

KEEFEKTIFAN PERANGKAT PELATIHAN UNTUK MENINGKATKAN PENGETAHUAN DAN SIKAP HIGIENE DAN SANITASI PENJAMAH MAKANAN

¹Seftya Nur Anggraini, ²Sri Handajani, ³Luthfiah Nurlaela, ⁴Lucia Tri Pangesti.

¹Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Surabaya

^{2,3,4}Manajemen Seni Kuliner, Universitas Negeri Surabaya

ABSTRAK

Pelatihan higiene dan sanitasi bagi penjamah makanan sangat penting untuk mengurangi resiko terhadap kejadian penyakit bawaan makanan. Pelatihan dapat memberikan hasil yang maksimal dengan menggunakan metode maupun instrumen pelatihan yang tepat. Tujuan pengkajian artikel ini meliputi: 1) pengertian konsep perangkat pelatihan sanitasi dan higiene; 2) pengertian konsep pengetahuan dan sikap penjamah makanan; 3) mengetahui keefektifan perangkat pelatihan, dan 4) mengkaji keefektifan perangkat pelatihan untuk meningkatkan pengetahuan dan sikap higiene dan sanitasi penjamah makanan. Penelitian ini menggunakan metode penelitian studi literatur dengan menelaah jurnal dan berbagai kajian pustaka terkait dengan efektivitas perangkat pelatihan untuk meningkatkan pengetahuan dan sikap higiene sanitasi penjamah makanan. Melalui kajian ini, dapat diperoleh informasi mengenai 1) Terdapat empat komponen yang dapat digunakan oleh perangkat pelatihan higiene dan sanitasi, diantaranya ialah *silabus*, *power point*, *handout*, video. 2) Seorang penjamah makanan yang berpengetahuan maka akan melakukan sebuah sikap dengan sebaik-baiknya maka penjamah makanan akan mampu menjaga makanan terhindar dari ancaman penyakit. 3) Pengetahuan dan sikap yang harus dilakukan oleh penjamah makanan ialah berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan sampai dengan penyajian. 4) Terdapat empat indikator dalam menentukan keefektifan pelatihan diantaranya ialah, kualitas pelatihan, kesesuaian tingkat pelatihan, insentif dan waktu. Penelitian yang dilakukan oleh Arizka dan Handajani (2017) menyatakan bahwa hasil telaah perangkat pelatihan higiene sanitasi penjamah makanan berupa silabus, *power point* dan *handout* adanya peningkatan nyata pada kemampuan peserta pelatihan. Menurut Mustaqimah dan Nurlaela (2018) menyatakan bahwa hasil dari adanya penerapan perangkat pelatihan berupa silabus, *handout*, *power point* dan soal tes menunjukkan bahwa terjadi peningkatan kemampuan peserta pelatihan. Hasil penelitian Herningtyas (2017) Hasil dari adanya penerapan perangkat pelatihan berupa silabus, *power point*, poster dan tes menunjukkan bahwa pelatihan dengan menggunakan media silabus, *power point* dan poster terbukti dapat meningkatkan pengetahuan penjamah makanan. Berdasarkan hasil telaah jurnal menunjukkan bahwa perangkat pelatihan berjalan efektif, dengan bukti bahwa pengetahuan yang dialami oleh peserta pelatihan mengalami peningkatan.

Keyword:

Pengetahuan Penjamah Makanan, Sikap Penjamah Makanan, Higiene dan Sanitasi

Corresponding author:

seftyaanggraini@mhs.unesa.ac.id
srihandajani@unesa.ac.id

PENDAHULUAN

Praktik penanganan makanan yang kurang baik dapat mengakibatkan terjadinya penyakit bawaan makanan. Sebagai contoh menurut Pusat Pengendalian dan Pencegahan Penyakit (*Center for Disease Control* atau CDC) di Amerika Serikat memperkirakan 48 juta orang sakit, 128.000 dirawat di rumah sakit, dan 3.000 meninggal akibat penyakit bawaan makanan setiap tahun (CDC, 2018)[17]. Lebih dari tiga perempat kasus ini dikaitkan dengan penanganan makanan yang tidak tepat oleh penjamah makanan restoran (Madera, 2016).[15] Pada tahun 2017, ada 163 wabah penyakit bawaan makanan di seluruh Indonesia, berdasarkan data Direktorat Kesehatan Lingkungan dan *Public Health Emergency Operation Center* (PHEOC) Kementerian Kesehatan. Data tersebut menurut Perwakilan WHO untuk Indonesia, Paranietharan (2018) menyatakan bahwa sebagai bukti wabah keracunan makanan adalah masalah kesehatan masyarakat yang cukup besar di Indonesia.[22]

Higiene dan sanitasi merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi resiko penyebab penyakit bawaan yang dilakukan oleh penjamah makanan. Pasalnya penjamah makanan langsung berinteraksi dengan makanan yang menjadi produk dari sebuah perusahaan, maka dari itu perlu memperhatikan resiko-resiko yang akan terjadi terutama penyakit bawaan yang dimiliki oleh penjamah makanan.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan bahwa kejadian terbanyak sekitar 59% dari penyakit bawaan makanan melibatkan perusahaan layanan makanan (Akinseye, & Adesokan, 2015).[2] Selanjutnya CDC mengidentifikasi lima faktor risiko utama penyebab KLB penyakit bawaan makanan adalah dari 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 (Murphy, Kock, & Lee, 2011).[17] Semua faktor risiko berasal dari kesalahan manusia dan perilaku yang tidak tepat akibat kurangnya pengetahuan maupun pemahaman tentang higiene dan sanitasi makanan dan dapat dicegah melalui pelatihan higiene dan sanitasi.

