

PENGEMBANGAN PERANGKAT PELATIHAN UNTUK MENINGKATKAN PENGETAHUAN HIGIENE SANITASI PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN PENJAMAH MAKANAN PECEL SEMANGGI DI DESA KENDUNG, BENOVO SURABAYA

Kholiqul Hayu Rizkia

S-1 Pend. Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya

kholiqulrizkia@mhs.unesa.ac.id

Prof. Dr. Luthfiyah Nurlaela, M.Pd.

Dosen Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya

luthfiyahnurlaela@unesa.ac.id

Abstrak

Pelaksanaan pengolahan dan penyajian pecel semanggi tidak lepas dari peran penjamah. Namun, pada kenyataannya penjamah belum sepenuhnya memahami tentang hygiene sanitasi. Tujuan penelitian ini adalah: 1) untuk mengetahui kelayakan perangkat pelatihan hygiene sanitasi penjamah makanan meliputi silabus, *handout*, dan *power point* yang dikembangkan, 2) untuk mengetahui keterlaksanaan kegiatan pelatihan hygiene sanitasi dan 3) untuk mengetahui respon peserta terhadap pemateri, kegiatan pelatihan dan perangkat pelatihan hygiene sanitasi

Penelitian ini merupakan penelitian pengembangan yang menghasilkan perangkat pelatihan. Model pengembangan perangkat mengacu pada model Plomp. Subjek penelitian adalah 20 penjamah pecel semanggi di desa Kendung, Benowo Surabaya. Instrumen penelitian menggunakan pedoman wawancara, lembar penilaian perangkat pelatihan, lembar tes pengetahuan, lembar keterlaksanaan pelatihan, dan lembar respon peserta. Teknik pengumpulan data adalah wawancara, telaah perangkat, tes, angket, dan dokumentasi. Teknik analisis data meliputi analisis validasi perangkat dengan mencari skor rata-rata kemudian dideskripsikan dengan rentang 1 sampai 4, analisis keterlaksanaan pelatihan dengan menggunakan persentase, analisis respon peserta pelatihan dengan menggunakan persentase, dan analisis tes pengetahuan (persentase ketuntasan, menghitung rata-rata, menghitung selisih/gain dan analisis perhitungan signifikansi/Uji-t

Kesimpulan dari penelitian ini adalah: 1) hasil penilaian perangkat pelatihan hygiene sanitasi meliputi silabus, *handout*, dan *power point* setelah divalidasi oleh ahli telaah rata-rata dari setiap komponen mendapatkan penilaian 3 sampai 4 memenuhi kategori valid dan layak sehingga perangkat layak dipergunakan, 2) hasil persentase keterlaksanaan kegiatan pelatihan dengan menggunakan perangkat yang dikembangkan dan telah diujicobakan adalah 97% dengan kategori sangat baik, 3) hasil respon peserta terhadap pemateri, kegiatan pelatihan dan perangkat pelatihan adalah 97,10% dengan kategori sangat layak, 4) hasil tes pengetahuan peserta pelatihan terjadi peningkatan dengan hasil pre test 56,2, post test 86,2 gain (selisih) 30, dan ada peningkatan nyata hasil tes pengetahuan dengan hasil Uji-t Ha ($-18,420 < 1,729$), sehingga dapat dikatakan bahwa ada peningkatan nyata hasil tes pengetahuan peserta setelah mendapatkan pelatihan hygiene sanitasi.

Kata kunci: Perangkat Pelatihan, Hygiene, Sanitasi, Penjamah Makanan, Pecel Semanggi

Abstract

The processing and serving of pecel semanggi cannot be separated from the role of the food handler. However, in reality the handlers did not fully understand sanitation hygiene. The purpose of this research is: 1) to know the feasibility of hygiene training device for sanitation treatment of food including syllabus, handouts, and Power point) developed, 2) to know the implementation of sanitation hygiene training activities and 3) To determine the participant's response to the speaker, training activities and training devices for sanitary hygiene.

