

IMPLEMENTASI PERANGKAT PELATIHAN HIGIENE SANITASI UNTUK MENINGKATKAN KEMAMPUAN PENJAMAH MAKANAN “PIA IBU SLAMET” DI TUGU KEPATIHAN KOTA JOMBANG

Thoriqotul Mustaqimah

Mahasiswa S1 Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya
mustaqimaat@gmail.com

Luthfiyah Nurlaela

Dosen Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya
luthfiyahnurlaela@unesa.ac.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: 1) keterlaksanaan pelatihan higiene sanitasi penjamah makanan, 2) aktivitas peserta pelatihan higiene sanitasi penjamah makanan, 3) hasil tes pelatihan higiene sanitasi penjamah makanan, 4) respon peserta pelatihan higiene sanitasi penjamah makanan. Penelitian ini merupakan penelitian pra-eksperimen dengan rancangan penelitian *pretest* dan *posttest group design*. Data yang didapat berupa hasil keterlaksanaan pelatihan, aktivitas peserta pelatihan, hasil *pre-test* dan *post-test* peningkatan kemampuan higiene sanitasi penjamah makanan “Pia Ibu Slamet” dan respon peserta pelatihan. Subyek penelitian sebanyak 33 orang peserta pelatihan (penjamah makanan). Teknik pengambilan data menggunakan metode observasi tes dan angket. Teknik analisis data menggunakan uji t.

Hasil analisis data menunjukkan bahwa keterlaksanaan peserta pelatihan higiene sanitasi penjamah makanan memperoleh kriteria sangat baik dengan presentase 84,98%. Aktivitas peserta pelatihan memperoleh penilaian dengan rata-rata 3,77 dengan kriteria sangat baik. Data hasil pelatihan hygiene sanitasi penjamah makanan yang diperoleh dari nilai *pre-test* dan *post-test* menunjukkan perbedaan yang sangat signifikan dengan nilai *pre-test* 56,06 dan *post-test* 86,21 sehingga terdapat peningkatan kemampuan penjamah makanan setelah dilakukan pelatihan tentang higiene sanitasi penjamah makanan. Respon peserta terhadap pelatihan tentang higiene sanitasi penjamah makanan menunjukkan presentase rata-rata sebesar 100% dengan kriteria sangat baik.

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa pelatihan higiene sanitasi kepada penjamah makanan “Pia Ibu Slamet” di Kota Jombang dapat meningkatkan kemampuan pengetahuan dan keterampilan peserta pelatihan.

Kata Kunci : Pelatihan, hygiene sanitasi penjamah makanan.

Abstract

This research was aimed to find out: 1) implementation of sanitation training for food handler hygiene, 2) activity of sanitation training of food handler hygiene, 3) result of sanitation test of food handler sanitation hygiene, 4) response of sanitation trainee of sanitation of food handler. This research is a pre-experiment research with pretest and post-test group design. The data obtained are the result of training implementation, the activity of the trainee, the pre-test and post-test result of improvement of food handler "Pia Ibu Slamet" hygiene sanitation, and the training participants' response. Subjects were 33 trainees (food handlers). Technique of collecting data using test observation method and questionnaire. Data analysis technique using t test.

The result of data analysis showed that the training of hygiene sanitation practitioners of food handlers obtained very good criteria with the percentage of 84.98%. The activities of trainees obtained an assessment with an average of 3.77 with very good criteria. Data of sanitation hygiene training of food handlers obtained from the pre-test and post-test values showed very significant differences with the pre-test value of 56.06 and the post-test 86.21 so that there was improvement of the ability of food handlers after the training on hygiene sanitation food handlers. Participants' responses to training on hygiene sanitation of food handlers show an average percentage of 100% with very good criteria.

Based on the research result, it can be concluded that sanitation hygiene training to food handler "Pia Ibu Slamet" in Jombang is able to improve the knowledge and skill of the trainee.

Keywords: Training, sanitation hygiene food handlers.

