

Penguatan Kesadaran Pengelola Kantin Universitas Mataram Tentang Peningkatan Kualitas Pangan yang Disajikan Melalui Edukasi Sanitasi yang Efektif

Tri Isti Rahayu*, Baiq Rien Handayani, Wiharyani Werdiningsih, Yesica Marcelina Romauli Sinaga, Elya Antariksana Bachmida, Siti Sulpiani Anjani, Teresa Febriana Sagala, Sri Widyastuti, Moegiratul Amaro, Mutia Devi Ariyana, Firman Fajar Perdhana

Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

Email: triistirahayu@unram.ac.id*

ABSTRAK

Kantin Universitas Mataram merupakan salah satu fasilitas yang berperan penting dalam penyediaan makanan dan minuman bagi mahasiswa serta tenaga kependidikan. Namun, hasil observasi menunjukkan bahwa sebagian penjual makanan masih menerapkan praktik sanitasi yang kurang memadai, sehingga berpotensi menurunkan mutu dan keamanan pangan yang disajikan. Permasalahan utama yang dihadapi adalah rendahnya pemahaman dan kesadaran mengenai pentingnya sanitasi, higiene personal, serta penerapan prosedur pengolahan pangan yang aman. Sebagai upaya mengatasi permasalahan tersebut, dilakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui sosialisasi dan penyuluhan mengenai prinsip sanitasi, higiene personal, keamanan pangan, sanitasi lingkungan, serta praktik pengolahan dan pengemasan pangan yang baik. Kegiatan dilaksanakan melalui tahapan identifikasi peserta sasaran, penyuluhan materi, dan diskusi interaktif antara tim pelaksana, badan pengelola kantin di Universitas Mataram, serta 17 orang pemilik kantin. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan persentase peserta sebesar 53% yang memahami prinsip higien sanitasi, yang diikuti dengan meningkatnya kesadaran pengelola kantin terhadap pentingnya higiene personal dan sanitasi dalam penyediaan pangan. Selain itu, diperoleh berbagai masukan terkait kebutuhan sarana dan prasarana pendukung sanitasi yang diperlukan untuk meningkatkan kualitas layanan kantin. Kegiatan ini berkontribusi dalam memperkuat budaya keamanan pangan dan mendukung penyediaan makanan yang aman, sehat, dan berkualitas di lingkungan Universitas Mataram.

Katakunci: Kantin Kampus, Sanitasi, Kualitas Pangan.

ABSTRACT

The Mataram University canteen is a facility that plays a vital role in providing food and beverages for students and educational staff. However, observations indicate that some food vendors still employ inadequate sanitation practices, potentially compromising the quality and safety of the food served. The main problem faced is the low understanding and awareness of the importance of sanitation, personal hygiene, and the implementation of safe food processing procedures. To address these issues, community service activities were conducted through outreach and education on the principles of sanitation, personal hygiene, food safety, environmental sanitation, and good food processing and packaging practices. The activities were carried out through stages of identifying target participants, providing material counseling, and interactive discussions between the implementation team, the canteen management body at Mataram University, and 17 canteen owners. The results of the activities showed a 53% increase in the percentage of participants who

understood the principles of sanitation hygiene, followed by an increase in awareness among canteen managers of the importance of personal hygiene and sanitation in food preparation. In addition, various inputs were obtained regarding the need for supporting sanitation facilities and infrastructure required to improve the quality of canteen services. This activity contributes to strengthening the food safety culture and supports the provision of safe, healthy and quality food within the University of Mataram environment.

