

PENINGKATAN PENGETAHUAN PENTINGNYA HIGIENE DAN SANITASI UNTUK KESELAMATAN KERJA PENJAMAH MAKANAN MELALUI KEGIATAN *POSTER EDUCATION* DI PONDOK PESANTREN

Amilia Yuni Damayanti^{1)*}, Aisha Widyadana Abidin¹⁾, Ananda Annisa¹⁾, Siti Ummisah¹⁾, Inezya Regianti¹⁾

Program Studi Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Darussalam Gontor

*email: amilia@unida.gontor.ac.id

Diserahkan: 20 September 2023 | Direvisi: 5 Mei 2024 | Diterima: 23 Juli 2024

Abstract

PPE is personal protective equipment that is used to protect oneself from accidents while working. According to observations made of food handlers in the kitchen of Darussalam Gontor University (UNIDA Gontor) Female Campus, there are workers who comply with the use of PPE when working when making or cooking food or when cleaning the kitchen, but there are still some workers who do not use PPE. can be harmful to workers, fiber can affect food sanitation hygiene. Hygiene is the science that deals with health problems and various efforts to maintain or improve health. Sanitation is a disease prevention effort that focuses on human environmental health activities. This activity uses the pre-test post-test method with workers in the kitchen at UNIDA Gontor Female Campus who are the respondents. Sampling of activities, namely the food handlers at the Kitchen of UNIDA Gontor Female Campus. The level of knowledge of food handlers before providing education was mostly poor (71%), while only 29% was classified as good. After providing educational posters regarding food handlers' hygiene and sanitation, and posters on work safety attributes, workers' knowledge increased to 57% classified as good.

Keywords: *food handler, hygiene, PPE, knowledge, sanitation*

PENDAHULUAN

Permasalahan Kesehatan khususnya masalah *personal hygiene* dan sanitasi makanan merupakan masalah yang sangat kompleks. Kondisi *personal hygiene* penjamah makanan sangat mempengaruhi kebersihan dan kesehatan makanan yang diolahnya. Penjamah makanan yang tidak memperhatikan *personal hygiene* dapat menularkan berbagai macam penyakit. Salah satu perilaku *hygiene* sanitasi untuk Kesehatan makanan adalah dengan pengelolaan dan penyajian makanan yang tidak sehat dari penjamah. Indonesia merupakan salah satu negara di Asia Tenggara yang mempunyai tingkat kualitas pangan yang masih rendah. Rendahnya perilaku penjamah makanan dalam menerapkan Cara Pengolahan Pangan Yang Baik (CPPB) dapat meningkatkan risiko menurunnya kualitas pangan yang dihasilkan sehingga berisiko menyebabkan gangguan kesehatan seperti

diare, cacingan atau keracunan makanan. (Handayani, Adhi and Duarsa, 2015).

Banyak hal yang dapat mempengaruhi kesehatan terutama makanan yang dikonsumsi setiap hari, makanan ialah salah satu kebutuhan primer manusia. Makanan yang sehat sangat dibutuhkan sebagai sumber energi dan menjaga tubuh agar tidak mudah sakit. Makanan yang sehat adalah makanan yang dapat menunjang aktivitas, pertumbuhan dan pemeliharaan tubuh (Rochmah, 2018).

Makanan yang dibutuhkan tentunya harus bernilai gizi baik. Namun tidak hanya nilai gizinya yang diperhatikan, cara mengolah, kebersihan penjamah makanan dan bagaimana makanan tersebut disajikan bagian penting dari pengolahan makanan yang harus di perhatikan. Tujuan manusia makan bukan hanya sekedar untuk mengatasi rasa lapar namun juga untuk memenuhi kebutuhan zat gizi yang terkandung dalam makanan tersebut. Jadi, untuk menjaga

zat gizi dalam makanan tidak hilang perlu diperhatikan pada saat mengolah bahan makann menjadi suatu makanan yang sehat (Aunger *et al.*, 2016).

