

## PENGEMBANGAN PERANGKAT PELATIHAN UNTUK MENINGKATKAN PENGETAHUAN HIGIENE SANITASI PENJAMAH MAKANAN PEMBUAT LONTONG DI BANYU URIP LOR KOTA SURABAYA

Moh Faishol Muzakki<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya  
[mohmuzakki@mhs.unesa.ac.id](mailto:mohmuzakki@mhs.unesa.ac.id)

Sri Handajani<sup>2</sup>, Dwi Kristiastuti<sup>2</sup>, Any Sutiadiningsih<sup>3</sup>

<sup>2</sup>Program Studi D4 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya  
<sup>3</sup>Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri

Surabaya [srihandajani@unesa.ac.id](mailto:srihandajani@unesa.ac.id)

### Abstrak

Peristiwa keracunan makanan sering terjadi pada masyarakat, dikarenakan penyedia makanan kurang memperhatikan aspek keamanan makanan. Hal tersebut dikarenakan kurangnya pengetahuan higiene sanitasi makanan para penjamah makanan, untuk itu perlu dilakukan pembinaan melalui pelatihan. Pelatihan ini bertujuan untuk mengembangkan perangkat pelatihan higiene sanitasi makanan yang layak bagi penjamah makanan pembuat lontong. Pengembangan perangkat pelatihan menggunakan model PLOMP (fase investigasi awal, fase perancangan, fase realisasi atau konstruksi, fase pengujian, evaluasi, dan revisi, dan fase implementasi). Pengumpulan data kelayakan perangkat dengan observasi, data efektifitas dengan tes, respon peserta dengan angket. Data kelayakan dianalisis dengan uji validasi, data efektifitas diuji dengan uji normalitas dan uji t, dan data respon dengan presentase. Hasil penelitian menunjukkan pengembangan perangkat pelatihan higiene sanitasi sebagai berikut (1) kelayakan perangkat pelatihan higiene sanitasi berupa handout dengan skor 3,56 dengan kriteria sangat baik, media poster mendapat skor rata-rata 3,50 dengan kriteria baik, media powerpoint mendapat skor rata-rata 3,63 dengan kriteria sangat baik, jadi hasil validasi pengembangan perangkat pelatihan dapat dikatakan layak diujicobakan. (2) Analisis hasil keefektifan terdapat perbedaan nilai pretest dan posttest antara sebelum diberikan pelatihan higiene sanitasi makanan dengan sesudah diberikan sanitasi makanan, memperoleh nilai rata-rata *post-tes* 74, setelah pelatihan nilai *post-test* peserta secara keseluruhan mengalami peningkatan pengetahuan dengan skor rata-rata 84 point. Jadi bisa dikatakan efektif karena terjadi peningkatan signifikan terhadap pengetahuan peserta pelatihan (3) Respon peserta pelatihan terhadap penerapan pengembangan media pelatihan higiene sanitasi makanan memperoleh hasil 85% (kaategori tinggi/baik), sehingga mampu meningkatkan pengetahuan peserta pelatihan penjamah makanan pembuat lontong di Banyu Urip Lor Kota Surabaya.

**Kata kunci:** Perangkat Pelatihan, Higiene, Sanitasi, Penjamah Makanan

### Abstract

*Food poisoning events often occur in the community, due to food providers lacking attention to aspects of food safety. That is due to the lack of food sanitation hygiene knowledge of food handlers, for that it is necessary to provide guidance through training. This training aims to develop a proper food sanitation hygiene training tool for food handlers of lontong makers. Development of training tools using the PLOMP model (initial investigation phase, design phase, realization or construction phase, testing, evaluation and revision phase, and implementation phase). Data collection on the feasibility of the device by observation, data effectiveness by tests, participant responses by questionnaire. The feasibility data were analyzed by validation test, effectiveness data was tested by normality test and t test, and response data by percentage. The results showed the development of sanitation hygiene training tools as follows (1) the appropriateness of sanitation hygiene training tools in the form of a handout with a score of 3.56 with very good criteria, poster media received an average score of 3.50 with good criteria, powerpoint media received an average score of average of 3.63 with very good criteria, so the results of the validation of the development of training tools can be said to be worth testing out. (2) Analysis of the effectiveness results there are differences in the pretest and posttest values between before being given food sanitation training and after being given food sanitation, obtaining an average post-test score of 74, after the training of the post-test scores the participants as a whole have increased knowledge with average scores averaged 84 points. So it can be said to be effective because there is a significant increase in the knowledge of training participants (3) Response of trainees to the application of the development of food sanitation training media obtained 85% (high / good category), so as to be able to increase the knowledge of training participants of food*

handlers of lontong makers in Banyu Urip Lor City of Surabaya.