Faktor pengetahuan memegang peranan penting dalam peningkatan kesadaran diri karena pengetahuan mendasari terbentuknya perilaku.

Pengetahuan merupakan hasil "tahu" dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Penginderaan ini terjadi melalui panca indra manusia. Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting bagi terbentuknya tindakan seseorang. Pengetahuan merupakan faktor kunci pembentukan sikap penjamah makanan, sejalan dengan penelitian Chan (1999) dan Junaedi (2003) yang menyimpulkan bahwa pengetahuan memiliki hubungan yang positif dengan sikap. Hal ini terjadi karena semakin banyak informasi yang dimiliki oleh orang, maka orang tersebut semakin selektif dalam bersikap (Setiadi, 2010). Perilaku yang didasari oleh pengetahuan dan sikap akan lebih langgeng daripada perilaku yang tidak didasari oleh pengetahuan (Nursalam, 2012).[21] Oleh karena itu untuk membentuk suatu perilaku yang baik diperlukan dasar pengetahuan yang cukup, salah satu upaya untuk meningkatkan pengetahuan higiene penjamah makanan ialah dengan melakukan pelatihan.

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.[14] Menurut Veitzal (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 dari pada teori.[36] Biasanya yang sudah bekerja pada suatu organisasi yang efisiensi, efektivitas dan produktivitas kerjanya dirasakan perlu untuk dapat ditingkatkan secara terarah dan pragmatis. Pelatihan akan berjalan dengan baik jika menggunakan perangkat pelatihan (Arisworo, 2010).[5]

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 hygiene dan sanitasi.

Berdasarkan penelitian Mustaqimah dan Nuriaela (2018) menyatakan bahwa perangkat pelatihan menggunakan silabus, *power point*, *handout* dan soal tes.[18] Penerapan yang digunakan perangkat pelatihan berupa silabus, dengan menggunakan komponen identitas silabus, menyiapkan materi sesuai dengan kompetensi dasar hygiene sanitasi, kemudian dilanjut dengan kegiatan pembelajaran yang kemudian diikuti dengan proses dilaksanakan penilaian. Penerapan berupa *power point* menampilkan materi yang sudah tertera di silabus dengan menggunakan slide diseimbangkan dengan adanya gambaran-gambaran yang mendukung materi pembelajaran. Sedangkan penerapan berupa *handout* dan soal tes ialah menuliskan naskah-naskah yang berupa ringkasan pembelajaran disertai gambar dan kemudian dilakukan tahap pengujian kepada peserta pelatihan.

Sedangkan, Penelitian Rizkia (2019) menyatakan bahwa perangkat pelatihan menggunakan silabus, *handout* dan *power point*. [27] Penerapan yang digunakan perangkat pelatihan berupa silabus menggunakan aspek ketepatan dan kesesuaian, keakuratan materi pembelajaran, kegiatan pembelajaran, indikator, penilaian, alokasi waktu dan sumber belajar. Penerapan *handout* menggunakan aspek kelayakan isi dalam hygiene sanitasi, serta bahasan dan penyajian. Sedangkan penerapan *power point* menggunakan aspek Bahasa yang dapat di mengerti oleh peserta pelatihan, adanya desain dan gambar sesuai dengan materi yang disampaikan, dan isi atau materi yang berkaitan dengan hygiene dan sanitasi

Karyawan yang belum mengerti akan arti hygiene dan sanitasi dalam penjamah makanan perlu adanya sebuah pelatihan. Tujuan penulisan artikel ini meliputi: 1) mengkaji konsep perangkat pelatihan sanitasi dan hygiene; 2) mengkaji konsep pengetahuan dan sikap penjamah makanan; 3) mengkaji keefektifan perangkat pelatihan, dan 4) mengkaji keefektifan perangkat pelatihan untuk meningkatkan pengetahuan dan sikap hygiene dan sanitasi penjamah makanan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Pengertian Konsep Perangkat Pelatihan Sanitasi dan Hygiene

Menurut Panggabean (2004) pelatihan dapat didefinisikan sebagai suatu cara yang digunakan untuk memberikan atau meningkatkan keterampilan yang dibutuhkan untuk melaksanakan pekerjaan sekarang, sedangkan pendidikan lebih berorientasi kepada masa depan dan lebih menekankan pada peningkatan kemampuan seseorang untuk memahami dan mengintegrasikan pengetahuan. [23] Menurut Suprihatin (2008) pelatihan diartikan sebagai suatu pengajaran tertentu yang tujuannya telah ditentukan secara jelas, biasanya dapat diragakan, yang menghendaki peserta dan penilaian terhadap perbaikan untuk kerja peserta didik.[34]

Perangkat pelatihan merupakan suatu kelengkapan pelatihan, yang berupa *handout* atau modul, media, video atau VCD interaktif, lembar esay dan alat evaluasi, dan atau lain-lain yang dapat memberikan kemudahan peneliti dalam kegiatan pelatihan yang dilakukan (Karuru, P 2002:21).[13] Perangkat pelatihan adalah sejumlah alat, bahan, media, petunjuk, dan pedoman yang akan digunakan dalam proses pembelajaran (Suhadi, 2007).[32] Jadi perangkat pelatihan merupakan alat atau kelengkapan yang digunakan untuk pelatihan dapat berupa silabus, *handout* dan *power point*. Makna dari perangkat pelatihan ialah pemberian pengetahuan ilmu terhadap peserta didik dengan adanya suatu dukungan berupa cara memperoleh pengetahuan tersebut, yang nantinya berfungsi untuk meningkatkan kualitas seseorang menjadi lebih berkompeten sesuai dengan bidangnya.

