

PENYULUHAN HIGIENE SANITASI, GIZI SEIMBANG DAN KESEHATAN PADA PENJAMAH MAKANAN DI AL JAZEERAH

HOSPITALITY MANAGEMENT COUNSELING ON SANITATION HYGIENE, BALANCED NUTRITION AND HEALTH FOR FOOD HOSPITALITY MANAGEMENT AT AL JAZEERAH

Marina Indriasari*, Angga Rizqiawan, Isti Istianah.

*Penulis Korespondensi: marina.indriasari@binawan.ac.id
Program Studi Gizi, Universitas Binawan, Jakarta, Indonesia

Abstrak

Penjamah makanan adalah seseorang yang mengolah makanan dari proses awal hingga sampai proses akhir makanan disajikan ke konsumen. Penjamah makanan memiliki risiko untuk menularkan penyakit, karena rentan ditularkan pada saat proses pengolahan. Oleh sebab itu, penjamah makanan harus selalu dalam keadaan sehat dan terampil. Pengabdian masyarakat ini memiliki tujuan untuk meningkatkan pengetahuan mengenai penjamah makanan agar kualitas makanan yang dihasilkan baik, serta mencegah terjadinya kerusakan dan pencemaran pada makanan. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada Tenaga Penjamah Makan di Al Jazeera Signature Restaurant & Lounge Kota Jakarta Pusat, DKI Jakarta. Kegiatan Penyuluhan dengan tema Higiene Sanitasi, Gizi Seimbang dan Kesehatan pada Penjamah Makanan di Al Jazeera Hospitality Management dilaksanakan 2 tahap dengan kegiatan berupa pemaparan materi oleh 4 narasumber sehingga diharapkan peserta dapat mengimplementasikan materi yang telah dijelaskan dan dapat meningkatkan pengetahuan peserta. Tahap I dan II dilaksanakan pada bulan Januari 2022. Peningkatan pengetahuan ini dilakukan melalui penyuluhan menggunakan media edukasi. Hasil dari pelaksanaan *Pre-Test* dan *post test* kepada peserta berupa pengetahuan peserta mengenai hygiene dan sanitasi serta gizi seimbang untuk produktivitas kerja setelah mendapatkan penyampaian materi masih tergolong sedang pada hari pertama. Sedangkan pada hari kedua, pengetahuan peserta mengenai keamanan pangan serta is terkini mengenai menjaga pola hidup yang sehat setelah mendapatkan penyampaian materi tergolong baik. Secara keseluruhan kegiatan ini berjalan lancar dan sukses, peserta penyuluhan yang mengikuti merespon secara baik.

Abstract

A food handler is someone who processes food from the initial process to the final process of food being served to consumers. Food handlers have a risk of transmitting a disease, because they are susceptible to transmission during processing. Therefore, food handlers must always be healthy and strong. This community service has the aim of increasing knowledge about food handlers so that the quality of the food produced is getting good quality, preventing damage and contamination of food. This community service activity was carried out by food handlers at Al Jazeera Signature Restaurant & Lounge, Central

Kata Kunci:

- Gizi Seimbang
- Higiene Sanitasi
- Penyuluhan Daring
- Kesehatan
- Penjamah Makanan

Keywords:

- Online Counseling
- Sanitation Hygiene
- Balanced Nutrition
- Health
- Food Hospitality

Penyuluhan Higiene Sanitasi, Gizi Seimbang Dan Kesehatan Pada Penjamah Makanan Di Al-Jazeera

Jakarta City, DKI Jakarta. Counseling activities with the theme Sanitation Hygiene, Balanced Nutrition and Health for Food Handlers at Al Jazeera Hospitality Management are carried out in two stages with activities in the form of a material presentation by four sources so that it is hoped that participants can implement the material that has been explained and can increase participant knowledge. Phases I and II will be held in January 2022. This increase in knowledge is carried out through counseling using educational media. The results of the pre-test and post-test for the participants were in the form of participants' knowledge about hygiene and sanitation as well as balanced nutrition for work productivity after receiving materials that were classified as moderate on the first day. Whereas on the second day, participants' knowledge regarding food safety and the latest regarding maintaining a healthy lifestyle after getting ingredients that are classified as good. Overall this activity is successful and participants who attended responded well.

1. PENDAHULUAN

Penyelenggaraan Makanan Institusi adalah penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah yang besar atau massal. Penyelenggaraan makanan institusi juga di definisikan sebagai suatu rangkaian kegiatan yang kompleks terdiri dari berbagai komponen seperti SDM, sarana dan prasarana, dana, proses kegiatan penyelenggaraan makanan, peraturan-peraturan prosedur (Oleh Putri Ronitawati, 2017).