**Keywords:** *Coaching Devices, hygiene, sanitation, food handler*

## PENDAHULUAN

Setiap makanan siap saji selalu mengalami proses penyediaan, pemilihan bahan mentah, pengolahan, penyimpanan, pengangkutan sampai penyajian. Dari semua tahapan tersebut memiliki risiko penyebab terjadinya keracunan pangan apabila tidak dilakukan pengawasan pangan secara baik dan benar (Kemenkes RI, 2012). Peristiwa keracunan makanan sering terjadi pada penyedia makanan untuk orang banyak. Balai pengawasan obat dan makanan Republik Indonesia melaporkan bahwa 27,38% kasus keracunan makanan disebabkan oleh makanan (BPOM 2015). Menurut Sentra Informasi Keracunan (Siker) Nasional, Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI), pada tahun 2014 insiden keracunan pangan berjumlah 974 kasus dan cenderung menurun menjadi 697 kasus pada tahun 2015. Seperti yang dilaporkan oleh *Centers for Disease Control and Prevention* (CDC) yang mengidentifikasi lima faktor risiko utama dalam layanan makanan yang merupakan sumber umum dari KLB bawaan makanan, yaitu peralatan yang terkontaminasi, makanan dari sumber yang tidak aman, suhu dan waktu memegang yang tidak tepat, memasak yang tidak memadai dan kebersihan pribadi yang buruk (FDA, 2009).

Makanan yang dikonsumsi beragam jenis dengan berbagai cara pengolahannya. Penjual makanan ada berbagai macam contohnya pedagang kaki lima, pedagang makanan rumah tangga, fastfood, dan restoran. Pedagang makanan ada yang beli dan ada yang memasak sendiri, salah satunya lontong. Lontong adalah makanan yang terbuat dari beras yang dibungkus dengan daun pisang dan direbus selama beberapa jam hingga mempunyai tekstur yang lembut dan kenyal. Lontong digunakan sebagai makanan utama untuk pendamping lontong sayur, lontong balap, lontong kupang, dan lain-lain. Ada banyak pengerajin pembuat lontong salah satunya di Banyu Urip Lor kota Surabaya, di Banyu Urip Lor sebagian besar penduduknya memproduksi lontong kemudian dikirim ke pasar disekitar Surabaya, Sidoarjo dan diambil pedagang makanan yang menggunakan lontong.

Pengelolaan pembuat lontong yang ada di Banyu Urip Lor kurang menerapkan hygiene sanitasi dan pengelolaan makanan, pembuat lontong kurang mengetahui hygiene sanitasi makanan menjadikan pembuat lontong tidak menerapkan kebersihan dan keamanan makanan dengan benar. Memperhatikan hal tersebut maka yang paling penting makanan yang diproduksi harus aman dari bahaya biologis, kimia maupun fisik. Industri pengolahan makanan harus menjamin kualitas makanan sehingga layak dan aman dikonsumsi. Untuk itulah maka keamanan

pangan harus diwujudkan.

Keamanan pangan merupakan faktor yang penting sebagai syarat untuk menghasilkan makanan yang bermutu dan bergizi baik (Nurlaela, 2011). Pendapat tersebut sejalan dengan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 tentang keamanan, mutu dan gizi pangan. Cara mewujudkan keamanan pangan adalah dengan melakukan praktik pengolahan makanan yang higienis dan saniter oleh penjamah makanan. WHO menyebutnya bahwa penyakit bawaan pangan (*Food Borne Diseases*) merupakan penyakit yang menular atau keracunan yang disebabkan oleh mikroba atau agen yang masuk ke dalam badan melalui makanan yang dikonsumsi.

Suatu penelitian di beberapa Negara industri menunjukkan bahwa lebih dari 60% penyakit bawaan makanan disebabkan karena buruknya kemampuan penjamah makanan dalam mengolah makanan. Penyakit yang dapat ditularkan oleh penjamah makanan berasal dari organisme atau mikroorganisme yang ada didalam tubuh penjamah makanan (Sulistiyani, 2002). Penjamah makanan merupakan bagian yang paling krusial dalam proses mengolah makanan sehingga penjamah makanan diharuskan untuk memenuhi persyaratan dalam mengolah makanan yang telah ditentukan (Kemenkes RI, 2011).

Penjamah makanan yang terlatih dengan baik dapat meminimalkan wabah bawaan makanan (Yu et al, 2018) dengan mendapatkan pengetahuan dan keterampilan yang melindungi masyarakat dan diri mereka sendiri dari penyakit bawaan makanan. Penjamah makanan harus memiliki pengetahuan tentang hygiene sanitasi pengelolaan makanan dan dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen (Sunjaya, 2009). Semua faktor risiko ini berasal dari kesalahan manusia dan perilaku dan dapat dicegah melalui pelatihan keselamatan yang tepat. Untuk meningkatkan pengetahuan dan sikap pembuat lontong dapat diberikan melalui pelatihan dengan harapan bisa meningkatkan pengetahuan dan sikap menjadi lebih baik.