Terdapat beberapa komponen dari alat yang digunakan dalam perangkat pelatihan diantaranya ialah silabus, *power point*, *handout*, *video*.

1. Silabus

Silabus merupakan rencana pembelajaran pada suatu kelompok mata pelajaran atau tema tertentu yang mencakup Standar Kompetensi, Kompetensi Dasar, materi pokok/pembelajaran, kegiatan pembelajaran, indikator, pencapaian kompetensi untuk penilaian, alokasi waktu dan sumber belajar (Sanjaya, 2012: 54).[30] Silabus merupakan acuan penyusunan kerangka pembelajaran untuk setiap bahan kajian mata pelajaran. Silabus dikembangkan berdasarkan Standar

Isi untuk satuan pendidikan dasar dan menengah sesuai dengan pola pembelajaran.

Menurut Sanjaya (2012) komponen yang harus ada dalam silabus adalah menentukan identitas silabus, rumusan standar kompetensi, menentukan kompetensi dasar, merumuskan kegiatan pembelajaran, merumuskan indikator pencapaian kompetensi, menentukan penilaian, menentukan alokasi waktu, menentukan sumber belajar.[30]

2. *Power Point*

Power point salah satu media dalam pelatihan. *Power point* adalah media yang digunakan untuk presentasi dan merupakan aplikasi *software* dalam komputer. Power point yang dikembangkan memiliki tujuan sebagai alat bantu untuk menyampaikan informasi yang berhubungan dengan materi pelatihan. Komponen yang digunakan ialah materi yang disampaikan ringkas, dilengkapi gambar dan bagan, dilengkapi pertanyaan. (Djamarah & Zain, 2015: 121)[9]

3. *Handout*

Handout adalah bahan pembelajaran yang dibuat ringkas. Bahan ajar ini bersumber dari beberapa literature yang relevan terhadap kompetensi dasar dan materi pokok yang diajarkan kepada peserta didik. Bahan ajar ini diberikan kepada peserta didik guna memudahkan mereka saat mengikuti proses pembelajaran. Dengan demikian, bahan ajar ini tentunya bukanlah suatu bahan ajar yang mahal, melainkan ekonomis dan praktis (Andi Prastowo, 2011). [4]

Handout biasanya merupakan bahan ajar tertulis yang diharapkan dapat mendukung bahan ajar lainnya atau penjelasan dari guru (Abdul Majid, 2006: 175).[16] Komponen-komponen yang harus ada di dalam handout menurut Permendiknas No. 41 Tahun 2007 adalah judul/identitas, Standar Kompetensi dan Kompetensi Dasar, materi pembelajaran, informasi pendukung, dan paparan isi materi.[24]

4. Video

Video menurut Agnew dan Kellerman (1996) adalah media digital yang menunjukkan susunan atau urutan gambar-gambar dan memberikan ilusi, gambaran serta fantasi pada gambar yang bergerak.[1] Penggunaan

video sebagai media pelatihan berbasis video ini memberikan kelebihan sebagai berikut: a) Menjelaskan keadaan nyata dari proses, fenomena, atau kejadian; b) Sebagai bagian terintegrasi dengan media lain seperti teks atau gambar, video dapat memperkaya penyajian/penjelasan; c) Pengguna dapat melakukan pengulangan pada bagian-bagian tertentu untuk melihat gambaran yang lebih focus; d) Sangat cocok untuk mengajarkan materi dalam ranah perilaku atau psikomotor; e) Kombinasi video dan audio dapat lebih efektif dan lebih cepat menyampaikan pesan dibandingkan media text; f) Menunjukkan dengan jelas suatu langkah prosedural. Memperhatikan dari peserta pelatihan yang rata-rata berusia lebih dari 30 tahun termasuk dalam usia dewasa, dimana salah satu karakteristik belajar dari orang usia dewasa adalah suka mempelajari sesuatu yang praktis, dapat langsung diterapkan, dan bermanfaat dalam kehidupannya, sehingga video merupakan salah satu penyampain praktis dan bisa langsung diterapkan oleh orang dewasa. Orang dewasa kebanyakan telah kaya dengan pengetahuan-pengetahuan teoritis, karenanya materi pelatihan dipilih yang praktis dan dapat diterapkan tidak perlu media pelatihan yang banyak tulisan tetapi lebih menarik dengan menggunakan contoh langsung yang praktis. Hal ini sesuai dengan pendapat Thierauf (1995) yang menyebutkan bahwa orang mempertahankan sekitar 25% dari apa yang mereka dengar, 45% dari apa yang mereka lihat, dan 70% dari apa yang mereka lihat, dengar, dan lakukan.[35]

Video menurut Dwyer dalam Sadiman (1996) mampu merebut 94% saluran masuknya pesan atau informasi ke dalam jiwa manusia melalui mata dan telinga serta mampu membuat orang pada umumnya mengingat 50% dari apa yang mereka lihat dan dengar dari tayangan program.[29] Pesan yang disampaikan melalui media video dapat mempengaruhi emosi yang kuat dan juga dapat mencapai hasil yang cepat yang tidak dimiliki oleh media yang lain. Salah satu media pembelajaran yang diduga mampu membuat suasana pembelajaran yang menarik, meningkatkan kreativitas, dan

menyenangkan adalah penggunaan media pembelajaran video. Media video ini menggabungkan beberapa indera manusia, peserta pelatihan tidak hanya mendengarkan tetapi juga melihat kenyataan-kenyataan yang ditampilkan oleh instruktur dalam media tersebut. Sejalan dengan Baugh dalam Arsyad (1997) menyatakan bahwa hasil belajar seseorang melalui indera pandang kurang lebih 90% pemahaman yang masuk dalam otak, untuk 5% diperoleh melalui indera dengar, dan untuk 5% lagi dengan indera lainnya.[7]