This research is a development research that produces training devices. The device development model refers to the Plomp model. The research subjects were 20 pecel semanggi food handlers in Kendung village, Benowo Surabaya. The research instrument used interview guidelines, training tool assessment sheets, knowledge test sheets, training implementation sheets, and participant response sheets. Data collection techniques are interviews, review of devices, tests, questionnaires, and documentation. Data analysis techniques include device validation analysis by looking for an average score then described with a range of 1 to 4, analysis of training

implementation using percentages, analysis of trainee responses using percentages, and analysis of knowledge tests (percentage completeness, calculating average, calculating difference / gain and analysis of calculation of significance / t-test.

The conclusion of this study is the results of the assessment of sanitation hygiene training equipment including syllabus, handout, and power point after being validated by expert review the average of each component getting 3 to 4 ratings fulfilling the valid and feasible categories so that the device is feasible to use. The results of the percentage of the feasibility of training activities using the devices developed and tested were 97% with very good categories. The results of the participants' responses to the speakers, training activities and training equipment were 97.10% with very decent categories. The test results of the training participants' knowledge increased with the pre test results of 56.2, 86.2 gain post test (difference) 30, and there was a marked increase in the results of knowledge tests with the results of the Ha t-Test (-18.420 < 1.729), so that it can be said that there was a marked improvement in the participants' knowledge test results after getting sanitation hygiene training.

Keywords: *Coaching Devices, hygiene, sanitation, food handlers, pecel semanggi*

PENDAHULUAN

Pecel semanggi merupakan salah satu makanan khas kota Surabaya yang sampai saat ini masih banyak diminati oleh kalangan masyarakat. Pecel semanggi adalah makanan sejenis pecel apabila dilihat dari bentuk dan cara penyajiannya, namun bahan yang digunakan dan rasa dari pecel semanggi ini berbeda dari pecel pada umumnya. Pecel Semanggi disajikan diatas wadah yang terbuat dari daun pisang (pincuk), terdiri dari beberapa jenis sayuran yang direbus yaitu daun semanggi, kecambah, kangkung dan ditaburi dengan bumbu kacang yang terbuat dari campuran ubi jalar, gula jawa, terasi, petis udang, cabai, dan dilengkapi dengan kerupuk puli yakni kerupuk yang terbuat dari beras (Philberta, 2016).

Di kota Surabaya, pecel semanggi kebanyakan diproduksi oleh masyarakat sekitar daerah Benowo, salah satunya desa Kendung. Desa Kendung kebanyakan warganya berprofesi sebagai penjual dan petani semanggi, sehingga salah satu kampung di desa Kendung di beri nama kampung semanggi. Mereka menjadi penjual semanggi karena berbagai macam faktor yaitu faktor keturunan, faktor ekonomi, faktor bahan baku yang mudah ditemukan di sekitar desa kendung, dan mereka ingin melestarikan pecel semanggi sebagai makanan khas kota Surabaya.

Pelaksanaan kegiatan pengolahan dan penyajian pecel semanggi tidak lepas oleh peran penjamah. Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung mengelola makanan, yakni terlibat langsung dalam rangkaian kegiatan yang meliputi penerimaan bahan mentah atau makanan terolah, pembuatan, pengubahan bentuk, pengemasan, pewadahan, pengangkutan dan penyajian (Permenkes No. 1096, 2011).

Penjamah makanan harus memiliki pengetahuan tentang higiene sanitasi makanan. Pengetahuan dipengaruhi oleh banyak faktor yaitu faktor pendidikan,

informasi, lingkungan, pengalaman dan usia (Riyanto dan Budiman, 2013). Untuk merubah pola pikir dan perilaku penjamah makanan tersebut maka perlu dilakukan dengan memberikan informasi melalui pelatihan tentang higiene sanitasi makanan.

