

KAJIAN TENTANG PELATIHAN HIGIENE SANITASI UNTUK MENINGKATKAN PENGETAHUAN DAN PERILAKU PENJAMAH MAKANAN KATERING

¹Dewi Milla Taqia, ²Sri Handajani, ³Luthfiah Nurlaela, ⁴Ita Fatkhur Romadhoni

^{1,2} Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Surabaya

³ Pendidikan Vokasi, Universitas Negeri Surabaya

⁴ Manajemen Seni Kuliner, Universitas Negeri Surabaya

ABSTRAK

Artikel Info

Submitted: 29 Juni 2021

Received in revised: 5 Juli 2021

Accepted: 17 Juli 2021

Keyword:

Pelatihan Higiene Sanitasi,
Pengetahuan dan Perilaku
Penjamah Makanan Katering.

Corresponding author:

dewi.millataqia@gmail.com

srihandajani@unesa.ac.id

Kurangnya pengetahuan dan keterampilan dari penjamah makanan terhadap proses pengolahan makanan menjadi faktor utama terjadinya keracunan makanan. Oleh karena itu, pelatihan higiene sanitasi sangat diperlukan dalam meningkatkan pengetahuan dan perilaku penjamah makanan dalam proses pengolahan makanan. Artikel ini menjelaskan tentang: 1) Pelatihan higiene sanitasi; 2) Pengetahuan dan perilaku penjamah makanan; 3) Pelatihan higiene sanitasi dalam meningkatkan pengetahuan dan perilaku penjamah makanan usaha katering. Tujuan dari penelitian ini adalah: 1) Untuk mengetahui pengertian pelatihan higiene sanitasi penjamah makanan; 2) Untuk mengetahui pengetahuan dan perilaku penjamah makanan; 3) Untuk mengetahui pelatihan higiene sanitasi dalam meningkatkan pengetahuan dan perilaku penjamah makanan usaha katering. Kajian ini disusun dari berbagai sumber berupa artikel dan buku-buku terkait tentang efektivitas pelatihan higiene sanitasi dalam meningkatkan pengetahuan dan perilaku penjamah makanan. Hasil penelitian ini adalah pelatihan dapat meningkatkan pengetahuan yang diukur dengan memberikan tes pengetahuan sebelum dan sesudah pelatihan, selain itu perangkat pelatihan seperti; power point, video, handout juga efektif dalam menunjang peningkatan pengetahuan. Pelatihan juga dapat meningkatkan perilaku yang bisa diukur dengan cara pengamatan, pengawasan, pendampingan secara berkelanjutan sampai batas waktu yang ditentukan, hal ini dilakukan untuk menciptakan kebiasaan baik dalam berperilaku higiene dalam kehidupan sehari-hari.

PENDAHULUAN

Usaha kuliner seperti katering termasuk dalam industri *commercial catering* yakni maksud dan tujuannya untuk mendapat profit melalui jasa layanan katering yang tujuannya adalah untuk memuaskan kebutuhan konsumen melalui produk atau jasa yang disediakan. Katering adalah salah satu usaha jasa boga dengan pengelolaan makanan yang ditangani perorangan maupun perusahaan yang menyediakan makanan di suatu tempat untuk memenuhi berbagai kebutuhan penyedia berdasarkan pesannya.

Jasa boga seperti katering punya peran penting dalam memenuhi kebutuhan makanan masyarakat, sehingga pemenuhan kebutuhan makanan yang higienis pada usaha katering dipengaruhi oleh orang yang berhubungan langsung dalam pengolahan makanan. Dalam setiap tahapan proses pengolahan makanan tersebut, penjamah makanan mempunyai peranan yang besar karena mereka berpeluang untuk menularkan penyakit maupun mengkontaminasi makanan yang mereka jamah. Oleh sebab itu, penjamah makanan harus selalu dalam keadaan bersih, sehat, dan terampil dalam proses pengolahan makanan [1].

Dasar pengolahan makanan yang baik dan benar adalah yang punya pendidikan baik tentang cara mengolah makanan berdasarkan kaidah dan prinsip hygiene sanitasi makanan meliputi, pengetahuan, sikap dan perilaku manusia dalam menaati azas kesehatan, azas kebersihan, azas keamanan dalam menangani makanan sehingga menghasilkan makanan yang bersih, sehat, aman bermanfaat serta tahan lama [2]. Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung mengelola makanan, yakni terlibat langsung dalam rangkaian kegiatan yang meliputi penerimaan bahan mentah atau makanan terolah, pembuatan, perubahan bentuk, pengemasan, pewadahan, pengangkutan dan penyajian (Permenkes No. 1096 Tahun 2011) [3].

Berdasarkan data kasus keracunan yang dilaporkan BPOM, diketahui bahwa paling banyak korban keracunan dengan tingkat Pendidikan SMA sebanyak 2.185 kasus (1.193 laki-laki, perempuan 992). Menempati urutan kedua dan ketiga adalah korban dengan tingkat Pendidikan tidak diketahui sebanyak 1.965 kasus (laki-laki 1.090; Perempuan 875) dan pendidikan SD sebanyak 872 kasus (laki-laki 549; Perempuan 323). Jawa Timur menjadi 5 provinsi tertinggi di Indonesia yang mengalami keracunan[4].

Banyaknya kasus keracunan makanan yang terjadi menjadi salah satu alasan pemilik usaha dalam bidang jasa boga seperti katering harus memperbaiki kualitas sumber daya manusia. Penjamah makanan adalah sumber daya manusia yang terlibat langsung dalam proses pengolahan makanan dari bahan mentah menjadi makanan siap saji.

