DOI: https://doi.org/10.30647/jpp.v30647/jpp.v8i1.2059



# Penyuluhan Higiene dan Sanitasi pada UMKM Sektor Wisata di Jakarta Islamic Centre, Jakarta Utara

**Candra Hidayat*, Freddy Triono, Filma Festivalia, Robiatul Adawiyah, Fachrul Husain Habibie**

Institut Pariwisata Trisakti
*candra.hidayat@iptrisakti.ac.id

**Informasi Artikel**
Dikirim : 03 Juni 2026
Diterima : 17 Juni 2026
Dipublikasi: 24 Juni 2026

***Keywords:***
*hygiene, sanitation, micro, small, and medium enterprises, tourism sector, community service*

***Abstract***
*This Community Service Program aimed to enhance the knowledge, awareness, and capacity of tourism-sector MSME owners in applying hygiene and sanitation principles in their daily business operations. The program was conducted at Jakarta Islamic Centre, Jakarta, involving 100 tourism-sector MSME participants. An educative-participatory approach was employed through counseling sessions, interactive discussions, question-and-answer activities, and evaluations using pre-tests and post-tests. The materials covered personal hygiene, sanitation of equipment and business environments, safe raw material handling, prevention of cross-contamination, and waste management practices. The results demonstrated a significant improvement in participants' understanding, as indicated by an increase in the average score from 61.6% in the pre-test to 88.0% in the post-test. Furthermore, participants expressed high levels of satisfaction with the training materials, delivery methods, and overall benefits of the program. The activity successfully improved participants' knowledge and readiness to implement hygiene and sanitation practices, thereby contributing to enhanced service quality, product safety, and the long-term competitiveness of tourism-sector MSMEs.*

**Kata Kunci:**
higiene, sanitasi, UMKM, sektor wisata, pengabdian kepada masyarakat

**Abstrak**
Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, kesadaran, dan kemampuan pelaku UMKM sektor wisata dalam menerapkan prinsip higiene dan sanitasi pada kegiatan usaha sehari-hari. Kegiatan dilaksanakan di Jakarta Islamic Centre, Jakarta, dengan melibatkan 100 pelaku UMKM sektor wisata. Metode yang digunakan adalah pendekatan edukatif-partisipatif melalui penyuluhan, diskusi interaktif, tanya jawab, serta evaluasi menggunakan pre-test dan post-test. Materi yang diberikan mencakup higiene personal, sanitasi peralatan dan lingkungan usaha, pengelolaan bahan baku yang aman, pencegahan kontaminasi silang, dan pengelolaan limbah usaha. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta yang ditunjukkan oleh kenaikan nilai rata-rata dari 61,6% pada pre-test menjadi 88,0% pada post-test. Selain itu, peserta memberikan tingkat kepuasan yang tinggi terhadap materi, metode penyampaian, serta manfaat kegiatan. Kegiatan ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan kesiapan peserta dalam menerapkan praktik higiene dan sanitasi sehingga berpotensi mendukung peningkatan kualitas layanan, keamanan produk, dan daya saing UMKM sektor wisata secara berkelanjutan.

## PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu pilar utama perekonomian Indonesia yang berkontribusi dalam penciptaan lapangan kerja, peningkatan pendapatan masyarakat, dan pengembangan sektor pariwisata (Mahfudz, 2023). Pada kawasan wisata, keberadaan UMKM tidak hanya berfungsi sebagai penyedia produk dan jasa, tetapi juga menjadi bagian dari pengalaman wisata yang diterima oleh pengunjung (Chandra et al., 2024). Oleh karena itu, kualitas produk dan layanan yang diberikan oleh pelaku UMKM menjadi faktor penting dalam membangun citra destinasi wisata yang aman, nyaman, dan berdaya saing (Rahmawati & Andiyana, 2023). Salah satu aspek yang menentukan kualitas tersebut adalah penerapan higiene dan sanitasi yang baik dalam seluruh proses usaha, khususnya pada usaha kuliner dan jasa yang berhubungan langsung dengan konsumen (Berybe et al., 2023).