PENDAHULUAN

Industri rumahan merupakan suatu peluang usaha yang mulai bermunculan dalam era sekarang karena

semakin sempitnya lapangan kerja yang tersedia. Industri semacam ini dapat dikelola di dalam rumah sehingga dapat dipantau setiap saat. Usaha kecil

semacam ini dikelola oleh orang-orang yang memiliki hubungan kekerabatan. Modal yang dibutuhkan usaha ini relatif kecil dan alat-alat yang digunakan pada umumnya masih bersifat manual. Salah satu industri rumahan yang terletak di Kota Jombang yaitu industri rumahan pengolahan pia namun lebih dikenal oleh masyarakat dengan nama Pia Ibu Slamet.

“Pia Ibu Slamet” merupakan salah satu usaha pengolahan makanan yang sudah ada sejak empat tahun terakhir dan sudah memiliki pegawai sejumlah 30 orang. Pia Ibu Slamet sudah menjadi salah satu jajanan yang laris di Kota Jombang. Pia yang diolah oleh Ibu Slamet ini tidak jauh berbeda dengan pia-pia pada umumnya, namun pia ibu slamet memiliki varian rasa lebih banyak seperti kacang hijau, strawberry, durian, tape ketan, nanas, labu kuning, keju, coklat, dan pisang.

Kue pia merupakan makanan yang terbuat dari campuran kacang hijau dengan gula, yang dibungkus dengan tepung, lalu dipanggang. Menurut kamus besar Bahasa Indonesia, pia berbentuk bundar agak pipih, bagian luarnya mudah remuk, dan terbuat dari tepung terigu dengan isi kacang hijau.

Kue pia merupakan kue yang keberadaannya sangat banyak diminati oleh masyarakat sekitar. Tidak hanya sekedar harus memenuhi standart gizi yang baik dan mempunyai rasa yang enak, tetapi kue pia juga harus bebas dari potensi bahaya dan bebas dari bakteri atau jamur yang disebabkan karena buruknya kemampuan penjamah pengolahan makanan.

Proses pengolahan kue pia perlu diperhatikan mengenai kemampuan oleh penjamah makanan. Tujuannya supaya dapat menghindari terjadinya penularan penyakit melalui makanan yang disebabkan oleh penjamah makanan. Keterbatasan kemampuan yang dimiliki oleh para penjamah makanan perlu diperhatikan pemerintah, sebab pada umumnya produsen makanan lebih memperhatikan aspek keuntungan daripada aspek kemampuan penjamah makanan, terutama pada proses pengolahan dan kondisi higiene sanitasi penjamah makanan. Menurut Depkes RI (2003) bahwa semua penjamah makanan harus selalu memelihara kebersihan pribadinya dan harus selalu berperilaku sehat ketika bekerja.

Kondisi sanitasi higiene akan mempengaruhi penjualan makanan dan minuman terhadap konsumen, akan tetapi ada kalangan penjamah makanan yang kurang memperhatikan kondisi higiene dan sanitasinya karena kurangnya pengetahuan. Setelah melakukan observasi di tempat pengolahan kue pia milik ibu slamet, mayoritas penjamah makanan kurang mengetahui tentang pentingnya standart personal higiene sanitasi. Kurangnya pengetahuan dipengaruhi oleh banyak faktor, diantaranya yaitu faktor pendidikan,

ekonomi, informasi yang diperoleh, lingkungan, pekerjaan dan usia. Keterbatasan pengetahuan memungkinkan seseorang untuk melakukan tindakan yang bertentangan dengan kebersihan makanan, maka jika seseorang kurang memperhatikan pengetahuan tentang sanitasi higiene akan menyebabkan berbahaya. Dalam meningkatkan kemampuan pengetahuan dan keterampilan tentang higiene sanitasi pada penjamah makanan tersebut maka dapat dilakukan pelatihan tentang sanitasi dan higiene.

Dalam produksi kue pia perlu diperhatikan dan diawasi mengenai kemampuan pengetahuan, sikap dan perilaku penjamah makanan. Tujuannya supaya dapat menghindari terjadinya penularan penyakit melalui makanan yang disebabkan oleh penjamah makanan. Keterbatasan pengetahuan yang dimiliki para penjamah makanan perlu perhatian khusus dari pemerintah sebab pada umumnya mereka lebih memperhatikan aspek keuntungan daripada aspek keamanan.

