang dijual. Lantai café masih berupa tanah keras, apabila kena air menjadi basah dan licin. Tentunya kondisi itu menjadi kurang nyaman dan aman bagi pekerja café. Tempat menyimpan bahan makanan dan minuman masih menjadi satu di tempat yang terbuka, belum ada lemari khusus untuk bahan makanan dan minumannya, sehingga terlihat berantakan/kotor



Gambar 1. Kondisi dapur dan tempat penyajian belum memperhatikan higienis

Terdapat 8 orang pekerja café yang dibagi menjadi bagian dapur, yang mengolah minuman kopi (barista) dan makanan, menerima pesanan/kasir dan waitres/pelayan/pengantar. Pada bagian dapur pekerja sudah mengenakan apron/celemek, hanya saja celemek yang dipunyai hanya 1 buah per orang, sehingga tidak ada sarana untuk berganti-ganti ketika kotor.

Dari hasil wawancara dengan pengelola café (bapak Wahyudi), diperoleh keterangan ada keinginan dari pengelola dan pegawai café untuk memenuhi higienis dan sanitasi café, akan tetapi karena adanya keterbatasan dana, pengetahuan terkait higienis sanitasi produk, sehingga mereka belum bisa memenuhi higienis sanitasi tersebut. Oleh karena itu dengan keterbatasan pengelola café, mereka membutuhkan adanya tambahan pengetahuan dan keterampilan tentang higienis sanitasi café. Disamping itu mereka juga membutuhkan dukungan adanya bantuan fasilitasi perbaikan dapur dan lingkungannya sehingga memenuhi syarat-syarat higienis sanitasi tempat makan yang memberikan keamanan bagi konsumen.

Berdasarkan hasil analisis SWOT yang telah dilakukan, dihasilkan prioritas kegiatan untuk meningkatkan higienis sanitasi Café Pucuke Kendal. Adapun kegiatan yang akan menjadi prioritas dalam kegiatan pengabdian ini ialah: (1) Aspek Kesehatan (Higienis Sanitasi): dengan memberikan pengetahuan dan ketrampilan pengelola café tentang materi higienis sanitasi lingkungan produksi café; (2) Aspek Teknis/Lingkungan: meliputi fasilitasi sarpras café yang memenuhi standard higienis sanitasi dan lebih indah dilihat; (3) Aspek Sosial: penguatan manajemen seluruh pengelola café Pucuke Kendal.

Berdasarkan latar belakang tersebut di atas, tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini ialah: pendampingan dan bantuan sarpras terkait higienis sanitasi Café Pucuke Kendal, peningkatan pengetahuan higienis dan sanitasi café serta meningkatkan manajemen pengelola café. Adanya pendampingan dan bantuan sarpras tersebut, diharapkan dapat meningkatkan kualitas serta keamanan pangan olahan Café Pucuke Kendal, sehingga dapat menjaga keamanan pekerja dan konsumen.

METODE

Tempat dan Waktu

Pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan di Café Pucuke Kendal, Desa Ngesrebalong, Kecamatan Limbangan, Kabupaten Kendal. Kegiatan dilakukan mulai bulan Mei – Agustus 2022

Metode Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan di Café Pucuke Kendal, dilakukan dengan beberapa metode pendekatan yang dilakukan secara bersama-sama, yaitu:

- a. *Berbasis Kelompok*, seluruh tahapan dan jenis kegiatan yang akan dilakukan kepada seluruh pengelola dan karyawan café dengan menggunakan kelompok. Secara berkelompok digunakan program pelatihan yang meliputi: pelatihan dan pendampingan, perencanaan, pelaksanaan, serta monitoring kegiatan.
- b. *Komprehensif*, untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan seluruh pengelola café untuk mewujudkan café yang memenuhi higienis sanitasi, yang memberikan dampak terhadap keamanan pangan bagi konsumen. Kegiatan ini dilakukan untuk mengembangkan

SDA dan SDM yang ada, serta memberikan fasilitasi sarpras yang higienis.

c. *Berbasis Potensi Lokal*, Peningkatan higiensi sanitasi café dengan tetap memperhatikan potensi. dan budaya lokal café, dengan tetap memanfaatkan sumberdaya dan SDM masyarakat sekitarnya.V

Dengan adanya ketiga metode tersebut, diharapkan dapat memberikan dampak terhadap kelompok pengelola cafe yang menjadi mitra binaan, baik berupa aspek Kesehatan, lingkungan dan sosial.

Sesuai dengan tujuan kegiatan, metode yang akan ditempuh dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini akan diimplementasikan dalam 4 (empat) tahapan kegiatan, yakni; (1) Sosialisasi, (2) Peningkatan Kompetensi, (3) Produksi atau Pelaksanaan Kegiatan, serta (4) Monitoring dan Evaluasi.