Selain alat yang digunakan dalam perangkat pelatihan berupa silabus, *power point*, *handout*, *video*. Terdapat juga kriteria perangkat pelatihan yang merupakan bagian dari suatu ukuran dasar penilaian atau penetapan dari adanya perangkat pelatihan. Berikut merupakan kriteria-kriteria perangkat pelatihan ialah materi harus menarik, dapat dimengerti, bermanfaat, dapat membantu mencapai tujuan pendidikan, dan sesuai dengan subjek yang telah ditetapkan. (Suprijanto, 2007:35)

Perangkat pelatihan memiliki keterkaitan dengan hygiene dan sanitasi, terutama di beberapa pemilik usaha makanan. Artinya setiap pemilik usaha yang berfokus kepada produk bidang makanan perlu menerapkan hygiene dan sanitasi, agar makanan yang diproduksi memiliki kelayakan untuk dikonsumsi oleh manusia.

Pengertian dari hygiene merupakan sebagai ilmu yang mengajarkan cara-cara untuk mempertahankan kesehatan jasmani, rohani dan sosial agar mencapai tingkat kesejahteraan yang lebih tinggi. Hygiene juga diartikan sebagai suatu upaya pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan perseorangan atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut berada. Menurut Brownell dalam Nurlaela (2011) hygiene adalah cara orang memelihara dan melindungi kesehatan.[10] Gosh dalam Nurlaela (2011), menyatakan hygiene adalah suatu ilmu kesehatan yang mencakup seluruh faktor yang membantu/mendorong adanya kehidupan yang sehat baik perorangan maupun melalui masyarakat.[10] Adapun pengertian menurut Departemen Kesehatan, hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan tangan, cuci piring untuk

melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan (Prabu dalam Nurlaela 2011).[10]

Sanitasi berasal dari bahasa latin sanitasi yang artinya sehat. Sanitasi jasa boga mengacu pada penanganan makanan secara sehat dan hygieneis. Bersih berbeda artinya dengan saniter. Bersih hanya mengacu pada sifat yang dapat ditangkap mata (visual), dan tidak menunjuk pada sanitasi. Dengan kata lain, sesau yang bersih belum tentu saniter, yang berarti bebas dari agen-agen yang menyebabkan penyakit (Nurlaela, 2011).[10]

Sementara itu, bahwa ilmu sanitasi berhubungan dengan semua usaha yang dilakukan untuk menghilangkan atau mengurangi jumlah mikroba yang dapat menimbulkan penyakit. Di dalam sanitasi pangan, usaha ini terutama ditujukan untuk menghilangkan penyakit yang ditimbulkan melalui makanan yang dikonsumsi. Sanitasi adalah cara pengawasan masyarakat yang menitikberatkan kepada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mungkin mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat.

Makna kedua kata antara hygiene dan sanitasi ialah suatu ilmu yang berada dalam ruang lingkup kesehatan, terutama dalam penjagaan kualitas makanan, hygiene dapat diartikan dengan suatu kewaspadaan muncul pencegahan-pencegahan untuk terhindar dari rangkaian penyakit, sedangkan sanitasi merupakan bentuk suatu tindakan menetralkan sebuah penyakit yang berada di suatu objek khususnya makanan.

Maksud dari perangkat pelatihan hygiene dan sanitasi ialah pemberian pengetahuan guna meningkatkan sebuah keterampilan terhadap pelaku kerja dalam bidang menjaga kesehatan makanan dan menetralkan makanan terhindar dari bakteri sehingga makanan tersebut layak dikatakan makanan sehat. Perangkat pelatihan hygiene dan sanitasi perlu menyampaikan terhadap pelaku kerja tentang prinsip dalam penerapan hygiene sanitasi makanan, yaitu prinsip pertama pemilihan bahan baku makanan, prinsip kedua penyimpanan bahan makanan, prinsip ketiga pengolahan makanan, prinsip keempat penyimpanan makanan matang, prinsip kelima pengangkutan makanan, dan prinsip

keenam penyajian makanan. (Rahmadhani, Sumarmi, dan Amerta, 2017)[26]

B. Pengertian Konsep 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 dan higiene makanan.[20] Semakin tinggi pengetahuan yang dimiliki penjamah makanan akan meningkatkan sikap penjamah makanan terhadap praktik higienisnya. Seperti halnya dalam penelitian Handajani (2015) menunjukkan bahwa apabila pengetahuan semakin ditingkatkan, maka sikap penjamah makanan terhadap praktik higienis juga akan semakin meningkat.[11]

Secara umum sikap dapat dirumuskan sebagai suatu kebiasaan untuk merespon baik secara positif maupun negatif terhadap obyek dalam situasi tertentu (Notoatmodjo, 2007).[20] Sesuai dengan pendapat Azwar (2007), pembentukan sikap terjadi karena beberapa faktor antara lain (1) pengalaman pribadi, (2) pengaruh orang lain, (3) faktor budaya, dan (4) faktor emosional.

Pengetahuan dan sikap perlu dimiliki oleh penjamah makanan, dengan modal pengetahuan maka sikap akan dilaksanakan sesuai dengan pengetahuan yang dimengerti bagi penjamah makanan. Penjamah makanan penting sekali mengetahui dan melaksanakan penjagaan terhadap kualitas suatu makanan.