Alat Pelindung Diri (APD) merupakan seperangkat alat yang digunakan oleh tenaga kerja untuk melindungi seluruh atau sebagian timbulnya terhadap kemungkinan adanya potensi bahaya kecelakaan kerja pada tempat kerja. Penggunaan alat pelindung diri sering dianggap tidak penting ataupun remeh oleh para pekerja. Padahal penggunaan alat pelindung diri ini sangat penting dan berpengaruh terhadap keselamatan dan kesehatan kerja pekerja. Kedisiplinan para pekerja dalam menggunakan alat pelindung diri tergolong masih rendah sehingga risiko terjadinya kecelakaan kerja yang dapat membahayakan pekerja cukup besar (Agustin, Ilsan and Inggraini, 2019).

Kepatuhan Penggunaan APD merupakan suatu tindakan dalam pencegahan kecelakaan kerja terutama di fasilitas layanan kesehatan. Kepatuhan penggunaan APD merupakan perilaku yang dapat dipengaruhi oleh faktor kesadaran maupaun faktor lingkungan. Penggunaan APD termasuk dalam faktor lingkungan yang bisa mempengaruhi kepatuhan dalam penggunaan APD, dalam penggunaan APD merupakan suatu perilaku agar terbentuknya suatu keselamatan fisik agar terhindar dari kecelakaan kerja. Kepatuhan penggunaan APD memiliki kedudukan yang penting dalam mengadakan suatu upaya keadaan agar terhindar dari bahaya kecelakaan (Yuliani and Amalia, 2019).

Setiap tahun sekitar 1,1 juta kematian diseluruh dunia disebabkan karena penyakit atau kecelakaan yang berhubungan dengan pekerjaan. Angka itu setara dengan 5.000 pekerja perhari atau 3 orang setiap menitnya meninggal dunia. Dampak negative dari pekerjaan adalah kecelakaan kerja. Data *World Health Organization* (WHO) tahun 2016 mencatat dari 35 juta pekerja kesehatan, 3 juta terpajan patogen darah (2 juta terpajan virus Hepatitis B (HBV), 0,9 juta terpajan virus

HBC dan 170,000 terpajan virus HIV/AIDS (Trianti,Wulan *et al.*, 2009).

Berdasarkan data Dinas Tenaga Kerja dan Transmigrasi (Depnakertrans) tahun 2016, jumlah kecelakaan kerja yang terjadi di Indonesia sebanyak 95.624 kasus kecelakaan kerja yang terdiri dari cacat fungsi sebanyak 4.973 kasus, cacat sebagian sebanyak 2.918 kasus, cacat total sebanyak 122 kasus, jumlah kematian sebanyak 1.784 kasus dan yang mengalami sembuh sebanyak 85.827 kasus. Kemudian pada tahun 2017 terdapat 65.474 kasus kecelakaan kerja dan penyakit akibat kerja. Hal itu mengakibatkan jatuhnya korban 1.451 orang meninggal, 5.326 orang cacat, dan 58.697 orang sembuh tanpa cacat (Trianti,Wulan *et al.*, 2009).

Kegiatan edukasi atau penyuluhan ini dilakukan di Dapur Univesitas Darussalam Gontor kelas C selama 1 hari. Tujuan kegiatan ini adalah untuk memberikan informasi, meningkatkan pengetahuan, serta memperbaiki kebiasaan dalam penggunaan APD dan *hygiene* sanitasi makanan di Dapur UNIDA Gontor.

