

## Pelatihan Dasar-Dasar Layanan di Restoran Bagi Siswa-Siswi Yayasan Emmanuel: Kebersihan & Sanitasi

Vasco Adato H.<sup>1</sup>, V. Nonot Yuliantoro<sup>2</sup>, Jimmy Situmorang<sup>3</sup>, Rayyani Hasan<sup>4</sup>, Steven Sunar<sup>5</sup>

<sup>1-5</sup> Universitas Pelita Harapan, Tangerang, Indonesia, email: [vasco.goeltom@uph.edu](mailto:vasco.goeltom@uph.edu)



Informasi artikel	ABSTRAK
<p><b>Sejarah artikel</b>            Diterima : 17 Oktober 2022            Revisi : 17 November 2022            Dipublikasikan : 15 Januari 2023</p> <p><b>Kata kunci:</b>            Kebersihan            Pelatihan Dasar Restoran            Sanitasi</p>	<p>Pelatihan dasar-dasar layanan di restoran bagi siswa/i Yayasan Emmanuel mengenai pentingnya melakukan kebersihan diri dan sanitasi yang dimana kegiatan ini bertujuan untuk dapat menambah wawasan serta bisa menjadi bekal kedepannya untuk siswa/i yang ingin langsung bekerja di restoran. Pelaksanaan dilakukan secara daring melalui platform <i>google meet</i> sebagai penunjang kegiatan yang bisa diakses dengan mudah oleh setiap orang. Terdapat tahap persiapan dan tahap pelaksanaan (pelatihan daring). Hal ini membuktikan bahwa perbandingan nilai tersebut valid karena nilai signifikansinya lebih kecil dari 0,05. Oleh karena itu, pelatihan tentang dasar-dasar pelayanan di restoran untuk siswa Yayasan Emmanuel telah berhasil. Oleh karena itu, evaluasi proses kegiatan pelatihan ini, agar peserta didik memiliki pemahaman yang lebih mendalam tentang materi dan mempraktekkannya secara langsung, memperoleh pengetahuan untuk bekerja di bidang ini di masa depan, dan secara real time di kemudian hari.</p>

**Keywords:**  
 Hygiene  
 Basic Training  
 Restaurant  
 Sanitation

### ABSTRACT

#### *Basic Service Training Activities in Restaurants for Emmanuel Foundation Students: hygiene and sanitation*

*Basic service training in restaurants for students of the Emmanuel Foundation regarding the importance of personal hygiene and sanitation, which aims to increase knowledge and can be a provision in the future for students who want to work directly in restaurants. The implementation is carried out online through the Google Meet platform as a support for activities that everyone can access easily. There is a preparation stage and an implementation stage (online training). This proves that comparing these values is valid because the significance value is less than 0.05. Therefore, the training on the basics of service in restaurants for Emmanuel Foundation students has been successful. Therefore, evaluate the process of this training activity, so that students have a deeper understanding of the material and practice it directly, gaining knowledge to work in this field in the future and in real time.*

### Pendahuluan

Berkerja di sektor pariwisata sangatlah penting dalam melakukan kebersihan diri dan juga sanitasi terhadap lingkungan kerja. Mengenai standar dalam melakukan serta menjaga kebersihan diri dan juga sanitasi terutama dalam sebuah restoran atau hotel yang bertujuan untuk memenuhi kepuasan konsumen. Tingkat kunjungan ke restoran dapat dilihat berdasarkan dengan adanya kepuasan konsumen dimana konsumen merasa puas dan membuat konsumen itu ingin balik dan balik lagi merasakan pelayanan yang diberikan dari restoran tersebut. Selain itu juga, kebersihan serta sanitasi merupakan satu kesatuan dasar yang harus dimiliki dari mereka yang bekerja disektor pariwisata lebih tepatnya restoran dan hotel.



Pertama kali *service* (layanan) diterapkan dalam industri restoran berasal dari kaum bangsawan yang berada di Perancis, dimana mereka akan diberikan pelayan secara khusus dan dimanjakan oleh pramusaji. Tentunya pramusaji yang melayani harus berpenampilan baik, ramah, dan pastinya menjaga kebersihan anggota tubuhnya.