Kualitas yang harus ditingkatkan penjamah makanan adalah pengetahuan dan perilaku hygiene sanitasi yang baik dan benar. Pengetahuan adalah suatu hasil dari rasa ingin tahu melalui proses sensoris, terutama pada mata dan telinga terhadap objek tertentu. Pengetahuan merupakan domain yang penting dalam terbentuknya perilaku terbuka atau *open behavior* [5]. Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang penting dalam terbentuknya tindakan atau perilaku seseorang. Apabila suatu perbuatan yang didasari oleh pengetahuan akan lebih langgeng daripada perbuatan yang tidak didasari oleh pengetahuan.

Berdasarkan hasil penelitian dari Wagustina tentang pengaruh pelatihan hygiene dan sanitasi dalam meningkatkan pengetahuan dan perilaku penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum daerah Meuraxa Banda Aceh, hasil analisis uji t menunjukkan bahwa ada perbedaan perilaku penjamah makanan sebelum dan sesudah mengikuti pelatihan [6]. Hasil penelitian Herningtyas adalah pelatihan dengan menggunakan media power point dan poster terbukti dapat meningkatkan pengetahuan peserta pelatihan hygiene sanitasi. Beberapa hasil penelitian di atas menyatakan bahwa pelatihan adalah upaya efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan perilaku seseorang [7]. Hasil penelitian Arrizka ada peningkatan nyata hasil tes pengetahuan dan sikap peserta setelah mendapatkan pelatihan hygiene sanitasi [8].

Namun faktanya, masih banyak pelatihan yang dilakukan hanya berfokus pada peningkatan pengetahuan yang hanya bersifat sementara dengan penilaian yang diberikan untuk membuktikan bahwa pengetahuan penjamah makanan sudah tepat. Pelatihan ini sering dilakukan dalam waktu singkat, tanpa memberikan kesempatan untuk secara fisik menerapkan praktik terbaik dan dengan penguatan terbatas. Sejalan dengan asumsi peneliti di atas, pada penelitian Miranti,dkk menyatakan bahwa pengetahuan bukan merupakan satu-satunya faktor yang dapat memengaruhi sikap, namun pengetahuan adalah salah satu faktor yang dapat memengaruhi hygiene perorangan penjamah makanan, sehingga

penyelenggara usaha jasa boga perlu meningkatkan pengawasan dan memberikan pelatihan mengenai higiene dan sanitasi kepada penjamah makanan [9].

Perilaku penjamah makanan mencakup dua komponen yaitu tindakan dan pengetahuan penjamah. Tindakan penjamah yang dimaksud yaitu perilaku yang ditunjukkan penjamah, seperti kebiasaan yang sering dilakukan saat menjamah makanan, sedangkan pengetahuan penjamah makanan adalah seberapa jauh kemampuan penjamah makanan dalam mengetahui higiene sanitasi makanan serta bagaimana dan apa saja tindakan yang harus diketahui oleh penjamah makanan [10].

Kebiasaan mencuci tangan sebelum melakukan pekerjaan pengolahan makanan adalah mutlak dilaksanakan, karena tangan tidak pernah bebas dari berbagai macam kuman, baik berasal dari kontaminasi maupun yang tinggal secara menetap pada tangan. Kebiasaan memakai pakaian kerja yang rapi dan bersih, serta memperhatikan tempat pengolahan makanan agar membersihkan tempat pengolahan makanan supaya pada saat mengolah makanan tempat pengolahan makanan tidak kotor, tidak dapat terkontaminasi oleh bakteri dan ketika mengolah makanan kita merasa nyaman karena memiliki ruangan pengolahan makanan yang bersih dan juga nyaman. Keterampilan tersebut diharapkan dapat ditingkatkan setelah melaksanakan pelatihan higiene sanitasi.

Berdasarkan uraian di atas maka penjamah makanan yang belum memiliki pengetahuan dan keterampilan higiene sanitasi yang cukup harus mengikuti program pelatihan higiene sanitasi untuk meningkatkan sumber daya manusia pada usaha jasa boga. Tujuan penulisan artikel ini meliputi: 1) Untuk mengetahui pengertian pelatihan higiene sanitasi penjamah makanan; 2) Untuk mengetahui pengetahuan dan perilaku penjamah makanan; 3) untuk mengetahui pelatihan higiene sanitasi dalam meningkatkan pengetahuan dan perilaku penjamah makanan usaha catering.

HASII DAN PEMBAHASAN

A. Pelatihan Higiene Sanitasi

1. Pelatihan

pelatihan merupakan serangkaian aktivitas individu dalam meningkatkan keahlian dan pengetahuan secara sistematis sehingga mampu memiliki kinerja yang profesional di bidangnya. Pelatihan adalah proses pembelajaran yang memungkinkan pegawai melaksanakan pekerjaan yang sekarang sesuai dengan standar

[11]. Artinya pelatihan merupakan proses untuk membentuk dan membekali karyawan dengan menambah keahlian, kemampuan, pengetahuan dan perilakunya [12].

Pelatihan sebagai suatu proses pembelajaran dilakukan secara sistematis dapat mencapai hasil yang optimal [13]. Pelatihan adalah proses pembelajaran yang lebih menekankan praktek dari pada teori yang dilakukan seseorang atau kelompok dengan menggunakan pendekatan berbagai pembelajaran dengan tujuan meningkatkan kemampuan dalam satu atau beberapa jenis keterampilan tertentu [14]. Berdasarkan uraian penjelasan di atas, dapat disimpulkan bahwa Pelatihan merupakan kegiatan yang bertujuan untuk membantu orang untuk berkembang dan meningkatkan kompetensi individual dalam waktu yang relatif singkat, yang berguna bagi kesempatan di masa depan baik bagi individu itu sendiri maupun bagi karir professional seseorang.

