

Kursus Penjamah Makanan pada Jasa Boga PT "X" di Madiun

Ratih Lukmitarani*, Muryoto*, Rizki Amalia*

*Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,
Jl. Tatabumi 3, Gamping, Sleman, DIY, 55293
email : mitharani@rocketmail.com

Abstract

Poor habits of food handlers are primary and secondary source of pathogens or toxigenic micro-organisms which are ready to be infected through food, either via direct or indirect contact which is causing enteric diseases among humans. Food borne diseases can be prevented by giving education to food handlers as suggested by the regulation issued by MoH No.1096/Menkes/Per/VI/2011 about Hygiene Sanitation for Catering Service, which is known as Food Hygiene and Sanitation Course. This course is conducted by two methods, i.e. through lecture and tutorial. The aim of the study was to identify the difference about knowledge mastering between pre-course and post-course, among the food handlers of PT "X" Catering Service in Madiun. The study was a true experiment with pre-test post-test control group design. From 55 food handlers as the study population, 32 were randomly selected as the sample, of which 16 were assigned to lecture group and the other 16 to tutorial one. The data were analyzed by t-test, and the results show that the knowledge receiveness about food hygiene and sanitation among the food handlers between pre-course and post-course is significantly different, either in the lecture group ($p\text{-value}<0,001$) or in the tutorial group ($p\text{-value}<0,001$). The mastering of course material through tutorial method increased higher (17,3 %), compared with that of lecture method which was only 17,3 %. To conclude, the mastering of course material between pre-course and post-course is different, either through lecture method or tutorial method.

Keywords : lecture, tutorial, food handler

Intisari

Kebiasaan penjamah makanan yang buruk merupakan sumber utama dan sekunder dari patogenik atau mikroorganisme toksigenik yang siap ditularkan melalui makanan baik melalui kontak langsung maupun tidak langsung yang menyebabkan penyakit enterik pada manusia. Penyakit yang dapat terjadi akibat makanan dapat dicegah dengan memberikan pendidikan bagi penjamah makanan sesuai yang dianjurkan dalam Permenkes No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga yang disebut sebagai Kursus Higiene Sanitasi Makanan. Kursus ini dilakukan dengan dua metoda, yaitu ceramah dan tutorial. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perbedaan penguasaan materi antara sebelum dan sesudah diberikan kursus, bagi penjamah makanan di jasa boga PT "X" di Madiun. Jenis penelitian yang dilakukan adalah true experiment dengan rancangan penelitian pre-test post-test control group. Dari populasi 55 orang penjamah makanan, diambil 32 orang sampel secara random, yaitu 16 untuk kelompok ceramah dan 16 orang untuk kelompok tutorial. Data dianalisis dengan menggunakan t-test, dan hasil penelitian menunjukkan adanya perbedaan penguasaan materi mengenai higiene sanitasi makanan, antara sebelum dan sesudah dilakukan kursus, baik melalui metoda ceramah ($p<0,001$) maupun metoda tutorial ($p<0,001$). Penguasaan materi dengan metoda tutorial mengalami peningkatan lebih tinggi, yaitu sebesar 22,2 %; dibanding dengan metoda ceramah yang hanya meningkat 17,3 %. Dapat disimpulkan bahwa penguasaan materi penjamah makanan tentang hygiene dan sanitasi makanan antara sebelum dan sesudah kursus adalah berbeda, baik dengan metoda ceramah maupun tutorial.

Kata Kunci : ceramah, tutorial, penjamah makanan

PENDAHULUAN

PT "X" merupakan jasa boga yang menyediakan makanan bagi karyawan dan pekerja PT INKA Persero di Madiun, dengan jumlah porsi sebanyak kurang

lebih 2500 sehari. Ada 55 orang yang bertindak sebagai penjamah makanan di jasa boga tersebut yang belum memiliki sertifikat higiene sanitasi makanan seperti yang dipersyaratkan oleh Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia

Nomor. 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga, bahwa setiap tenaga penjamah makanan yang bekerja harus memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan, berbadan sehat dan tidak menderita penyakit menular. Penjamah makanan di perusahaan tersebut juga belum pernah mendapatkan pelatihan mendasar tentang Higiene Sanitasi Makanan atau tentang pengolahan makanan yang baik dan higienis.

