

KEEFEKTIFAN PENGGUNAAN PERANGKAT PELATIHAN SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN PENGETAHUAN *HYGIENE* SANITASI PENJAMAH MAKANAN DI PABRIK TAHU RANDEGAN KOTA MOJOKERTO

¹Pamela Martha Indiranatha, ²Lucia Tri Pangesthi, ³Sri Handajani, ⁴Niken Purwidiani

^{1,2,4}Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Surabaya

³Manajemen Seni Kuliner, Universitas Negeri Surabaya

ABSTRAK

Artikel Info

Submitted: 24 Desember 2021

Recived in revised: 5 Januari 2022

Accepted: 12 Januari 2022

Keyword:

Pabrik Tahu, Perangkat Pelatihan, *Hygiene* Sanitasi

Corresponding author:

pamela.170503928@mhs.unesa.ac.id

luciapangesthi@unesa.ac.id

Banyak industri tahu rumah tangga, khususnya di Kota Mojokerto yang mengabaikan praktik *hygiene* dan sanitasi, disamping kesadaran masyarakat terhadap kebersihan dan *hygiene* sanitasi juga masih rendah. Bentuk upaya guna meningkatkan pengetahuan *hygiene* sanitasi pada penjamah makanan adalah dengan melakukan pelatihan menggunakan media (perangkat pelatihan). Tujuan penelitian ini untuk mengetahui: 1) Kelayakan perangkat pelatihan (*power point* dan buku saku), 2) Peningkatan pengetahuan *hygiene* sanitasi penjamah makanan di Pabrik Tahu Randegan Kota Mojokerto, 3) Respon peserta pada kegiatan pelatihan. Eskperimen semu diterapkan pada penelitian ini yakni perlakuan satu kelompok sebelum dan sesudah tes, dengan menerapkan subyek 15 penjamah makanan pabrik tahu randegan mojokerto. Instrumen penelitian, menerapkan lembar penilaian perangkat pelatihan, angket, tes kognitif, dan dokumentasi serta menggunakan analisa data deskriptif dan uji t. Hasil penelitian adalah sebagai berikut: 1) Perangkat pelatihan (*power point* dan buku saku) secara keseluruhan sangat baik (skor di atas 3,5) sehingga layak digunakan; 2) Pelatihan terbukti efektif dan dapat meningkatkan pengetahuan penjamah makanan (t-hitung sebesar 10,017 dan Sig. 0,000) yang menunjukkan pengetahuan yang meningkat dari penjamah makanan sebelum dan sesudah pelatihan; 3) Respon peserta sudah sangat baik yakni dengan nilai rata-rata 95,99% pada kegiatan tersebut. Peserta yang antusias akan giat belajar, dan hal ini didukung oleh hasil uji statistik yang menyatakan bahwa tingkat pengetahuan peserta pelatihan meningkat secara signifikan sesudah mengikuti pelatihan

PENDAHULUAN

Konsumen terus meningkatkan pemahaman tentang pangan di era globalisasi saat ini dengan memperhatikan nilai gizi dan keamanan pangan yang dikonsumsi. Kontaminasi mikroba, logam berat, dan bahan kimia yang dapat membahayakan kesehatan masyarakat merupakan faktor pengganggu keamanan pangan. Oleh karena itu, diperlukan *hygiene* dan

sanitasi untuk dapat menjaga kualitas makanan dan bahan makanan. *Hygiene* adalah upaya menjaga kesehatan dengan menjaga kebersihan, seperti mencuci tangan dengan air bersih serta sabun, menjaga kebersihan piring, membuang makanan atau bahan makanan yang rusak, dan sebagainya. Sementara sanitasi didefinisikan sebagai pekerjaan yang ditujukan untuk mencegah penyakit dan berfokus pada kesehatan lingkungan manusia. Tujuan dari sanitasi adalah

untuk menjaga lingkungan tetap bersih. Misalnya penyediaan air bersih guna cuci tangan dan tempat sampah sebagai pembuangan [1].