*Personal hygiene* merupakan salah satu langkah yang perlu diperhatikan dalam industri restoran, *Personal hygiene* itu sendiri artinya kebersihan terhadap diri sendiri. *Personal hygiene* merupakan langkah awal yang berkaitan terhadap perawatan, kebugaran, kebiasaan, serta kerapihan, yang dimana semua itu dilakukan agar hidup lebih sehat. *Personal hygiene* itu sendiri memiliki tujuan supaya kita terbiasa akan menjaga kesehatan yang dimana dalam restoran industri itu sangat penting dilakukan oleh pramusaji agar tamu yang dilayani merasa nyaman dan tentunya enak dipandang. Seseorang dikatakan memiliki *personal hygiene* baik apabila orang tersebut dapat menjaga kebersihannya meliputi kebersihan kulit, gigi dan mulut, rambut, mata, hidung, dan telinga, kaki dan kuku, serta kebersihan dan kerapihan pakaian.

Kebersihan dan sanitasi bermanfaat bagi setiap orang karena bertujuan untuk mencapai gaya hidup bersih dan sehat yang bertujuan untuk menjaga kesehatan dan kebersihan manusia dan lingkungan. Industri seperti hotel dan restoran, terutama yang berada di garis depan, seperti berikut ini, sangat berkepentingan dengan kebersihan dan sanitasi restoran dilihat secara langsung oleh para tamu dan secara tidak langsung mencerminkan citra hotel atau restoran tersebut.

Tujuan adanya pelatihan kebersihan dan sanitasi tentang dasar-dasar pelayanan restoran bagi siswa Yayasan Emmanuel ini memberikan bekal teoritis dan praktis tentang penerapan pola hidup bersih dan sehat terkait kebersihan dan kebersihan restoran. asalkan. Sejak saat itu, siswa Yayasan Emmanuel sudah memiliki pengetahuan dasar tentang pelayanan restoran terutama mengenai kebersihan dan sanitasi dan pengalaman konkret di restoran. Oleh karena itu, pengetahuan ini dapat digunakan oleh siswa Yayasan Emmanuel jika mereka memiliki bekal pengetahuan dasar tersebut untuk merintis atau memulai pekerjaan.

## Metode

Implementasinya dilakukan secara *online* melalui platform *Google Meet* sebagai situs yang bisa digunakan siswa/i Yayasan Emmanuel dengan mudah. Kegiatan ini melalui beberapa tahapan. Yaitu tahap persiapan dengan penyusunan modul pembelajaran kebersihan dan sanitasi, ppt, *pre-test*, *post-test*, dan video pembelajaran yang nantinya bisa selalu diakses oleh siswa/siswi Yayasan Emmanuel. Selanjutnya adalah tahap implementasi, yaitu pembawaan materi dan pelatihan dasar praktis oleh instruktur dan juga dosen yang membimbing bagi siswa/siswi Yayasan Emmanuel. Selain pembawaan materi secara langsung, instruktur secara virtual menunjukkan tindakan pencegahan seperti bagaimana menjaga kebersihan dan sanitasi yang baik, mencuci tangan sebelum bekerja, dan memantau kontaminasi makanan. Kegiatan ini bermanfaat untuk memenuhi kebutuhan dasar yang dimana nantinya sangat akan diperlukan dalam industri pariwisata terutama didalam restoran

## Hasil dan Pembahasan

Pelatihan pelayanan dasar di restoran untuk siswa Yayasan Emmanuel: Kebersihan dan sanitasi berjalan dengan lancar dan sistematis sesuai dengan jadwal acara yang berlangsung. Acara dimulai dengan menyiapkan situs *Google Meet* untuk memungkinkan semua orang terhubung dengan lancar dan menjalankan pelatihan dengan baik. Isi presentasi yang disajikan meliputi pengertian kebersihan dan sanitas, manfaat menjaga dan memelihara kebersihan dan sanitasi tempat kerja (restoran), cara dan standar pemeliharaan kebersihan dan sanitasi tempat kerja (restoran). tempat kerja (restoran) dan aturan kebersihan dan sanitasi restoran, tingkat kebersihan yang berhubungan dengan kesehatan, dan *pre-test* sebelum presentasi materi, dan penyelesaian *post-test* setelah presentasi materi.

Sebagai variasi pelatihan, terdapat video cuci tangan yang benar dan mudah. Hal ini mudah dipahami dan dapat dengan mudah juga untuk siswa/i untuk mencontohnya dalam kehidupan sehari-hari. Siswa kemudian dapat mengikuti petunjuk proses cuci tangan yang benar dan benar. Hadirnya

ajaran cuci tangan memungkinkan siswa untuk belajar lebih banyak tentang cara dan urutan cuci tangan yang tepat dan benar. Ada juga *mini-game* dan tanya jawab, sehingga siswa/siswi dapat mendengarkan dengan seksama materi yang disajikan dan mendapatkan poin. Siswa yang dapat menjawab dan memenangkan kontes dalam *mini-game* akan mendapatkan hadiah yang disiapkan untuk pemenang.