Pelaksanaan kegiatan pengolahan kue pia tidak lepas dari pengetahuan dan sikap penjamah makanan. Menurut Notoatmodjo (2007), pengetahuan adalah hasil dari tahu setelah melakukan penginderaan terhadap obyek, sedangkan pengetahuan penjamah makanan adalah kemampuan seseorang dalam menjawab suatu pertanyaan tentang pengetahuan sanitasi hygiene makanan, sedangkan secara umum sikap dapat dirumuskan sebagai suatu kebiasaan untuk merespon baik secara positif maupun negatif terhadap obyek dalam situasi tertentu.

Menurut Siagian dalam Lubis (2008:28) Pelatihan merupakan proses belajar mengajar dengan menggunakan teknik dan metode tertentu secara konseptual dapat dikatakan bahwa pelatihan dimaksudkan untuk meningkatkan keterampilan maupun kemampuan kerja seseorang maupun sekelompok orang. Sedangkan menurut Rivai (2010), pelatihan merupakan bagian pendidikan yang menyangkut proses belajar untuk memperoleh dan meningkatkan keterampilan di luar sistem pendidikan yang berlaku dalam waktu yang relatif singkat dengan metode yang lebih mengutamakan pada praktik daripada teori. Biasanya yang sudah bekerja pada suatu organisasi yang efisiensi, efektivitas dan produktivitas kerjanya dirasakan perlu untuk dapat ditingkatkan secara terarah dan pragmatik. Pelatihan akan berjalan dengan baik jika menggunakan perangkat pelatihan (Arisworo, 2010).

Perangkat pelatihan sangat bermanfaat bagi pelatih dan peserta. Bagi pelatih dapat memudahkan melaksanakan pelatihan sesuai dengan tujuan yang diharapkan. Perangkat pelatihan juga bisa membantu peserta memahami materi yang disampaikan dalam

pelatihan. Silabus, *handout* dan *power point* merupakan sumber belajar yang dirancang untuk sistem pembelajaran mandiri, salah satunya yaitu digunakan untuk perangkat pelatihan pada penjamah makanan tentang higiene dan sanitasi.

Higiene menurut Departemen Kesehatan RI (2005) adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan. Menurut Fathonah (2005) hygiene merupakan usaha kesehatan yang mempelajari pengaruh kondisi lingkungan terhadap kesehatan manusia, mencegah timbulnya penyakit karena pengaruh faktor lingkungan. Higiene adalah usaha kesehatan masyarakat yang mempelajari pengaruh kondisi lingkungan terhadap kesehatan manusia, upaya mencegah timbulnya penyakit karena pengaruh lingkungan kesehatan tersebut, serta membuat kondisi lingkungan sedemikian rupa sehingga terjamin pemeliharaan kesehatan (Budiman, 2007)

Menurut Departemen Kesehatan RI (2005) Sanitasi merupakan salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari makanan sebelum diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi oleh masyarakat atau konsumen. Higiene dan sanitasi tidak dapat dipisahkan satu dengan yang lain karena sangat berkaitan.

Sasaran pemberian pelatihan pada penelitian sanitasi dan higiene ini adalah para penjamah makanan atau pengolah pia milik ibu slamet dengan tujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan tentang pentingnya memperhatikan higiene dan sanitasi pada individu maupun pada makanan.

Tujuan pada penelitian ini adalah: 1) untuk mengetahui keterlaksanaan pelatihan hygiene sanitasi penjamah makanan, 2) untuk mengetahui aktivitas peserta pelatihan hygiene sanitasi penjamah makanan, 3) untuk mengetahui hasil pelatihan hygiene sanitasi penjamah makanan, 4) untuk mengetahui respon peserta terhadap kegiatan pelatihan.