Pelatihan dan Pendampingan Higienis Sanitasi Pengelolaan Cafe

Pengetahuan tentang higienis sanitasi usaha café menjadi hal yang sangat penting, hal ini di dasarkan untuk melindungi karyawan maupun konsumen, terkait dengan perlindungan kerja serta keamanan pangan. Oleh karena itu dibutuhkan pelatihan dan pendampingan higienis dan sanitasi pengelollan café yang baik dan benar. Adanya pelatihan dan pendampingan tersebut diharapkan dapat meingkatkan pengetahuan dan ketrampilan seluruh pengelola dan karyawan café dalam melayani konsumen yang hadir di cafenya.

Pelatihan dan pendampingan terkait higienis sanitasi café ini dilakukan oleh orang yang ahli dibidangnya, yaitu dosen dari Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat FIK dan PKK FT UNNES. Dengan adanya pendampingan dan pemberian pengetahuan tersebut diharapkan dapat menambah pengetahuan tentang higienis sanitasi cafe.

Fasilitasi Sarpras Café dalam Mendukung Café yang Higienis

Kondisi café yang belum sesuai dengan standard higiensi sanitasi pengolah makanan, disamping karena ketidak tauan pengelola, juga karena adanya keterbatasan dana untuk memperbaiki dan mendukung café yang higien. Oleh karena itu penglola café sangat membutuhkan dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Sarpras menjadi bagian penting dari terwujudkan café yang memenuhi standar higienis. Oleh karena itu adanya bantuan sarpras café yang baik, diharapkan dapat meningkatkan kualitas café menjadi café yang sehat dan aman.

Manajemen dan Pembukuan Pengelolaan Café

Manajemen pengelola serta pembukuan merupakan bagian yang penting di dalam keberlanjutan suatu usaha. Dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini pengelola café sangat membutuhkan adanya pelatihan dan pendampingan manajemen usaha dan pembukuan. Dismaping itu mitra juga membutuhkan adanya motivasi dan pendampingan untuk penguatan kelompok, yang diharapkan dapat memperkuat seluruh anggota di dalam pengelolan café yang baik dan benar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sesuai dengan tujuan kegiatan, maka kegiatan pengabdian pada masyarakat tentang “Peningkatan Higienis Sanitasi Café Pucuke Kendal Dalam Mendukung Pangan Sehat” sesuai dengan yang diharapkan. Keberhasilan pencapaian tujuan ditunjukkan dengan beberapa hasil sebagai berikut:

Koordinasi dan Sosialisasi Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat tentang peningkatan higienis sanitasi Café Pucuke Kendal diawali dengan koordinasi kepada pengelola Café yang merupakan mitra pengabdian. Koordinasi dilakukan untuk menyampaikan tujuan program dan target-target yang harus dipenuhi dalam pengabdian kepada masyarakat. Koordinasi kegiatan juga untuk menentukan waktu pelaksanaan kegiatan yang meliputi: renovasi café, sosialisasi dan penguatan manajemen pengelolaan cafe, dan pelatihan higienis sanitasi pangan sehat.

Koordinasi juga dilakukan untuk menentukan program, peserta, tempat dan waktu kegiatan yang akan dilakukan selama program pengabdian kepada masyarakat berlangsung. Dari hasil koordinasi tersebut, disepakati kegiatan dilakukan di Café Pucuke Kendal, lokasi dimana terdapat bagian café yang akan direnovasi.

Renovasi Café Pucuke Kendal Untuk Menjaga Higienis Sanitasi

Kelurahan Tugurejo yang berada di wilayah pesisir Kota Semarang, merupakan salah satu kelurahan yang cukup dikenal dengan kondisi lingkungan yang baik serta adanya kepedulian masyarakatnya terhadap lingkungan. Wilayah yang berbatasan langsung dengan laut tersebut, pada bagian pesisirnya terdapat tambak ikan, ekosistem mangrove, serta permukiman. Pada wilayah tersebut juga masih banyak dijumpai lahan-lahan kosong, yang selama ini berfungsi sebagai kolam tampungan air, yang berfungsi untuk menampung air banjir maupun ketika air laut pasang tinggi (rob). Pada Tahun 2021, Kelurahan Tugurejo masuk dalam Program Kampung Tematik Kota Semarang yang mengambil tema pengembangan potensi local untuk mendukung konservasi di wilayah pesisir.



Gambar 2. Kondisi Café Pucuke Kendal, sebelum dan sesudah kegiatan pengabdian

Higienis Sanitasi Café Pucuke Kendal

Higienis sanitasi merupakan bagian penting dari suatu produk makanan yang akan dikonsumsi oleh konsumen café. Materi ini diberikan kepada pengelola café, untuk mengenalkan sekaligus mengingatkan pengelola café akan pentingnya menerapkan hygiene dan sanitasi terutama pada tempat makan. Hal ini sangat diperlukan untuk mencegah dari gangguan kesehatan atau penyakit kepada konsumen Café Pucuke Kendal.



