

# **PELATIHAN KEAMANAN PANGAN DAN SANITASI HIGIENE BAGI PELAKU USAHA KANTIN / WARUNG MAKAN DI LINGKUNGAN KAMPUS FAKULTAS TEKNIK, UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**Oleh: Mutiara Nugraheni, Andian Ari Anggraeni**

## **ABSTRAK**

Tujuan pengabdian ini adalah Kegiatan PPM ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan kesadaran kepada pelaku usaha kantin dan warung makan di lingkungan kampus FT UNY dalam hal: sanitasi hygiene dan keamanan pangan pada pengelola kantin dan warung makan di sekitar karang malang UNY dan melakukan proses pemilihan bahan pangan, produksi pangan dan penyimpanan produk sesuai standar sanitasi hygiene. Metode pengabdian yang digunakan adalah ceramah dan pendampingan. Peserta yang mengikuti pelatihan 24 orang yang terdiri dari 10 orang kantin alam fakultas teknik dan 14 orang dari taman kuliner Karang Malang. Pengabdian masyarakat dilaksanakan sebanyak 2 kali dengan metode ceramah dan diskusi mengenai sanitasi hygiene, personal hygiene dan makanan penyebab penyakit, kebersihan peralatan, lay out dapur dan pengendalian hama dan hewan. Test yang dilakukan untuk mengetahui pemahaman terhadap materi yang diberikan menunjukkan bahwa rata-rata nilai adalah 91, 21. Hal ini menunjukkan bahwa peserta memahami materi yang diberikan mengenai sanitasi higien dan keamanan pangan. Harapannya bahwa peserta pelatihan dapat mengimplementasikan materi dan wawasan yang diperoleh di pelatihan untuk meningkatkan jaminan keamanan pangan bagi konsumen.

Kata Kunci: *Sanitasi hygiene, keamanan pangan, kantin*