Menurut Depkes (2006) penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. Higiene tenaga penjamah makanan dengan tujuan untuk mewujudkan penyehatan perorangan yang layak dalam penyelenggaraan makanan. Sedangkan sumber utama penularan penyakit bawaan makanan adalah pencemaran bahan makanan, dimana peran manusia sebagai vector pembawa kuman sangat tinggi.

Menurut Al Suwaidi, dkk (2015) penjamah makanan memiliki peran utama dalam pencegahan makanan keracunan selama fase produksi dan distribusi makanan. Mereka juga

melakukan pemeliharaan atau memperbaiki peralatan di area penanganan makanan. Penanganan makanan melibatkan semua aspek perawatan dan menyimpan makanan mulai dari penerimaan bahan baku hingga pengiriman dari produk akhir yang disiapkan. [3]

Pengetahuan sangat penting bagi penjamah makanan, seseorang dapat melakukan suatu bidang yang menjadi tanggung jawab dirinya harus memiliki sebuah ilmu atau pengetahuan tinggi, untuk mendapatkan beberapa ilmu atau pengetahuan peserta didik harus memiliki inovasi tersendiri, diantaranya dengan mengikuti sebuah pelatihan, pembelajaran langsung dari perusahaan, dan lain-lain. Namun, setelah pengetahuan didapat oleh peserta didik maka harus dijalankan sungguh-sungguh, dengan cara mengambil sikap yang tegas berlandaskan ilmu pengetahuan. Setelah pengetahuan diperoleh dan disikapi dengan sebaik-baiknya maka penjamah makanan akan mampu menjaga makanan terhindar dari ancaman penyakit.

Pengetahuan dan sikap yang harus dimiliki oleh penjamah makanan ialah mengetahui bidang ilmu dan melaksanakan pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian makanan dalam menjaga kualitas makanan berdasarkan kebersihan dan kesehatan makananan.

C. Mengetahui Keefektifan Perangkat Pelatihan

Efektifitas menurut Bungkaes (2013) merupakan penilaian yang dibuat sehubungan dengan prestasi individu, kelompok, dan organisasi. Semakin dekat prestasi mereka terhadap prestasi yang diharapkan "standar" maka mereka dinilai semakin efektif.[8] Efektifitas menurut Ravianto (2014) ialah seberapa baik pekerjaan yang dilakukan, sejauh mana orang menghasilkan keluaran sesuai dengan yang diharapkan. Artinya apabila suatu pekerjaan dapat diselesaikan sesuai dengan perencanaan, baik dalam waktu, biaya, maupun mutunya maka dapat dikatakan efektif.

Menurut Nieveen dan Plomp (2013) efektivitas perangkat pelatihan adalah seberapa besar pelatihan dengan menggunakan perangkat dikembangkan mencapai indikator efektivitas pelatihan.[19] Slavin (2010) menyatakan bahwa terdapat empat indikator dalam menentukan keefektifan pelatihan yaitu[31]:

1) Kualitas pelatihan

Banyaknya informasi atau pengetahuan yang disajikan sehingga peserta dapat mempelajari materi yang diberikan dengan mudah.

2) Kesesuaian tingkat pelatihan

Sejauh mana pelatih memastikan kesiapan peserta untuk mempelajari materi baru.

3) Insentif

Seberapa usaha pelatih memotivasi peserta mengerjakan tugas dari materi yang disampaikan. Semakin besar motivasi yang diberikan pelatih kepada peserta maka keaktifan semakin besar pula, dengan demikian pelatihan semakin efektif.

4) Waktu

Lamanya waktu yang diberikan kepada peserta untuk mempelajari materi yang diberikan. Pelatihan akan efektif jika peserta dapat menyelesaikan pelatihan sesuai waktu yang diberikan.

D. Mengkaji Keefektivan Perangkat Pelatihan untuk Meningkatkan Pengetahuan dan Sikap Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan

Perangkat pelatihan higiene dan sanitasi dapat dikatakan efektif jika menerapkan beberapa indikator-indikator keefektifan pelatihan, diantaranya ialah memperhatikan kualitas pelatihan, menyesuaikan tingkat pelatihan, Insentif atau adanya sebuah dorongan berupa motivasi dan memperhatikan waktu yang telah ditentukan.

Terdapat beberapa cara yang dapat dilakukan oleh perangkat pelatihan, diantaranya ialah melakukan sebuah penyusunan silabus, menggunakan *power point* dalam memberikan penjelasan, serta memberikan *handout* terhadap peserta pelatihan. Perangkat pelatihan harus memberikan warna yang berbeda dengan sistem pembelajaran pada umumnya yang monoton, untuk menarik peserta pelatihan minat mengikuti pelatihan maka materi yang disampaikan harus menarik, dapat dimengerti, bermanfaat, dapat membantu mencapai tujuan pendidikan, dan sesuai dengan subjek yang telah ditetapkan.

Dengan adanya perangkat pelatihan membantu mensosialisasikan akan pentingnya sebuah pengetahuan higiene dan sanitasi

kepada penjamah makanan. Maka perangkat pelatihan hadir untuk memberikan progres yang berbeda terhadap penjamah makanan dalam hal pengetahuan serta sikap yang akan dilakukan setelah adanya pelatihan tentang higiene dan sanitasi.

Perangkat melengkapi metode pelatihan yang digunakan. Banyak kegiatan pelatihan hanya menggunakan metode ceramah saja karena keterbatasan waktu dan tenaga. Pengembangan yang dilakukan, pelatihan juga menggunakan metode praktik langsung. Otomatis perangkat pelatihan yang digunakan juga menyesuaikan dengan metodenya. Dalam metode praktik langsung maka perangkat yang digunakan adalah bahan dan alat aslinya. Dengan melakukan praktik langsung dapat memberikan motivasi dan kepercayaan diri yang baik.