Penjamah makanan adalah mereka yang secara langsung atau tidak langsung berhubungan dengan makanan dan peralatannya sejak dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian, dengan memenuhi syarat higiene sanitasi.

Penjamah makanan yang buruk juga merupakan sumber utama dan sekunder dari patogenik atau mikroorganisme toksigenik yang siap ditularkan melalui makanan, baik kontak langsung maupun tidak langsung yang menyebabkan penyakit enterik pada manusia ¹⁾.

Higiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi dan tidak menimbulkan penyakit ²⁾.

Berdasarkan survei pendahuluan yang ditujukan kepada tujuh orang penjamah makanan yang ada di jasa boga PT "X", diperoleh hasil bahwa 70 % belum memiliki penguasaan materi tentang higiene sanitasi makanan yang baik. Dari 10 soal tes yang diberikan, rata-rata penjamah hanya bisa menjawab benar empat soal.

Upaya terpenting yang dapat dilakukan dalam pencegahan penyakit bawaan makanan ialah pendidikan bagi penjamah dan konsumen makanan. Pendidikan mengenai penyiapan makanan yang aman sangat penting untuk menjamin agar makanan tidak terkontaminasi oleh penjamah makanan, kontaminan yang ada dalam makanan dapat dihilangkan ataupun dikurangi, mencegah pertumbuhan mikroorganisme, dapat menghindari makanan yang terkontaminasi ¹⁾.

Upaya pendidikan higiene sanitasi makanan bagi penjamah makanan yang dianjurkan dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 /Menkes/Per/VI/2011 di atas, disebut sebagai Kursus Higiene Sanitasi Makanan. Kurikulum kursus tersebut juga telah diatur dalam Permenkes yang sama, yaitu terdiri dari tujuh materi, yang meliputi: perundang-undangan di bidang higiene sanitasi makanan, bahan pencemar terhadap makanan, penyakit bawaan makanan, prinsip higiene sanitasi makanan dan minuman, pencucian dan penyimpanan peralatan pengolahan, pemeliharaan kebersihan lingkungan serta higiene perorangan. Ketujuh materi tersebut disampaikan kepada peserta kursus dalam waktu 10 x 45 menit ²⁾.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan penguasaan materi para penjamah makanan di jasa boga PT "X" di Madiun, antara sebelum dan sesudah diberikan kursus higiene sanitasi makanan.

METODA

Jenis penelitian ini merupakan *true experiment* dengan menggunakan rancangan penelitian *pre-test post-test control group design*. Sebagai populasi penelitian adalah 55 orang penjamah makanan di PT "X", dengan besar sampel sebanyak 32 orang. Enam belas orang masuk dalam kelompok ceramah dan 16 orang lainnya untuk kelompok tutorial. Sampel diambil dengan menggunakan metoda *random sampling*. Analisis data penelitian menggunakan uji t-test ³⁾.

HASIL

Perbedaan Metoda Ceramah dan Tutorial terhadap Penguasaan Materi oleh Penjamah Makanan

Berdasarkan Tabel 1 terlihat secara deskriptif ada perbedaan antara metoda ceramah dan metoda tutorial. Pada metoda ceramah, total selisih skor penguasaan materi oleh penjamah makanan adalah 61 dengan peningkatan skor sebesar 17,3 %. Adapun total selisih skor

penguasaan materi dengan metoda tutorial adalah 78, dengan peningkatan skor mencapai 22,2 %.

Tabel 1.

Perbedaan peningkatan skor penjamah makanan tentang penguasaan materi Higiene Sanitasi Makanan antara metoda ceramah dan tutorial

Ceramah				Tutorial			
No sampel	Skor standar	Selish	%	No sampel	Skor standar	Selish	%
1	22	9	40,9	1	22	7	31,8
2	22	-1	-4,5	2	22	7	31,8
3	22	10	45,5	3	22	4	18,2
4	22	-1	-4,5	4	22	3	13,6
5	22	0	0,0	5	22	9	40,9
6	22	11	50,0	6	22	6	27,3
7	22	9	40,9	7	22	5	22,7
8	22	3	13,6	8	22	6	27,3
9	22	0	0,0	9	22	1	4,5
10	22	0	0,0	10	22	10	45,5
11	22	2	9,1	11	22	8	36,4
12	22	4	18,2	12	22	4	18,2
13	22	4	18,2	13	22	2	9,1
14	22	9	40,9	14	22	-1	-4,5
15	22	1	4,5	15	22	6	27,3
16	22	1	4,5	16	22	1	4,5
Σ		61	277,3	Σ		78	354,5
X	22	3,81	17,3	X	22	4,88	22,2

Hasil uji statistik t-tes terhadap nilai penguasaan materi penjamah makanan mengenai higiene sanitasi makanan, antara sebelum dan sesudah ceramah menunjukkan perbedaan yang bermakna. Hal ini ditunjukkan dengan nilai p lebih kecil dari 0,001; yang berarti bahwa H_0 atau hipotesis nol ditolak.

Hasil uji statistik t-tes terhadap nilai penguasaan materi penjamah mengenai higiene sanitasi makanan, antara sebelum dan sesudah tutorial juga menunjukkan adanya perbedaan yang bermakna. Hal ini ditunjukkan dengan nilai p yang juga lebih kecil dari 0,001.

Penguasaan Materi oleh Penjamah Makanan setelah Ceramah dan Tutorial

Tabel 2.

Peningkatan penguasaan materi tentang higiene sanitasi makanan pada penjamah makanan setelah ceramah

Materi ke-	Skor standar	Metoda ceramah					
		Sebelum	%	Sesudah	%	Selish	%
1	48	17	35,4	29	60,4	12	25,0
2	64	36	56,3	50	78,1	14	21,9
3	48	29	60,4	32	66,7	3	6,3
4	48	26	54,2	39	81,3	13	27,1
5	64	32	50,0	49	76,6	17	26,6
6	32	21	65,6	21	65,6	0	0,0
7	48	35	72,9	37	77,1	2	4,2

Berdasarkan Tabel 2 terlihat bahwa pada kelompok ceramah, materi yang paling dikuasai oleh penjamah makanan adalah materi ke-4, yaitu tentang Prinsip Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman, dengan skor sebelum ceramah sebesar 26 dan skor sesudah ceramah 39.

Skor tersebut jika dibandingkan dengan skor standar yang seharusnya diperoleh oleh seluruh 16 penjamah makanan, yaitu 48, maka peningkatan skor penguasaan tentang materi tersebut adalah sebesar 13 atau meningkat sebesar 27,1 % dari skor standar.

Kemudian pada materi ke-5 tentang Pencucian dan Penyimpanan Peralatan Pengolahan Makanan, penjamah makanan juga memiliki tingkat penguasaan yang cukup baik, dengan peningkatan sebesar 26,6 %.

Sedangkan materi yang kurang dikuasai adalah materi ke-6, yaitu tentang Pemeliharaan Kebersihan Lingkungan, dimana skor sebelum dan sesudah kursus dengan ceramah adalah sama yaitu 21, dari skor standar 32 yang seharusnya didapat. Maka peningkatan skor penguasaan tentang materi tersebut adalah 0 atau tidak meningkat.

Tabel 3.
Peningkatan penguasaan materi
tentang higiene sanitasi makanan
pada penjamah makanan setelah tutorial

Materi ke-	Skor standar	Metoda tutorial					
		Sebelum	%	Sesudah	%	Selisih	%
1	48	11	22,9	29	60,4	18	37,5
2	64	33	51,6	43	67,2	10	15,6
3	48	23	47,9	27	56,3	4	8,3
4	48	23	47,9	28	58,3	5	10,4
5	64	22	33,4	47	73,4	25	39,1
6	32	20	62,5	23	71,9	3	9,4
7	48	24	50,0	37	77,1	13	4,2

Berdasarkan Tabel 3 di atas, terlihat bahwa pada kelompok tutorial, materi yang paling dikuasai oleh penjamah makanan adalah materi ke-5, yaitu tentang Pencucian dan Penyimpanan Peralatan Pengolahan Makanan, dengan skor sebelum tutorial sebesar 22 dan skor sesudah tutorial 47, dari skor standar sebesar 64 yang seharusnya didapat oleh 16 penjamah makanan tersebut. Maka dapat dikatakan bahwa peningkatan skor penguasaan tentang materi Prinsip Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman adalah sebesar 25 atau meningkat 39,1 % dari skor standar.

Pada materi pertama, yaitu tentang Perundang-undangan mengenai Higiene Sanitasi Jasa Boga, penjamah makanan juga memiliki tingkat penguasaan yang cukup baik, yaitu dengan mengalami peningkatan sebesar 37,5 %.

Adapun materi yang kurang dikuasai oleh penjamah makanan pada kelompok tutorial adalah materi ke-3 tentang Penyakit Bawaan Makanan, dengan skor sebelum kursus sebesar 23 dan sesudah kursus sebesar 27 dari skor standar yang seharusnya didapat oleh 16 penjamah makanan tersebut, yaitu 32. Maka peningkatan skor penguasaan tentang materi Pemeliharaan Kebersihan Lingkungan hanya sebesar 4 dengan persentase peningkatan adalah 8,3 % dari skor standar.

PEMBAHASAN

Perbedaan Metoda Ceramah dan Tutorial terhadap Penguasaan Materi oleh Penjamah Makanan

Berdasarkan hasil penelitian terlihat adanya perbedaan peningkatan skor yang nyata antara metoda ceramah dan metoda tutorial. Dengan metoda ceramah, peningkatan penguasaan materi mencapai 17,3 %; sementara dengan metoda tutorial, peningkatan yang terjadi mencapai 22,2 %.

Hasil ini sejalan dengan penelitian Hadisuyitno pada tahun 2014, yang berjudul "the Effect of Lecturing with Booklet Media Towards on Knowledge of Posyandu Cadres", yang menemukan bahwa ada perbedaan hasil yang signifikan antara penyuluhan yang diberikan melalui *booklet* dan penyuluhan konvensional, terhadap pengetahuan kader posyandu setelah satu bulan, dengan nilai p yang diperoleh dari analisis dengan uji *Mann Whitney* adalah sebesar 0,0001⁴⁾.

Dari penelitian tersebut terbukti bahwa bentuk komunikasi dalam menyampaikan pengetahuan kepada penjamah makanan menjadi faktor penting agar mudah diterima. Kursus yang disampaikan dengan ceramah menyebabkan telah terjadinya bentuk komunikasi publik sehingga akan mudah diterima oleh para penjamah makanan peserta kursus. Namun demikian, cara tersebut kurang teranam di dalam pikiran mereka.

Hal ini berbeda dengan metode tutorial yang menggunakan dua bentuk komunikasi yaitu komunikasi intrapersonal dan interpersonal. Sebab dengan membaca modul, penjamah akan lebih memahami materi yang diberikan, dibanding dengan hanya mendengarkan saja secara sekilas.

Kemudian, faktor-faktor atau komponen dari komunikasi, yaitu: sumber, pesan, media, penerima, efek atau pengaruh, tanggapan balik serta lingkungan juga ikut mempengaruhi keberhasilan dalam melakukan komunikasi dengan penjamah makanan⁵⁾.

Dalam penelitian ini, sumber, pesan, penerima serta pengaruh yang diharap-

kan sudah dapat diidentifikasi dengan baik. Namun, komponen media dan lingkungan fisik menjadi faktor yang mempengaruhi efek yang diharapkan serta tanggapan balik yang terjadi.

Pada metoda ceramah, media dan lingkungan fisik menjadi faktor pendukung terhadap kurang maksimalnya peningkatan skor pengetahuan penjamah makanan. Sedangkan pada metoda tutorial, media yang digunakan menjadi faktor pendukung meningkatnya skor pengetahuan tanpa dipengaruhi oleh lingkungan fisik.

Notoatmodjo menyebutkan bahwa informasi atau pengetahuan yang sering diberikan dan berulang-ulang dapat meningkatkan retensi pengetahuan seseorang. Demikian juga dengan pemakaian media akan meningkatkan minat untuk melihat, membaca, meraba, maupun mendengar informasi sehingga mudah untuk dipahami ⁶⁾.

Oleh sebab itu, untuk memaksimalkan pengetahuan dan penguasaan materi oleh penjamah makanan dalam menerima materi, sebaiknya kedua metoda tersebut diberikan secara beriringan.

Hal tersebut berarti kegiatan kursus penjamah makanan tidak hanya disampaikan dengan ceramah saja namun harus disediakan buku modul guna mendukung penjamah makanan dalam menerima dan meningkatkan pengetahuan serta penguasaan materi yang telah diberikan. Kemudian, waktu penyampaian kursus yang dilakukan secara berulang dan rutin juga dapat meningkatkan pengetahuan dan penguasaan materi para penjamah makanan.

Hal tersebut seperti hasil penelitian yang dilakukan oleh Rohim yang berjudul "Perbedaan Pengetahuan Anemia pada Remaja Putri setelah Diberi Pendidikan dengan Metode Ceramah Tanpa Media dan Ceramah dengan Media Buku Cerita" yang menyimpulkan bahwa pendidikan metoda ceramah dengan buku cerita memberikan hasil yang lebih baik, yaitu 11,49 kali lebih tinggi jika dibandingkan dengan ceramah tanpa media, dengan hasil uji *independent* t-tes sebesar $<0,001$ ⁷⁾.

Penguasaan Materi oleh Penjamah Makanan setelah Ceramah dan Tutorial

Bersadarkan hasil penelitian penguasaan materi oleh penjamah makanan tentang materi higiene sanitasi, diketahui bahwa pada kelompok ceramah, penguasaan materi yang kurang ada pada materi ke-6 yaitu tentang Pemeliharaan Kebersihan Lingkungan dengan peningkatan sebesar 0 %. Soal pada materi ke-6 memuat tentang pengendalian tikus dan penggolongan sampah. Hal ini berarti penyampaian materi tersebut dengan metoda ceramah tidak diterima dengan baik oleh penjamah makanan, sebab skor antara sebelum dan sesudah menerima materi tersebut tidak mengalami peningkatan sama sekali.

Hal tersebut tidak sejalan dengan penelitian Rohim yang menyatakan bahwa pendidikan gizi dengan metoda ceramah dapat meningkatkan pengetahuan gizi remaja putri dengan nilai p sebesar $<0,001$ ⁷⁾.

Sementara itu, pada kelompok tutorial, penjamah makanan kurang menguasai materi yang ke-3, yaitu tentang penyakit bawaan makanan, yaitu dengan peningkatan hanya sebesar 8,3 %. Pada materi ke-3 ini memuat tentang jenis virus dan bakteri yang dapat menyebabkan penyakit bawaan makanan. Hal ini berarti tingkat keberhasilan penyampaian materi tersebut dengan metoda tutorial kurang berhasil dilakukan, sebab penjamah makanan hanya mengalami peningkatan skor sebesar 4 poin sesudah disampaikannya materi tersebut.

Namun perlu juga diketahui bahwa pada kelompok ceramah pada materi ke 4 tentang prinsip higiene sanitasi makanan dan minuman, penjamah makanan memiliki tingkat penguasaan materi yang baik dengan peningkatan sebesar 27,1 %. Hal ini berarti bahwa tingkat keberhasilan dalam penyampaian materi tersebut dengan metoda ceramah berhasil dilakukan dan dapat diterima dengan baik oleh penjamah makanan.