METODE

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian *pre eksperimen design* yang bertujuan untuk memperoleh informasi atau perubahan dari tindakan yang telah dilakukan dengan desain

penelitian *pre-test* dan *post-test group*. *Pre-test* dan *post-test group* bertujuan untuk mengetahui hasil dari perlakuan yang telah diberikan. Pengembangannya dilakukan dengan cara satu kali pengukuran sebelum adanya perlakuan (*treatment*) disebut dengan *pre-test* dan dilakukan pengukuran lagi setelah adanya perlakuan (*treatment*) yang disebut dengan *post-test*.

Subyek penelitian adalah 33 penjamah makanan yang diambil dari tiap unit produksi Pia Ibu Slamet, serta yang bertindak sebagai pelatih adalah peneliti sendiri.

Metode pengumpulan data pada penelitian ini adalah: 1) observasi digunakan untuk mengetahui secara langsung ke objek penelitian untuk melihat dari dekat kegiatan yang dilakukan penjamah makanan, 2) tes digunakan untuk mengukur pengetahuan dan keterampilan peserta pelatihan, 3) dokumentasi digunakan untuk memperoleh data penjamah makanan yang meliputi nama, usia, jenis kelamin, dan pendidikan terakhir.

Teknik analisis data pada penelitian ini adalah statistik deskriptif, yaitu statistik yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi (Sugiyono, 2011). Analisis data digunakan untuk mengetahui keterlaksanaan pelatihan, aktifitas peserta, nilai hasil praktek *pretest* dan *posttest*, serta respon peserta pelatihan.

1. Data keterlaksanaan pengelolaan pelatihan

Data keterlaksanaan pelatihan dalam pengelolaan pelatihan diperoleh dari hasil pengamatan observer pada saat kegiatan pelatihan berlangsung. Teknik analisis data keterlaksanaan menggunakan skala likert, dan kemudian diamati dengan teknik persentase.

Tabel 3.2 Tabel Konversi Nilai Keterlaksanaan Pelatihan

Nilai (100%)	Konversi
0-20	Sangat Kurang
21-40	Kurang
41-60	Cukup
61-80	Baik
81-100	Sangat Baik

(Riduwan, 2008)

2. Data observasi aktivitas peserta pelatihan

Data aktivitas peserta pelatihan diperoleh dari hasil pengamatan observer pada saat pelatihan berlangsung. Observer dalam penelitian ini adalah guru Tata Boga SMK Kreatif Hasbullah Jombang

Sedangkan peneliti menjadi subyek yang berperan dalam melakukan pelatihan.

3. Data hasil tes kinerja (*pretest dan posttest*)

Analisis hasil pelatihan peserta dapat dihitung dengan teknik analisis kuantitatif. Metode analisis yang digunakan adalah uji-t berpasangan dengan dua sampel yang paling berhubungan yaitu nilai *pretest* dan nilai *posttest*. Analisis perhitungan Signifikansi (Uji-t) antara skor rata-rata *pre test* dan *post test*, dihitung dengan menggunakan SPSS.

4. Data Respon peserta pelatihan :

Analisis respon peserta pelatihan dilakukan untuk mengetahui seberapa besar respon peserta terhadap pelatihan perangkat higiene sanitasi. Analisis data yang digunakan adalah skala Guttman dengan jawaban “Ya” atau “Tidak”.

Tabel 3.4 Tabel Konversi Nilai Angket

Nilai (100%)	Konversi
0-20	Sangat Kurang
21-40	Kurang
41-60	Cukup
61-80	Baik
81-100	Sangat Baik

(Riduwan, 2008)

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Tahap perencanaan

- a. Penulis melakukan wawancara serta observasi ke lokasi yang akan di laksanakan pelatihan tentang higiene sanitasi penjamah makanan.
- b. Membuat dan mengkonsultasikan perangkat yang akan digunakan untuk pelaksanaan pelatihan dan instrumen pelatihan kepada dosen pembimbing. Perangkat pelatihan yang dalam penelitian ini adalah handout, dan media power point. Sedangkan instrumen penelitian ini terdiri dari lembar *rundown* acara, lembar keterlaksanaan pelatihan, lembar pengamatan aktivitas peserta pelatihan, lembar respon peserta pelatihan, dan soal test hasil pelatihan.
- c. Melakukan validasi perangkat dan instrumen pelatihan sebelum digunakan, validasi dilakukan oleh dosen ahli pengampu mata kuliah sanitasi higiene dan ahli mata kuliah pendidikan pada tanggal 10 Oktober 2017. Validasi ini dilakukan untuk mengetahui kelayakan perangkat pelatihan dan instrumen penelitian sehingga bisa digunakan dalam penelitian.