MASALAH, TARGET DAN LUARAN

Berdasarkan hasil observasi, permasalahan yang ada di dapur UNIDA Gontor yang bersistem pesantren adalah kurangnya pengetahuan *higiene* dan sanitasi penjamah makanan kepatuhan dalam penggunaan APD yang baik dan benar. Hal ini menjadi hal penting karena pengetahuan dapat mempengaruhi perilaku seseorang terhadap kesehatan. Pengetahuan berperan penting dalam menentukan sikap seseorang terhadap sesuatu. Target dalam program pengaduan kepada masyarakat ini adalah penjamah makanan di dapur UNIDA Gontor Kampus Putri. Luaran yang diharapkan yaitu terjadinya peningkatan pengetahuan dan kesadaran penjamah makanan akan pentingnya menjaga *higiene* dan sanitasi serta penggunaan APD pada *food service* untuk menjamin keamanan makanan yang dikonsumsi oleh santri.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini dilakukan dalam suatu bentuk sosialisasi atau penyuluhan berupa memberikan edukasi melalui media poster. Kegiatan ini menggunakan rancangan kuasi eksperimental *one group pre-test and post-test*. Kegiatan ini dilaksanakan pada bulan 8 Agustus 2023. Durasi kegiatan dilakukan selama kurang lebih 3 jam. Kegiatan ini dilakukan dalam wilayah dapur UNIDA Gontor Kelas C. Khalayak sasaran bersifat *non-random assignment*. Adapun kegiatan yang dilakukan antara lain pemberian soal *pre-test*, penyuluhan dengan bantuan poster dan soal *post-test*. Pertanyaan dalam soal *pre-test* ini hanya menilai pengetahuan (kognitif).

Pengisian soal *pre-test* dilakukan secara angket oleh masing-masing peserta. Pengetahuan yang diukur dalam *pre-test* adalah terdiri atas 6 pertanyaan.

Media yang digunakan meliputi 2 poster. Media poster pertama terkait higiene dan sanitasi penjamah makanan dan poster kedua terkait atribut utama untuk keselamatan kerja penjamah makanan.

Tujuan kegiatan ini adalah untuk meningkatkan informasi dan pengetahuan kepada ibu pekerja (penjamah makanan) berjumlah 8 orang terkait penggunaan higiene dan sanitasi, APD pada keselamatan kerja penjamah makanan. Kegiatan dilakukan oleh dosen dan mahasiswi UNIDA Gontor Kelas C.

Tabel 1. Jadwal dan rincian kegiatan edukasi

Metode	Materi sub topik
<i>Ice breaking</i>	1. Perkenalan team edukasi poster 2. Membagikan poster kepada penjamah makanan
<i>Test</i> Metode Ceramah dan Diskusi	Form kuisisioner <i>pre-test</i> (6 pertanyaan) Materi Edukasi 1. Pengenalan Higiene dan Sanitasi 2. Mengenalkan 9 syarat <i>hygiene</i> dan sanitasi penjamah makanan 3. Pengenalan 5 atribut utama keselamatan kerja penjamah makanan
<i>Test</i>	Form kuisisioner <i>post-test</i> (6 pertanyaan)

HASIL PEMBAHASAN

Hasil dari penyuluhan yang dilakukan pada ibu pekerja dapur di universitas Darussalam Gontor kampus Mantingan, dilaksanakan pada bulan Agustus 2023. Kegiatan penyuluhan yang dilakukan pada ibu pekerja dapur universitas Darussalam Gontor kampus mantingan berjumlah 7 responden. Hasil evaluasi dari kehadiran peserta, 100%

hadir untuk mengikuti penyuluhan dengan baik. Adapun materi penyuluhan berisi tentang 5 atribut utama untuk keselamatan pekerja penjamah makanan serta syarat *hygiene* dan sanitasi makanan terhadap penjamah makanan, apa saja atribut dan syarat hiegene dan sanitasi makanan yang dapat mencegah seorang pekerja dari kecelakaan saat bekerja serta manfaat dari setiap atribut yang akan di gunakan untuk pekerja penjamah makanan.



Gambar 1 dan 2. Poster Higiene dan Sanitasi penjamah Makanan, dan Poster Atribut Utama untuk Keselamatan kerja Penjamah Makanan

Kegiatan penyuluhan yang diberikan kepada ibu dapur tentang 5 atribut utama untuk menjaga keselamatan kerja penjamah makanan dengan media *poster education* dan peningkatan pengetahuan ibu dapur tentang atribut yang dapat menjaga keselamatan kerja yang terlaksana dengan baik, perhatian dan

kerjasama yang ditunjukkan oleh ibu dapur sangat terlihat pada saat proses pelaksanaan, setelah diberikan penyuluhan ibu dapur dapat mengetahui cara menjaga dan memakai atribut yang akan menjaga dari kecelakaan saat bekerja.