Dimensi program pelatihan efektif diberikan perusahaan kepada pegawainya dapat diukur melalui: a.) Materi Pelatihan (Isi Pelatihan) yaitu, apakah isi program pelatihannya relevan dan sejalan dengan kebutuhan pelatihan yang terkini ; b.) Metode Pelatihan, metode pelatihan yang ditunjukkan harus sesuai untuk peserta pelatihan tersebut dan juga metode pelatihannya harus cocok dengan gaya belajar peserta pelatihan; c.) Keterampilan dan Sikap Pelatih, pelatih harus memiliki keterampilan dan sikap serta penyampian yang tepat dalam mendorong peserta pelatihan untuk belajar; d.) Durasi Waktu Pelatihan, adalah seberapa lama durasi pemberian materi utama yang wajib dipelajari dan durasi waktu dalam menyampaikan materi pelatihan; e.) Fasilitas Pelatihan, tempat penyelenggaraan pelatihan dapat dikendalikan oleh pelatih, apakah relevan dengan jenis pelatihan dan apakah makanannya memuaskan [15].

Pelatihan menjadi salah satu upaya yang dapat dilakukan dalam meningkatkan kompetensi sumber daya manusia. Strategi peningkatan kompetensi sumber daya manusia di segala bidang merupakan salah satu upaya yang wajib dilakukan bagi terciptanya sumber daya manusia yang berkualitas, memiliki kemampuan memanfaatkan, mengembangkan dan menguasai ilmu pengetahuan dan teknologi. Dalam pembelajaran yang harus diperhatikan adalah proses, bukan semata-mata hasil akhir [16].

Pelatihan akan berjalan dengan baik jika menggunakan perangkat pelatihan [17]. Efektivitas perangkat pelatihan adalah seberapa besar pelatihan dengan menggunakan perangkat dikembangkan mencapai indikator efektivitas pelatihan [18]. Terdapat beberapa komponen dari alat yang digunakan dalam perangkat pelatihan diantaranya ialah silabus, power point, handout, poster, tes kognitif.

Hasil penelitian dari Herningtyas, pelatihan dengan menggunakan media power point dan poster terbukti dapat meningkatkan pengetahuan peserta pelatihan [7]. Hasil penelitian Arrizka menyatakan pelatihan higiene sanitasi penjamah makanan menggunakan perangkat yang dikembangkan berupa silabus, power point, dan handout telah diujicobakan. Hasil uji coba terlihat bahwa presentase keterlaksanaan pelatihan adalah 96% dengan kategori sangat baik dan efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan perilaku penjamah makanan [8]. Perangkat pelatihan sangat membantu mensosialisasikan akan pentingnya sebuah pengetahuan higiene dan sanitasi, 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 [19].

Setiap pelatihan pasti memiliki kendala dalam pelaksanaannya. Kendala-kendala tersebut akan menghambat lancarnya pelaksanaan pelatihan dan pendidikan, sehingga sasaran yang tercapai kurang memuaskan [20]. Oleh karena itu pelaksana pelatihan harus bisa mengatasi kendala yang terjadi agar pelatihan dapat mencapai tujuan hasil belajar. Hasil belajar dari pelatihan ada tiga kategori, yaitu kognitif, afektif, dan psikomotor. Kawasan hasil belajar adalah sebagai berikut: a. Kognitif, tujuannya untuk tertuju pada keterampilan berfikir, meliputi keterampilan intelektual yang lebih ringan yaitu mempertimbangkan sampai dengan kemampuan memecahkan masalah. Kawasan kognitif terdiri dari enam tingkat yaitu pengetahuan (*knowledge*), pemahaman (*comprehension*), penerapan (*application*), analisis (*analysis*), sintesis (*synthesis*); b. Afektif, kawasan afektif adalah berkaitan dengan emosi, perasaan, sikap (*attitude*) yang menunjukkan penolakan atau penerimaan terhadap sesuatu. Afektif tujuannya meliputi yang paling sederhana yakni mengamati suatu ciri spesifik sampai yang kompleks dan itu merupakan faktor internal seseorang seperti kepribadian dan sifat. Dalam literatur

afektif tujuannya disebut sebagai kemauan, sifat nurani, sikap menghargai, system nilai, dan kecondongan emosi; c. Psikomotor, kawasan psikomotor adalah kawasan yang berorientasi kepada keterampilan motorik yang berhubungan dengan anggota tubuh atau tindakan (*action*) yang memerlukan koordinasi antara syaraf dan otot [21].

Pelatihan memiliki keterkaitan dalam salah satu upaya untuk meningkatkan pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan, terutama di beberapa pemilik usaha makanan. Artinya setiap pemilik usaha jasa boga yang berfokus kepada produk bidang makanan seperti usaha katering perlu menerapkan perilaku higiene sanitasi, agar makanan yang diproduksi memiliki kelayakan untuk dikonsumsi oleh manusia.

2. Higiene Sanitasi

Higiene makanan adalah salah satu upaya dalam menanggulangi penyakit yang memberatkan aktifitas pada usaha kebersihan dan keutuhan makanan. Peranan hygiene dan sanitasi makanan sangat penting khususnya apabila telah menyangkut kepentingan umum [22]. Higiene adalah ilmu yang berhubungan dengan masalah kesehatan, serta berbagai usaha untuk mempertahankan atau memperbaiki kesehatan. Higiene juga mencakup upaya perawatan kesehatan dini, termasuk ketepatan sikap hidup [23]. Pengertian higiene menurut beberapa ahli dapat disimpulkan bahwa higiene merupakan bentuk upaya dalam mencegah penyakit yang memberatkan pada usaha kebersihan perorangan atau manusia serta lingkungan tersebut.