Keywords: *Campus Canteen, Sanitation, Food Quality.*

PENDAHULUAN

Kantin kampus merupakan salah satu fasilitas penting yang menyediakan kebutuhan konsumsi bagi mahasiswa dan tenaga kependidikan selama beraktivitas di lingkungan kampus. Tingginya permintaan terhadap makanan dan minuman membuka peluang bagi para pedagang untuk memperoleh pelanggan dalam jumlah besar (Novrini, 2024). Universitas Mataram sebagai salah satu perguruan tinggi memiliki banyak kantin yang tersebar di berbagai fakultas, dengan pengelolaan yang umumnya dilakukan secara mandiri oleh masing-masing unit. Persaingan antar penjual mendorong penyediaan makanan yang beragam dengan harga terjangkau. Fokus ini menyebabkan beberapa aspek cenderung dapat terabaikan. Berdasarkan hasil observasi, masih ditemukan pedagang yang kurang memperhatikan aspek kebersihan makanan. Permasalahan yang kerap muncul antara lain praktik higiene personal yang belum optimal, seperti cara penyajian yang kurang higienis serta perilaku penjual yang tidak memenuhi standar kebersihan (Liaran dan Kalenggo, 2023). Makanan sering dibiarkan terbuka dalam waktu lama sehingga berisiko mengalami kontaminasi silang (Farkhati, et al., 2022). Selain itu, penggunaan alat pelindung diri seperti celemek, masker, dan sarung tangan masih jarang diterapkan. Fasilitas sanitasi, termasuk sarana cuci tangan yang dilengkapi sabun, juga belum tersedia secara memadai. Kondisi ini berpotensi meningkatkan risiko terjadinya penyakit akibat pangan.

Penerapan program sanitasi yang berfokus pada pemeliharaan kesehatan individu dan lingkungan pengolahan makanan menjadi langkah penting untuk menjamin keamanan pangan dan meningkatkan mutu produk yang dijual (Crandall, et al., 2024). Sanitasi dalam pengolahan pangan mencakup berbagai tahapan, mulai dari persiapan, penerimaan bahan baku, proses produksi, hingga pengemasan, termasuk kebersihan peralatan, lingkungan, dan kesehatan penjual (Kaluku, et al., 2025). Kantin di Universitas Mataram yang umumnya berbentuk warung dengan kapasitas terbatas termasuk dalam kategori tempat usaha makanan skala kecil, sehingga pengelolaannya perlu mengacu pada regulasi yang berlaku, seperti Peraturan Menteri Kesehatan dan Peraturan Daerah Kota Mataram Nomor 2 Tahun 2013 tentang higiene sanitasi tempat pengolahan makanan dan fasilitas umum.

Belum optimalnya penerapan standar sanitasi diduga berkaitan dengan perbedaan tingkat pengetahuan para pedagang mengenai prinsip higiene dan sanitasi. Hal ini berdampak pada munculnya praktik pengolahan makanan yang belum sesuai standar (Fitriana, 2023). Oleh karena itu, diperlukan upaya edukasi dan sosialisasi untuk meningkatkan pemahaman serta kesadaran pengelola kantin mengenai pentingnya sanitasi pangan. Pelatihan sanitasi tidak hanya berkontribusi terhadap kesehatan konsumen, tetapi juga mendukung peningkatan reputasi serta efisiensi operasional kantin. Dengan pembinaan yang tepat, kantin kampus berpotensi menjadi contoh penerapan standar kebersihan dan kualitas pangan yang baik. Oleh karena itu dilakukan kegiatan pengabdian dengan tema “Penguatan Kesadaran Pengelola Kantin Universitas Mataram Tentang Peningkatan Kualitas Pangan yang Disajikan Melalui Edukasi Sanitasi yang Efektif.”.

Secara operasional, kegiatan ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan kesadaran pengelola kantin serta mendorong penerapan praktik higiene dan sanitasi pada tahapan pemilihan bahan baku, penyimpanan, pengolahan, penyajian makanan, kebersihan peralatan, dan pengelolaan lingkungan kantin.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dirancang sebagai solusi terhadap permasalahan rendahnya penerapan sanitasi dan higiene pada pengelolaan makanan di Kantin Universitas Mataram yang berpotensi memengaruhi keamanan pangan yang dikonsumsi oleh mahasiswa dan tenaga kependidikan. Solusi yang ditawarkan berupa program sosialisasi, edukasi, pemberian sarana peralatan sanitasi dan pendampingan mengenai prinsip sanitasi pangan, higiene personal, sanitasi lingkungan, serta praktik pengolahan pangan yang aman untuk meningkatkan pengetahuan, kesadaran, dan keterampilan para pengelola kantin dalam menerapkan prinsip keamanan pangan. Jumlah sasaran pengelola kantin yang terlibat pada kegiatan sosialisasi ditetapkan sebanyak 20 orang dari seluruh kantin Fakultas, dan unit-unit kantin di Rektorat. Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui beberapa tahapan sebagai berikut:

Identifikasi dan Penetapan Mitra Sasaran

Tahap awal dilakukan melalui observasi lapangan untuk mengidentifikasi kondisi sanitasi kantin dan menentukan mitra sasaran. Peserta kegiatan merupakan pengelola dan penjual makanan yang berada di lingkup Universitas Mataram.