Desa Kendung kelurahan Sememi, Benowo Surabaya merupakan desa yang mendapat julukan kampung semanggi. Kampung semanggi ini terletak di RT 07 RW 03 desa Kendung. Sebenarnya kebanyakan warga desa Kendung berprofesi sebagai petani semanggi dan penjual pecel semanggi tetapi warga di RT 07 hampir semua warganya berprofesi sebagai petani semanggi dan penjual pecel semanggi sehingga oleh dinas pariwisata kota Surabaya kampung tersebut diberi nama kampung semanggi. Makanan tradisional khas Surabaya ini merupakan suatu industri keluarga. Industri keluarga ini sudah berjalan secara turun-temurun. Berdasarkan pengamatan yang dilakukan oleh peneliti, di kampung semanggi terdapat 50 orang yang berprofesi sebagai penjual pecel semanggi. Mereka menjajakan semanggi secara langsung dengan berkeliling menggendong bakul dari satu kampung ke kampung lain, namun ada juga penjual yang menetap di suatu tempat (stan). Mereka menjual pecel semanggi di seluruh pelosok wilayah kota Surabaya diantaranya taman bungkul, taman prestasi masjid agung, kampung lawas maspati, pasar kembang dan sebagainya. Selain di Surabaya ada juga penjual yang menjajakan pecel semanggi ke daerah Sidoarjo dan Gresik. Setiap pagi sekitar pukul 06.00 wib penjual pecel semanggi berkumpul di depan kampung semanggi untuk berangkat bersama dengan menggunakan angkutan umum berwarna biru dan mereka berhenti di sekitaran pasar kembang atau kupang kemudian mereka menyebar ke berbagai wilayah kota Surabaya. Mereka berjualan dari pagi hingga sore, mulai pukul 06.00 wib sampai pukul 15.00 sore. Seporsi semanggi dijual dengan harga yang terjangkau Rp. 7.000-Rp. 10.000.

Berdasarkan pengamatan awal yang dilakukan peneliti pada penjamah pecel semanggi Surabaya di desa Kendung, dilihat dari cara penyajian pecel semanggi, terkadang penjamah langsung menyentuh makanan dengan menggunakan tangan tanpa menggunakan sarung tangan atau penjepit makanan. Selain itu, penjamah yang berjualan di pinggir jalan terkadang lupa untuk menutup makanannya padahal banyak debu dan asap kendaraan yang bisa terkontaminasi pada makanan tersebut. Berdasarkan uraian di atas, maka penulis ingin melakukan penelitian dengan judul “Pengembangan Perangkat Pelatihan untuk Meningkatkan Pengetahuan Higiene Sanitasi Pengolahan dan Penyajian Penjamah Makanan Pecel Semanggi di Desa Kendung, Benowo Surabaya”.

METODE

Penelitian ini adalah penelitian pengembangan (*Research and Development*) merupakan penelitian untuk mengembangkan dan menguji coba suatu produk. Penelitian ini mengacu model Plomp yang dikemukakan oleh Azhar (2011), yang terdiri dari lima tahap yaitu tahap investigasi awal (*preliminary investigation*), tahap desain (*design*), tahap realisasi (*realization*), tahap tes, evaluasi dan revisi (*test, evaluation, and revision*), dan tahap kelima implementasi (*implementation*).

WAKTU DAN TEMPAT PENELITIAN

Penelitian dilakukan di salah satu rumah penjamah pecel semanggi tepatnya berada di kampung semanggi desa Kendung RT 07 RW 03 Surabaya. Waktu penelitian dilakukan pada bulan Desember 2018 sampai pada bulan April 2019. Sampel pada penelitian ini adalah penjamah pecel semanggi dengan jumlah sebanyak 20 orang dengan usia 28-45 tahun.

TEKNIK PENGUMPULAN DATA

Pengumpulan data pada penelitian ini adalah wawancara, telaah perangkat, tes pengetahuan, angket, dan dokumentasi. Instrument yang digunakan adalah pedoman wawancara, lembar penilaian perangkat pelatihan, lembar tes pengetahuan, lembar keterlaksanaan pelatihan, dan lembar respon peserta.