Karena sanitasi dan *hygiene* adalah dua hal yang saling terkait, Misalnya *hygiene* yang baik karena ada keinginan untuk cuci tangan, tetapi tidak didukung sanitasi yang memadai, maka kegiatan cuci tangan tidak sempurna karena tidak ada air bersih. Untuk menjaga kualitas makanan, diperlukan kondisi sanitasi yang baik. *Hygiene* dan sanitasi makanan merupakan salah satu cara yang digunakan untuk mencegah tumbuh dan berkembangnya mikroorganisme dan patogen pembusuk pada makanan, minuman, dan peralatan. Patogen dan mikroorganisme ini dapat merusak makanan dan membahayakan orang yang memakannya. Semua parameter kualitas pangan yang ada memiliki keamanan pangan sebagai persyaratan utama dan *hygiene* serta sanitasi penting untuk memastikan bahwa produk pangan yang dihasilkan aman.

Konsumen kini sadar jika kualitas pangan, utamanya keamanan pangan, tidak dapat dijamin hanya berdasarkan hasil uji produk akhir laboratorium. Mereka percaya keamanan produk dari bahan mentah dapat menghasilkan produk akhir yang baik jika ditangani, diproses, dan didistribusikan dengan baik. Industri pengolahan pangan, khususnya Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP), memerlukan pembinaan agar pangan yang dihasilkan memenuhi standar mutu dan keamanan.

Dua faktor utama yang mempengaruhi kualitas sanitasi dan *hygiene*, ialah faktor penjamah makanan dan faktor lingkungan pengolahan makanan [2]. Industri tahu merupakan salah satu industri makanan skala rumah tangga kecil, dan terdapat fakta yang menunjukkan bahwa banyak pabrik tahu rumah tangga yang gagal memenuhi standar sanitasi dan *hygiene* pemerintah. Kesadaran masyarakat akan kebersihan dan higienitas pengolahan makanan dalam skala kecil masih sangat rendah [3]. Selain itu, banyak pemain di industri mengabaikan pentingnya kebersihan dan keamanan pangan [4].

Dini dkk melakukan penelitian pada tahun 2020 pada dua industri rumah tangga pengolahan tahu di Desa Barabaraya, Makassar, dan menemukan bahwa kedua industri tahu tersebut tidak memenuhi standar sanitasi dan *hygiene*, kedua industri tersebut memiliki dinding kotor serta sulit dibersihkan. Lalu ada lantai yang licin, sulit dibersihkan, kurangnya ventilasi, dan atap yang kotor. Penjamah makanan yang bekerja pun tidak menggunakan alat pelindung diri (sarung tangan atau sepatu), pengaman, dan mereka tidak menjaga kebersihan pribadi [5].

Studi yang dilakukan Kaku pada tahun 2012 terhadap delapan pabrik pengolahan tahu di Gorontalo pun sampai pada kesimpulan yang sama. 87,5 persen pabrik pengolahan tahu di Gorontalo tidak memenuhi persyaratan dari segi lokasi, konstruksi, dan fasilitas. Serta dari kedelapan pabrik tersebut belum ada yang memenuhi syarat dalam hal pembuangan limbah [6].

Kurangnya pengetahuan dari tiga komponen utama industri pangan yaitu produsen, pedagang, dan konsumen menjadi sumber utama masalah keamanan pangan. Pengetahuan mempengaruhi berbagai perilaku, seperti kognisi, emosi, dan psikomotor. Banyak aspek yang memberi pengaruh pada tingkat pengetahuan, yakni pendidikan, informasi, lingkungan, pengalaman, dan usia. Penjamah makanan dengan tingkat pengetahuan yang tidak memadai dapat terlibat dalam praktik yang bertentangan dengan *hygiene* dan sanitasi, sehingga dapat membahayakan keamanan pangan [7].

Oleh karena itulah, peneliti menyadari pentingnya dilakukan pelatihan mengenai *hygiene* dan sanitasi untuk meningkatkan pengetahuan para penjamah makanan tentang bahan pangan, sanitasi dan *hygiene* (perilaku, kesehatan dan kebersihan individu), cara pengolahan dan keamanan pangan yang baik agar dapat diterapkan di dalam kegiatan produksi sehari-hari. Pelatihan yang relevan dapat mendorong kesadaran sikap dan perilaku penjamah makanan dalam memastikan keamanan dan mutu pangan.