Higiene dan sanitasi merupakan serangkaian upaya untuk menjaga kebersihan individu, peralatan, bahan baku, proses produksi, serta lingkungan usaha guna mencegah terjadinya kontaminasi yang dapat membahayakan kesehatan konsumen (Rahmadhani & Sumarmi, 2017). Menurut World Health Organization (WHO, 2024), penerapan standar higiene dan sanitasi yang memadai merupakan komponen penting dalam menjamin keamanan pangan dan mencegah penyakit bawaan makanan (*foodborne diseases*). WHO juga menegaskan bahwa peningkatan kapasitas pelaku usaha pangan menjadi salah satu strategi utama dalam menciptakan sistem keamanan pangan yang berkelanjutan.

Meskipun kesadaran masyarakat terhadap keamanan pangan terus meningkat, berbagai pelaku UMKM masih menghadapi keterbatasan dalam menerapkan prinsip higiene dan sanitasi secara konsisten. Permasalahan yang sering ditemukan meliputi kurangnya pemahaman mengenai kebersihan personal, prosedur cuci tangan yang benar, sanitasi peralatan produksi, penyimpanan bahan baku, pengelolaan limbah usaha, serta pengendalian risiko kontaminasi silang selama proses pengolahan dan penyajian makanan. Hamsiati et al. (2024) menemukan bahwa masih terdapat kesenjangan antara tingkat pengetahuan dan praktik higiene sanitasi yang diterapkan oleh pelaku usaha makanan, sehingga diperlukan kegiatan edukasi yang berkesinambungan untuk meningkatkan kualitas pengelolaan usaha.

Jakarta Islamic Centre sebagai salah satu pusat kegiatan keagamaan, pendidikan, sosial, dan wisata religi di Jakarta memiliki aktivitas ekonomi yang melibatkan berbagai pelaku UMKM, khususnya pada sektor kuliner dan perdagangan. Keberadaan UMKM di kawasan ini menjadi pendukung penting bagi kenyamanan pengunjung dan keberlangsungan aktivitas wisata religi. Namun, berdasarkan hasil identifikasi kebutuhan mitra dan observasi awal, masih ditemukan kebutuhan peningkatan pemahaman mengenai penerapan higiene dan sanitasi yang sesuai dengan standar keamanan pangan. Kondisi tersebut perlu mendapatkan perhatian karena tingginya mobilitas pengunjung berpotensi meningkatkan risiko penyebaran penyakit apabila praktik kebersihan dan sanitasi tidak diterapkan secara optimal.

Berbagai penelitian dan kegiatan pengabdian masyarakat sebelumnya menunjukkan bahwa penyuluhan higiene dan sanitasi mampu meningkatkan pengetahuan, kesadaran, dan perilaku pelaku usaha dalam menjaga keamanan pangan. Noviarmi et al. (2024) melaporkan bahwa kegiatan sosialisasi higiene dan sanitasi pada pelaku UMKM mampu meningkatkan pemahaman peserta mengenai pengolahan makanan yang aman serta pentingnya menjaga kebersihan lingkungan usaha. Temuan tersebut sejalan dengan penelitian Nugraheni et al. (2024) yang menunjukkan bahwa

pendampingan keamanan pangan pada UMKM kuliner dapat meningkatkan kualitas produk sekaligus memperkuat kepercayaan konsumen terhadap usaha yang dijalankan.

Dalam konteks sektor pariwisata, penerapan higiene dan sanitasi memiliki peran yang lebih luas karena berkaitan dengan citra destinasi wisata dan kepuasan pengunjung. Sianipar et al. (2023) menjelaskan bahwa pelatihan higiene dan sanitasi bagi pelaku usaha kuliner di kawasan wisata mampu meningkatkan kesadaran pelaku usaha terhadap pentingnya keamanan pangan dan kualitas layanan. Selain itu, Juliana et al. (2025) menemukan bahwa pelatihan pelayanan prima yang diintegrasikan dengan higiene sanitasi berkontribusi terhadap peningkatan mutu pelayanan dan profesionalisme pelaku usaha wisata. Temuan-temuan tersebut menunjukkan bahwa aspek higiene dan sanitasi tidak hanya berdampak pada kesehatan konsumen, tetapi juga berperan dalam meningkatkan daya saing usaha dan kualitas destinasi wisata secara keseluruhan.

Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dalam bentuk penyuluhan higiene dan sanitasi kepada pelaku UMKM sektor wisata di Jakarta Islamic Centre, Jakarta. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, pemahaman, dan kesadaran pelaku UMKM mengenai pentingnya penerapan higiene dan sanitasi dalam aktivitas usaha sehari-hari. Selain itu, kegiatan ini diharapkan mampu mendorong perubahan perilaku menuju praktik usaha yang lebih bersih, sehat, aman, dan sesuai dengan prinsip keamanan pangan sehingga dapat meningkatkan kepuasan konsumen, memperkuat daya saing UMKM, serta mendukung terciptanya lingkungan wisata religi yang berkualitas dan berkelanjutan. Menurut BSPJI Kementerian Perindustrian (2024), peningkatan kapasitas sumber daya manusia melalui pelatihan higiene dan sanitasi merupakan salah satu langkah strategis untuk meningkatkan mutu produk dan daya saing UMKM di tengah persaingan pasar yang semakin kompetitif.

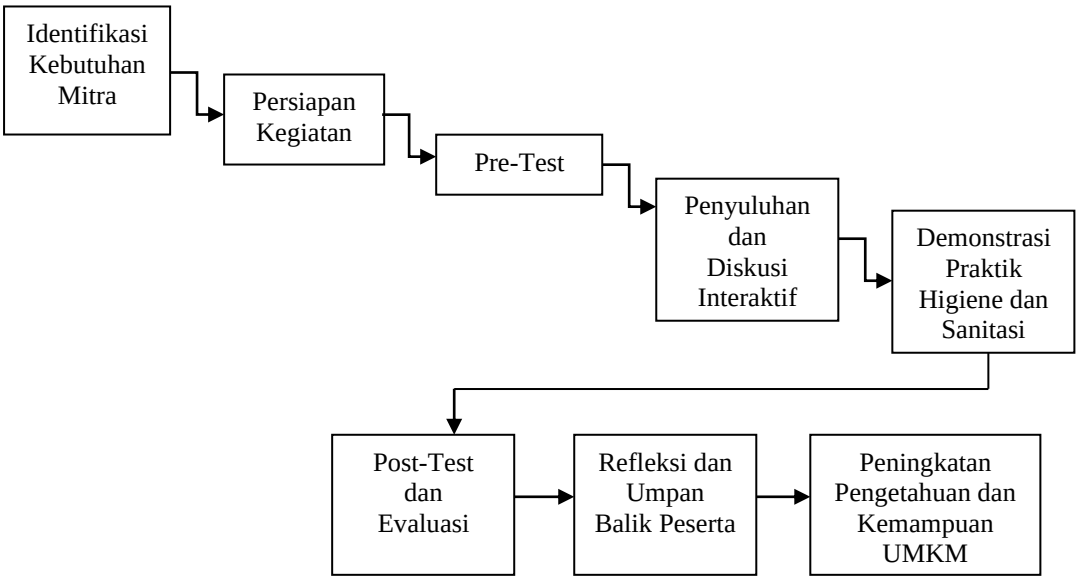
## METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan menggunakan pendekatan edukatif-partisipatif yang menekankan keterlibatan aktif peserta dalam proses pembelajaran dan peningkatan kapasitas. Pendekatan ini dipilih karena permasalahan utama yang dihadapi mitra, yaitu pelaku UMKM sektor wisata di Jakarta Islamic Centre, berkaitan dengan keterbatasan pengetahuan dan pemahaman mengenai penerapan higiene dan sanitasi dalam aktivitas usaha sehari-hari. Sasaran kegiatan pengabdian ini adalah 100 pelaku UMKM sektor wisata yang berada di sekitar Jakarta Islamic Centre, Jakarta, yang terdiri atas pelaku usaha kuliner, pedagang produk pendukung wisata, serta penyedia jasa yang berinteraksi langsung dengan pengunjung. Melalui pendekatan tersebut, peserta tidak hanya menerima informasi secara teoritis, tetapi juga diberikan kesempatan untuk berdiskusi, berbagi pengalaman, dan mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi dalam praktik usaha mereka.