Berdasarkan hasil validasi skor yang diperoleh pada silabus yaitu 3,67, *power point* 3,34, handout 3,46, soal tes 3,64. Dapat disimpulkan bahwa perangkat pelatihan dan instrument pelatihan sudah baik dan layak digunakan.

2. Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan pelatihan tentang higiene sanitasi di “Pia Ibu Slamet” Tugu Kepatihan Kota Jombang dilakukan dengan alokasi waktu 120 menit, kegiatan tersebut dilaksanakan pada tanggal 12 November 2017.

Kegiatan ini dilakukan untuk melaksanakan pelatihan kepada para penjamah makanan di home industri “Pia Ibu Slamet” untuk mengumpulkan data keterlaksanaan pelatihan, aktivitas peserta pelatihan, hasil dari (pre-test dan post-test) dan data hasil respon peserta pelatihan.

3. Tahap Analisis

a. Keterlaksanaan Pelatihan tentang Higiene Sanitasi Penjamah Makanan

Keterlaksanaan pelatihan pada kompetensi higiene sanitasi penjamah makanan diamati oleh tiga pengamat (observer) yang dipilih atas dasar pertimbangan telah menempuh mata kuliah PPP (Program Pengolahan Pembelajaran) dan mengetahui tentang materi higiene sanitasi penjamah makanan.

Keterlaksanaan pelatihan pada penjamah makanan pengolahan kue “Pia Ibu Slamet” dapat dilihat pada diagram batang seperti yang tersaji pada Diagram 4.1

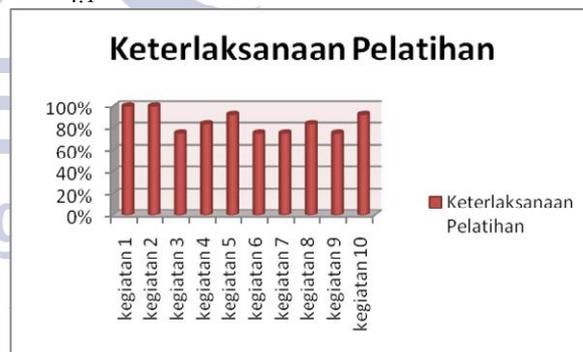


Diagram 4.1 Keterlaksanaan Pelatihan

Dari diagram di atas dapat dianalisis hasil keterlaksanaan pelatihan pada kegiatan pertama mencapai 100 %, kegiatan ke-dua 100%, kegiatan ke-tiga 83,3%, kegiatan ke-empat 75%, kegiatan ke-lima 75%, kegiatan ke-enam 91,6%, kegiatan ke-tujuh 75%, kegiatan ke-delapan 83,3%, kegiatan ke-sembilan 75%, kegiatan ke-sepuluh 91,6%. Presentase rata-rata yaitu 84,98% dapat disimpulkan dari hasil penilaian keterlaksanaan pelatihan yaitu sangat baik.

b. Aktivitas Peserta Pelatihan tentang Higiene Sanitasi Penjamah Makanan

Observasi aktivitas peserta pelatihan diamati melalui Lembar Observasi Peserta Pelatihan. Tujuan dilakukannya pengamatan ini adalah untuk mengetahui kebenaran dalam pelaksanaan pelatihan. Observasi dilakukan selama proses pelatihan berlangsung.