Pada kelompok dengan metoda tutorial, penjamah makanan memiliki penguasaan materi yang baik pada materi

ke-5 yaitu tentang pencucian dan penyimpanan peralatan pengolahan makanan, yaitu sebesar 39,1 %. Pada materi ini berarti metoda tutorial berhasil dilakukan untuk meningkatkan penguasaan materi pada penjamah makanan, sebab terjadi peningkatan yang signifikan antara skor sebelum dan sesudah disampainya materi tersebut.

Hasil tersebut sejalan dengan penelitian Eliana yang berjudul "Pengaruh Buku Saku Gizi terhadap Tingkat Pengetahuan Gizi pada Anak Kelas 5 Muhammadiyah Dadapan Desa Wonokerto Kecamatan Turi Kabupaten Sleman Yogyakarta, yang menunjukkan adanya perbedaan antara pengetahuan sebelum dan sesudah diberikan buku saku, dengan nilai signifikansi $< 0,025$; yang berarti bahwa pemberian buku saku gizi berpengaruh terhadap tingkat pengetahuan gizi murid sekolah dasar di lokasi penelitian tersebut ⁸⁾.

KESIMPULAN

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penguasaan materi penjamah makanan pada jasa boga PT "X" di Madiun, antara sebelum dan sesudah ceramah higiene sanitasi makanan, berbeda secara signifikan (nilai $p < 0,001$). Penguasaan materi antara sebelum dan sesudah tutorial higiene sanitasi makanan, juga berbeda secara signifikan (nilai $p < 0,001$).

Sementara itu, juga diketahui ada perbedaan persentase peningkatan penguasaan materi tentang higiene sanitasi makanan oleh penjamah makanan pada jasa boga PT "X" di Madiun, antara digunakannya metoda ceramah dan metoda tutorial, yaitu 17,3 % untuk kelompok ceramah dan 22,2 % untuk kelompok tutorial. Persentase peningkatan penguasaan materi oleh penjamah makanan pada kelompok ceramah adalah 27,1 % dan pada kelompok tutorial 39,1 %

SARAN

Bagi para penjamah makanan di PT "X" sebaiknya menjaga kebersihan ling-

kungan dan juga memperhatikan cara pengendalian serangga maupun hewan pengganggu yang dapat menjadi sumber bagi terjadinya kontaminasi makanan.

Bagi manajemen jasa boga PT "X" sebaiknya melakukan kursus higiene sanitasi makanan secara rutin dan terjadwal, baik untuk karyawan, penjamah makanan maupun kalangan pimpinan.

Bagi peneliti lain yang tertarik untuk melakukan penelitian lanjutan, disarankan untuk lebih menekankan penyampaian materi tentang pemeliharaan kebersihan lingkungan bagi penjamah makanan yang bekerja di usaha jasa boga.

DAFTAR PUSTAKA

1. Hartono, A. 2005. *Penyakit Bawaan Makanan: Fokus Pendidikan Kesehatan*, Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta.
2. *Peraturan Menteri Kesehatan No. 1096/Menkes/Per/Vi/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*, 2011. Kementerian Kesehatan RI, Jakarta.
3. Sugiyono, 2010. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*.
4. Hadisuyitno, J., Hertanto, W., Subagio, S., 2015. *The Effect of Lecturing with Booklet Media towards on Knowledge of Posyandu Cadres*. 1(6):304–9.
5. Cangara, H. 2011. *Pengantar Ilmu Komunikasi*, PT Raja Grafindo Persada, Jakarta.
6. Notoatmodjo, S., 2012. *Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan*, PT Rineka Cipta, Jakarta.
7. Rohim, A. N., Zulaekah, S., 2016. Perbedaan pengetahuan anemia pada remaja putri setelah diberi pendidikan dengan metode ceramah tanpa media dan ceramah dengan media buku cerita, *Jurnal Kesehatan*, 1:60–72.
8. Eliana, D. S., 2015. Pengaruh Buku Saku Gizi terhadap Tingkat Pengetahuan Gizi pada Anak Kelas 5 Muhammadiyah Dadapan Desa Wonokerto Kecamatan Turi Kabupaten Sleman Yogyakarta 2015.