Pelaksanaan kegiatan diawali dengan tahap identifikasi kebutuhan mitra melalui observasi lapangan dan komunikasi dengan pelaku UMKM untuk memperoleh gambaran mengenai tingkat pemahaman peserta terkait higiene dan sanitasi. Hasil identifikasi tersebut digunakan sebagai dasar dalam penyusunan materi penyuluhan yang disesuaikan dengan kebutuhan dan karakteristik peserta. Tahap berikutnya adalah persiapan kegiatan yang meliputi penyusunan materi, koordinasi dengan pihak pengelola Jakarta Islamic Centre, serta penyiapan sarana dan prasarana pendukung kegiatan. Pada tahap ini juga dilakukan pendataan peserta dan penyusunan instrumen evaluasi berupa pre-test dan post-test untuk mengukur efektivitas kegiatan.

Kegiatan inti dilakukan melalui metode penyuluhan dan diskusi interaktif. Materi yang disampaikan mencakup pentingnya higiene dan sanitasi dalam usaha sektor wisata, kebersihan personal, sanitasi peralatan dan lingkungan usaha, pengelolaan bahan baku dan produk makanan yang aman, pencegahan kontaminasi silang, serta pengelolaan limbah usaha. Penyampaian materi dilakukan menggunakan media presentasi, contoh kasus, dan sesi tanya jawab untuk meningkatkan pemahaman peserta terhadap materi yang diberikan. Selain itu, peserta juga diberikan contoh praktik sederhana yang dapat diterapkan dalam kegiatan usaha sehari-hari guna meningkatkan kualitas kebersihan dan keamanan produk. Selama kegiatan berlangsung, peserta didorong untuk menyampaikan pengalaman dan kendala yang dihadapi sehingga tercipta proses pembelajaran yang interaktif dan aplikatif.

Tahap akhir kegiatan adalah evaluasi dan refleksi untuk mengukur tingkat pemahaman peserta setelah mengikuti penyuluhan. Evaluasi dilakukan melalui perbandingan hasil pre-test dan post-test, diskusi, pemberian pertanyaan, serta pengumpulan umpan balik dari peserta mengenai manfaat kegiatan yang telah dilaksanakan. Hasil evaluasi digunakan untuk mengetahui efektivitas program sekaligus sebagai dasar perbaikan kegiatan serupa di masa mendatang. Melalui rangkaian tahapan tersebut, kegiatan pengabdian ini diharapkan mampu meningkatkan pengetahuan, kesadaran, dan kemampuan 100 pelaku UMKM sektor wisata di sekitar Jakarta Islamic Centre dalam menerapkan prinsip higiene dan sanitasi sehingga dapat mendukung peningkatan kualitas layanan, keamanan produk, kesehatan konsumen, dan daya saing usaha secara berkelanjutan.




Gambar 1. Alur Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat
Sumber: Tim PKM (2026)

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Jakarta Islamic Centre, Jakarta, dengan melibatkan 100 pelaku UMKM sektor wisata yang bergerak pada bidang kuliner, perdagangan, dan jasa pendukung wisata. Kegiatan diawali dengan registrasi peserta, pembagian instrumen pre-test, dan penyampaian materi mengenai pentingnya penerapan higiene dan sanitasi dalam kegiatan usaha. Materi pertama

membahas konsep dasar higiene dan sanitasi, meliputi kebersihan personal, pentingnya mencuci tangan dengan benar, penggunaan pakaian kerja yang bersih, serta upaya pencegahan kontaminasi silang dalam proses pengolahan dan penyajian produk. Peserta juga diberikan pemahaman mengenai dampak buruk penerapan higiene yang tidak memadai terhadap kesehatan konsumen dan keberlangsungan usaha.



Gambar 1. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat
Sumber: Tim PKM (2026)

Materi kedua berfokus pada penerapan sanitasi lingkungan usaha, pengelolaan bahan baku, sanitasi peralatan produksi, penyimpanan makanan yang aman, serta pengelolaan limbah usaha. Pada sesi ini, peserta diberikan contoh praktik yang dapat diterapkan secara langsung dalam kegiatan usaha sehari-hari. Selain penyampaian materi, kegiatan juga diisi dengan diskusi interaktif dan sesi tanya jawab yang menunjukkan tingginya antusiasme peserta. Berbagai permasalahan yang dihadapi pelaku UMKM terkait kebersihan lingkungan usaha dan keamanan pangan dibahas bersama untuk memperoleh solusi yang sesuai dengan kondisi usaha masing-masing peserta.