Sosialisasi dan Penyuluhan

Kegiatan sosialisasi dilaksanakan melalui metode komunikasi, informasi, dan edukasi yang bersifat partisipatif. Materi yang diberikan meliputi: Prinsip sanitasi dan higiene makanan dan minuman, Personal hygiene, Sanitasi ruang pengolahan dan lingkungan, Sanitasi bahan baku dan proses pengolahan, Sanitasi penyajian makanan dan risiko kontaminasi silang, serta Penerapan sanitasi sebagai upaya peningkatan keuntungan usaha pangan. Materi disampaikan secara interaktif melalui ceramah, diskusi, tanya jawab, serta penyampaian contoh-contoh kasus yang sering ditemui pada pengelolaan kantin.

Diskusi dan Identifikasi Permasalahan

Setelah penyampaian materi, dilakukan diskusi antara tim pelaksana dan pengelola kantin yang meliputi pemilik maupun pekerja di kantin. Diskusi bertujuan untuk mengidentifikasi kendala yang dihadapi mitra dalam menerapkan sanitasi serta merumuskan alternatif solusi yang dapat diterapkan sesuai kondisi lapangan.

Pendampingan dan Monitoring

Sebagai tindak lanjut, dilakukan monitoring dengan sampling kunjungan ke salah satu kantin yang sudah memperoleh edukasi. Selain itu juga dilakukan monitoring berkala melalui keterlibatan mahasiswa pada mata kuliah Sanitasi Industri Pangan dalam bentuk proyek pembelajaran kolaboratif dan partisipatif. Kegiatan ini bertujuan untuk memantau implementasi materi yang telah diberikan sekaligus memberikan rekomendasi perbaikan secara berkelanjutan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tim Pengabdian yang dilakukan oleh dosen fatepa yang di dalamnya juga terlibat satu orang mahasiswa melakukan berbagai persiapan sebelum melaksanakan kegiatan pengabdian kepada pengelola kantin di lingkungan Universitas Mataram. Beberapa kegiatan yang dilakukan diantaranya survei lokasi, identifikasi masalah dan potensi yang dimiliki pengelola kantin di lingkungan Universitas Mataram.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dilakukan melalui sosialisasi, penyuluhan, pelatihan, pemberian sarana sanitasi dan pendampingan. Kegiatan ini diikuti antusias oleh pengelola kantin (Gambar 1). Hal ini dapat dilihat dari banyaknya jumlah peserta yang hadir, yaitu 85% dari target jumlah undangan. Dalam kegiatan ini dilakukan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan agar dapat selalu menyajikan pangan yang aman kepada konsumennya. Berdasarkan hasil pretest dan posttest, terjadi peningkatan pemahaman peserta mengenai prinsip sanitasi dan higiene pangan. Hal ini terlihat dengan adanya peningkatan jumlah peserta yang mampu menjawab pertanyaan dengan benar, yang sebelumnya 7 orang atau 41% meningkat menjadi 16 orang atau 94% peserta. Peningkatan jumlah peserta yang paham sebesar 53% ini meunjukkan peserta mampu menangkap materi yang diberikan selama kegiatan sosialisasi. Sebelum kegiatan, sebagian besar peserta telah mengenal konsep dasar sanitasi, namun implementasinya dalam kegiatan sehari-hari masih belum optimal. Setelah mengikuti kegiatan, peserta menunjukkan pemahaman yang lebih baik mengenai higiene personal, sanitasi lingkungan, sanitasi proses pengolahan, dan pencegahan kontaminasi silang. Dengan adanya kegiatan ini pengelola kantin memperoleh penyegaran kembali terkait pentingnya penerapan sanitasi. Hal ini diukur melalui kemampuan peserta dalam menjelaskan kembali prinsip sanitasi pangan, higiene personal, prosedur pencucian tangan yang benar, serta risiko kontaminasi silang dalam proses pengolahan dan penyajian makanan.