Metode pelatihan dengan praktik langsung mengacu pada penelitian Rogers (1989), dimana cara orang belajar telah mengidentifikasi bahwa belajar umumnya lebih efektif jika didasarkan pada pengalaman langsung atau pengalaman dari materi yang telah dipelajarinya.[28] Konsep tersebut dapat dipraktikkan atau dengan melihat langsung lebih mungkin untuk dipelajari. Selain itu, proses perubahan sikap seringkali membutuhkan waktu yang lama, tetapi jika partisipasinya didorong, maka proses yang lambat ini cenderung bertahan dalam jangka waktu yang lama untuk semua maksud dan tujuan yang bersifat permanen (Reece dan Walker, 1997).[25] Pembiasaan praktik secara langsung dengan pengawasan dilakukan agar sikap dan perilaku higienis pada penjamah makanan dapat segera terbentuk. Menurut Thierauf (1995) dalam sebuah artikel pelatihan dan pengembangan menyebutkan bahwa orang mempertahankan sekitar 25% dari apa yang mereka dengar, 45% dari apa yang mereka lihat, dan 70% dari apa yang mereka lihat, dengar, dan lakukannya. Penggunaan metode praktik langsung ini juga bisa digantikan dengan menggunakan perangkat pelatihan berupa video.[35] Sepetihalnya penelitian Sulasto dan Subadi (2016)[33] dan Mamin dan Guswiani dkk (2018) yang menunjukkan bahwa dengan video pembelajaran motivasi dan hasil belajar semakin meningkat dalam artian dengan media video

pengetahuan dan sikap juga semakin meningkat.

Mengadaptasi hasil penelitian penggunaan video pembelajaran di sekolah maka dapat diaplikasikan juga dalam kegiatan pelatihan. Secara tidak langsung bagi peserta didik yang mengikuti pelatihan higiene dan sanitasi penjamah makanan akan faham tentang prinsip-prinsip penerapan higiene dan sanitasi, diharapkan bagi penjamah makanan menjalankan aturan yang telah ditetapkan terutama dalam hal mencegah dan menghilangkan penyakit yang terdapat di makanan

Penelitian yang dilakukan oleh Arizka dan Handajani (2017) menyatakan bahwa hasil telaah perangkat pelatihan higiene sanitasi penjamah makanan berupa silabus, *power point* dan *handout* adanya peningkatan nyata pada hasil pengetahuan higiene dan sanitasi, serta menunjukkan sikap yang cukup signifikan terhadap penjamah makanan.[6] Penerapan berupa silabus memiliki landasan indikator menjelaskan pengertian higiene, menjelaskan kebersihan dan kesehatan diri, menjelaskan perilaku, menjelaskan pengertian sanitasi, menjelaskan sanitasi peralatan pengolahan makanan, menjelaskan pengolahan bahan makanan, menjelaskan penyimpanan bahan makanan, dan menjelaskan ruang pengolahan makanan. Tahap selanjutnya mewujudkan rancangan *handout* yang berpedoman pada silabus. *Power point* diperuntukkan dalam memperoleh data yaitu informasi mengenai masalah dan kebutuhan yang terdapat di industri. Bukti bahwa *power point* digunakan dalam hal mencatat beberapa point yang menjadi masalah dan kebutuhan dan diimbangi dengan adanya desain beserta gambar yang mendukung sebuah isi dari penyampaian *power point*. Hasil dari adanya penerapan perangkat pelatihan berupa silabus, *handout* dan *power point* ialah adanya peningkatan nyata pada hasil pengetahuan higiene dan sanitasi, serta menunjukkan sikap yang cukup signifikan terhadap penjamah makanan. Dari ketiga alat komponen yang paling memberikan pengaruh besar terhadap peningkatan pengetahuan higiene dan sanitasi ialah media *power point*. Hasil uji coba terlihat bahwa presentase

keterlaksanaan pelatihan adalah 96% dengan kategori sangat baik. Hasil pelatihan higiene sanitasi penjamah makanan terdiri dari aspek pengetahuan dan sikap. Hasil penilaian tes pengetahuan menunjukkan *post test* 51 lebih tinggi dari *pre test* 87 dengan selisih (gain) 36 dan hasil uji-t menunjukkan ada peningkatan nyata pada hasil tes pengetahuan peserta sebelum dan setelah mendapat pelatihan. Hasil penilaian tes sikap menunjukkan *post test* 87 lebih tinggi *pre test* 66 dengan selisih (gain) 21 dan hasil uji-t menunjukkan ada peningkatan nyata pada hasil tes sikap.

Menurut Mustaqimah dan Nurlaela (2018) menyatakan bahwa perangkat pelatihan menggunakan silabus, *power point*, *handout* dan soal tes.[18] Penerapan yang digunakan perangkat pelatihan berupa silabus, dengan menggunakan komponen identitas silabus, menyiapkan materi sesuai dengan kompetensi dasar higiene sanitasi, kemudian dilanjut dengan kegiatan pembelajaran yang kemudian diikuti dengan proses dilaksanakan penilaian. Penerapan berupa *power point* menampilkan materi yang sudah tertera disilabus dengan menggunakan slide diseimbangkan dengan adanya gambaran-gambaran yang mendukung materi pembelajaran. Sedangkan penerapan berupa *handout* dan soal tes ialah menuliskan naskah-naskah yang berupa ringkasan pembelajaran disertai gambar dan kemudian dilakukan tahap pengujian kepada peserta pelatihan. Hasil dari adanya penerapan perangkat pelatihan berupa silabus, *handout*, *power point* dan soal tes menunjukkan bahwa terjadi peningkatan kemampuan peserta pelatihan.