Pengetahuan dipengaruhi oleh banyak faktor yaitu faktor pendidikan, informasi, pengetahuan, pengalaman dan umur (Budiman, 2013). Untuk meningkatkan pengetahuan bisa diadakan pelatihan. Pelatihan adalah serangkaian aktivitas yang dirancang untuk meningkatkan keahlian-keahlian, pengetahuan, pengalaman, dan atau perubahan sikap seorang. Menurut Handayani (2015) dengan memberikan pelatihan bisa meningkatkan pengetahuan penjamah makanan dengan metode ceramah dan tanya jawab. Pelatihan akan berjalan dengan baik jika menggunakan perangkat pelatihan (Arisworo, 2010). Sejalan dengan hal tersebut, Handayani (2015) menyatakan bahwa pelatihan yang menggunakan media dan metode

yang tepat sangat efektif meningkatkan pengetahuan, mempraktikkan perilaku higienis, sikap, norma subjektif, PBC, niat dan kemauan perilaku higienis pada penjamah makanan. Agar pelatihan bisa berjalan dengan baik, maka perlu disusun perangkat pelatihan.

Perangkat pelatihan adalah sejumlah alat, bahan, media, petunjuk, dan pedoman yang akan digunakan dalam proses pelatihan (Suhadi, 2007). Perangkat pelatihan yang dikembangkan yaitu silabus, handout, dan *power point*. *Power point* adalah salah satu jenis media dalam pelatihan. Menurut Asyar (2012) media pembelajaran dapat dipahami sebagai segala sesuatu yang dapat menyampaikan atau menyalurkan pesan dari sumber secara terencana, sehingga terjadi lingkungan belajar yang kondusif dimana penerimanya dapat melakukan proses belajar secara efisien dan efektif. *Power point* yang baik yaitu praktis, mudah dimengerti, tulisan dan gambar jelas, komunikatif, memiliki variasi teknik penyajian dengan berbagai kombinasi warna atau animasi (Sanaky, 2009).

*Handout* adalah bahan pembelajaran yang sangat ringkas yang bersumber dari berbagai literasi yang dirangkum dan relevan dengan materi pokok yang ada didalam *handout* tersebut dan diajarkan kepada peserta didik. Ada 4 komponen dalam menyusun *handout* yaitu judul, petunjuk belajar, kompetensi dasar atau materi pokok, dan informasi pendukung. Dengan demikian, bahan ajar ini tentunya bukan suatu bahan ajar yang mahal, melainkan ekonomis dan praktis.

Poster adalah sajian kombinasi visual yang jelas, menyolok, dan menarik dengan maksud untuk menarik perhatian orang pada sesuatu atau mempengaruhi agar seseorang bertindak. Poster yang baik yaitu sederhana, menyajikan suatu ide untuk mencapai satu tujuan pokok, berwarna, slogannya ringkas dan jitu, tujuan jelas, motif dan didesain bervariasi.

Penelitian Herningtyas (2017) bahwa perangkat pelatihan menggunakan media *power point* dan poster memiliki tingkat keberhasilan yang tinggi dalam penyampaian materi dalam pelatihan. Perangkat pelatihan dapat memudahkan pemateri dalam menyampaikan materi dan menjadikan peserta mudah memahami materi yang disampaikan dalam pelatihan.

Berdasarkan hasil pengamatan awal yang dilakukan, penjamah makanan kurang memahami pentingnya higiene sanitasi makanan dan kurang memahami keamanan makanan yang baik. Wawancara yang dilakukan rata-rata latar belakang pembuat lontong berpendidikan SMA dan belum pernah ada yang mengikuti pelatihan tentang higiene dan sanitasi makanan, pada saat wawancara peneliti bertanya tentang kebersihan makanan, pentingnya kebersihan makanan. Oleh karena itu pembuat lontong kurang memahami tentang kebersihan dan keamanan makanan, sehingga menjadikan sikap dari penjamah makanan kurang baik dalam pengelolaan makanan.

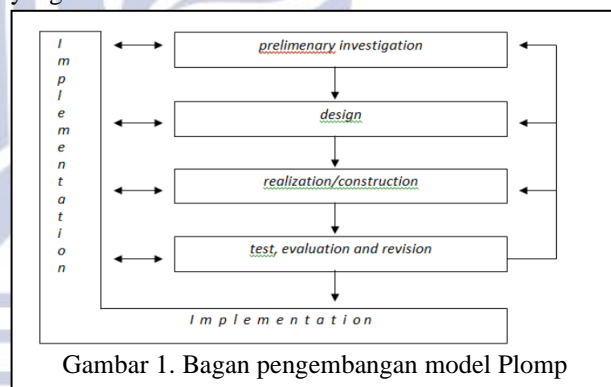
Penjamah makanan perlu diberikan pelatihan higiene sanitasi makanan untuk meningkatkan pengetahuan dan sikap penjamah makanan pembuat lontong.

Dari uraian diatas, selanjutnya akan dilakukan penelitian dengan judul “Pengembangan Perangkat Pelatihan untuk Meningkatkan Pengetuhan Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Pembuat Lontong di Banyu Urip Lor Kota Surabaya”

Tujuan penelitian ini adalah; (1) Mendeskripsikan kelayakan perangkat pelatihan higiene sanitasi penjamah makanan pembuat lontong (2) Mendeskripsikan efektifitas perangkat pelatihan penjamah makanan pembuat lontong. (3) Mendeskripsikan respon pelatihan penjamah makanan;

## METODE

Penelitian ini adalah pengembangan yang mengacu model Plomp (1997). Pengembangan ini diujicoba pada pembuat lontong yang berada di Banyu Urip Lor kota Surabaya. Pada pengembangan media di validasi oleh 3 ahli, yaitu ahli media, ahli pengembangan pelatihan, dan ahli materi sanitasi higiene. Penelitian ini tidak sampai tahap implementasi melainkan hanya sampai tahap uji coba lapangan yakni suatu upaya untuk melakukan evaluasi dan revisi hingga diperoleh suatu *prototipe* final yang siap diimplementasikan pada lingkup yang lebih luas.