TEKNIK ANALISIS DATA

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik analisis validasi perangkat, analisis keterlaksanaan pelatihan, analisis respon peserta, analisis tes pengetahuan dengan menggunakan perhitungan Signifikansi Uji-t

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Karakteristik Penjamah

Data hasil karakteristik penjamah makanan pecel semanggi diperoleh kriteria umur, jenis kelamin, pendidikan terakhir, lama bekerja, pengalaman mengikuti pelatihan higiene sanitasi, pemeriksaan kesehatan dan kondisi kesehatan. Pada kriteria umur, penjamah yang mengikuti pelatihan 27-51 tahun. Jenis kelamin peserta pelatihan rata-rata perempuan sebanyak 20 orang. Pendidikan terakhir rata-rata adalah SMA, untuk lama bekerja rata-rata di atas 5 tahun. Seluruh peserta pelatihan belum pernah mengikuti pelatihan higiene sanitasi. Peserta pelatihan banyak yang tidak memeriksakan kesehatan secara rutin. Pada kriteria kondisi kesehatan 13 orang sedang dalam kondisi sehat, 5 orang sedang sakit tidak menular (kolesterol, asam urat, pegal-pegal), dan 2 orang sedang sakit menular (flu dan batuk).

Hal ini menunjukkan bahwa untuk menjadi penjamah makanan pecel semanggi tidak ada syarat secara umum atau tidak dibatasi oleh umur, pendidikan terakhir, lama bekerja, pengalaman mengikuti pelatihan higiene sanitasi, pemeriksaan kesehatan dan kondisi kesehatan. Siapa saja bisa menjadi penjamah makanan pecel semanggi.

2. Hasil Kelayakan Perangkat Pelatihan

a. Validasi silabus

Silabus telah di telaah oleh dua validator oleh dua dosen ahli, dari hasil telaah tersebut diperoleh rata-rata skor dari setiap komponen berkisar antara 3 dengan kategori cukup valid dan cukup layak dan 4 dengan kategori valid dan layak. Rata-rata seluruh aspek diperoleh skor sebesar 3,58 dengan kategori valid dan layak. Dari hasil tersebut dapat dikatakan bahwa silabus telah memenuhi kriteria dengan kategori valid dan layak untuk digunakan di lapangan. Penilaian layak tersebut tersebut terdiri dari aspek ketepatan dan keajegan, keakuratan materi pembelajaran, kegiatan pembelajaran, indikator, penilaian, alokasi waktu dan sumber belajar. Berdasarkan hasil penilaian kelayakan silabus, secara keseluruhan aspek-aspek silabus yang dikembangkan sudah sesuai dengan Permendikbud Nomor 65 tahun 2013. Isi dari Permendikbud adalah silabus paling sedikit memuat identitas satuan pendidikan, kompetensi dasar, standar kompetensi, materi pokok, pembelajaran, penilaian, alokasi waktu, dan sumber belajar.

b. Validasi *handout*

Dari hasil validasi *handout* diperoleh rata-rata dari setiap skor setiap komponen berkisar antara 3 sampai 4. Skor 3 dengan kategori cukup valid dan cukup layak dan skor 4 dengan kategori valid dan layak. Rata rata seluruh aspek diperoleh skor sebesar 3,46 dengan kategori valid dan layak. Dari hasil tersebut dapat dikatakan bahwa *handout* memenuhi kriteria dengan kategori valid dan layak untuk digunakan di lapangan. Penilaian layak tersebut terdiri dari aspek kelayakan isi, bahasan dan penyajian.