Hasil aktivitas peserta pelatihan higiene sanitasi penjamah makanan dapat dilihat dalam diagram berikut ini :

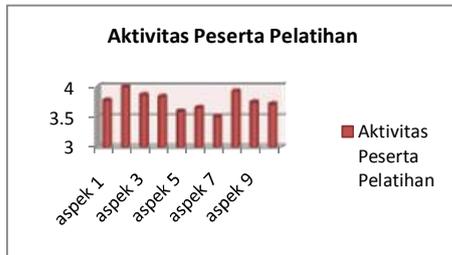


Diagram 4.2 Aktivitas Peserta Pelatihan

Diagram di atas menunjukkan bahwa aspek pertama memperoleh rata-rata mencapai 3,78, aspek kedua memperoleh rata-rata 4, aspek ketiga memperoleh rata-rata 3,87, aspek keempat memperoleh rata-rata 3,84, aspek kelima memperoleh rata-rata 3,60, aspek keenam memperoleh rata-rata 3,66, aspek ketujuh memperoleh rata-rata 3,51, aspek kedelapan memperoleh rata-rata 3,93, aspek kesembilan memperoleh rata-rata 3,75, dan aspek kesepuluh memperoleh rata-rata mencapai 3,72. Presentase rata-rata yaitu 3,77 dapat disimpulkan dari hasil penilaian aktivitas pelatihan yaitu sangat baik.

c. Hasil Pelatihan tentang Higiene Sanitasi Penjamah Makanan

Data hasil peserta pelatihan digunakan untuk mengetahui keberhasilan dari peningkatan peserta pelatihan tentang higiene sanitasi penjamah makanan di "Pia Ibu Slamet" melalui *pretest* dan *posttest*.

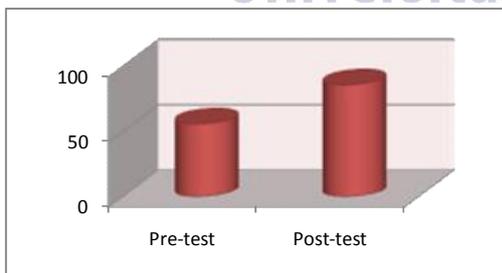


Diagram 4.3 Hasil *Pre-test* dan *Post-test*

Diagram di atas menunjukkan bahwa nilai rerata *post-test* lebih tinggi daripada nilai *pre-test*,

sehingga melalui hal ini dapat disimpulkan bahwa pelatihan tentang higiene sanitasi untuk penjamah makanan di "Pia Ibu Slamet" mampu meningkatkan kemampuan para peserta pelatihan higiene sanitasi penjamah makanan.

Data *pre-test* dan *post-test* kemudian diuji menggunakan uji t untuk mengetahui taraf signifikannya. Hasil uji t dapat dilihat pada tabel yang tersaji pada tabel 4.9.

Tabel 4.9 Hasil Uji SPSS

Paired Samples Statistics

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1 pre test	56.06	33	10.880	1.894
post test	86.21	33	4.846	.844

Paired Samples Correlations

	N	Correlation	Sig.
Pair 1 pre test & post test	33	.849	.000

Paired Samples Test

	Paired Differences					t	Df	Sig. (2-tailed)
	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
				Lower	Upper			
Pair 1 pre test - post test	-30.152	7.233	1.259	-32.716	-27.587	-23.946	32	.000

Hasil yang diperoleh dari uji t di atas menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan antara nilai *pre-test* dan *post-test*. Hasil dari nilai statistik diperoleh dari nilai *pre-test* dan *post-test* sebesar -23,946 dengan taraf signifikan 0,000. Nilai uji statistik bertanda negatif menunjukkan nilai rata-rata data penguasaan materi higiene sanitasi penjamah makanan diawal penelitian (mean = 56,06) lebih kecil daripada nilai rata-rata pemahaman materi di akhir penelitian (mean = 86,21). Nilai df = 32, sehingga diperoleh t tabel - 23,946.

Karena t hitung (32) lebih besar dari t tabel (- 23, 946) dan nilai signifikansi uji t = 0,000 ≤ 0,05 maka dapat disimpulkan antara nilai *pre-test* dan *post-test* terdapat

perbedaan yang signifikan. Berdasarkan hasil analisis data hasil pelatihan diatas menunjukkan terjadi peningkatan kemampuan peserta pelatihan.

d. Hasil Observasi Keterampilan Penjamah Makanan.