Tabel 1. Hasil Pre-Test dan Post-Test Peserta

| Indikator Pengetahuan | Pre-Test (%) | Post-Test (%) | Peningkatan (%) |
|---|---|---|---|
| Pemahaman Higiene Personal | 65 | 90 | 25 |
| Sanitasi Peralatan Produksi | 60 | 88 | 28 |
| Pengelolaan Bahan Baku | 63 | 89 | 26 |
| Pencegahan Kontaminasi Silang | 58 | 87 | 29 |
| Pengelolaan Limbah Usaha | 62 | 86 | 24 |
| Rata-rata | 61,6 | 88,0 | 26,4 |

Sumber: Tim PKM (2026)

Berdasarkan Tabel 1, terjadi peningkatan tingkat pengetahuan peserta pada seluruh indikator yang diukur. Nilai rata-rata pre-test sebesar 61,6% meningkat menjadi 88,0% pada post-test atau mengalami peningkatan sebesar 26,4%. Hasil tersebut menunjukkan bahwa penyuluhan yang diberikan mampu meningkatkan pemahaman peserta mengenai pentingnya penerapan higiene dan sanitasi dalam kegiatan usaha. Peningkatan terbesar terjadi pada indikator pencegahan kontaminasi silang yang mengalami kenaikan sebesar 29%. Hal ini menunjukkan bahwa sebelum kegiatan berlangsung sebagian besar peserta belum memahami secara optimal potensi kontaminasi yang dapat terjadi selama proses pengolahan dan penyajian produk. Setelah memperoleh materi dan contoh kasus yang relevan, peserta menjadi lebih memahami

langkah-langkah pencegahan yang dapat diterapkan dalam usaha mereka sehingga mampu meningkatkan kualitas dan keamanan produk yang dihasilkan.

Tabel 2. Profil Responden Peserta PKM

| Karakteristik | Kategori | Frekuensi | Persentase (%) |
|---|---|---|---|
| Jenis Kelamin | Laki-laki | 38 | 38 |
| | Perempuan | 62 | 62 |
| Usia | 20–30 tahun | 24 | 24 |
| | 31–40 tahun | 36 | 36 |
| | 41–50 tahun | 28 | 28 |
| | >50 tahun | 12 | 12 |
| Pendidikan | SMP | 15 | 15 |
| | SMA/SMK | 52 | 52 |
| | Diploma | 18 | 18 |
| | Sarjana | 15 | 15 |
| Pekerjaan | Pedagang Kuliner | 46 | 46 |
| | Pedagang Produk Oleh-oleh | 22 | 22 |
| | Jasa Wisata | 18 | 18 |
| | Lainnya | 14 | 14 |

Sumber: Data diolah (2026)

Tabel 2 menunjukkan bahwa mayoritas peserta merupakan perempuan (62%) dengan rentang usia dominan 31–40 tahun (36%). Dari sisi pendidikan, sebagian besar peserta memiliki latar belakang SMA/SMK (52%), sedangkan dari jenis usaha didominasi oleh pelaku usaha kuliner (46%). Data ini menunjukkan bahwa kegiatan penyuluhan menyasar kelompok produktif yang memiliki peran penting dalam penyediaan produk dan layanan bagi pengunjung kawasan wisata.

Tabel 3. Tingkat Kepuasan Peserta terhadap Pelaksanaan Kegiatan

| Indikator | Sangat Puas (%) | Puas (%) | Cukup (%) |
|---|---|---|---|
| Relevansi Materi | 68 | 28 | 4 |
| Cara Penyampaian Materi | 71 | 25 | 4 |
| Keramahan Tim PKM | 76 | 22 | 2 |
| Profesionalisme Tim PKM | 73 | 24 | 3 |
| Rata-rata | 72 | 24,75 | 3,25 |

Sumber: Data diolah (2026)

Tabel 3 menunjukkan bahwa tingkat kepuasan peserta terhadap pelaksanaan kegiatan berada pada kategori sangat baik. Sebanyak 72% peserta menyatakan sangat puas terhadap kegiatan yang dilaksanakan. Aspek keramahtamahan tim memperoleh penilaian tertinggi (76%), menunjukkan bahwa pendekatan yang komunikatif dan partisipatif mampu menciptakan suasana pembelajaran yang nyaman dan efektif.