Gambar 1. Bagan pengembangan model Plomp

Tahap pengembangan perangkat pelatihan yang dilakukan dengan model Plomp terdapat beberapa fase yaitu fase investigasi awal, fase perancangan, fase realisasi atau konstruksi, fase pengujian, evaluasi, dan revisi, dan fase implementasi. Namun pada pengembangan pelatihan dilakukan sampai tahap tes, evaluasi dan revisi. Hal ini didasarkan atas pertimbangan keterbatasan waktu penelitian, memerlukan beberapa tempat penelitian yang berbeda, memerlukan peserta pelatihan yang banyak. Oleh karena itu, penelitian ini tidak sampai pada tahap implementasi melainkan hanya sampai tahap uji coba lapangan yakni suatu upaya untuk melakukan evaluasi dan revisi.

Teknik pengumpulan data kelayakan perangkat menggunakan menggunakan validasi pada ahli media, ahli materi, dan ahli perangkat pelatihan, efektifitas pelatihan menggunakan data tes pengetahuan. Respon peserta



menggunakan angkat respon. Teknik analisis data meliputi analisis kelayakan perangkat menggunakan validasi perangkat dengan mencari skor rata-rata kemudian dideskripsikan dengan rentang 1 sampai 4 (tidak layak, kurang layak, cukup layak, layak) pengembangan perangkat dikatakan layak di uji coba jika mendapat skor 2,6 sampai 4. Analisis efektifitas menggunakan spss dengan uji normatif dan uji t, Analisis data respon menggunakan presentase, dapat dikatakan respon baik jika nilainya diatas 75% (Budiman dan Riyanto 2013).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Pengembangan Perangkat Pelatihan

Penelitian yang telah dilakukan memperoleh hasil produk media pelatihan yang dikembangkan dalam bentuk silabus, Handout, *Powerpoint*. Terdapat beberapa tahap yang sudah dilakukan pada penelitian ini sebagai berikut:

#### 1. Fase Investigasi

Kegiatan yang dilakukan pada tahap ini adalah menghimpun informasi permasalahan pembuat lontong. Wawancara dilakukan secara langsung dari ke rumah-rumah pembuat lontong dan melihat langsung ke tempat produksi lontong. Wawancara dilakukan untuk mendapat informasi tentang pelatihan higiene sanitasi/kebersihan dan kesehatan pembuat makanan, pengetahuan higiene sanitasi, tentang keamanan makanan, kebersihan makanan. Wawancara yang didapat menunjukkan bahwa mayoritas para pembuat lontong tidak pernah mendapatkan pelatihan higiene sanitasi penjamah makanan, dan pembuat lontong kurang mengetahui tentang pengetahuan higiene sanitasi, tentang keamanan makanan dan kebersihan makanan .

#### 2. Fase Desain

Kegiatan yang dilakukan adalah merancang perangkat yang dikembangkan untuk menghasilkan prototype material pembelajaran pokok bahasan yang ditentukan. Diantaranya adalah penyusunan rencana pelatihan, pemilihan media, dan pemilihan perangkat pelatihan. Pada pengembangan perangkat pelatihan ini yang dilakukan yaitu merancang perangkat yang dikembangkan sesuai kebutuhan pembuat lontong, pada perangkat yang ditentukan untuk pembuat lontong yaitu silabus, *handout*, poster dan *Powerpoint*.

Pada fase desain pertama yaitu merancang silabus, Pada pengembangan silabus pelatihan ini kompetensi dasar yang dicapai yaitu memahami tentang higiene sanitasi penjamah makanan. Pada indikator yang dikembangkan yaitu menjelaskan pengertian higine, menjelaskan kebersihan dan kesehatan diri, menjelaskan prilaku, menjelaskan pengertian sanitasi, menjelaskan sanitasi peralatan, menjelaskan