Pada keterampilan yang dilakukan pada peserta pelatihan setelah diberikan pelatihan tentang hygiene sanitasi penjamah makanan, peserta pelatihan yang mendapat nilai sangat baik adalah 90% sedangkan yang memperoleh nilai baik adalah 10%. Jika dijadikan dalam bentuk diagram batang maka seperti terjadi pada gambar 4.4.

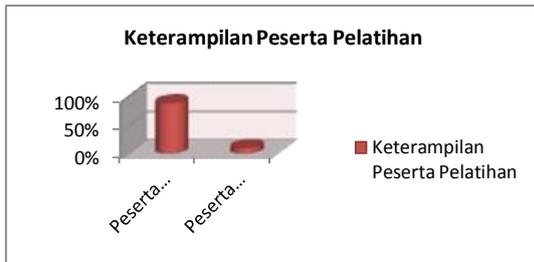


Diagram 4.4 Hasil Keterampilan Peserta Pelatihan

e. Respon Peserta Pelatihan tentang Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan

Data hasil respon yang diperoleh adalah data hasil kesenangan atau kesukaan siswa terhadap pelatihan tentang hygiene sanitasi penjamah makanan. Dan data tersebut dapat disederhanakan dalam bentuk diagram, tersaji pada diagram 4.4.

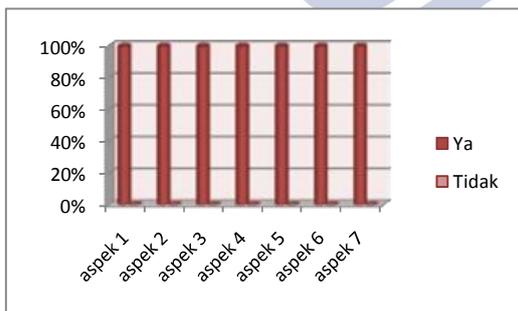


Diagram. 4.5 Hasil Respon Peserta Pelatihan.

Berdasarkan grafik di atas, aspek 1 menunjukkan nilai rerata 100% yang berarti seluruh peserta pelatihan merasa memahami materi yang telah disampaikan oleh pelatih karena pada proses pelatihan, materi-materi yang belum dipahami dapat mereka konfirmasi kepada pelatih dengan baik. Aspek 2 tentang peserta pelatihan yang senang mengikuti pelatihan tentang hygiene sanitasi

penjamah makanan yang memperoleh presentase 100%.

Aspek 3 adalah ketika peserta pelatihan bersemangat untuk lebih meningkatkan pengetahuan tentang hygiene sanitasi dimana respon peserta pelatihan presentasinya mencapai 100%. Aspek 4 merupakan kegiatan pelatihan yang dapat bermanfaat dan dapat meningkatkan pengetahuan peserta pelatihan mendapat presentase mencapai 100% dikarenakan peserta pelatihan merasa terbantu dengan adanya pelatihan tentang hygiene sanitasi yang diberikan oleh pelatih karena mereka merasa jadi lebih tau tentang pentingnya menjaga kebersihan diri.

Aspek 5 adalah tentang handout yang membantu meningkatkan pemahaman peserta pelatihan dikarenakan respon dari peserta presentasinya mencapai 100%. Aspek 6 tentang handout yang diberikan kepada peserta pelatihan mudah dipahami oleh para peserta dikarenakan aspek ini mendapat presentase dari peserta pelatihan mencapai nilai 100%. Aspek 7 adalah tentang apakah peserta pelatihan setuju jika diadakan kembali pelatihan tentang hygiene sanitasi berikutnya dan presentase yang diperoleh yaitu 100%, dapat disimpulkan bahwa para peserta sangat berantusias jika diadakan kembali pelatihan tentang hygiene sanitasi dengan materi yang lainnya.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan pada bab sebelumnya, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Keterlaksanaan Pelatihan

Keterlaksanaan pelatihan tentang hygiene sanitasi penjamah makanan “Pia Ibu Slamet” di Tugu Kepatihan Kota Jombang berlangsung sangat baik karena memperoleh presentase rata-rata 84,98%.