Evaluasi Fasilitas dan Waktu Kegiatan

Tabel 4. Evaluasi Fasilitas dan Waktu Pelaksanaan

| Indikator | Sangat Baik (%) | Baik (%) | Cukup (%) |
|---|---|---|---|
| Ruang Kegiatan | 69 | 27 | 4 |
| Kelengkapan Peralatan | 66 | 30 | 4 |
| Konsumsi | 72 | 24 | 4 |
| Kesesuaian Jadwal | 67 | 29 | 4 |
| Durasi Kegiatan | 65 | 31 | 4 |
| Rata-rata | 67,8 | 28,2 | 4,0 |

Sumber: Data diolah (2026)

Berdasarkan Tabel 4, peserta memberikan penilaian positif terhadap fasilitas dan waktu pelaksanaan kegiatan. Sebagian besar peserta menilai bahwa sarana-prasarana yang tersedia telah mendukung kelancaran kegiatan. Selain itu, jadwal dan durasi kegiatan dinilai sesuai dengan kebutuhan peserta sehingga materi dapat disampaikan secara efektif tanpa mengganggu aktivitas usaha mereka.

Tabel 5. Manfaat dan Relevansi Kegiatan bagi Peserta

| Indikator | Sangat Setuju (%) | Setuju (%) | Cukup Setuju (%) |
|---|---|---|---|
| Menambah Pengetahuan | 78 | 20 | 2 |
| Memberikan Solusi Praktis | 74 | 23 | 3 |
| Mudah Diterapkan | 71 | 25 | 4 |
| Meningkatkan Kesadaran Higiene dan Sanitasi | 82 | 16 | 2 |
| Mendukung Kualitas Usaha | 76 | 21 | 3 |
| Rata-rata | 76,2 | 21,0 | 2,8 |

Sumber: Data diolah (2026)

Hasil pada Tabel 5 menunjukkan bahwa kegiatan memberikan manfaat yang nyata bagi peserta. Sebagian besar peserta menyatakan bahwa materi yang diberikan mampu menambah pengetahuan, meningkatkan kesadaran mengenai pentingnya higiene dan sanitasi, serta memberikan solusi yang dapat diterapkan secara langsung dalam kegiatan usaha sehari-hari. Tingginya tingkat persetujuan peserta menunjukkan bahwa program pengabdian yang dilaksanakan telah sesuai dengan kebutuhan mitra dan berpotensi memberikan dampak positif terhadap peningkatan kualitas layanan, keamanan produk, serta daya saing UMKM sektor wisata di Jakarta Islamic Centre.

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa program penyuluhan higiene dan sanitasi memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan dan kesadaran pelaku UMKM sektor wisata di sekitar Jakarta Islamic Centre. Hal ini terlihat dari peningkatan nilai rata-rata peserta pada hasil post-test dibandingkan dengan pre-test, yang menunjukkan adanya peningkatan pemahaman mengenai higiene personal, sanitasi peralatan, pengelolaan bahan baku, pencegahan kontaminasi silang, dan pengelolaan limbah usaha. Selain peningkatan pengetahuan, peserta juga menunjukkan perubahan sikap yang lebih positif terhadap pentingnya menjaga kebersihan lingkungan usaha sebagai bagian dari upaya meningkatkan kualitas produk dan pelayanan. Tingginya tingkat kepuasan peserta terhadap materi dan metode penyampaian menunjukkan bahwa

pendekatan edukatif-partisipatif yang digunakan mampu mendorong keterlibatan aktif peserta dalam proses pembelajaran.