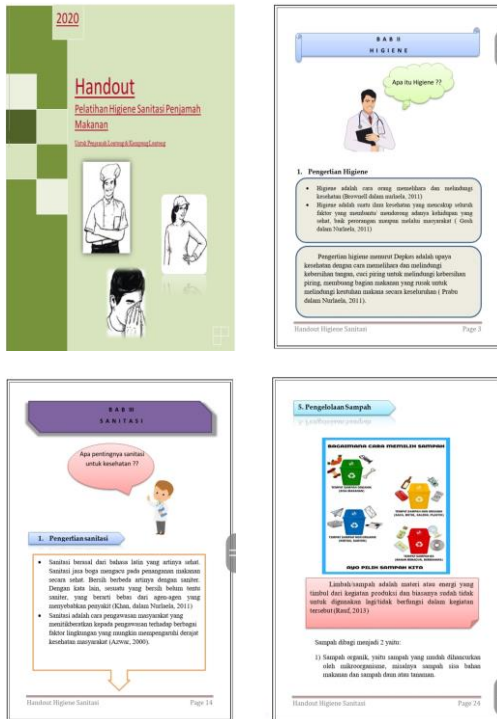
pengelolaan bahan, menjelaskan penyimpanan bahan makanan, menjelaskan sanitasi pengelolaan sampah. Materi yang di tentukan yaitu, pengertian higiene, kesehatan diri, prilaku, pengertian sanitasi, sanitasi peralatan pengelolaan makanan, pengelolaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengelolaan sampah. Kegiatan pelatihan yang akan digunakan yaitu ceramah, demonstrasi, dan diskusi. sumber belajar yang akan digunakan yaitu handout, poster dan powerpoint.

Rancangan pada handout pertama mengumpulkan materi yang ditentukan dalam silabus kemudian membuat rancangan isi yang ada pada handout, tentukan desain yang akan digunakan, gambar, tulisan dan warna. Rancangan poster yaitu menentukan materi yang digunakan yaitu kebersihan dan kesehatan perorangan, perilaku bersih, dan pengelolaan sampah. Selanjutnya menentukan materi yang ditentukan, gambar, tulisan dan warna. Rancangan powerpoint berisi tentang materi yang ada di handout diringkas untuk memudahkan peserta pelatihan memahami materi pada saat dijelaskan pemateri, menentukan warna, background, slide, animasi dan font.

#### 3. Fase Realisasi Desain

Tahap ini dihasilkan prototipe 1 (awal) sebagai realisasi hasil perencanaan model. Meliputi membuat rancangan perangkat pelatihan (power point, handout, dan poster). Menyusun handout sesuai materi yang dikembangkan dalam silabus dengan disesuaikan dengan peserta pelatihan. Membuat poster untuk memudahkan mengingat materi yang ada didalam handout dan disajikan dengan gambar-gambar yang menarik dan jelas. Membuat powerpoint untuk memudahkan pelatih memberikan materi kepada peserta tentang materi yang ada didalam handout. Hasil-hasil konstruksi diteliti kembali apakah kecukupan teori-teori pendukung desain telah dipenuhi dan diterapkan dengan baik pada komponen-komponen handout sehingga siap diuji kevalidannya oleh para ahli dan praktisi dari sudut rasional teoritis dan kekonsistenan konstruksinya.

. Berikut adalah contoh pengembangan handout, poster, dan powerpoint:



Gambar 3. Hasil pengembangan handout hygiene sanitasi



Gambar 4. Hasil pengembangan poster hygiene sanitasi makanan

Gambar 5. Hasil pengembangan powerpoint

Setelah media selesai dikembangkan, selanjutnya adalah tahap validasi media perangkat pelatihan. Validasi dilakukan oleh tiga ahli antara lain ahli media, ahli materi hygiene sanitasi makanan dan ahli perangkat pelatihan.

#### 4. Fase Tes, Evaluasi, dan Revisi

Tahapan ini dilakukan dua kegiatan utama, yaitu validasi dan uji coba lapangan. Validasi untuk mengetahui kelayakan perangkat, sedangkan uji coba lapangan untuk mengetahui keterlaksanaan pelatihan dan hasil pelatihan dengan menggunakan perangkat yang dikembangkan.

Validasi dilakukan oleh tiga ahli antara lain ahli media, ahli materi sanitasi hygiene, dan ahli perangkat pelatihan (semua validator dari dosen Tata Boga Unesa). Hasil validasi pengembangan silabus mendapat nilai rata-rata skor 3.50 (relevan), hal ini dimungkinkan karena isi silabus sudah sesuai dengan komponen komponen silabus. Hasil validasi pengembangan handout menunjukkan rata-rata skor 3,56 (baik) hal ini dimungkinkan karena sesuai dengan bahasa yang mudah difahami oleh peserta, materi yang diajarkan sesuai dengan KI dan KD serta indikator pembelajaran, tata bahasa sesuai dengan ejaan yang disempurnakan (EYD).

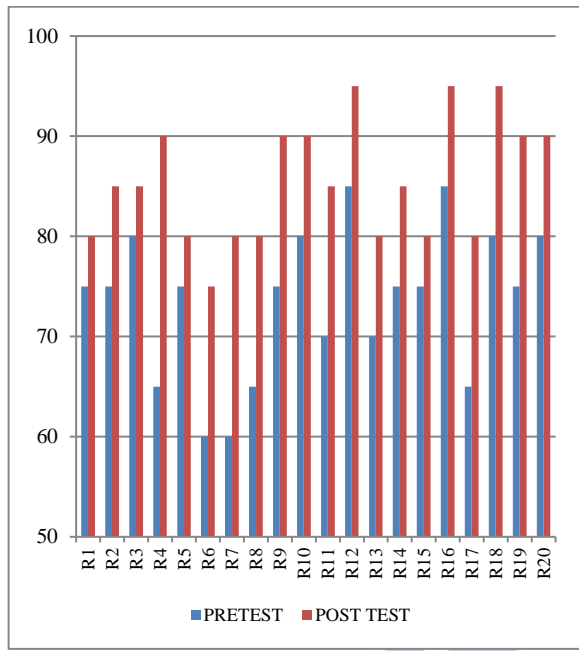
Hasil validasi pengembangan poster menunjukkan rata-rata skor 3,50 (baik) hal ini dimungkinkan karena isi poster sesuai dengan tujuan pelatihan penggunaan bahasa sesuai dengan kaidah bahasa indonesia yang baik dan benar, menggunakan kata-kata yang mudah dipahami, poster jelas dan menarik, huruf yang digunakan menarik dan jelas.