Pelatihan adalah proses penjamah makanan dapat memperoleh kemampuan untuk melakukan pekerjaan. Pelatihan akan membekali penjamah makanan dengan pengetahuan serta keterampilan yang spesifik dan aplikatif yang dapat diterapkan di tempat kerja nantinya. Dalam memberikan pelatihan, fasilitator harus mampu tidak hanya berbagi pengetahuan, tetapi juga mengajar, mengevaluasi proses belajar-mengajar, serta meningkatkan aspek proses pembelajaran yang perlu ditingkatkan [8].

Tujuan penelitian ialah: 1) mengetahui kelayakan perangkat pelatihan (*power point* dan buku saku), 2) mengetahui peningkatan pengetahuan *hygiene* dan sanitasi penjamah makanan di Pabrik Tahu Randegan Mojokerto sebelum dan sesudah pelatihan, dan 3) mengetahui respon para penjamah makanan sebagai peserta pelatihan terhadap kegiatan pelatihan *hygiene* dan sanitasi.

METODE

Penelitian ini berbentuk *quasi-experimental*, yaitu desain eksperimen dimana peneliti mampu mengontrol sebanyak mungkin variabel dari situasi saat ini. Sebuah set desain *pre-test-post-test* digunakan dalam penelitian ini. *Pre-test* dilakukan pada sampel sebelum mendapat pelatihan, dan *post-test* dilakukan setelah sampel mendapat pelatihan.

Penelitian ini menggunakan metode analisis statistik kuantitatif deskriptif untuk menguji hipotesis. Hipotesis dalam penelitian ini adalah:

H₀: tidak terdapat perbedaan signifikan pada tingkat pengetahuan *hygiene* sanitasi pekerja di pabrik tahu Randegan Kota Mojokerto sesudah mendapatkan perangkat pelatihan.

H_a: terdapat perbedaan signifikan pada tingkat pengetahuan *hygiene* sanitasi pekerja di pabrik tahu Randegan Kota Mojokerto sesudah mendapatkan perangkat pelatihan.

Penelitian ini menggunakan populasi para penjamah makanan di pabrik tahu Randegan kota Mojokerto yang berjumlah 48 orang, dengan teknik *random sampling* dan didapatkan sampel penelitian 15 (lima belas) orang penjamah makanan pabrik tahu Randegan Kota Mojokerto. Jenis data penelitian yakni data primer, yang diperoleh dari hasil *pre-test* dan *post-test* 15 (lima belas) sampel penjamah makanan di pabrik tahu Randegan kota Mojokerto.

Pre-test diberikan pada saat penjamah makanan di pabrik tahu Randegan kota Mojokerto belum mendapatkan pembelajaran menggunakan perangkat pelatihan, untuk mengetahui tingkat pengetahuan awal dari peserta pelatihan. Soal *pre-test* mengacu pada tujuan pelatihan yang ingin dicapai. Setelah proses kegiatan pelatihan selesai, dilakukan *post-test*. Tujuannya yakni melihat apakah proses pembelajaran dengan menggunakan perangkat pelatihan berhasil, serta untuk melihat seberapa baik peserta pelatihan menyerap materi [9].

Berikut ini adalah analisis pada penelitian ini:

1. Analisis Data Validasi Perangkat Pelatihan
 - Setiap standar dalam lembaran validasi menjadi sasaran analisis. Hasil skor rata-rata adalah sebagai berikut:
 - a. $1,0 \leq SV \leq 1,5$ menunjukkan tidak dapat digunakan.
 - b. $1,6 \leq SV \leq 2,5$ menunjukkan tidak baik untuk digunakan, tetapi dapat diubah
 - c. $2,6 \leq SV \leq 3,5$ menunjukkan baik untuk digunakan dengan sedikit penyesuaian.
 - d. $3,6 \leq SV \leq 4,0$ menunjukkan sangat baik dan dapat langsung digunakan.

Keterangan :

SV adalah Skor Validasi.

2. Analisis Peningkatan Pengetahuan

Pencapaian peningkatan pengetahuan peserta pelatihan menggunakan kriteria sebagai berikut:

Tabel 1. Kriteria Interpretasi Skor Pengetahuan

Presentase	Kategori
0 - 20	Tidak Baik
21 - 40	Kurang Baik
41 - 60	Cukup
61 - 80	Baik
81 - 100	Sangat Baik

Untuk melihat pengaruh sebelum dan sesudah pelatihan, data dianalisis menggunakan uji statistik *Paired Sample t-test* yang diolah dengan software pengolah data SPSS.