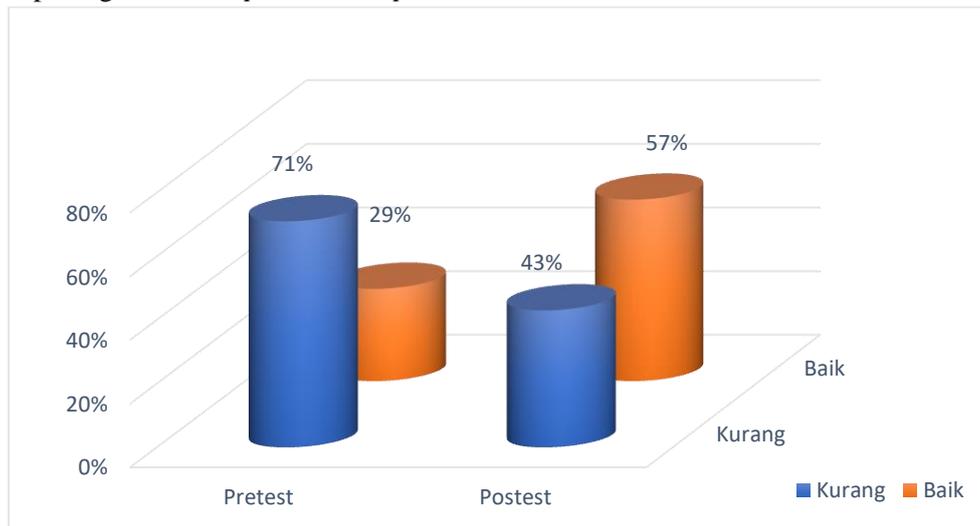
Gambar 3 dan 4. Dokumentasi Pelaksanaan Edukasi

Penyuluhan terhadap penjamah makanan dilakukan setelah selesai *pretest*. Kegiatan penyuluhan materi terkait dengan atribut utama untuk menjaga keselamatan kerja serta syarat *hygiene* dan sanitasi makanan pada penjamah makanan, sanitasi penyelenggaraan makanan serta persyaratan dapur dan sanitasi tempat kerja. Penyampaian materi dilakukan dengan metode ceramah dan tanya jawab menggunakan media poster. Kegiatan penyuluhan ini berlangsung kurang lebih 45 menit.

Sebagai evaluasi untuk melihat dampak dari kegiatan yaitu dilakukan dengan melakukan *pre-test* sebelum edukasi dan *post-test* setelah edukasi. Dari hasil tes tersebut terdapat perbedaan pengetahuan ibu dapur sebelum penyuluhan dan sesudah penyuluhan. Hasil evaluasi dari kehadiran peserta, 100% hadir untuk mengikuti penyuluhan dengan baik. Responden memahami dan bisa menjawab soal *post-test*. Terdapat perbandingan nilai *pre-test* dan *post-test* ibu dapur sebelum diberikan mengalami peningkatan setelah edukasi. ibu dapur dapat

memahami informasi yang disampaikan. Nilai dilihat dari peningkatan nilai *pre-test* dan *post-test*

test pada masing-masing individu.



Gambar 5. Grafik *Pre-test* dan *Pos-test* Penjamah Makanan

Tingkat pengetahuan penjamah makanan sebelum pemberian edukasi sebagian besar kurang yaitu sebesar 71%, sedangkan yang tergolong baik hanya 29%. Setelah pemberian edukasi poster mengenai *hygiene* dan sanitasi penjamah makanan, dan poster atribut keselamatan kerja, pengetahuan pekerja meningkat yaitu menjadi 43% kurang dan 57% tergolong baik. Media audiovisual seperti poster atau video efektif meningkatkan pengetahuan tentang *hygiene* sanitasi keselamatan kerja penjamah makanan (Damayanti, Husnul and Bilqis, 2024).