Hasil validasi pengembangan powerpoint dengan nilai rata-rata skor 3,63 (baik) hal ini dimungkinkan karena isi kesesuaian struktur kalimat dengan kaidah bahasa indonesia yang baik dan benar, kemudahan bahasa yang digunakan, kesesuaian materi yang digunakan, kejelasan materi yang diajarkan.

Berdasarkan hasil validasi perangkat pelatihan menghasilkan media yang dapat diujicobakan untuk penjamah makanan pembuat lontong yang ada di Banyu Urip Lor kota Surabaya.

#### B. Keefektifan Pengembangan Perangkat Pelatihan

Perbedaan hasil tes pengetahuan dari peserta antara sebelum (pretest) diberikan pelatihan hygiene sanitasi makanan dan sesudah (posttest) diberikan pelatihan hygiene sanitasi makanan dapat dilihat dalam Gambar 6.



Gambar 6. Hasil nilai pretest dan posttest responden

Terdapat perbedaan nilai peserta pelatihan antara pretest dan posttest, setiap responden memiliki nilai yang tidak sama. Berdasarkan Gambar 6 dapat dilihat bahwa terdapat perbedaan antara responden satu dengan yang lainnya. Dari hasil tersebut peningkatan pengetahuan terendah terdapat pada responden R1,R2,R3 dan R5 masing-masing meningkat 5 point, sedangkan peningkatan tertinggi terjadi pada R4 dengan peningkatan 35 pont. Jika dilihat dari hasil rata-rata nilai pretest 74 sedangkan posttest 84 perbedaannya antara pretes dan posttest sebanyak 10 point.

Berdasarkan data tersebut dilakukan uji normalitas (one sample Kolmogrov smirnov test). hasil analisis pada. Gambar 7

		Unstandardized Residual
N		20
Normal Parameters <sup>a</sup>	Mean	.000000
	Std. Deviation	5.66863295
Most Extreme Differences	Absolute	.155
	Positive	.157
	Negative	-.155
Kolmogorov-Smirnov Z		.710
Asymp. Sig. (2-tailed)		.694

a. Test distribution is Normal.

Gambar 7. Uji normalitas pengembangan pelatihan higiene sanitasi

Berdasarkan hasil uji uji normalitas dengan

menggunakan SPSS 21 (one sample Kolmogrov smirnov test), menunjukkan bahwa data terdistribusi normal. Hal ini ditunjukkan dengan adanya. uji normalitas dimana Asymp. Sig. (2-tailed) 0,694>.05. Berdasarkan uji normalitas dikatakan terdistribusi normal apabila sigifikansi>.05. Untuk mengetahui perbedaan antara kedua perlakuan pada satu sampel maka perlu dilakukan uji t.

Berdasarkan data pretest dan posttest dan dilakukan uji beda (uji t) dengan hasil berikut ini (Gambar 8).

Paired Differences					T	Df	Sig. (2-tailed)
Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
			Lower	Upper			
-1.22500E1	5.72966	1.28119	14.93156	-9.56844	-9.561	19	.000

Gambar 8. Uji t tes pengetahuan sanitasi higiene penjamah makanan lontong

Berdasarkan Gambar 8 dapat dibaca bahwa terdapat mean -1.2250, dengan std. Deviasi 5.729, dengan std error 1,28, hasil uji t -9.561 dengan nilai Sig. (2-tailed) pada Paired Sample Test menunjukkan 0.000 (<0.05), artinya terdapat perbedaan nilai pretest dan posttest antara sebelum diberikan pelatihan higiene sanitasi makanan dengan sesudah diberikan sanitasi makanan. Dengan diberikan perangkat pelatihan menjadikan peserta lebih mudah memahami materi pelatihan yang diberikan. Dengan diberikannya media pelatihan menjadikan peserta tertarik untuk membaca materi yang diberikan karena memuat materi dengan menyajikan gambar-gambar serta pengertian-pengertian yang mudah untuk di pahami peserta, serta dengan diberikannya poster yang menarik dan terdapat gambar-gambar dan pengertian-pengertian singkat dan jelas.