c. Validasi *power point*

Power point yang dikembangkan bertujuan untuk alat bantu menyampaikan informasi yang berhubungan dengan materi pelatihan. Tujuan tersebut sesuai dengan pendapat Djamarah & Zain (2015: 121) *power point* adalah alat bantu apa saja yang dapat dijadikan sebagai penyalur pesan guna mencapai tujuan pengajaran. Dari hasil validasi *power point* diperoleh rata-rata skor dari setiap komponen berkisar antara 3,5 sampai 4 dengan kategori valid dan layak. Rata-rata seluruh aspek diperoleh skor 3,81 dengan kategori valid dan layak, dari hasil tersebut dapat dikatakan bahwa media *power point* telah memenuhi kriteria dengan kategori valid dan layak untuk digunakan di lapangan. Penilaian valid dan layak tersebut meliputi aspek bahasa, desain dan gambar, dan isi. Secara keseluruhan, penilaian kelayakan untuk media *power point* sudah valid dan layak. Hal ini sesuai dengan pendapat Sanjaya (2012:205), bahwa media bukan hanya alat perantara seperti slide, bahan cetakan, akan tetapi meliputi orang atau manusia sebagai sumber belajar atau juga kegiatan semacam diskusi yang dikondisikan untuk menambah pengetahuan.

3. Tes Pengetahuan

Berdasarkan *paired sample test* menunjukkan bahwa nilai *pre test* memperoleh nilai rata-rata sebesar 56,20, sedangkan nilai *post test* memperoleh nilai rata-rata sebesar 86,20. N merupakan jumlah responden sebanyak 20 orang. Diketahui bahwa nilai t_{hitung} sebesar -18,420. Berdasarkan $dk = n - 1 = 20 - 1 = 19$ dan $\alpha = 0,05$ ternyata nilai t_{tabel} untuk uji satu pihak (*one tail test*) = 1.729. Karena nilai t_{hitung} lebih kecil dari nilai t_{tabel} atau jatuh pada daerah penerimaan H_a ($-18,420 < 1,729$) maka H_0 ditolak dan H_a diterima. Berdasarkan hasil perhitungan dengan *paired sample test* menunjukkan bahwa adanya peningkatan pengetahuan sebelum dan sesudah diberikan pelatihan hygiene sanitasi penjamah makanan

4. Hasil Keterlaksanaan Kegiatan Pelatihan

Hasil Keterlaksanaan Kegiatan Pelatihan hygiene sanitasi penjamah makanan memperoleh skor rata-rata 97% dengan kategori terlaksana dengan sangat baik, pelatihan ini dilakukan satu kali pertemuan. Kegiatan pelatihan pada satu kali pertemuan rata-rata mendapatkan penilaian 4 yakni dengan kategori sangat baik

5. Hasil respon peserta pelatihan terhadap pemateri, kegiatan pelatihan, dan perangkat pelatihan

Hasil respon peserta pelatihan terhadap kegiatan pelatihan, pemateri, dan media yang digunakan sangat baik. Respon peserta pelatihan diberikan dengan rata-rata keseluruhan persentase sebesar 97,10%. Hal tersebut sesuai dengan kesimpulan mengenai respon yaitu respon bermula dari adanya suatu tindakan pengamatan yang menghasilkan suatu kesan sehingga menjadi kesadaran yang dapat dikembangkan pada masa sekarang ataupun menjadi atisipasi pada masa yang akan datang. Sesuai dengan pendapat Budiningsih (2005:21) dalam teori behavioristik bahwa faktor yang dianggap penting adalah penguatan atau motivasi, bila penguatan ditambah, maka respon akan semakin kuat. Jadi motivasi yang baik sangat mempengaruhi hasil belajar. Jika peserta tertarik, maka peserta akan giat belajar.