2. Aktivitas Peserta Pelatihan

Aktivitas peserta pelatihan tentang hygiene sanitasi penjamah makanan “Pia Ibu Slamet” di Tugu Kepatihan Kota Jombang berlangsung sangat baik karena memperoleh presentase rata-rata di atas 3.50

3. Hasil Pengetahuan dan Keterampilan

Pelatihan tentang hygiene sanitasi penjamah makanan “Pia Ibu Slamet” di Tugu Kepatihan Kota Jombang dapat meningkatkan kemampuan yang dapat dilihat dari segi pengetahuan dan keterampilan. Pada peningkatan pengetahuan peserta pelatihan pada nilai *pre-test* mendapat rata-rata 56 dan *post-test* mendapat rata-rata 86

serta peningkatan keterampilan peserta pelatihan yang mendapat nilai sangat baik yaitu 90% dan yang mendapat nilai baik yaitu 10%.

4. Respon Peserta Pelatihan

Pelatihan tentang higiene sanitasi penjamah makanan “Pia Ibu Slamet” di Tugu Kepatihan Kota Jombang menunjukkan presentase mencapai 100%. Hal ini dapat disimpulkan bahwa peserta pelatihan sangat senang dan antusias mengikuti pelatihan tentang higiene sanitasi penjamah makanan, karena ini merupakan hal yang baru bagi peserta pelatihan.

SARAN

Berdasarkan hasil penelitian pada pelatihan tentang higiene sanitasi penjamah makanan, maka saran untuk program pelatihan selanjutnya adalah:

1. Jadwal pelatihan sebaiknya diatur lagi dengan sebaik mungkin, sehingga seluruh peserta pelatihan dapat datang tepat waktu dan tidak ada peserta yang datang terlambat karena dapat ketinggalan materi yang mengakibatkan peserta pelatihan kurang memahami materi yang telah disampaikan.
2. Ruangan dipersiapkan dengan baik dan ruangan juga sebaiknya nyaman dan memadai karena proses pelatihan membutuhkan waktu yang cukup lama sehingga kenyamanan sangat di perlukan untuk para peserta pelatihan.
3. Perlu diadakan studi tindak lanjut untuk para penjamah makanan “Pia Ibu Slamet” dengan tema pelatihan yang berbeda, misalnya pelatihan tentang pengolahan makanan (kue pia), dll disesuaikan dengan kebutuhan.

DAFTAR PUSTAKA

- Akhir Lubis, Khairul, *Pengaruh Pelatihan dan Motivasi kerja terhadap kinerja karyawan PT. Perkebunan Nusantara IV (PERSEROAN) Medan*, (Tesis, Universitas Sumatera Utara Medan): Unsu Press, 2008.
- Arisworo, Djoko. 2010. *Strategi Belajar Mengajar*. Jakarta: PT. Rhineka Cipta.
- Chandra, budiman. 2007, *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Penerbit buku kedokteran EGC.
- Depkes RI, 2003. *Indikator Indonesia Sehat 2010 dan Pedoman Penetapan Indikator Provinsi Sehat dan Kabupaten/Kota Sehat*. Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI, 2005. *Kesehatan Reproduksi di Indonesia*. Jakarta.
- Depkes. 2013. *Pedoman Gizi Rumah Sakit*. Jakarta.

Fathonah, Siti. 2005. *Higiene dan Sanitasi Makanan*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Semarang.

Notoatmodjo. 2007. *Kesehatan Masyarakat Ilmu dan Seni*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.

Notoatmodjo, Soekidjo. 2009. *Pengembangan Sumber Daya Manusia*. Jakarta: PT Rieka Cipta.

Riduwan. 2009. *Skala Pengukuran Variabel-Variabel Penelitian*. Jakarta: Rajawali Pers.

Riduwan. 2010. *Skala pengukuran Variabel-Variabel Penelitian cetakan ke VII*. Bandung: Alfabeta.

Riduwan. 2013. *Dasar-dasar Statistik*. Bandung: Alfabeta.

Rivai, Vethizal. 2010. *Manajemen Sumber Daya Manusia Untuk Perusahaan*. Jakarta: Rajawali Pers

Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D)*. Jakarta: Alfabeta.