Gambar 1. Peserta kegiatan pengabdian pengelola kantin Universitas Mataram

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan mencakup beberapa aspek yaitu: 1 Prinsip sanitasi dan hygiene makanan dan minuman 2 Personal Hygiene 3) Sanitasi ruang pengolahan dan lingkungan. 4) Sanitasi bahan baku dan proses pengolahan. 5) Sanitasi penyajian makanan dan resiko kontaminasi silang. 6) Sanitasi yang baik mendatangkan keuntungan bagi industri pangan. Dengan diberikannya materi ini para pengelola kantin akan lebih berkomitmen dalam menjalankan prinsip sanitasi, terutama sanitasi personal. Komitmen ini juga didukung dengan diberikannya peralatan yang mendukung sanitasi personal seperti celemek, sarung tangan, serbet, sabun cuci tangan dan peralatan sanitasi lainnya. Adanya peralatan sanitasi ini juga menunjang langkah awal mereka

dapat menerapkan higien sanitasi yang baik. Tidak hanya sanitasi personal, sanitasi peralatan, bahan baku dan lainnya juga semaksimal mungkin akan diterapkan.

Pada kegiatan ini juga dilakukan diskusi terkait permasalahan yang sering dialami pengelola kantin saat akan menerapkan cara penanganan pangan yang baik. Selama diskusi antusias peserta juga sangat terlihat (Gambar 2). Ada beberapa pertanyaan terkait keamanan pangan yang diajukan. Diantaranya terkait mengapa kasus keracunan tetap dapat terjadi walaupun sanitasi telah dijaga. Penjelasan aspek keamanan pangan lebih mendalam diberikan oleh tim pengabdian. Dari diskusi ini juga diketahui beberapa lokasi kantin fakultas memiliki fasilitas air bersih yang kurang. Sehingga akan dibuatkan surat permakluman agar bisa dilakukan perbaikan nantinya. Tidak hanya itu, pengelola kantin juga menyoroti terkait sanitasi kantin tidak hanya menjadi tanggung jawab pengelola, melainkan juga konsumennya. Hal ini nantinya dapat menjadi saran pertimbangan bagi pengelola kantin Universitas Mataram untuk membuat konsep kampus yang mempunyai budaya bebersih untuk menjaga kondisi sanitasi tempat makan lebih baik. Kaluku, et al. (2025) juga menyebutkan bahwa penerapan higien sanitasi yang baik akan sangat mempengaruhi kualitas dan keamanan pangan. Dan penerapan Higien sanitasi ini perlu dilakukan oleh semua pihak, baik produsen maupun konsumen.



Gambar 2. Antusiasme peserta selama sesi diskusi

Setelah pemberian materi dan diskusi pengelola kampus juga diberikan paket sanitasi yang dapat digunakan untuk meningkatkan sanitasi kantinnya. Paket yang diberikan ini telah dimanfaatkan dengan baik oleh mereka. Hal ini terlihat saat kunjungan langsung yang dilakukan tim kembali ke beberapa kantin yang pengelolanya telah mengikuti kegiatan ini. Terlihat pengelola kantin telah menjalankan prinsip personal higien yang baik dengan menggunakan celemek dan masker, serta menerapkan cara pencucian tangan yang baik saat melayani konsumen (Gambar 3). Serta menerapkan prinsip cara pencucian tangan yang baik dengan sabun sebelum menjamah makanan.