PENUTUP

Simpulan

1. Kelayakan perangkat pelatihan hygiene sanitasi penjamah makanan meliputi silabus, *handout*, dan *power point* yang dikembangkan setelah divalidasi rata-rata dari setiap komponen mendapatkan penilaian 3-4. Dari hasil tersebut dapat dikatakan bahwa perangkat pelatihan mendapat penilaian dengan kategori valid dan layak. Sehingga perangkat pelatihan layak digunakan di lapangan, layak untuk diujicobakan pada peserta pelatihan.
2. Hasil keterlaksanaan kegiatan pelatihan penjamah makanan dengan menggunakan perangkat yang dikembangkan telah diujicobakan. Hasil keterlaksanaan pelatihan diamati oleh dua observer atau pengamat. Hasil keterlaksanaan pelatihan hygiene sanitasi penjamah memperoleh penilaian rata-rata 97% dengan kategori terlaksana dengan sangat baik.
3. Respon peserta pelatihan terhadap pemateri, kegiatan pelatihan dan perangkat pelatihan memperoleh penilaian sangat baik, rata-rata keseluruhan presentase sebesar 97,10%. Dari hasil respon peserta pelatihan secara keseluruhan mendapat skor yang baik, hanya saja ada beberapa aspek yang mendapat skor kecil, yaitu pada aspek huruf yang digunakan, istilah-istilah yang digunakan dalam perangkat, serta

bahasa yang digunakan dalam perangkat pelatihan. Hal ini disebabkan tidak semua penjamah makanan memiliki penglihatan yang bagus, salah satu penjamah mempunyai penglihatan agak kurang jelas, sehingga ketika membaca atau melihat tulisan terlihat kecil. Istilah-istilah dan bahasa yang digunakan dalam perangkat *handout* dan *power point* ada beberapa penjamah yang belum pernah tahu atau asing dengan istilah-istilah dan bahasa tersebut.

4. Hasil tes pengetahuan peserta pelatihan terjadi peningkatan dengan hasil pre test 56,2, post test 86,2 gain (selisih) 30, dan ada peningkatan nyata hasil tes pengetahuan dengan hasil Uji-t Ha ($-18,420 < 1,729$), sehingga dapat dikatakan bahwa ada peningkatan nyata hasil tes pengetahuan peserta setelah mendapatkan pelatihan higiene sanitasi.

Saran

1. Waktu untuk kegiatan pelatihan higiene sanitasi penjamah makanan bagi para penjamah pecel semanggi sebaiknya ditambah sehingga hasil pelatihan akan bisa maksimal.
2. Sebaiknya kegiatan pelatihan dilakukan secara bertahap atau lebih dari satu kali pertemuan agar pengetahuan yang diterima dapat diterapkan dengan baik dan maksimal.
3. Sebaiknya tidak menggunakan istilah-istilah dan bahasa yang sulit dipahami oleh peserta pelatihan.

DAFTAR PUSTAKA

Azhar. 2011. *Media Pembelajaran*. Jakarta: Raja Grafindo Persada

Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011. *Tentang Syarat Penyajian Makanan yang baik* <http://eprints.ung.ac.id/5913/2/2012-1-13201-811408086-bab1-14082012101922.pdf> Diakses pada 15 September 2018 15.35

Philberta, Hana., Adib, Ahmad, dan Wahyudi, tri Anang. 2016. *Perancangan Media Promosi Semanggi Instan "Selendang Semanggi" Sebagai Oleh - Oleh Khas Kota Surabaya*. <https://media.neliti.com/media/publications/86064-ID-perancangan-media-promosi-semanggi-insta.pdf>, diakses pada tanggal 28 Agustus 2018 pukul 14.30

Riyanto, Agus dan Budiman. 2013. *Kapita Selekt Kuesioner Pengetahuan dan Sikap dalam Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Salemba Medika.

Permendikbud No. 65 Tahun 2013 *Tentang Standar Proses Pendidikan Dasar dan Menengah*.

Djamarah dan Zain. 2015. *Strategi Belajar Mengajar*. Jakarta: Rineka Cipta.

Sanjaya W. 2012. *Perencanaan dan Desain Sistem Pembelajaran*. Jakarta: Kencana, Prenada Media Group

Budiningsih, Asri. 2005. *Belajar dan Pembelajaran*. Jakarta: Rineka Cipta.