3. Analisis Hasil Respon Peserta Pelatihan

Respon peserta ditentukan dengan menggunakan kuesioner. Peserta pelatihan mengisi kuesioner dengan 12 pertanyaan dan skor respons mulai dari 1 hingga 5 (dalam skala 1 sampai 5). Jumlah jawaban akan dikalikan 100 persen dan dibagi dengan skor tertinggi ($15 \times 5 = 75$).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian dilakukan pada tanggal 7 November 2021 di Pabrik Tahu Randegan yang beralamat di Jalan Kepuh Anyar Kota Mojokerto. Pabrik tahu ini didirikan pada tahun 2012 dan telah beroperasi selama lebih dari 8 (delapan) tahun dengan jumlah total penjamah makanan yang bekerja di pabrik sebanyak 48 orang.

Berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia No. 75/M-IND/PER/7/2010 mengenai Pedoman Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) yakni untuk melindungi pangan olahan yang dihasilkan, penetapannya harus memperhatikan lokasi dan lingkungan yang terbebas dari pencemaran [10].

Menurut pengamatan lapangan, lingkungan produksi tahu jauh dari sungai, Keadaan ini ideal karena mencegah pencemaran biologi, fisik, dan kimia dari sungai. Jalan pabrik sudah cukup lebar, dan terbuat dari beton. Lokasi dan lingkungan industri untuk pabrik tahu ini sudah memenuhi persyaratan pemerintah.

Karakteristik Pekerja Pabrik Tahu Randegan Mojokerto

Tabel 2. Karakteristik Pekerja Pabrik Tahu Randegan Mojokerto

Kriteria	Karakteristik	Jumlah	%
Usia	<20	0	0%
	21 - 30	2	13,3%
	31 - 40	1	6,7%
	41 - 50	4	26,7%
	>50	8	53,3%
	Total	15	100%
Jenis Kelamin	Perempuan	9	60%
	Laki-laki	6	40%
	Total	15	100%
Pendidikan Terakhir	Tidak Sekolah	0	0%
	SD/MI	13	86,7%
	SMP/MTs	0	0%
	SMA/SMK/MA	0	0%
	Perguruan Tinggi	2	13,3%
	Total	15	100%
Mengikuti Pelatihan <i>Hygiene Sanitasi</i>	Tidak Pernah	15	100%
	Pernah	0	0%
	Total	15	100%

Sebagian besar peserta pelatihan berusia di atas 50 tahun (53,3%) dan tingkat pendidikan sebagian besar adalah tamat SD/MI (86,7%), serta seluruhnya (100%) belum pernah mengikuti pelatihan *hygiene* sanitasi sebelumnya. Dari pengamatan awal, tingkat pengetahuan *hygiene* sanitasi pada peserta pelatihan adalah rendah, Hal ini sejalan dengan teori Budiman dan Riyanto yang menyatakan bahwa pengetahuan dipengaruhi oleh pendidikan dan usia.

Dilihat dari usia peserta pelatihan yang sebagian besar di atas 50 tahun, maka pelatihan ini mempertimbangkan prinsip-prinsip utama dari Pendidikan Orang Dewasa (POD). Peran fasilitator di sini adalah menyediakan fasilitas yang dibutuhkan siswa untuk belajar, karena POD menekankan proses menginspirasi orang dewasa untuk menemukan dan menemukan pengetahuan yang mereka butuhkan dalam hidup. [11] Berikut adalah prinsip-prinsip utama dalam POD:

1. *Recency*, hukum ini menggambarkan bahwa pembelajar paling ingat apa yang mereka pelajari atau terima pada waktu terakhir, sehingga materi harus diringkas/diberi kata kunci dan *review* diberikan di akhir sesi. Hal ini sudah dilakukan oleh peneliti dengan membuat *power point* dan buku saku yang berisi kata kunci dari pengetahuan tentang *hygiene* sanitasi yang ingin disampaikan, serta peneliti selaku pemateri (fasilitator) juga mengulang hal-hal pokok yang telah disampaikan pada akhir sesi pelatihan.
2. *Appropriatenes*, Prinsip ini menunjukkan bahwa pembelajar membutuhkan materi yang sesuai dengan kebutuhannya,

termasuk materi baru yang harus dikaitkan dengan materi pembelajaran/pengalaman. Hal ini sudah dilakukan peneliti dalam membuat *power point* dan buku saku dengan memasukkan materi dan contoh-contoh yang terkait dengan keseharian peserta pelatihan di pabrik.