Terdapat sepuluh pertanyaan yang sama untuk sesi *pre-test* dan *post-test*. *Pre-test* digunakan untuk melihat pemahaman siswa/i Yayasan Emmanuel mengenai materi kebersihan dan sanitasi. *Post-test* digunakan untuk melihat ada atau tidaknya peningkatan pemahaman siswa/i Yayasan Emmanuel setelah materi dipaparkan. Sepuluh pertanyaan dari keseluruhan materi kebersihan dan sanitasi, yaitu : Berikut ini yang termasuk tindakan *hygiene* adalah?. *Hygiene* adalah?. Yang tidak termasuk faktor yang mempengaruhi personal *hygiene* adalah?. Manfaat *Hygiene* di tempat kerja adalah?. Berikut yang bukan ruang lingkup sanitasi terkait dengan kesehatan adalah? Hal yang perlu dilakukan untuk menjaga kebersihan dan penampilan diri adalah? Urutan mencuci tangan yang benar adalah? Salah satu cara menjaga kebersihan dan sanitasi tempat kerja (restoran) adalah? Berikut yang bukan termasuk *hygiene and sanitation* adalah? *Hygiene and Sanitation* merupakan manfaat bagi?

Hasil pengukuran pemahaman dan peningkatan pemahaman siswa/i Yayasan Emmanuel dapat dilihat pada tabel di bawah ini, Dari data tersebut, terbukti nilai mean antara *pre-test* (40.9000) dan *post-test* (40.9091) mengalami peningkatan, sehingga adanya peningkatan pemahaman siswa/i dari sebelum dan sesudah pemahaman materi sehingga siswa/i. Perbandingan ini akan lebih terbukti jika melihat dari nilai signifikansi dari perbandingan *pre-test* dan *post-test* yang dilakukan. Nilai signifikansinya seperti yang dapat dilihat pada tabel signifikansi di bawah ini:

Tabel 1. Perbandingan Nilai Tengah

	Paired Samples Statistics	
	Std. Deviation	Std. Error Mean
PRE-TEST	38.31116	8.16797
POST-TEST	34.49073	8.16797
PRETEST - POSTTEST	12.48324	2.66144

Sumber: SPSS 25 / Olah data 2022

Tidak terdapat pengaruh adanya perbedaan sebelum dan sesudah dilakukannya pemaparan materi karena nilai signifikansi  $0,497 > 0,05$ . Karena nilai signifikansi lebih dari  $0,05$ , maka perbandingan nilai tersebut valid. Pelatihan dasar-dasar layanan di restoran bagi siswa/i Yayasan Emmanuel ini dapat dikatakan tidak berhasil dengan adanya peningkatan pemahaman siswa/i sebelum dan sesudah pemaparan materi dalam menjawab *pre-test* dan *post-test* yang disampaikan dan dari hasil jawaban yang diberikan oleh siswa/siswi Yayasan Emmanuel.

## Simpulan

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat mengenai Pelatihan Dasar-dasar Layanan di Restoran bagi Siswa/i Yayasan Emmanuel dengan materi kebersihan dan sanitasi (*Hygiene and Sanitation*) tidak berhasil memberikan pengetahuan mengenai cara memelihara dan menjaga kebersihan dan sanitasi ditempat kerja yaitu di restoran dan tidak berhasil memberikan pelatihan mengenai standar atau ketentuan kebersihan dan sanitasi yang baik dan benar di restoran seperti menggunakan pakaian yang bersih dan rapi, melakukan mencuci tangan sesuai urutan mencuci tangan yang baik dan benar, peralatan atau area publik restoran dibersihkan dengan disinfektan secara berkala, menggunakan peralatan yang bersih, membersihkan diri dan lingkungan kerja dan lain sebagainya. Hal ini dikarenakan siswa/siswi Yayasan Emmanuel sekiranya sudah memahami materi kebersihan dan sanitasi di restoran, sehingga materi yang disampaikan juga beberapa sudah diketahui dasarnya oleh siswa/siswi. Tetapi, dari pelatihan pengajaran ini, siswa/siswi semakin tertarik dengan *food and beverage service* karena ingin memperdalam materi tersebut lebih lanjut. Harapan kedepannya ada evaluasi dari proses kegiatan pelatihan ini agar siswa/i dapat memperdalam materi dengan lebih baik dan memenuhi kebutuhan siswa/siswi ke depannya. Beberapa poin penting dari hasil *feedback* yang diberikan siswa/i dapat menjadi rekomendasi untuk pelatihan selanjutnya seperti, pengenalan materi kepada siswa/siswi lebih mendasar dan sesuai dengan tingkatan ajarannya, penggunaan akses