Sanitasi adalah bentuk upaya penanggulangan penyakit dan menitik beratkan kegiatan usaha kesehatan lingkungan [24]. Sanitasi merupakan cara pemeriksaan pada berbagai aspek lingkungan yang mungkin memengaruhi derajat seberapa sehat masyarakat. Berdasarkan pemaparan tersebut penerapan sanitasi penting dilakukan sehingga berdampak baik pada kesehatan manusia. Dapat disimpulkan bahwa sanitasi merupakan keseluruhan upaya yang mencakup kegiatan atau tindakan yang perlu dilakukan untuk membebaskan hal-hal yang berkenaan dengan kebutuhan manusia, baik itu berupa barang atau jasa, dari segala bentuk gangguan atau bahaya yang merusak kebutuhan manusia di pandang dari sudut kesehatan.

Istilah higiene dan sanitasi sanitasi bila ditinjau dari ilmu kesehatan lingkungan,

memiliki tujuan yang sama berkaitan antara satu sama lain yaitu melindungi, memelihara dan meninggikan tingkat kebersihan/kesehatan individu maupun masyarakat. Dalam penerapan nyata, istilah hygiene dan sanitasi memiliki ketidak samaan yaitu hygiene lebih mengarah pada kegiatan individu maupun masyarakat, namun jika sanitasi lebih mengutamakan pada beberapa aspek lingkungan hidup [23].

Higiene dan sanitasi memiliki hubungan yang sangat erat dan saling berhubungan satu sama lain. Apabila hygiene seseorang baik akan tetapi sanitasinya tidak mendukung maka resiko terjadinya penyakit atau efek lainnya akan lebih tinggi, sebagai contoh yang diberikan oleh Departemen Kesehatan Republik Indonesia pada Tahun 2004 yaitu seseorang mencuci tangan sebelum dan sesudah makan, akan tetapi air yang tersedia tidak cukup sehingga cuci tangan yang dilakukan menjadi tidak sempurna. Higien dan sanitasi memiliki tujuan untuk menanggulangi munculnya penyakit dan keracunan juga masalah kesehatan lain yang diakibatkan oleh munculnya interaksi aspek-aspek lingkungan hidup individu maupun masyarakat [22].

Penerapan hygiene sanitasi makanan dapat diterapkan pada catering skala kecil maupun skala besar. Dalam penerapannya, hygiene sanitasi makanan tidak hanya memperhatikan makanan tetapi juga penjamah makanan selama proses pengolahan dan proses produksi. Hal ini sesuai dengan Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan yang menyatakan bahwa sanitasi pangan adalah upaya untuk menciptakan dan mempertahankan kondisi pangan yang sehat dan higienis yang bebas dari bahaya cemaran biologis, kimia, dan benda lain[25].

Seorang penjamah makanan harus selalu menjaga kebersihan diri karena penjamah makanan memegang peran penting dalam proses pengolahan makanan. Perilaku kebersihan diri dan sanitasi penjamah makanan dapat dipengaruhi oleh nilai juga hal yang biasanya diikuti oleh individu, di samping aspek budaya, sosial, norma keluarga, tingkatan pendidikan, status ekonomi dan lain sebagainya. ketika seseorang tidak sehat, penyebabnya bisa jadi karena personal hygiene yang tidak sesuai. Oleh karena itu harus diperhatikan sebab kebersihan adalah aspek utama dalam menjaga tingkatan kesehatan perorangan. Perilaku hygiene sanitasi penjamah

makanan juga menjadi salah satu upaya penjamah makanan agar tetap bisa menjaga keamanan pangan saat proses pengolahan makanan.

Tujuan diadakan pelatihan hygiene sanitasi adalah untuk meningkatkan pengetahuan hygiene sanitasi penjamah makanan pada usaha catering, selain itu harapannya penjamah makanan dapat menerapkan perilaku hygiene dalam kehidupan sehari-hari. Hal ini wajib diperhatikan, karena kebersihan adalah aspek penting dalam menjaga dan melindungi tingkatan kesehatan individu atau perorangan.

B. Pengertian Pengetahuan dan Perilaku Penjamah Makanan Usaha Catering

Pengetahuan adalah suatu istilah yang digunakan untuk menuturkan apabila seseorang mengenal tentang sesuatu. Suatu hal yang menjadi pengetahuannya adalah selalu terdiri atas unsur yang mengetahui dan yang diketahui serta kesadaran mengenai hal yang ingin diketahui. oleh karena itu pengetahuan selalu menuntut adanya subjek yang mempunyai kesadaran untuk mengetahui tentang sesuatu dan objek yang merupakan sesuatu yang dihadapi. Jadi bisa dikatakan pengetahuan adalah hasil tahu manusia terhadap sesuatu, atau segala perbuatan manusia untuk memahami suatu objek tertentu [26]. Pengetahuan adalah merupakan hasil "tahu" dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Penginderaan ini terjadi melalui kelima indera manusia. Pengetahuan atau kognitif adalah faktor yang utama bagi terbentuknya aktivitas manusia. Perilaku yang diakari oleh pengetahuan lebih langgeng dari perilaku yang tidak didasari oleh pengetahuan [27].