Hasil penelitian Herningtyas (2017) penilaian perangkat pelatihan secara keseluruhan sangat baik. Penerapan perangkat pelatihan yang digunakan berupa silabus, *power point*, poster, dan tes kognitif.[12] Silabus yang digunakan dalam perangkat pelatihan memuat identitas satuan pendidikan, kompetensi dasar, standar kompetensi, materi pokok, pembelajaran, penilaian, alokasi waktu dan sumber belajar. *Power point* berupa pengembangan materi seputar higiene sanitasi. Poster pada perangkat pelatihan ini ada empat, yaitu memiliki tema poster higiene berisi bagaimana cara mencuci tangan yang baik dan benar, *personal hygiene*,

dan perilaku. Adapun poster sanitasi mencakup bagaimana cara memilah sampah dan mengelola sampah. Pada sesi kegiatan penutup, poster dibagikan kepada peserta agar dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari. Hasil dari adanya penerapan perangkat pelatihan berupa silabus, *power point*, poster dan tes menunjukkan bahwa pelatihan dengan menggunakan media silabus, *power point* dan poster terbukti dapat meningkatkan pengetahuan penjamah makanan

Tes kognitif dilakukan diawal sebelum peneliti menyampaikan materi dan diakhir setelah peneliti menyampaikan materi. Tes kognitif berisi 25 soal yang berupa pertanyaan benar atau salah (*true-false test*) dan dilengkapi dengan arahan/petunjuk cara mengerjakan.

Berdasarkan hasil telaah jurnal menunjukkan bahwa perangkat pelatihan berjalan efektif, dengan bukti bahwa pengetahuan yang dialami oleh peserta pelatihan mengalami peningkatan, yang mulanya belum cukup tahu akan arti hygiene dan sanitasi dalam penjamah makanan, setelah diadakan sebuah pelatihan pengetahuan hygiene sanitasi bagi peserta pelatihan meningkat.

SIMPULAN

Hasil pembahasan yang telah dilakukan dapat disimpulkan dengan berdasarkan tujuan penelitian yang telah ditentukan

1. Terdapat empat komponen yang dapat digunakan oleh perangkat pelatihan hygiene dan sanitasi, diantaranya ialah *silabus*, *power point*, *handout*, video
2. Seorang penjamah makanan yang berpengetahuan maka akan melakukan sebuah sikap dengan sebaik-baiknya maka penjamah makanan akan mampu menjaga makanan terhindar dari ancaman penyakit. Pengetahuan dan sikap yang harus dilakukan oleh penjamah makanan ialah berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan sampai dengan penyajian.
3. Terdapat empat indikator dalam menentukan keefektifan pelatihan diantaranya ialah, kualitas pelatihan, kesesuaian tingkat pelatihan, insentif dan waktu.
4. Penelitian yang dilakukan oleh Arizka dan Handajani (2017) menyatakan bahwa hasil telaah perangkat pelatihan hygiene sanitasi

penjamah makanan berupa silabus, *power point* dan *handout* adanya peningkatan nyata pada kemampuan peserta pelatihan.[6] Menurut Mustaqimah dan Nurlaela (2018) menyatakan bahwa hasil dari adanya penerapan perangkat pelatihan berupa silabus, *handout*, *power point* dan soal tes menunjukkan bahwa terjadi peningkatan kemampuan peserta pelatihan.[18] Hasil penelitian Herningtyas (2017) Hasil dari adanya penerapan perangkat pelatihan berupa silabus, *power point*, poster dan tes menunjukkan bahwa pelatihan dengan menggunakan media silabus, *power point* dan poster terbukti dapat meningkatkan pengetahuan penjamah makanan. Berdasarkan hasil telaah jurnal menunjukkan bahwa perangkat pelatihan berjalan efektif, dengan bukti bahwa pengetahuan yang dialami oleh peserta pelatihan mengalami peningkatan [12]

SARAN

Penelitian berikutnya disarankan untuk melakukan penelitian berupa model pelatihan maupun instrumen pelatihan yang terbaru dan belum pernah dilakukan penelitian terhadap instrumen atau model, seperti silabus, power point, handout, video, dan tes kognitif.

Ucapan Terimakasih

Terimakasih disampaikan kepada kedua orang tua penulis yang telah memberi dukungan riil serta doa yang selalu mengiringi perjuangan penulis.

REFERENSI

- [1] Agnew, Palmer W, Kellerman, Anne S, Meyer, Jeanine. 1996. Multimedia in the classroom. Allyn and Bacon Boston.
- [2] Akinseye, & Adesokan, 2015, *Food Safety Training Is Associated With Improved Knowledge and Behaviours among Foodservice Establishments' Workers*, International Journal of Food Science
- [3] Al Suwaidi A.H.E, Hussein H, Al Faisal W, El Sawah E, Wasfy A, 2015, *Hygienic Practices Among Food Handlers in Dubai*, International Journal of Preventive Medicine Research, Vol. 1 No. 3
- [4] Andi Prastowo. 2011. *Metode Penelitian*