3. *Primacy* (menarik perhatian diawal). Bagi pembelajar, hal pertama yang mereka pelajari biasanya yang paling penting, dan kesan pertama atau rangkaian informasi yang diterima dari pemateri sangat penting. Hal ini dilakukan oleh peneliti dengan menampilkan ilustrasi dan video yang menarik mengenai *hygiene* sanitasi dalam awal penyajian *power point*.
4. *Two way Communication*, Prinsip ini menghendaki adanya proses pembelajaran timbal balik. Hal ini dilakukan oleh peneliti dengan membuka sesi tanya jawab di akhir sesi pelatihan agar para peserta pelatihan dapat bertanya dan memberi masukan.
5. *Exercise* (latihan), hal ini dilakukan peneliti dengan melakukan *pre-test* dan *post-test* guna menguji peningkatan pengetahuan peserta sebelum dan sesudah pelatihan [12].

Hasil Kelayakan Perangkat Pelatihan

Dalam penelitian ini, validasi perangkat pelatihan sudah dilakukan oleh Ir. Asrul Bahar, M.Pd selaku Dosen Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Surabaya. Validasi berupa *power point* dan buku saku dengan indikator sebagai berikut:

1. Relevansi materi dengan kompetensi dasar
2. Urutan penyajian materi (keterkaitan topik, sub topik dan penyajian sistematis)
3. Kebenaran tata bahasa yang digunakan, sesuai dengan kaidah Bahasa Indonesia yang benar dan baku
4. Kesederhanaan struktur kalimat
5. Sifat bahasa komunikatif
6. Kejelasan pembagian materi
7. Kesesuaian jenis dan ukuran huruf
8. Ilustrasi yang digunakan sesuai dengan materi yang disajikan

Hasil validasi tercantum dalam tabel 3.

Tabel 3. Hasil Penilaian Kelayakan Perangkat Pelatihan

Perangkat Pelatihan	Skor Validasi	Keterangan
<i>Power Point</i>	3,7	Sangat Baik
Buku Saku	3,6	Sangat Baik

Tabel 3 menggambarkan skor evaluasi keseluruhan validator untuk kelayakan perangkat

pelatihan lebih besar dari 3,50, yang termasuk dalam kategori "sangat baik".

1. *Power Point*

Evaluasi kelayakan media *power point* sangat baik. Hal ini sejalan dengan asumsi Sanjaya, bahwa media bukan hanya sekedar alat perantara seperti *slide* atau bahan cetak, namun juga mengikutsertakan orang atau manusia sebagai sumber belajar atau dalam bentuk diskusi dan kegiatan lain untuk menambah pengetahuan [13].

2. Buku saku

Penilaian kelayakan buku saku yang dikembangkan sangat baik dan sesuai dengan tema pelatihan, meliputi *hygiene*, kesehatan, perilaku, sanitasi alat dan bahan, sanitasi pengolahan bahan, penyimpanan, sanitasi penyediaan air, dan pengelolaan persampahan.

Hasil Pengetahuan Peserta Pelatihan

Perbandingan hasil *pre-test* dan *post-test* dapat dilihat peningkatan pengetahuannya sebagaimana pada tabel berikut

Tabel 4. Hasil Penilaian *Pre-test* dan *Post-test*

No Responden	Nilai <i>Pre-test</i>	Nilai <i>Post-test</i>
1	25	75
2	80	100
3	55	95
4	60	80
5	65	90
6	60	95
7	85	100
8	55	85
9	85	100
10	60	90
11	40	85
12	75	90
13	50	90
14	70	95
15	65	95
Rata-rata	62	91

Tabel 5. Hasil Uji Descriptive *Pre test - Post test*

Descriptive Statistics					
	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
Pre Test	15	25	85	62,00	16,345
Post Test	15	75	100	91,00	7,368
Valid N (listwise)	15				

Rata-rata hasil *pre-test* adalah 62, dan rata-rata hasil *post-test* adalah 91, seperti yang ditunjukkan pada Tabel 5. Hasil tes kognitif peserta meningkat sesudah pelatihan, ditunjukkan selisih 29 poin pada kedua tes nya. Untuk lebih menguatkan lagi, maka dapat dilakukan uji statistik *paired sample t-test* dengan menggunakan SPSS.

Tetapi pertama-tama, uji normalitas harus dilakukan menentukan apakah data berdistribusi normal. Oleh karena sampel < 50, maka diterapkan uji *Saphiro Wilk*, dan hasilnya ditunjukkan pada Tabel 6.

Tabel 6. Hasil Tes Normalitas menggunakan *Saphiro Wilk*

	Tests of Normality					
	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Pre Test	,134	15	,200 [*]	,953	15	,576
Post Test	,179	15	,200 [*]	,920	15	,192

*. This is a lower bound of the true significance.
a. Lilliefors Significance Correction

Berdasarkan Tabel 6, nilai df kelompok *pre-test* (derajat kebebasan) adalah 15 dan nilai df kelompok *post-test* adalah 15, menunjukkan bahwa setiap kelompok memiliki sampel < 50. Oleh karena itu, uji *Saphiro Wilk* merupakan uji yang paling tepat untuk menentukan normalitas.

Kemudian dapat dilihat dari output *saphiro wilk* di Tabel 6, nilai Sig *pre-test*=0,576 dan *post-test*=0,192. Oleh karena nilai Sig. untuk kedua kelompok tersebut "di atas 0,05" maka sesuai dengan dasar pengambilan keputusan dalam uji normalitas *saphiro wilk*, dapat disimpulkan bahwa data berdistribusi normal.

Dengan demikian asumsi normalitas dalam pengujian *paired sample t-test* sudah terpenuhi dan pengujian dapat dilanjutkan, hasilnya ditunjukkan pada Tabel 7.

Tabel 7. Hasil *Paired Sample t-test*

		Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower	Upper			
Pair 1	Pre Test - Post Test	-29,000	11,212	2,895	-35,209	-22,791	-10,017	14	,000

Nilai t-hitung sebesar -10.017 dapat dilihat pada Tabel 7. Karena nilai rata-rata pengujian *pre-test* < rata-rata pengujian *post-test*, maka nilai t-nya negative dapat mengambil arti positif dalam kasus ini, sehingga t-hitung menjadi 10,017. Nilai t-tabel pada pengujian ini adalah 2,144 (berdasarkan derajat bebas ($df = n - 1$), $15 - 1 = 14$, dan $\alpha = 0,05$). Karena nilai t-hitung > t-tabel ($10,017 > 2,144$) dan Sig. (2-tailed) nilainya kurang dari α ($0,000 < 0,05$), maka H_0 ditolak dan H_a diterima, yang artinya terdapat perbedaan signifikan pada tingkat pengetahuan *hygiene* sanitasi para penjamah makanan di pabrik tahu Randegan Kota Mojokerto sesudah mendapatkan pelatihan.

Hasil perhitungan di atas menunjukkan bahwa terdapat peningkatan pengetahuan tentang *hygiene* sanitasi oleh responden (sampel penelitian) sebelum dan sesudah diberikan pelatihan. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa perangkat pelatihan penelitian ini (*power point* dan buku saku) terbukti efektif. Hasil ini sesuai dengan teori *training effect* yang menyatakan bahwa efektivitas pelatihan merupakan hasil akhir dari pelatihan yang meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kemampuan peserta menjadi lebih baik.

Hasil penelitian ini selaras oleh Rizqa dan Choirul (2017), dimana mereka menguji tingkat pengetahuan penjamah makanan di warung kopi sebelum dan sesudah mengikuti pelatihan *hygiene* sanitasi. Mereka menemukan bahwa terdapat peningkatan pengetahuan signifikan sebelum dan sesudah diberikan pelatihan [14].

Penjamah makanan akan terdorong untuk bertindak sesuai dengan pengetahuannya. Sikap *hygiene* sanitasi dan kebersihan lingkungan yang baik dapat didorong dengan memiliki pemahaman yang baik tentang *hygiene* dan sanitasi. Tingkat pengetahuan seseorang tentang sesuatu mempengaruhi sikapnya [15]. Hal ini dibuktikan oleh pengamatan singkat yang dilakukan peneliti setelah kegiatan pelatihan, para penjamah makanan secara langsung berusaha mempraktekkan pengetahuan *hygiene* sanitasi yang mereka dapatkan, seperti menggunakan penutup kepala, *apron*, dan sarung tangan.

Hasil Respon Peserta Pelatihan

Reaksi peserta terhadap pelatihan diukur dengan menggunakan angket respon. Hasil pengukuran disajikan dalam gambar 1.

Gambar 1. Hasil Respon Peserta Pelatihan



1. Perangkat Pelatihan 1 (*Power Point*)

Respon peserta pelatihan untuk perangkat pelatihan (media) *power point* adalah sebesar 93,86%. Respon ini sangat baik karena peserta pelatihan merasa *power point* yang ditampilkan mudah dipahami, mudah diterapkan. Peserta juga menyatakan tampilan fisik *power point* sangat menarik, dan tidak membuat bosan.

2. Perangkat Pelatihan 2 (Buku Saku)

Respon peserta pelatihan untuk perangkat pelatihan (media) buku saku adalah sebesar 94,2%. Respon ini sangat baik karena peserta pelatihan merasa buku saku mudah dipahami, mudah diterapkan dan bermanfaat. Peserta juga menyatakan tampilan fisik buku saku sangat menarik, ilustrasi yang digunakan menarik minat peserta untuk membaca, penggunaan huruf nyaman dilihat dan tidak terlalu kecil.

3. Pemateri

Respon peserta pelatihan untuk pemateri adalah 100%. Respon ini sangat baik karena peserta pelatihan mengemukakan penyampaian materi dilakukan komunikatif, pemateri memahami materi dan dapat menjawab pertanyaan peserta pelatihan secara tepat, mudah dipahami, mudah diterapkan, dan bermanfaat bagi peserta pelatihan.

4. Sarana dan Prasarana

Respon peserta pelatihan untuk sarana dan prasarana adalah 100%. Respon ini sangat baik karena peserta pelatihan merasa sarana dan prasarana yang disediakan oleh pemateri secara keseluruhan membuat peserta nyaman dan membantu peserta pelatihan memahami materi yang disajikan.

Respon peserta pelatihan rata-rata secara keseluruhan adalah sebesar 95,99%. Hasil ini sangat baik karena sesuai dengan teori analisis data menurut Budiman dan Riyanto, bahwa respon peserta pelatihan dapat dikatakan baik jika nilainya diatas 75%.

Para peserta pelatihan sangat gembira dan antusias karena ini merupakan kegiatan pelatihan sanitasi pertama di daerah tersebut. Hal ini sesuai dengan pandangan Budiningsih dalam teori *behavioral* bahwa faktor terpenting adalah penguatan atau motivasi, dan penambahan penguatan memperkuat respon. Akibatnya, motivasi yang baik memiliki dampak yang signifikan terhadap respon peserta pelatihan, serta hasil belajar [26]. Pembelajar yang antusias belajar akan giat belajar, dan hal ini didukung oleh hasil uji statistik yang menyatakan bahwa tingkat pengetahuan peserta pelatihan meningkat secara signifikan sesudah mengikuti pelatihan.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan dapat disimpulkan:

1. Perangkat pelatihan layak diterapkan di lapangan dan terbukti efektif, dibuktikan dengan semua penilaian perangkat pelatihan dari validator memperoleh skor >3,50 berkategori sangat baik.
2. Pelatihan menerapkan media *power point* dan buku saku terbukti mampu meningkatkan pengetahuan peserta pelatihan, dibuktikan dengan hasil t-hitung > t-tabel (10,017 > 2,144) dan nilai Sig. < α (0,000 < 0,05).
3. Respon peserta terhadap pelatihan *hygiene* sanitasi sangat baik. Hal ini dibuktikan dengan respon peserta pelatihan rata-rata secara keseluruhan adalah 95,99% dan termasuk kategori sangat baik.

SARAN

Berdasarkan hasil penelitian, pembahasan, dan kesimpulan di atas maka dapat diajukan saran sebagai berikut:

1. Penelitian selanjutnya sebaiknya dalam melaksanakan kegiatan pelatihan dipantau oleh Dinas Kesehatan agar pengetahuan mengenai *hygiene* sanitasi yang diterima dapat diterapkan secara langsung dalam kegiatan operasional penjamah makanan sehari-hari.
2. Penelitian selanjutnya sebaiknya memakai bahasa yang lebih sederhana dan tidak menerapkan istilah yang sulit dipahami peserta pelatihan.
3. Penelitian selanjutnya sebaiknya menambah faktor pengukuran selain pengetahuan, seperti pengukuran sikap dan/atau perilaku penjamah makanan.

REFERENSI

- [1] Departemen Kesehatan RI. 2004. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1197/Menkes/SK/X/2004 tentang Standar Pelayanan Farmasi di Rumah Sakit. Jakarta.
- [2] Rahmadhani D, Sumarmi S. 2017. *Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten (The Description Of Food Sanitation And Higiene At Pt Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten)*. Open Access Under Cc By – Sa Licens. 2017: 291–9
- [3] Hatta W, Sudarwanto M, Sudirman I, and Malaka R. 2014. *Praktek sanitasi higiene pada usaha pengolahan dangke susu sapi di Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan*. Jurnal Veteriner. Vol 15 No 1: page 147–155.
- [4] Irwan J, Virginia A, Gerti D, Fidelia J, Reynaldo K, Adi YW, Mh J, and Km T. 2019. *Penerapan hazard analysis critical control point (HACCP) pada produksi brownies UMKM 3 Sekawan Cake and Bakery*. Jurnal Bakti Saintek. Vol 3 No 1: page 23–30. doi:10.14421/jbs.1306.
- [5] Dini Dwi Pratiwi Chaerul, Muhammad Kidri Alwi, Ikhrum Hardi S. 2021. *Penerapan Higiene Dan Sanitasi Rumah Tangga Pengolahan Tahu Di Kelurahan Bara-Baraya Kota Makassar*. Window of Public Health Journal, Vol. 1 No. 5 (Februari, 2021) : 553-563
- [6] Endang Pratiwi Kaku. 2012. *Gambaran Hygiene Sanitasi Industri Pabrik Tahu di Kota Gorontalo Tahun 2012*. Skripsi Universitas Negeri Gorontalo
- [7] Budiman & Riyanto A. 2013. *Kapita Selekta Kuisisioner Pengetahuan Dan Sikap*. Jakarta: Salemba Medika.
- [8] Kartika Wulan Sari. 2020. *Pentingnya Personal Hygiene dalam Mewujudkan Keamanan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Studi Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- [9] Dewi, L. R., & Kartowagiran, B. (2018). *An evaluation of internship program by using Kirkpatrick evaluation model*. Research and Evaluation in Education, 4(2), 155–163

- [10] Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) (Kementerian Perindustrian RI, 2010).
- [11] H.R.Soedijanto Padmowihardjo. *Pengertian dan Konsep Pendidikan Orang Dewasa*. Modul 1. <http://repository.ut.ac.id/4383/1/LUH-T4108-M1.pdf> diakses 27 Desember 2021.
- [12] Sunhaji. 2013. *Konsep Pendidikan Orang Dewasa*. Jurnal Kependidikan, Vol. 1 No. 1 Nopember 2013.
- [13] Sanjaya, Wina. 2012. *Perencanaan dan Desain Sistem Pembelajaran*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- [14] Rizqa Anantasya Herningtyas & Choirul Anna Nur Afifah. 2017. *Pelatihan Higiene Sanitasi untuk Meningkatkan Pengetahuan Penjamah Makanan Warung Kopi di Kawasan Unesa Lidah Wetan Surabaya*. E-Journal Boga, Volume 5, No. 3, Edisi Yudisium Periode September 2017.
- [15] Firsta Yolanda Maru. 2018. *Gambaran Pengetahuan Sikap dan Tindakan Penjamah Makanan dalam Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi RS Jiwa Prof. HB. Saanin Padang Tahun 2018*. Tugas Akhir Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
- [16] Budiningsih, Asri. 2012. *Belajar dan Pembelajaran*. Cet Ke-2. Jakarta: Rineka Cipta.