Terbatasnya pengetahuan hygiene sanitasi penjamah makanan menjadi salah satu faktor utama penjamah makanan tidak menerapkan sikap hygiene sanitasi yang baik saat proses pengolahan makanan berlangsung. Faktor-faktor yang memengaruhi pengetahuan yaitu faktor Internal antara lain: a) Pendidikan, Pendidikan diperlukan untuk mendapat informasi misalnya hal-hal yang menunjang kesehatan sehingga dapat meningkatkan kualitas hidup. Semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang, maka semakin mudah pula dalam menerima informasi, sehingga pengetahuan yang dimiliki semakin bertambah. Demikian sebaliknya, apabila seorang memiliki tingkat pendidikan yang rendah, akan menghambat perkembangan sikap dalam memperoleh informasi

baru [29]; b) Pekerjaan, Pekerjaan adalah kebutuhan yang harus dilakukan terutama untuk menunjang kehidupannya dan kehidupan keluarga. Bekerja umumnya merupakan kegiatan yang menyita waktu serta dapat memberikan pengalaman maupun pengetahuan; c) Umur, Semakin cukup umur, tingkat kematangan dan kekuatan seseorang akan lebih matang dalam berfikir dan bekerja. Selain faktor internal, faktor eksternal juga dapat mempengaruhi pengetahuan antara lain: a) Faktor lingkungan, lingkungan merupakan seluruh kondisi yang ada disekitar manusia dan pengaruhnya yang dapat memengaruhi perkembangan dan perilaku orang atau kelompok; b) Sosial Budaya, Sistem sosial budaya yang ada pada masyarakat dapat memengaruhi sikap dalam menerima informasi [28].

Menurut Fatmawati, Rosidi & Handarsari pengetahuan tentang hygiene mengolah makanan yang baik belum tentu diikuti perilaku hygiene yang baik pula [30]. Terbukti ternyata pengetahuan pengolah makanan tidak terpengaruh langsung pada perilaku hygiene pengolah makanan. Hal tersebut membuktikan bahwa ada faktor lain selain pengetahuan yang dapat mempengaruhi lebih kuat terhadap perilaku hygiene pengolah makanan seperti kegiatan yang biasa dilakukan penjamah makanan yang belum memahami hygiene dalam mengolah makanan, lingkungan tidak mendukung seperti tidak adanya alat pelindung diri untuk penjamah makanan, pengalaman yang dimiliki penjamah makanan juga masih belum cukup banyak dalam hal mengolah makanan dan belum pernah mendapatkan pelatihan tentang hygiene sanitasi dalam mengolah makanan, dan belum cukup informasi contohnya seperti sosialisasi perihal pentingnya hygiene pengolahan makanan.

Sehubungan dengan pembahasan sebelumnya sejalan dengan pelatihan yang dilakukan Rohmah, Cholifah, & Razania juga dilakukan pada penjamah makanan di Kantin Sekolah Dasar yang belum pernah mengikuti kegiatan pelatihan, serta belum pernah mendapatkan informasi sosialisasi tentang hygiene pengolahan makanan. Menurut hasil pengamatan, penjamah makanan di Kantin Sekolah Dasar belum paham betul tentang pengetahuan hygiene sehingga penerapannya pun tidak sesuai dengan perilaku hygiene yang baik dan benar. Upaya dalam meningkatkan perilaku hygiene adalah dengan melakukan pelatihan secara pendampingan sebanyak dua kali pada minggu pertama dan kemudian dilanjutkan pada minggu kedua yang semuanya dilakukan di rumah dan di sekolah kepada masing-masing penjamah makanan selama

4 bulan. Pendampingan di Rumah dilakukan guna menilai dan mengamati cara pengolahan makanan yang akan dibawa untuk dijual di Kantin Sekolah, sedangkan pendampingan disekolah bertujuan untuk menilai dan mengamati cara penjamah makanan menyajikan makanannya kepada konsumen. Berdasarkan proses pendampingan yang dilakukan dapat diketahui adanya perubahan pengetahuan dan keterampilan para pedagang dalam hal hygiene dan sanitasi makanan. Perubahan-perubahan yang terjadi ini menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan dan pendampingan ini dapat lebih mudah dimengerti dan diterapkan dengan baik oleh para pedagang [31].

Hasil penelitian di atas membuktikan bahwa pengetahuan bukan menjadi faktor utama penjamah makanan dapat berperilaku hygiene. Peneliti mengasumsikan bahwa pengetahuan penjamah makanan perlu mendapatkan dukungan pendampingan lebih lanjut dalam melakukan kebiasaan baik terkait dengan perilaku hygiene sehingga peranan pengetahuan yang baik berimplikasi terhadap perilaku penjamah makanan dalam penerapan perilaku hygiene.

Perilaku merupakan suatu tindakan yang dapat diamati dan mempunyai frekuensi spesifik, durasi dan tujuan baik disadari maupun tidak. Perilaku adalah kumpulan berbagai faktor yang saling berinteraksi [28]. Perilaku merupakan hasil daripada segala macam pengalaman serta interaksi manusia dengan lingkungannya yang terwujud dalam bentuk pengetahuan, sikap dan tindakan. Perilaku merupakan respon/reaksi seorang individu terhadap stimulus yang berasal dari luar maupun dari dalam dirinya [32].

Perilaku individu tidak luput dari situasi individu itu sendiri dan lingkungannya. Dalam hal tersebut ada teori perilaku yang telah disebutkan: a) Teori Insting, Perilaku timbul karena firasat seseorang. Firasat ini adalah perilaku yang *innate*, perilaku yang bawaan, dan firasat ini dapat berubah oleh pengalaman; b) Teori Dorongan (*drive theory*), Teori ini sepakat bahwa bahwa organisme ini memiliki motivasi tertentu. Motivasi ini berhubungan dengan sesuatu yang dibutuhkan organisme yang membuat organisme ini berperilaku; c) Teori Insentif (*incentive theory*), dengan insentif akan memotivasi organisme melakukan tindakan atau berperilaku. Insentif disebut juga *reinforcement* ada yang positif dan ada yang negative; d) Teori Atribusi, teori ini menyebutkan faktor-faktor manusia berperilaku, puncaknya perilaku manusia itu dapat atribusi internal, melainkan dapat juga atribusi eksternal; e) Teori Kognitif, dalam berperilaku manusia harusnya bisa memilih apa

yang perlu dilakukan. Melalui keterampilan berfikir seseorang kita bisa melihat apa yang telah terjadi sebagai pertimbangan di samping melihat sesuatu yang akan ditemui sekarang maupun yang akan dilihat kedepannya apa yang akan terjadi dalam seseorang ketika melakukan sesuatu [33].