- Kualitatif dalam Perspektif Rancangan Penelitian*. Jogjakarta: Ar-Ruzz Media
- [5] Arisworo, D. 2010. *Ilmu Pengetahuan Alam Terpadu*, Bandung: Grafindo Media Pratama
- [6] Arizka N dan Handajani S. 2017. *Pengembangan Perangkat Pelatihan untuk Meningkatkan Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Pengolahan Petis Udang di Desa Gumeng Kecamatan Bungah Gresik*, Jurnal Tata Boga Unesa, Vol. V No. 1
- [7] Arsyad, Azhar. 1997. *Media Pembelajaran*. Jakarta: Raja Grafindo Persada
- [8] Bungkaes, Posumah dan Burhanuddin, 2013. *Hubungan Efektivitas Pengelolaan Program Raskin dengan Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat di Desa Mamahan Kecamatan Gemeh Kabupaten Kapualauan Talaud*, Manado: Universitas Sam Ratulangi.
- [9] Djamarah, Syaiful Bahri dan Aswan Zain. 2013. *Strategi Belajar Mengajar*. Jakarta: Rineka Cipta.
- [10] E Nurlaela. 2011. Daya Terima, Sifat Kimia dan Kandungan Antioksidan (Likopen Dan Beta Karoten) Cookies Ubi Jalar (Ipomoea Batatas) Untuk Penderita Hiperkolesterolemia. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan 2 (1)*
- [11] Handajani S, Soeryanto, Keman S. 2015. The Development of Training Model Based on Theory of Planned Behavior and Willingness to Behave Higienic Practices for The Food Handler at Foodcourt Baseball in Unesa Surabaya. *International Journal on Advanced Science Engineering Information Technology*. Vo. 5 No. 5.
- [12] Herningtyas, Rizqa Anantasya. 2017. *Pelatihan Higiene Sanitasi untuk Meningkatkan Pengetahuan Penjamah Makanan Warung Kopi di Kawasan Kampus UNESA Lidah Wetan Surabaya*.
- [13] Karuru, P. 2002. Penerapan Pendekaaean Keterampilan Proses dalam Seting Pembelajaran Kooperatif Tipe STAD untuk Meningkatkan Kualitas Belajar IPA Siswa SLTP. *Skripsi, Universitas Muhammadiyah Surakarta*
- [14] Lubis, 2008, *Kelapa Sawit (Elaeis Guineensis Jacq) di Indonesia*, Edisi II, Pusat Penelitian Kelapa Sawit, Medan
- [15] Madera, J.M. 2016. *When Targets Blame Their Organization For Sexual Harassment: A Multilevel Investigation Of Within-Person Appraisal*. Cornell Hospitality and Tourism Research, Journal, Vol. 40 No. 4
- [16] Majid, Abdul. 2006. *Perencanaan Pembelajaran*. Bandung: PT Remaja. Rosdakarya.
- [17] Murphy, Kock, & Lee, 2011, *FDA Report on the Occurrence of Foodborne Illnes Risk Factors in Selected Institutional Foodservice, Restaurant, and Retail Food Store Facility Types, 2009*, International Journal of Food Science
- [18] Mustaqimah, Thoriqotul dan Nurlaila, Luthfiyah, 2018. *Implementasi Perangkat Pelatihan Higiene Sanitasi untuk Meningkatkan Kemampuan Penjamah Makanan "Pia Ibu Slamet di Tugu Kepatihan Kota Jombang*, Jurnal Tata Boga Unesa, Vol. VII No. 1
- [19] Nieveen, Nienke & Tjeerd Plomp 2013. *References and Sources on Educational Design Research*, Enschede,
- [20] Notoatmodjo. 2007. *Kesehatan Masyarakat Ilmu dan Seni*, Jakarta: Rineka Cipta
- [21] Nursalam. 2012. *Konsep Penerapan Metodologi Penelitian Ilmu Keperawatan Pedoman Skripsi, Tesis dan Instrumen Penelitian Keperawatan*. Jilid I, Jakarta: Salemba Medika
- [22] Paranietharan, 2018. *World Health Organization (WHO) Indonesia Representative*. Jakarta: Ikatan Bidan Indonesia.
- [23] Panggabean, S., Mutiara. 2004. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- [24] Permendiknas No. 41 Tahun 2007
- [25] Raace I and Walker S. 1997. *Teaching, Training and Learning. A Practical Guide*. Graet Britain: Bussiness Education

Publishers Limited

- [26] Rahmadhani dan Sumarmi. 2017 *Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten Banten*: Amerta Nutr. 291-299
- [27] Rizkia, K Hayu. 2019. *Pengembangan Perangkat Pelatihan untuk Meningkatkan Pengetahuan Higiene Sanitasi Pengolahan dan Penyajian Penjamah Makanan Pecel Semanggi di Desa Kendung, Benowo Surabaya*, Jurnal Tata Boga Unesa, Vol. VIII No. 3
- [28] Rogers A. 1989. *Teaching Adults*. UK: Open University Press
- [29] Sadiman. 1996. *Media Pendidikan: Pengertian, Pengembangan, dan Pemanfaatannya*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada
- [30] Sanjaya, Wina. 2012. *Penelitian Tindakan Kelas Cetakan II*. Jakarta : Kencana. Prenada Media
- [31] Slavin, R. E. 2010. *Cooperative Learning Teori, Riset dan Praktik*. Bandung: Nusa Media.
- [32] Suhadi. 2007. *Petunjuk Perangkat Pembelajaran*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah
- [33] Sulasto B, Subadi T. 2016. *Efektifitas Penggunaan Media Pembelajaran Video Untuk Mencapai Tujuan Pembelajaran IPS Materi Letak Wilayah Indonesia Siswa Kelas VII SMP N 2 Banyudono*. Skripsi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- [34] Suprihatin, M Romli. *Belajarn dan Pembelajaran Journal of Agroindustrial Technology* 18 (1)
- [35] Thierauf RJ. 1995. *Virtual Reality System for Business*. USA: Quorum Books.
- [36] Veitzal, Rivai. 2010. *Manajemen Sumber Daya Manusia untuk Perusahaan*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada