

Pendidikan dan Pelatihan Tentang Higiene Sanitasi Makanan Pada Penjamah Makanan di UPT RPSLUT Budhi Dharma Yogyakarta

Bening Hayati ^{a,1*}, Wuri Mirawati ^{b,2}

^a Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, Jl. Tata Bumi No. 3, Banyuraden, Gamping, Sleman, DIY

^b UPT RPSLUT Budhi Dharma, Jl. Ponggalan, Giwangan, Umbulharjo, DIY

¹ beninghayati08@gmail.com

*korespondensi penulis

Informasi artikel	ABSTRAK
Sejarah artikel: Diterima : 2 Februari 2022 Revisi : 29 Maret 2022 Dipublikasikan : 30 Maret 2022	Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia untuk mendukung kesehatan. Peningkatan mutu makanan tidak terlepas dari peran penjamah makanan yang terlibat langsung dalam proses pengolahan makanan yang dikonsumsi oleh konsumen. Upaya higiene makanan pada dasarnya melibatkan orang yang menangani makanan, tempat penyelenggaraan makanan, peralatan pengolahan makanan, penyimpanan makanan dan penyajian makanan. Tujuan kegiatan ini adalah untuk memberikan pelatihan dan pendidikan (diklat) mengenai higiene sanitasi makanan, peralatan makanan, etika batuk dan bersin serta cara penggunaan APD yang benar. Sasaran dalam kegiatan ini adalah penjamah makanan di UPT RPSLUT Budhi Dharma. Metode yang digunakan adalah pendidikan dan pelatihan serta pretest dan posttest. Hasil yang didapatkan bahwa setelah diklat dilakukan, pengetahuan para penjamah makanan meningkat dan menerapkan materi dari pendidikan dan pelatihan yang telah diberikan. Dengan demikian pemberian pendidikan dan pelatihan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mengenai higiene sanitasi makanan.

Kata kunci:

Pendidikan, Pelatihan,
Higiene. Sanitasi, Makanan

Keyword:

Education, Training, Hygiene,
Sanitation, Food

ABSTRACT

Food is a basic human need to support health. Improving food quality is inseparable from the role of food handlers who are directly involved in the process of processing food consumed by consumers. Food hygiene efforts basically involve people handling food, food venues, food processing equipment, food storage and food serving. The purpose of this activity is to provide training and education (training) on food sanitation hygiene, food utensils, cough and sneeze etiquette and how to use PPE correctly. The target in this activity is food handlers at UPT RPSLUT Budhi Dharma. The methods used are education and training as well as pretest and posttest. The result was that after the training was carried out, the knowledge of food handlers increased and applied the material from the education and training that had been given. Thus, the provision of education and training can improve knowledge and skills regarding food sanitation hygiene

This is an open access article under the CC-BY-SA license.



Pendahuluan

Status Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia untuk mendukung kesehatan. Makanan yang dibutuhkan tentunya harus bernilai gizi baik. Selain nilai gizi, hal lain juga

akan diperhatikan, seperti cara pengolahan, kebersihan penjamah makanan dan bagaimana makanan tersebut disajikan. Peningkatan mutu makanan tidak terlepas dari peran penjamah makanan yang terlibat langsung dalam proses pengolahan makanan yang dikonsumsi oleh konsumen. Penjamah makanan yang kurang sehat atau membawa kuman penyakit (carier) menjadi ancaman bagi kesehatan masyarakat(1).

Upaya higiene makanan pada dasarnya melibatkan orang yang menangani makanan, tempat penyelenggaraan makanan, peralatan pengolahan makanan, penyimpanan makanan dan penyajian makanan. Penyelenggaraan makanan yang higiene dan sehat menjadi prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi, makanan yang tidak dikelola dengan baik dan benar oleh penjamah makanan dapat menimbulkan dampak negatif seperti penyakit dan keracunan akibat bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan atau hewan, serta dapat pula menimbulkan alergi. Faktor kebersihan penjamah atau pengelola makanan yang biasa disebut higiene personal merupakan prosedur menjaga kebersihan dan pengelolaan makanan yang aman dan sehat. Prosedur menjaga kebersihan merupakan bersih atau mencegah kontaminasi pada makanan yang ditangani. Prosedur yang penting bagi pekerja pengolahan makanan adalah mencuci tangan, kebersihan dan kesehatan diri. Di Amerika Serikat 25% dari semua penyebaran penyakit melalui makanan, disebabkan pengolahan makanan yang terinfeksi dan higiene personal yang buruk(2).

Hasil pengamatan di Dapur UPT RPSLUT Budhi Dharma Yogyakarta pada bulan September 2023 menunjukkan hasil bahwasannya ada beberapa tenaga penjamah makanan yang terkadang tidak memakai penutup kepala ketika berada di dapur, hal ini menunjukkan higiene perilaku kurang baik sehingga beresiko menjadikan makanan tidak aman. Berdasarkan uraian diatas perlu dilakukan pendidikan dan pelatihan mengenai higiene sanitasi makanan di UPT RPSLUT Budhi Dharma Yogyakarta dengan harapan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan penjamah makanan di UPT RPSLUT Budhi Dharma Yogyakarta.

Metode

Metode yang dilakukan pada pengabdian kepada masyarakat ini adalah dengan pendidikan dan pelatihan. Jadwal kegiatan dilakukan pada 22 September 2023 di UPT RPSLUT Budhi Dharma. Dalam tahap pemberian pendidikan dan pelatihan dilakukan pengamatan pada penjamah makanan selama proses pemasakan, dilanjutkan dengan pembuatan materi, media berupa leaflet terkait dengan higiene sanitasi makanan dan *pretest-posttest*.

Kegiatan ini dipersiapkan dan dilakukan secara praktis agar para penjamah makanan dapat memahami pendidikan dengan baik dan meningkatkan keterampilan para penjamah makanan. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah melalui pemberian *pretest*, kemudian pemberian pendidikan atau edukasi terkait higiene sanitasi makanan serta peralatan makanan, pelatihan cara etika batuk dan bersin dan cara penggunaan masker yang benar, pemberian leaflet, kemudian diberikan *posttest* pada sesi terakhir.

Hasil dan Pembahasan

Proses Pendidikan dan pelatihan gizi dilakukan di UPT RPSLUT Budhi Dharma Yogyakarta pada hari Jumat, 22 September 2023 dan dimulai sekitar pukul 11.30 WIB dengan peserta berjumlah 3 orang dengan data karakteristik peserta pada tabel 1.

Tabel 1. Data karakteristik peserta berdasarkan jenis kelamin di UPT RPSLUT Budhi Dharma Yogyakarta

Jenis Kelamin	Frekuensi	Persentase
Perempuan	3	100%

Berdasarkan tabel diatas, karakteristik peserta yang mengikuti pendidikan dan pelatihan gizi berdasarkan jenis kelamin yaitu keseluruhan peserta perempuan. Acara pendidikan dan pelatihan gizi dimulai pukul 11.30 WIB dengan urutan acara pembukaan lalu di lanjutkan pengerjaan pretest oleh peserta, pretest dilakukan untuk mengetahui dan mengukur pengetahuan peserta sebelum mendapatkan materi. Acara pembukaan dan pretest berlangsung selama 5 menit. Setelah itu, acara dilanjutkan dengan acara inti berupa penyampaian materi “Higiene Sanitasi Makanan” dan demonstrasi oleh penyuluh terkait etika batuk dan bersin, cara penggunaan masker yang baik dan benar. Acara inti berlangsung selama 15 menit.

Setelah penyampaian materi dan demonstrasi dilanjutkan sesi tanya jawab, ada salah satu peserta yang menanyakan mengapa tidak dianjurkan untuk memegang luar bagian masker setelah dipakai, selain itu juga mendapat masukan dari salah satu peserta terkait penggunaan masker bahwa lipatan masker harus menghadap ke bawah agar tidak menampung bakteri. Peserta juga menanyakan mengenai pencucian sayur yang baik dan benar terutama sayur yang langsung dipanen menggunakan akarnya yang kadang masih terdapat tanah yang ikut, sehingga pemateri menjelaskan langkah pencucian persiapan sayur yang baik dan benar. Setelah sesi tanya jawab dilanjutkan kegiatan penutup sembari peserta mengerjakan posttest. Posttest dilakukan untuk mengukur pemahaman peserta terhadap materi yang telah disampaikan. Acara selesai pada pukul 12.00 WIB.

Evaluasi yang dilakukan untuk mengetahui keberhasilan acara pendidikan dan pelatihan gizi. Evaluasi hasil dilakukan untuk mengetahui pemahaman peserta terhadap materi yang telah disampaikan yaitu dengan kenaikan skor pretest dan posttest. Evaluasi hasil dilakukan menggunakan 5 pertanyaan yang terdiri 2 pertanyaan benar salah dan 3 pertanyaan multiple choice dengan skor per poin 20 poin dan skor total 100 poin. Hasil evaluasi hasil dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Hasil pemahaman peserta dalam acara pelatihan dan pendidikan gizi

No	Subjek	Nilai		Keterangan
		Pretest	Posttest	
1	A	100	100	Tetap
2	B	80	100	Naik
3	C	40	80	Naik
Rata-Rata		73,33	93,33	Baik

Berdasarkan tabel 2 dapat dilihat untuk hasil posttest peserta terdapat beberapa hasil yang meningkat dan ada yang tetap, untuk hasil yang mengalami peningkatan yaitu sejumlah 2 orang dan yang tetap berjumlah 1 orang. Dari kategori Pengelompokan pengetahuan gizi menurut Khomsan (2004), menyebutkan skor pengetahuan kurang bila 80% jawaban benar(3). Untuk hasil pretest peserta 1 orang memiliki kategori baik (100%), 1 orang sedang (80%), dan 1 orang kurang (40%). Untuk hasil posttest peserta 2 orang termasuk kedalam kategori baik dengan nilai 100 dan 1 orang ke dalam kategori sedang dengan nilai 80. Hasil Posttest tidak ada yang menurun dari pretest. Selain itu rata-rata posttest jika dibandingkan dengan rata-rata pretest juga mengalami peningkatan dari 73,33 menjadi 93,33, maka dari itu dapat disimpulkan peserta mampu memahami materi yang telah disampaikan oleh penyuluh dan diharapkan dapat menerapkan materi yang diberikan serta meningkatkan keterampilan. Hal ini didukung oleh penelitian Evita dkk (2016) yang menyebutkan bahwa pengetahuan dapat ditingkatkan melalui pelatihan yang diberikan(4).

Kesimpulan

Kegiatan pendidikan dan pelatihan gizi yang dilakukan di RPSLUT Budhi Dharma Yogyakarta dengan tema “Higiene Sanitasi Makanan” pada hari Jumat, 22 September 2023 yang diikuti oleh juru masak sebanyak 3 orang. Berdasarkan evaluasi hasil, peserta mampu memahami materi penyuluhan yang disampaikan dilihat dari rata-rata posttest jika dibandingkan dengan rata-rata pretest mengalami peningkatan dari 73,3 menjadi 93,3. Berdasarkan evaluasi hasil, peserta mampu memahami dan mempraktikkan terkait demonstrasi cuci tangan, etika batuk dan bersin serta penggunaan masker yang benar

Daftar Pustaka

1. Anni Dara Bugissa. Gambaran Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Ditinjau Dari Karakteristik Penjamah Makanan Pada Beberapa Rumah Makan di Sekitar Kampus UIN Alaudin Makasar. *Phys. Rev. E. Repositori.uinalaudin.ac.id/4051*; 2011. 24 p.
2. Suci Fatmawati, Rosidi A, Handardari. E. Perilaku Higiene Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan Di Pusat Pendidikan Dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah. *J Pangan dan Gizi*. 2013;4(8):115537.
3. Khomsan A. Pangan dan gizi untuk kesehatan / Ali Khomsan. Jakarta PT Rajagrafindo Persada [Internet]. 2004;209. Available from: <https://opac.perpusnas.go.id/DetailOpac.aspx?id=543973#>
4. Evita D, Mursyid A, Siswati T. Pelatihan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kader puskesmas dalam penerapan standar pemantauan pertumbuhan balita di Kota Bitung. *J Gizi dan Diet Indones (Indonesian J Nutr Diet)*. 2016;1(1):15.