Pelatihan yang dilakukan dalam waktu singkat tanpa ada tindakan berkelanjutan dapat meningkatkan pengetahuan namun tidak signifikan. Pada penelitian Herningtyas juga berpendapat bahwa sebaiknya kegiatan pelatihan dilakukan secara berkala agar pengetahuan yang diterima dapat dipertahankan dan diterapkan dalam kehidupan sehari-hari sehingga dapat menjadi kebiasaan yang baik dalam berperilaku hygiene [7].

Pada penelitian Nurlatifah menyatakan bahwa faktor penguat atau faktor pendorong berupa pengawasan dan aturan. Berperilaku sehat, masyarakat bukan hanya memerlukan pengetahuan dan sikap positif serta dukungan fasilitas saja, melainkan diperlukan contoh sebagai acuan dari para tokoh masyarakat. Faktor ini terwujud dalam sikap dan perilaku baik dari penjamah makanan maupun pihak yang bertanggung jawab [34].

Faktor pengawasan dan pendampingan diperlukan dalam pelatihan hygiene agar penjamah makanan dapat termotivasi dan sadar akan pentingnya penerapan perilaku hygiene dalam kehidupan sehari-hari. Seringkali peserta pelatihan hanya sekedar mendengarkan materi pelatihan tanpa memahami isi materi tersebut, hal ini terjadi karena beberapa faktor seperti materi pelatihan yang kurang menarik dan pendekatan pemateri yang kurang memfasilitasi peserta pelatihan untuk lebih terbuka terhadap hambatan-hambatan maupun kesulitan-kesulitan yang dialami oleh para pedagang dalam hal hygiene dan sanitasi makanan. Forum diskusi seperti ini diperlukan untuk kemudian bersama-sama menemukan solusi-solusi apa saja yang dapat digunakan untuk mengatasi hambatan dan kesulitan tersebut, sehingga hygiene dan sanitasi makanan akan dapat terimplementasikan dengan baik kepada para peserta pelatihan. Forum diskusi diperlukan dalam melakukan pelatihan agar peserta pelatihan lebih aktif dan memotivasi kesadaran diri dalam berperilaku hygiene.

Sesuai dengan pendapat Budiningsih 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 respon yang diberikan peserta sehingga dapat mempengaruhi hasil belajar. Jika peserta tertarik, maka peserta akan giat belajar.

C. Pelatihan Hygiene dalam Meningkatkan Pengetahuan dan Perilaku Penjamah Makanan

Pelatihan adalah sebuah proses belajar, oleh karena itu pengaruh pelatihan dilihat pada dimensi kognitif, afektif, dan perilaku. Pengaruh terhadap dimensi kognitif dapat menimbulkan wawasan baru tentang sisi negative yang selama ini dilakukan, mengurangi sikap ragu-ragu dalam melakukan sesuatu karena sudah ada pedoman yang jelas dan mencoba bersikap tenang mencari penyelesaian. Pengaruh terhadap dimensi efektif meliputi menghilangkan rasa jengkel, cemas, dan pesimis dan menimbulkan perasaan tenang tanpa beban. Pengaruh terhadap dimensi perilaku meliputi perubahan perilaku dari tidak baik menjadi baik, merubah perilaku emosional baik kata-kata maupun perilaku.

Hal utama pelatihan sebagai proses perubahan perilaku adalah pelatihan yang berkelanjutan. Dalam proses perubahan perilaku diharuskan supaya seseorang berubah bukan hanya karena ada bertambahnya pengetahuan saja, namun harapannya ada pula perubahan pada keterampilan sekaligus kemantaban yang mengarah pada langkah atau pekerjaan yang lebih terstruktur, produktif, dan bermanfaat [9].

Penelitian yang dilakukan Herningtyas menggunakan tes kognitif yang diberikan sebelum dan sesudah pelatihan, dengan menggunakan media power point dan poster terbukti dapat meningkatkan pengetahuan peserta pelatihan. Respon peserta pelatihan terhadap pelatihan hygiene sanitasi juga sangat baik [7]. Berdasarkan penelitian sebelumnya, memberikan tes pengetahuan yang diberikan sebelum dan setelah pelatihan, hasilnya adalah penilaian tes pengetahuan post test lebih tinggi dari pre test dengan selisih (gain) 36 dan hasil uji-t menunjukkan ada peningkatan nyata pada hasil tes pengetahuan peserta sebelum dan setelah mendapat pelatihan [8]. Tes pengetahuan yang diberikan sebelum dan sesudah pelatihan terbukti efektif dalam meningkatkan pengetahuan, ini dilakukan untuk mengetahui seberapa besar peningkatan yang didapat dari tes pengetahuan yang diberikan sebelum dan sesudah pelatihan.