Dampak program juga terlihat pada meningkatnya kesiapan peserta untuk menerapkan praktik higiene dan sanitasi dalam kegiatan usaha sehari-hari. Melalui diskusi dan pemberian contoh-contoh praktis, peserta memperoleh solusi yang dapat langsung diimplementasikan, seperti penggunaan alat pelindung diri saat mengolah makanan, penerapan prosedur pencucian peralatan yang benar, pengaturan penyimpanan bahan baku yang aman, serta pengelolaan limbah yang lebih baik. Dalam jangka panjang, penerapan praktik tersebut berpotensi meningkatkan keamanan produk, kepercayaan konsumen, dan daya saing UMKM sektor wisata. Selain memberikan manfaat bagi pelaku usaha, program ini juga berkontribusi dalam mendukung terciptanya lingkungan wisata yang bersih, sehat, dan nyaman bagi pengunjung Jakarta Islamic Centre, sehingga dapat memperkuat citra kawasan sebagai destinasi wisata religi yang berkualitas dan berkelanjutan.

## KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) berupa penyuluhan higiene dan sanitasi kepada 100 pelaku UMKM sektor wisata di sekitar Jakarta Islamic Centre, Jakarta, telah terlaksana dengan baik dan memperoleh respons positif dari peserta. Kegiatan ini berhasil meningkatkan pengetahuan, pemahaman, dan kesadaran peserta mengenai pentingnya penerapan higiene dan sanitasi dalam aktivitas usaha sehari-hari. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan nilai rata-rata peserta dari 61,6% pada pre-test menjadi 88,0% pada post-test, yang mengindikasikan bahwa materi yang diberikan dapat dipahami dengan baik oleh peserta. Selain itu, tingkat kepuasan peserta terhadap pelaksanaan kegiatan, fasilitas, serta relevansi materi berada pada kategori sangat baik.

Program ini juga memberikan dampak positif terhadap kesiapan peserta dalam menerapkan praktik higiene dan sanitasi pada usaha yang mereka jalankan. Peserta memperoleh pemahaman mengenai kebersihan personal, sanitasi peralatan dan lingkungan usaha, pengelolaan bahan baku yang aman, pencegahan kontaminasi silang, serta pengelolaan limbah usaha. Peningkatan pengetahuan dan kesadaran tersebut diharapkan mampu mendorong terciptanya produk dan layanan yang lebih aman, sehat, dan berkualitas sehingga dapat meningkatkan kepercayaan konsumen serta daya saing UMKM sektor wisata. Dengan demikian, kegiatan PKM ini telah berkontribusi dalam mendukung pengembangan usaha yang berkelanjutan dan peningkatan kualitas lingkungan wisata di kawasan Jakarta Islamic Centre.

Berdasarkan hasil kegiatan yang telah dilaksanakan, disarankan agar program penyuluhan higiene dan sanitasi dilakukan secara berkala dan berkelanjutan guna memperkuat pemahaman serta konsistensi penerapan praktik kebersihan oleh pelaku UMKM. Selain itu, diperlukan kegiatan pendampingan lanjutan yang berfokus pada implementasi standar higiene dan sanitasi di lokasi usaha masing-masing sehingga peserta dapat memperoleh bimbingan secara langsung dalam mengatasi kendala yang dihadapi. Bagi pengelola Jakarta Islamic Centre dan pihak terkait, diharapkan dapat menjalin kerja sama yang lebih intensif dengan perguruan tinggi, instansi kesehatan, maupun lembaga pendukung UMKM untuk menyelenggarakan program pelatihan lanjutan mengenai keamanan pangan, sertifikasi higiene sanitasi, serta pengelolaan usaha yang berkelanjutan. Melalui sinergi tersebut, diharapkan kualitas layanan dan produk UMKM sektor wisata dapat terus meningkat sehingga mampu memberikan

manfaat yang lebih besar bagi pelaku usaha, konsumen, dan pengembangan kawasan wisata religi di Jakarta.

## KONFLIK KEPENTINGAN

Program pengabdian ini berorientasi pada peningkatan kesadaran dan keterampilan pelaku UMKM dalam menerapkan higiene serta sanitasi usaha. Dalam pelaksanaannya, penulis tidak memiliki kepentingan ekonomi maupun hubungan dengan pihak tertentu yang berpotensi memengaruhi penilaian terhadap hasil kegiatan. Seluruh temuan disampaikan secara independen dengan mengedepankan integritas akademik.