Dengan hal ini berarti perangkat pelatihan higiene sanitasi makanan yang diberikan dapat diterima dengan baik oleh peserta dengan media handout, poster dan powerpoint yang diberikan pelatih, hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Arizzka (2017) tentang pengembangan perangkat pelatihan higiene sanitasi penjamah makanan pengelolaan petis menunjukkan bahwa pengembangan perangkat pelatihan dapat efektif bila terapkan dalam pelatihan higiene sanitasi penjamah makanan. Menurut pendapat Suprijanto (2007) dalam pemilihan materi pelatihan dalam orang dewasa menggunakan kriteria materi harus menarik, dapat dimengerti, bermanfaat, dapat membantu mencapai tujuan pelatihan, tidak menggurui dan sesuai dengan subjek yang telah ditetapkan. Hasil tersebut sesuai dengan teori tentang efektifitas pelatihan, yakni efektifitas pelatihan merupakan



hasil akhir pelatihan yang dilaksanakan yang berupa bertambahnya pengetahuan, ketrampilan dan kemampuan peserta sehingga mereka menjadi lebih baik. Hal ini juga didukung oleh pendapat Notoatmodjo (2006) sikap terdiri dari berbagai tingkatan yaitu merespon (*Responding*), memberikan jawaban apabila ditanya, mengerjakan dan menyelesaikan tugas yang diberikan adalah suatu indikasi sikap karena dengan suatu usaha menjawab pertanyaan atau mengerjakan tugas yang diberikan.

### C. Respon Peserta Pelatihan

Analisis data respon peserta pelatihan terhadap pelatihan higiene sanitasi diperoleh dari hasil angket respon peserta. Angket respon terdiri dari 8 pertanyaan, kemudian akan diberikan pada peserta pelatihan setelah kegiatan pelatihan selesai. Angket respon digunakan untuk mengetahui respon terhadap media pelatihan higiene sanitasi. Hasil angket respon peserta didik dapat dilihat pada Gambar 9 sebagai berikut.



Gambar 9. Tes Respon peserta pelatihan higiene sanitasi makanan

Berdasarkan hasil analisis tentang data respon peserta pelatihan higiene sanitasi makanan dengan memanfaatkan media handout, poster dan powerpoint menunjukkan analisis data dengan presentase menjawab baik 85% (136 jawaban baik), menjawab kurang 10% (16 jawaban kurang), dan menjawab kurang dan 5% (8 jawaban tidak). berdasarkan hasil responden dengan jawaban baik 85% maka dapat kategorikan respon tinggi/baik. Pertanyaan respon (apakah materi pada media yang digunakan mudah dipahami?, apakah peserta senang mengikuti pelatihan dengan media yang digunakan?, apakah media powerpoint membantu anda memahami materi higiene sanitasi?, apakah poster yang diberikan membantu anda mudah memahami materi, apakah kegiatan pelatihan yang dilaksanakan dapat menambah pengetahuan higiene sanitasi makanan anda?) dari pertanyaan tersebut peserta semua menjawab baik/ya. Pertanyaan (apakah handout dapat membantu anda memudahkan memahami materi) sebagian responden menjawab kurang dan tidak.

Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan yang diberikan pelatih dengan tema higiene sanitasi penjamah makanan yang ditujukan kepada para pembuat lontong dengan respon yang baik/tinggi. Menurut pendapat

Mulyanta dan Marlong Leong (2009:4) tentang kriteria pemilihan media pembelajaran yang baik, bahwa penerapan media permainan yang telah dikembangkan dan di implementasikan dalam kegiatan pembelajaran, sudah memenuhi salah satu kriteria yaitu kemenarikan. Kemenarikan yang dimaksud bahwa media pelatihan yang dipilih menarik dan dapat merangsang perhatian dan minat peserta pelatihan dengan materi yang mudah di pahami, tampilan menarik minat membaca, pilihan gambar, warna dan font yang menarik. Hal ini sejalan dengan pendapat Arief (2009: 78-90) bahwa pembelajaran yang baik yaitu belajar yang memungkinkan adanya partisipasi aktif dari peserta didik secara mandiri. Partisipasi diperoleh dari respon yang dibentuk oleh peserta pelatihan

### SIMPULAN

1. Hasil kelayakan perangkat pelatihan higiene sanitasi penjamah makanan berupa *powerpoint* mendapat skor dari para ahli memperoleh rata-rata 3,56 dengan kriteria sangat baik dan layak diujicobakan ,poster mendapat skor dari para ahli memperoleh rata-rata 3,50 dengan kriteria sangat baik dan layak diujicobakan dan *handout* mendapat skor dari para ahli memperoleh rata-rata 3,63 dengan kriteria sangat baik dan layak diujicobakan. Dari hasil tersebut pengembangan perangkat pelatihan bisa di ujicobakan.
2. Analisis hasil keefektifan terdapat perbedaan nilai pretest dan posttest antara sebelum diberikan pelatihan higiene sanitasi makanan dengan sesudah diberikan sanitasi makanan, memperoleh nilai rata-rata *post-test* 74, setelah pelatihan nilai *post-test* peserta secara keseluruhan mengalami peningkatan pengetahuan dengan skor rata-rata 84 point. Jadi bisa dikatakan efektif karena terjadi peningkatan signifikan terhadap pengetahuan peserta pelatihan.
3. Respon peserta pelatihan terhadap penerapan pengembangan media pelatihan higiene sanitasi makanan memperoleh hasil 85% (kaategori tinggi/baik), sehingga mampu meningkatkan pengetahuan peserta pelatihan penjamah makanan pembuat lontong di Banyu Urip Lor Kota Surabaya.