Upaya lainnya dalam meningkatkan pengetahuan dan perilaku penjamah makanan juga dilakukan oleh Herningtyas dengan memberikan poster hygiene yang menarik berisi bagaimana cara mencuci tangan yang baik dan benar, personal hygiene, dan perilaku. Adapun poster sanitasi mencakup bagaimana cara memilah sampah dan mengelola sampah. Pemberian poster diberikan kepada peserta pada kegiatan penutup. Tujuan

diberikannya poster adalah agar peserta menempelkannya di area pengolahan makanan, harapannya agar peserta selalu mengingat materi pelatihan higiene yang telah diberikan dan dapat menerapkannya secara berkelanjutan [7].

Poster yang menarik dan terdapat gambar-gambar dan pengertian-pengertian singkat dan jelas dapat lebih mudah dipahami oleh peserta pelatihan. Tujuan membuat poster adalah untuk memudahkan peserta pelatihan dalam mengingat materi yang telah diberikan dan disajikan dengan gambar-gambar yang menarik dan jelas. Poster merupakan gabungan antara gambar dan tulisan ringkas dalam satu bidang yang mempunyai nilai-nilai estetis sendiri yang dapat menarik perhatian orang yang melihat. [35].

Adanya forum diskusi seperti pada penelitian yang dilakukan Rohmah, Cholifah, & Rezanita juga perlu dalam pelaksanaan pelatihan higiene penjamah makanan. Forum diskusi seperti ini diperlukan untuk kemudian bersama-sama menemukan solusi-solusi apa saja yang dapat digunakan untuk mengatasi hambatan dan kesulitan tersebut, sehingga hygiene dan sanitasi makanan akan dapat terimplementasikan dengan baik kepada para peserta pelatihan. Forum diskusi diperlukan dalam melakukan pelatihan agar peserta pelatihan lebih aktif dan memotivasi kesadaran diri dalam berperilaku higiene [31].

SIMPULAN

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

1. Pelatihan higiene sanitasi adalah kegiatan yang bertujuan untuk membantu penjamah makanan meningkatkan pengetahuan dan perilaku yang berguna bagi kesempatan di masa depan baik bagi individu itu sendiri maupun bagi karir profesional penjamah makanan usaha catering. Adanya perangkat pelatihan sangat membantu mensosialisasikan pentingnya sebuah pengetahuan higiene dan sanitasi. Komponen dari alat yang digunakan dalam perangkat pelatihan diantaranya ialah silabus, power point, handout, poster, tes kognitif.
2. Pengetahuan penjamah makanan perlu mendapatkan dukungan pendampingan lebih lanjut dalam melakukan kebiasaan baik terkait dengan perilaku higiene sehingga peranan pengetahuan yang baik berimplikasi terhadap perilaku penjamah makanan dalam penerapan perilaku higiene.
3. Pelatihan higiene sanitasi dapat meningkatkan pengetahuan dan perilaku penjamah makanan. Pada proses perubahan perilaku diharuskan

supaya seseorang berubah bukan hanya karena ada bertambahnya pengetahuan saja, namun harapannya ada pula perubahan pada keterampilan sekaligus kemandirian yang mengarah pada langkah atau pekerjaan yang lebih terstruktur, produktif, dan bermanfaat

SARAN

1. Penelitian selanjutnya dapat dikembangkan dengan melakukan pelatihan higiene sanitasi kepada penjamah makanan usaha catering secara berkala dan berkelanjutan sampai batas waktu yang diperlukan, agar pengetahuan yang diterima dapat dipertahankan dan diterapkan dalam kehidupan sehari-hari sehingga dapat menjadi kebiasaan yang baik.
2. Penelitian ini dapat dikembangkan lebih lanjut dengan Pengawasan dan pendampingan diperlukan dalam pelatihan higiene agar penjamah makanan dapat termotivasi dan sadar akan pentingnya penerapan perilaku higiene dalam kehidupan sehari-hari.
3. Pengembangan selanjutnya yang berkaitan dengan penelitian ini yakni perlu diadakannya forum diskusi dalam pelatihan, ini dilakukan untuk menemukan solusi-solusi apa saja yang dapat digunakan untuk mengatasi hambatan dan kesulitan penjamah makanan dalam berperilaku higiene, sehingga perilaku higiene sanitasi dapat terimplementasikan dengan baik kepada para peserta pelatihan.
4. Hasil kajian ini dapat diimplementasikan dan dilanjutkan lebih dalam oleh peneliti selanjutnya terkait materi pelatihan higiene sanitasi dalam meningkatkan pengetahuan dan perilaku penjamah makanan catering, sehingga ada bukti empiris menggunakan hasil studi literatur ini.

REFERENSI

- [1] Darmapala, Lalu. 2019. *Higiene Sanitasi Makanan Pada Pedagang Kaki lima di Dusun Darmaji Desa Darmaji Kecamatan Kopang Kabupaten Lombok Tengah Tahun 2019*. Kupang: Poltekkes Kemenkes.
- [2] Djaja, M. 2013. *Kontaminasi E.coli Pada Makanan dari Tiga Jenis Tempat Pengolahan Makanan (TPM) di Jakarta Selatan*. Jurnal Kesehatan, 12 (5).
- [3] Departemen Kesehatan. 2011. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011, Tentang Higiene Sanitasi Tata Boga*. Jakarta