Gambar 3. Monitoring dan penyerahan sarana untuk mendukung higienis sanitasi cafe

Sebagaimana disampaikan oleh Depkes (2003), bahwa hygiene sanitasi rumah makan, termasuk di dalamnya café, adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Oleh karena itu penting kiranya mitra pengabdian, dalam hal ini pengelola Café Pucuke Kendal diberikan pengetahuan dan ketrampilan tentang higienis sanitasi café. Untuk mendukung higienis sanitasi café tersebut, tim pengabdian telah memberikan bantuan peralatan pendukung higienis sanitasi café, terdiri dari: apron barista, celemek utk dapur basah, peralatan kebersihan. Adanya bantuan peralatan tersebut, diharapkan bisa meningkatkan higienis sanitasi Café Pucuke Kendal.

Penguatan Management Café

Untuk memperkuat manajemen café Pucuke Kendal, telah dilakukan pendampingan manajemen pengelolaan café oleh tim pengabdian. Pendampingan manajemen dilakukan untuk memperkuat pengelola café dalam mengatur keuangan, SOP café serta keluar masuk kas. Adapun materi manajemen café yang diberikan sebagai berikut:

1. Modal Bisnis Café kopi
2. Target Kosumen
3. Mencari supplier bisnis café kopi
4. Konsep café kopi
5. Lokasi Bisnis
6. Promosi.

Adanya pendampingan manajemen café ini diharapkan dapat memperkuat keberlanjutan pengelola café dalam mengembangkan Café Pucuke Kendal yang menjadi

mitra pengabdian. Dalam pendampingan manajemen café, juga diberikan materi tentang *Break-Even Point* (BEP), yang selama ini belum menjadi bagian dari perhitungan pengelola café. BEP adalah titik di mana penjualan bisnis berhasil menutup segala biaya dan modal awal yang diinvestasikan. Adapun dengan mempelajari materi BEP tersebut diharapkan pengelola café dapat :

Memproyeksikan atau memprediksi total pendapatan menjadi salah satu komponen dalam mengetahui nilai BEP.

1. Memproyeksikan total pendapatan secara harian, mingguan, bulanan atau bahkan tahunan.
2. Penghitungan BEP juga perlu direncanakan sejak awal membangun usaha.



Gambar 4. Pendampingan manajemen pengelolaan café oleh tim pengabdian

KESIMPULAN

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah sebagai berikut:

- Adanya renovasi bangunan café yang dilakukan oleh tim pengabdian kepada masyarakat, menjadi Café Pucuke Kendal lebih rapi dan indah, serta memenuhi standard higienis sanitasi café.
- Pengetahuan dan keterampilan pengelola café dalam higienis dan sanitasi produk makanan dan minuman café meningkat, hal ini dapat dilihat adanya penampilan dan cara menyajikan makanan yang sesuai standar higienis sanitasi makanan.
- Meningkatnya pengetahuan pengelola Café Pucuke Kendal dalam manajemen pengelolaan café. Adanya pelatihan yang dilakukan oleh tim pengabdian, pembukuan lebih tertata dengan baik dan mudah diakses oleh seluruh pengelola café.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat “Peningkatan Higienis Sanitasi Café Pucuke Kendal Dalam Mendukung Pangan Sehat” merupakan pendanaan pengabdian dana DIPA UNNES Tahun 2022, bermitra dengan Program CSR PT Indonesia Power Semarang PGU. Oleh karena itu penulis ucapkan terimakasih kepada LPPM UNNES dan PT Indonesia Power Semarang PGU yang telah membiayai kegiatan pengabdian ini, sehingga bisa terselesaikan dengan baik dan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

- King, T. Inflight Catering. *Journal of Tourism and Hospitality*. 2012;32:181-184.
- Martuti, NKT., Susilowati, S. M. E., Sidiq, W. A. B. N. dan D. P. Mutiatari, D.P. 2018. Peran Kelompok Masyarakat dalam Rehabilitasi Ekosistem Mangrove di Pesisir Kota Semarang. *Jurnal Wilayah dan Lingkungan* 6 (2): 100 –114.
- Martuti, N. K. T., Hidayah, I and Margunani. 2019. Utilization of Indigo as Eco-Friendly Natural Dyes for Zie Batik Craftsmen. *Jurnal Panrita Abdi* 3 (2): 133–143
- Soesilowati, E., Martuti, NKT., dan Margunani. 2017. Model for Empowering Farmers at Dry Land through Quadruple Helix Approach. *Journal Arts Humanit.* 6 (4): 1–9
- Yulia. (2016). Higiene Sanitasi Makanan, Minuman dan Sarana Sanitasi terhadap Angka Kuman Peralatan Makan dan Minum pada Kantin. *Jurnal Vokasi Kesehatan*, 2 (1): 55-61.