## PERNYATAAN PENGGUNAAN KECERDASAN BUATAN (AI)

Selama proses penulisan, perangkat berbasis kecerdasan buatan digunakan secara terbatas untuk membantu penyelarasan istilah, pemeriksaan kebahasaan, dan penyempurnaan keterbacaan artikel. Pengumpulan data, pengukuran peningkatan pemahaman peserta, serta interpretasi hasil penyuluhan higiene dan sanitasi tetap dilakukan oleh tim penulis. AI tidak digunakan untuk menghasilkan atau mengubah data empiris yang dilaporkan dalam artikel.

## DAFTAR PUSTAKA

Berybe, G. A., Umul, D. S., & Dae, Y. E. I. (2023). Food Safety Assurance: Effect of Hygiene Sanitation practices on Quality Service and Tourist Satisfaction in Culinary Tourism Area of Kampung Ujung, Labuan Bajo. *MSJ : Majority Science Journal*, 1(3), 140–153. https://doi.org/10.61942/msj.v1i3.127

Chandra, S., Maupa, H., & Handoyo, S. E. (2024). The Effect of Online Presence and Service Quality on Business Performance of Tourism MSMEs. *Jurnal Muara Ilmu Ekonomi dan Bisnis*, 8(1), 17-30. https://doi.org/10.24912/jmieb.v8i1.27771

Hamsiati, H., Hasbi, A., Arif, M., & Suni, N. S. (2024). The Role of Sanitation, Hygiene, and Safety Education in Enhancing Economic Efficiency in the Food Service Industry. *Journal of Economic Education and Entrepreneurship Studies*, 5(4), 631-643. https://doi.org/10.62794/je3s.v5i4.4530

Juliana, J., Hubner, I. B., Sianipar, R., Djakasaputra, A., & Effendy, L. (2026). Peningkatan kualitas layanan melalui pelatihan pelayanan prima dan hygiene sanitasi di Kampung Wisata Prenggan Yogyakarta. *Abdimas Siliwangi*, 9(1), 169-185. https://doi.org/10.22460/as.v9i1.31048

Mahfudz. (2023). Peran Wisata Religi Masjid Al-Alam Terhadap Pengembangan dan Pemberdayaan UMKM. *An Nuqud Journal of Islamic Economics*, 2(1), 1-7. https://doi.org/10.51192/annuqud.v2i1.413

Noviarmi, F. S. I., Nilamsari, N., Al Firdausi, S., Rahmawati, N. A., & Sholehhudin, M. (2024). Peningkatan Pengetahuan Penjamah Makanan di Lingkungan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) melalui Sosialisasi Higiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan. *SAFARI: Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 5(4), 177-190. https://doi.org/10.56910/safari.v5i4.3242

Nugraheni, K. S., Palupiningtyas, D., Corbafo, M. C. L., & Antaragiva, I. A. (2024). Meningkatkan Kualitas dan Kepercayaan: Pendampingan Keamanan Pangan untuk UMKM Kuliner. *Pandawa Pusat Publikasi Hasil Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 44-54. https://doi.org/10.61132/pandawa.v3i2.2373

Rahmawati, R., & Andiyana, Y. (2023). Studi pendahuluan daya saing wisata lokal: Hygiene dan sanitasi di kawasan wisata kuliner Glodok. *Jurnal Industri Pariwisata, 6*(2). https://doi.org/10.36441/pariwisata.v6i2.1483

Rahmadhani, D., & Sumarmi, S. (2017). Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. *Amerta Nutrition*, 1(4), 291–299. DOI: 10.20473/amnt.v1i4.2017.291-299

Sianipar, R., Juliana, J., Maleachi, S., & Sitorus, N. B. (2023). Pelatihan Hygiene dan Sanitasi bagi Pelaku Usaha Kuliner di Desa Wisata Huta Siallagan Samosir. *Community Development Journal; Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 4904-4913. https://doi.org/10.31004/cdj.v4i2.16081

World Health Organization. (2024). *Managing Food Safety in Traditional Food Markets: WHO Pilots Five Keys Strategy to Raise Hygiene and Sanitation Standards*. Geneva: WHO.