- [4] Badan POM R.I. 2019. *Laporan Tahunan 2019 Badan Pengawasan Obat dan Makanan*. Jakarta: Badan Pengawasan obat dan Makanan RI. Diakses dari https://www.pom.go.id/new/admin/dat/20200817/laporan_Tahunan_2019_Pusat_Data_dan_Informasi_obat_dan_Makanan.pdf
- [5] Donsu, Jenita DT. 2017. *Psikologi Keperawatan*. Yogyakarta : Pustaka Baru Press.
- [6] Wagustina, S. 2013. *Pengaruh Pelatihan Hygiene dan Sanitasi Terhadap Pengetahuan dan Perilaku Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Meuraxa Banda Aceh* . Jurnal Ilmiah STIKes U'Budiyah Vol.2, No.1, 56-66.
- [7] Herningtyas, Rizqa Anantasya. 2017. *Pelatihan Higiene Sanitasi untuk Meningkatkan Pengetahuan Penjamah Makanan Warung Kopi di Kawasan Kampus UNESA Lidah Wetan Surabaya*.
- [8] Arrizka, N. 2017. *Perangkat Pelatihan Untuk Meningkatkan Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Pengolahan Petis Udang di Desa Gumeng Kecamatan Pengembangan Bungah*. E-journal Boga, Volume 5, No. 1, Edisi Yudisium Periode Februari 2017, 11-19.
- [9] Miranti, E. A., & Adi , A. C. 2016. *Hubungan Pengetahuan Sikap dan Hygiene Perorangan (Personal Hygiene) Penjamah Makanan pada Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri*. Media Gizi Indonesia, Vol. 11, No. 2 Juli-Desember 2016, 120-126.
- [10] Trigunarso, S. I., 2020. *Hygiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan dengan Angka Kuman pada Makanan Jajanan di Lingkungan Sekolah*. Jurnal Kesehatan, Volume 11, Nomor 1. E-Journal. Bandar Lampung : Politeknik Kesehatan Tanjung Karang.
- [11] Widodo. 2015. *Manajemen Pengembangan Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- [12] Kasmir. 2016. *Manajemen Sumber Daya Manusia (teori dan praktik), Edisi 1*. Jakarta: Rajagrafindo Persada.
- [13] Suparyadi. 2015. *Manajemen Sumber Daya Manusia, Edisi 1*. Yogyakarta: Andi offset.
- [14] Santoso, Budi dan Safran, Yusi. 2010. *Skema dan Mekanisme Pelatihan: Panduan Penyelenggaraan Pelatihan*. Terangi: Jakarta
- [15] Noviantoro, D. 2009. *Analisis Pengaruh Pelatihan serta Pengembangan terhadap Kinerja Pegawai pada PT Perusahaan Perkebunan London Sumatra Indonesia TbkMedan*. Tesis. melalui <http://repository.usu.ac.id/>
- [16] Nurgiyantoro, B. 2010. *Penilaian Pembelajaran Sastra Berbasis Kompetensi*. Yogyakarta: BPFE.
- [17] Arisworo, D. 2010. *Ilmu Pengetahuan Alam Terpadu*. Bandung: Grafindo Media Pratama
- [18] Nieveen, Nienke & Tjeerd Plomp. 2013. *References and Sources on Educational Design Research*, Enschede.
- [19] Anggraini, S. N., Handajani, S., Nurlaela, I., & Pangesti, I. T. 2020. *Keefektifan Perangkat Pelatihan untuk Meningkatkan Pengetahuan dan Sikap Higiene Sanitasi Penjamah Makanan*. JTB Vol. 9 No. 2, 838-848.
- [20] Hasibuan, S.P Malayu. 2016. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Yogyakarta: BPFE
- [21] Yamin, Martinis. 2012. *Desain Baru Pembelajaran Konstruktivistik*. Jakarta: Ciputat Mega Mall
- [22] Suyono & Budiman. 2012. *Ilmu Kesehatan Masyarakat Dalam Konteks Lingkungan*. Jakarta: Buku Kedokteran ECG.
- [23] Marsanti, A. S., & Widiarini, R. 2018. *Prinsip Higiene Sanitasi Makanan*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- [24] Rejeki, S. 2015. *Sanitasi, Higiene dan Keselamatan Kerja (K3)*. Bandung: Rekayasa Sains.
- [25] Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan. 2012.
- [26] Surajiyo. 2010. *Filsafat Ilmu dan Perkembangannya di Indonesia*. Jakarta: Bumi Aksara.
- [27] Nursalam. 2012. *Konsep Penerapan Metodologi Penelitian Ilmu Keperawatan Pedoman Skripsi, Tesis dan Instrumen Penelitian Keperawatan*. Jilid I, Jakarta: Salemba Medika
- [28] A. Wawan dan Dewi. 2010. *Teori dan Pengukuran Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Manusia*. Yogyakarta: Nuha Medika

- [29] Mubarak. W. I. 2011. *Promosi Kesehatan*. Yogyakarta : Graha ilmu.
- [30] Fatmawati, S., Rosidi, A., & Handarsari, E. 2013. *Perilaku Higiene Pengolahan Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Mengolah Makanan dalam Penyelenggaraan Makanan di Pusat Pendidikan dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah*. Jurnal Pangan dan Gizi Vol. 04 No. 08, 45-52.
- [31] Rohmah, J., Cholifah, S., & Rezanah, V. 2019. *Pelatihan Higiene dan Sanitasi Makanan pada Pedagang Makanan di Kantin Sekolah Dasar*. JPM (Jurnal Pemberdayaan Masyarakat) Vol. 4 No. 1, 348-354
- [32] Notoatmodjo Soekidjo. 2010. *Ilmu Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- [33] Walgito, Bimo. 2010. *Pengantar Psikologi Umum*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- [34] Nurlatifah, R. S. 2017. *Faktor-faktor yang Berkontribusi Terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makanan di Rutan Kelas I Surabaya*. E-journal Boga, Volume 5, No. 1, Edisi Yudisium Periode Februari 2017, 57-66.
- [35] Rahmaniati, Rita. 2015. *Penggunaan Media Poster Untuk Meningkatkan Hasil Belajar IPA Peserta didik KeIas VB SDN 6 Langkai Palangka Raya*. Pedagogik Jurnal Pendidikan Vol. 10 No. 2.