KESIMPULAN DAN SARAN

Makanan yang sehat dan aman merupakan salah satu yang penting untuk meningkatkan derajat kesehatan oleh karena itu kualitas makanan yang baik secara bakteriologis, kimiawi, maupun fisik harus selalu diperhatikan. Penjamah makanan harus memenuhi beberapa syarat, diantaranya yaitu selalu bersih dengan memakai baju kerja atau memakai celemek. Penjamah makanan juga seharusnya memakai sepatu yang tidak terbuka dan dalam keadaan bersih, serta disarankan agar penjamah makanan memakai penutup kepala atau jala rambut agar rambut tidak jatuh ke dalam

makanan. Edukasi dengan menggunakan media poster untuk menambah pengetahuan serta wawasan pada pekerja di dapur Universitas Darussalam Gontor Kelas C menunjukkan pengaruh yang bermakna untuk meningkatkan pengetahuan dan sikap para pekerja dalam hal *hygiene* dan sanitasi penggunaan APD untuk keselamatan pekerja penjamah di Universitas Darussalam Gontor Kampus mantingan.

Disarankan untuk kegiatan pengabdian selanjutnya dapat memberikan edukasi terkait cara pengolahan menu yang baik dan bergizi. Hal ini penting untuk menunjang kesehatan para santri atau mahasiswa yang berada di lingkungan pesantren.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih yang sebesar-besarnya kami sampaikan kepada UNIDA Gontor karena telah membantu terlaksananya kegiatan pengabdian masyarakat ini. Semoga hasil kegiatan ini dapat memberikan manfaat kepada kelompok sasaran dan pihak-pihak terkait lainnya.

REFERENSI

Agustin, Y.V., Ilsan, N.A. and Inggraini, M.

- (2019) 'Bakteri Patogen Dalam Spons Cuci Piring Pada Penjual Makanan Di Pasar Margahayu, Bekasi Timur', *Jurnal Mitra Kesehatan*, 2(1), pp. 12–16. Available at: <https://doi.org/10.47522/jmk.v2i1.24>.
- Aunger, R. *et al.* (2016) 'The determinants of reported personal and household hygiene behaviour: A multi- country study', *PLoS ONE*, 11(8), pp. 1–35. Available at: <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0159551>.
- Damayanti, A.Y., Husnul, Y. and Bilqis, A. (2024) 'Media Audiovisual Efektif Meningkatkan Pengetahuan tentang Hygiene Sanitasi dan Keselamatan Kerja Penjamah Makanan', pp. 1–10.
- Handayani, N.M.A., Adhi, K.T. and Duarsa, D.P. (2015) 'Faktor yang Mempengaruhi Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Cara Pengolahan Pangan yang Baik pada Industri Rumah Tangga Pangan di Kabupaten Karangasem', *Public Health and Preventive Medicine Archive*, 3(2), pp. 155–161. Available at: <https://doi.org/10.15562/phpma.v3i2.109>.
- Rochmah, K.N. (2018) 'Pelaksanaan Usaha Kesehatan Sekolah (UKS) di SD 1 Bantul', *Jurnal Pendidikan Guru Sekolah Dasar*, 22(7), pp. 2.142-2.153.
- Trianti, Wulan; Meikawati, Wulandari; Astuti, R. (2009) 'Hubungan Praktek Higiene Sanitasi Dan Pengetahuan Penjamah Dengan Keberadaan Eschrichia Coli Pada Makanan Dan Peralatan (Studi Di Warung Tenda Jalan Kedungmundu Semarang)', 1(1), pp. 2374–2376.
- Yuliani, I. and Amalia, R. (2019) 'Faktor-Faktor yang Berhubungan Dengan Perilaku Pekerja dalam Penggunaan Alat Pelindung Diri (APD)', *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*, 8(01), pp. 14–19. Available at: <https://doi.org/10.33221/jikm.v8i01.204>.