### SARAN

1. Waktu pelatihan higiene sanitasi penjamah makanan bagi para pembuat lontong sebaiknya ditambah sehingga hasil pelatihan akan bisa maksimal.
2. Apabila situasi dan kondisi memungkinkan bisa menggunakan ruangan yang nyaman dan luas.
3. Hasil pelatihan yang diperoleh dapat dimanfaatkan atau disosialisasikan ke penjamah yang lain dan dikembangkan, serta perlu dilakukan implementasi pada penelitian ini.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Penyusunan artikel ilmiah ini tidak akan terselesaikan tanpa bantuan, bimbingan dan arahan dari berbagai pihak. Dengan segala ketulusan dan kerendahan hati penulis

mengucapkan terima kasih kepada Dr. Sri Handajani, S.Pd., Dr. Any Sutiadiningsih, Dra. Dwi Kristiatuti Suwardiah, M.Pd., warga kampung lontong yang telah membantu saya dalam pelatihan higiene sanitasi makanan, dan juga orangtua saya yang selalu memberi support materi dan dana.

#### DAFTAR PUSTAKA

- A.H Hujair Sanaky. 2009. Media Pembelajaran. Yogyakarta: Safira Insania Press.
- Arief S. Sadiman, dkk. 2009. Media Pendidikan, Pengertian, Pengembangan dan Pemanfaatannya. Jakarta : PT Raja Grafindo Persada
- Arikunto, S. 2010. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Arizzka. 2017. *Pengembangan perangkat pelatihan untuk meingkatkan penjaamah makaanan pengelolaan petis udang di desa gumeng Gresik*. E-journal. Unesa.
- Azwar, S. (2011). Sikap Manusia Teori & Pengukurannya. Yogyakarta : Pustaka Pelajar Budiningsih, Asri. 2005. *Belajar dan Pembelajaran*.
- Budiman & Riyanto A. 2013. *Kapita Selekta Kuisisioner Pengetahuan Dan Sikap*
- Depkes. 2006. Keputusan Menkes RI No:1204/Menkes/Sk/X/2004. *Tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit*. Direktorat Penyehatan Lingkungan, Direktorat Jendral Jakarta:Depkes.
- Djamarah dan Zain. 2015. *Strategi Belajar Mengajar*.
- Food and Drug Administration (FDA). (2009). *FDA report on the occurrence of foodborne illness risk factors in selected institutional foodservice, restaurant, and retail food store facility types*. Silver Spring, MD: Food and Drug Administration.
- Handayani, N.M.A., Adhi, K.T., Duarsa, D.P. (2015). *Faktor yang mempengaruhi perilaku penjamah makanan dalam penerapan cara pengolahan pangan yang baik pada industri rumah tangga di Kabupaten Karangasem*. Public Health and Preventive Medicine Archive,3(2), 194–202. Diakses dari <http://ojs.unud.ac.id/index.php/phpma/article/download/19697/13082>.
- Herningtiyas. 2017. *Pelatihan higiene sanitasi untuk meningkatkan pengethuan penjamah makanan warung kopi di kawassann kampus unesa lidah wetan Surabaya*. E-journal. Unesa
- Horbi. 2009. *Model Pengembangan Perangkat Pembelajaran*. Online. Hal: 24-26 (<http://www.macam.model-pengembangan-perangkat-pembelajaran.com>, diakses 29 Jakarta: Rineka Cipta.
- Notoatmodjo,S. 2006. Kesehatan masyarakat: ilmu dan seni, Jakarta: Rineka cipta.
- Nurlaela, Luthfiah. 2011. *Sanitasi dan Higiene Makanan*. Surabaya: Unesa University Press.
- Permendiknas No 41 Tahun 2007 tentang Standar Proses Untuk Satuan Pendidikan Dasar dan Menengah.
- Permendiknas. 2013. *Peraturan Pemerintah*. Tentang standar proses. Jakarta. Permendiknas
- Purnawijayanti,Hiasinta, 2001. *Sanitasi hygiene dan keselamatan kerja dalam pengelolaan makanan*. Kanisus. Jogjakarta. Septembar 2019.
- St Mulyanta dan Marlon Leong. 2009. Tutorial Membangun Multimedia Interaktif Media Pembelajaran. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Suhadi. 2007. Petunjuk Perangkat Pembelajaran. Surakarta: Universitas. Muhammadiyah.
- Suprijanto,S. 2007. *Pendidikan Orang Dewasa dari Teori hingga Aplikasi*. Jakarta: Bumi Askara.
- Yu, H., Neal, J., Dawson, M., & Madera, J. (2018). Implementation of behavior-based training can improve food service employees' handwashing frequencies, duration, and effectiveness. *Cornell Hospitality Quarterly*, **59**(1), 70–