Penerapan higiene dan sanitasi pada pengelolaan kantin juga merupakan bagian dari upaya pengendalian mutu produk pangan. Pengendalian mutu diperlukan untuk menjaga agar produk yang dihasilkan memenuhi standar yang ditetapkan serta sesuai dengan kebutuhan dan harapan konsumen (Sukanteri et al., 2020). Dalam konteks pengelolaan kantin, pengendalian mutu tidak hanya berkaitan dengan karakteristik produk akhir, tetapi perlu diterapkan selama proses penanganan bahan baku, pengolahan, penyajian, serta penggunaan peralatan. Oleh karena itu,

peningkatan pemahaman pengelola yang disertai penyediaan sarana sanitasi dapat menjadi langkah awal untuk membangun praktik pengendalian mutu pangan yang lebih konsisten.



Gambar 3. Penerapan prinsip sanitasi oleh pengelola kantin kampus

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih kepada Universitas Mataram yang telah memberikan dana pada kegiatan pengabdian ini melalui dana PNBP Universitas Mataram tahun 2025. Terimakasih kepada Badan Pengelola Usaha Universitas Mataram yang membantu komunikasi dengan pengelola kantin yang berada di lingkungan Universitas Mataram.

KESIMPULAN

Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian berhasil meningkatkan kapasitas pengelola kantin Universitas Mataram dalam menerapkan prinsip sanitasi dan keamanan pangan. Peningkatan jumlah peserta yang makin paham juga terlihat dari peningkatan persentase sebesar 53%. Keberhasilan program tidak hanya ditunjukkan oleh peningkatan pengetahuan peserta, tetapi juga oleh perubahan perilaku dalam penerapan higiene personal dan penggunaan sarana sanitasi yang telah diberikan. Selain itu, kegiatan ini menghasilkan identifikasi kebutuhan fasilitas sanitasi yang dapat menjadi dasar bagi pengelola kampus dalam meningkatkan kualitas lingkungan kantin. Dengan demikian, program pengabdian ini berkontribusi dalam mendukung penyediaan pangan yang aman, sehat, dan berkualitas bagi sivitas akademika Universitas Mataram.

DAFTAR PUSTAKA

- Crandall, P. G., Bryan, C.O., Wang, D., Gibson K.E., Obe, T. (2024). Environmental monitoring in food manufacturing: Current perspectives and emerging frontiers. *Food Control*. Volume 159, May 2024, 110269
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia, (2004). *Higiene sanitasi makanan dan minuman*. Jakarta: Direktorat Jenderal Pemberantasan Penyakit Menular dan Penyehatan Lingkungan.
- Farkhati, D. U., Mulasari, S. A., dan Sulistyawati. (2022). Faktor Risiko Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan di Warung Makan Pasar Tradisional Adiwerna Kabupaten Tegal. *Jurnal Ilmiah Indonesia*, 7(12). <https://doi.org/10.36418/syntax-literate.v7i12.10596>

- Fitriana, S. W. (2023). Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Pedagang Kaki Lima dengan Perilaku Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Alun-Alun Gresik. *Jurnal Gizi dan Kesehatan Nusantara*, 3(1), 261–266.
- Kaluku, K., Lestaluhui, K. dan Junieni, (2025). Hubungan praktik higiene dan sanitasi rumah makan dengan mutu dan keamanan pangan: a literature review. *Jurnal Inovasi Pangan dan Gizi*, 1(1)
- Liaran, F.R.D. dan Kalenggo, S.L., (2023). Analysis of personal hygiene and food sanitation in food handlers in the canteen of public junior high school 9 Kendari, Kadia Sub-district, Kendari City in 2022. *International Journal of Science and Research Archive*, 9(1), pp.373–382.
- Novrini, S. (2024). Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Personal Hygiene di Fakultas Pertanian UISU Medan Tahun 2024. *ATHA: Jurnal Ilmu Pertanian*.
- Saksono, L. dan Saksono, I., (1984). *Pengantar sanitasi: untuk keluarga, industri makanan dan industri pelayanan makanan*. Bandung: Alumni.)
- Sukanteri, N. P., Suparyana, P. K., Suryana, I. M., Yuniti, D., & Vewawati, Y. (2020). Manajemen Pengendalian Mutu Dalam Produksi Agribisnis pada Kelompok Wanita Tani Ayu Tangkas. *Jurnal Galung Tropika*, 9(3), 209-222. <https://doi.org/10.31850/jgt.v9i3.626>