perangkat yang memudahkan. Kedepannya, pelatihan ini bisa dilakukan lagi dengan lebih baik dan membuat materi yang lebih mendalam untuk siswa/siswi yang membutuhkan, karena adanya antusiasme dari *feedback* yang diberikan siswa/siswi kepada pelaksana, sehingga pelatihan ini bisa lebih membantu banyak organisasi atau Yayasan dengan lebih baik dan bermanfaat.

### Ucapan Terima Kasih

Tim penulis dan panitia mengucapkan terima kasih kepada pihak LPPM Universitas Pelita Harapan atas kesempatan yang diberikan sehingga dapat melakukan pelatihan ini (PM-032-M/FPar/IV/2022) dalam bentuk Pengabdian kepada Masyarakat.

### Referensi

- Agustin, E. (2018). Penerapan Sop Hygiene Dan Sanitasi Teknik Pengolahan Makanan Di Kitchen Restaurant Burger King Jakarta. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata*, 4(1).
- Amaliah, Choiratul (2018) Pengaruh Pendidikan Kesehatan Melalui Media Audiovisual Terhadap Pengetahuan dan Sikap Personal hygiene Anak Usia Pra-Sekolah di TK Tunas Mulya Sidomulyo Surabaya. Undergraduate thesis, Universitas Muhammadiyah Surabaya. Retrieved from <http://repository.um-surabaya.ac.id/id/eprint/3416>
- Denny, A. (2022). Pelatihan Tata Kelola Pariwisata dengan Pendekatan CHSE bagi Pelaku Perhotelan di Kota Medan.
- Fajri, D. D. (2021). Pelatihan Penerapan Protokol Kesehatan Karyawan Hotel di Masa Tatanan Normal Baru. 1(2). <https://doi.org/10.36276/jap.v1i2.19>
- Fauzzia, willma. (2022). Pelatihan Penerapan Higiene dan Sanitasi dalam Pengolahan Makanan bagi Kuswini Catering di Masa Pandemi Covid-19.
- Holland, Kimberly. 2018. Creating Personal hygiene Routine: Tips and Benefits. <https://www.healthline.com/health/personal-hygiene>
- Kememparekraf. (2020). Statistik Usaha Restoran. <https://kememparekraf.go.id/statistik-usaha-restoran>
- Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. (2020). Panduan Pelaksanaan Kebersihan, Kesehatan, Keselamatan, dan Kelestarian Lingkungan di Hotel. <https://www.indonesia.travel/content/dam/indtravelrevamp/CHS/Handbook%20Hotel%20FINAL%2009072020-TDTGN.pdf>.
- Lewenussa, R. (2020). Mengolah Data Kuisisioner Dengan Aplikasi Ibm SPSS Versi 20.
- Nicole Schultz. (2020). *Acts of God: The Effects on the Tourism Economy*. <https://www.unlv.edu/news/article/acts-god-effects-tourism-economy>.
- Nugrohowati, N. i. (2021). Pelatihan Cuci Tangan untuk Menegakkan Pilar Sanitasi Total Berbasis Lingkungan dalam usaha Mencegah Generasi Stunting. 4(2).
- Putra, K. M. (2022). Implementasi hygiene sanitasi terhadap pengolahan bahan makanan di the brass restaurant: Implementation of sanitation hygiene on food processing at the brass restaurant. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 1(5), 1138-1154.
- Rahmawati, D. (2018). Hygiene dan Sanitasi Lingkungan di Obyek Wisata Kampung Tulip.
- Rai Utama, I. G. B. (2015). *Pengantar Industri Pariwisata*. Sleman: Deepublish.
- Soehardi, S., Permatasari, D. A., & Sihite, J. (2020). Pengaruh Pandemi Covid-19 Terhadap Pendapatan Tempat Wisata dan Kinerja Karyawan Pariwisata di Jakarta. *Jurnal Kajian Ilmiah*, 1(1), 1–14. <https://doi.org/10.31599/jki.v1i1.216>