Batasan mengenai jumlah yang diselenggarakan di setiap negara bermacam-macam, sesuai dengan kesepakatan. Di Inggris dikatakan penyelenggaraan makanan banyak apabila memproduksi 1000 porsi perhari, dan di Jepang 3000-5000 porsi sehari. Sedangkan di Indonesia penyelenggaraan makanan banyak atau massal yang digunakan adalah bila penyelenggaraan lebih dari 50 porsi dalam sekali pengolahan (Nabila & Andriani, 2020)

Berkembangnya industri penyelenggaraan makanan, memunculkan berbagai usaha penyedia jasa pelayanan makanan. Industri penyelenggaraan dibedakan menjadi dua yaitu yang bersifat komersial dan non-komersial (Wani et al., 2019). Dalam jasa pelayanan makanan, yang menjadi salah satu faktor terpenting adalah jaminan adanya kebersihan dan kenyamanan dalam menunjang kesehatan (Atomoko, 2017) Penyelenggaraan Makanan Komersial bertujuan memperoleh profit atau keuntungan. Aktivitas yang dilakukan merupakan kegiatan seperti di restoran, restoran hotel atau motel, kantin, *dining* di kapal pesiar, *food court*, *cafeteria*, dan lain-lain. Penyelenggaraan Makanan Non- Komersial berfokus pada kegiatan nirlaba. Umumnya, aktivitas tersebut bukanlah aktivitas utama melainkan aktivitas sekunder (Gregoire, 2017). Seperti penyediaan makanan di rumah sakit, lembaga pemasyarakatan, sekolah, fasilitas peribadatan, dan barak militer. Pada instansi-instansi tersebut, makanan disajikan kepada pasien, narapidana, siswa, tentara, bahkan pada pengunjung. Sanitasi pada makanan hendaknya selalu diawasi dimulai sejak pemilihan bahan makanan hingga proses penyajian untuk menghasilkan kualitas makanan yang baik (Fauziah & Suparmi, 2022). Namun ketika makanan menjadi rusak, hal tersebut bisa disebabkan karena tidak dijaganya *hygiene*

Penyuluhan Higiene Sanitasi, Gizi Seimbang Dan Kesehatan Pada Penjamah Makanan Di Al-Jazeera

dan sanitasi dalam pengelolaan makanannya (Permatasari et al., 2021).

Salah satu peran yang penting untuk menjalankan sebuah penyelenggaraan makanan adalah penjamah makanan. Penjamah makanan adalah seseorang yang mengolah makanan dari proses awal hingga sampai proses akhir makanan disajikan ke konsumen. Penjamah makanan memiliki risiko untuk menularkan penyakit, karena rentan ditularkan pada saat proses pengolahan. Oleh sebab itu, penjamah makanan harus selalu dalam keadaan sehat dan terampil (Sumantri, 2010). Pengetahuan, sikap, dan perilaku penjamah mempengaruhi kualitas makanan yang akan dihasilkan (Setiarto, 2020). Artinya jika ingin meningkatkan pengetahuan, sikap, dan perilaku penjamah harus dilakukan pelatihan atau penyuluhan agar informasi yang didapatkan bisa dipraktikkan atau diimplementasikan. Hal ini sejalan dengan penelitian (Kusuma et al., 2017) bahwa terdapat perubahan yaitu meningkatnya pengetahuan pada penjamah makanan setelah diberikan penyuluhan mengenai hygiene personal. Jika sudah diberikan pelatihan atau penyuluhan diharapkan kualitas makanan bisa terjaga karena penjamah makanan sudah diberi pengetahuan untuk diimplementasikan pada institusi penyelenggaraan makanan.

Masa bekerja penjamah makanan juga berpengaruh pada pengetahuan dan praktik hygiene personal yang dilakukan di penyelenggaraan makanan. Masa kerja juga dapat dilihat dari usia penjamah makanan yang lebih banyak yaitu berkisar antara 17-25 tahun (Brutu, 2021). Semakin tua usia seseorang maka semakin banyak pengalaman kerja yang dimiliki dan pengetahuan yang diperoleh akan semakin baik (Maghafirah et al., 2018). Teori Lawrence Green pada tahun 1991 yang menunjukkan bahwa masa kerja merupakan faktor-faktor yang mempengaruhi seseorang memiliki wawasan, pengalaman yang luas dan banyak dalam memegang pembentukan perilaku dibandingkan dengan orang yang memiliki pengalaman bekerja lebih sedikit. Semakin lama bekerja dapat mempengaruhi tingkat pengetahuan, dan perilaku seseorang baik perubahan positif atau negatif. Penelitian yang dilakukan oleh (Purwaningsih & Widiyaningsih, 2019) menyatakan penjamah makanan yang sudah lama bekerja memiliki pengetahuan yang baik (88,9%), tetapi pada perilaku masih tergolong kurang (55,6%) dikarenakan kurangnya kesadaran terhadap prosedur hygiene dan sanitasi yang ditetapkan. Sebagai contoh sebagian penjamah ada yang tidak mau menggunakan APD, mencuci tangan dengan baik, memakai perhiasan, dan lain-lain. Perilaku hygiene pada penjamah makanan yang masih tergolong kurang ini sejalan dengan penelitian (Mulyani, 2014) dimana sebanyak 47,6% tenaga penjamah di instalasi gizi RSUDAM Provinsi Lampung masih tergolong kurang berperilaku hygiene. Penelitian yang dilakukan oleh (Jiastuti, 2018) di RSUD Dr. Harjono Ponorogo menunjukkan bahwa ada beberapa *hygiene* penjamah makanan yang tidak memenuhi syarat sehingga peningkatan pengetahuan dan fasilitas untuk menunjang *hygiene* sangat diperlukan.

Penyuluhan Higiene Sanitasi, Gizi Seimbang Dan Kesehatan Pada Penjamah Makanan Di Al-Jazeera

Berdasarkan hasil survei di Al Jazeera Signature Restaurant & Lounge diketahui bahwa belum pernah dilakukan penyuluhan terkait hygiene dan sanitasi pada penjamah makanan.

Berdasarkan hal-hal yang telah dipaparkan sebelumnya, maka dibutuhkan peningkatan pengetahuan pada penjamah makanan agar kualitas makanan yang dihasilkan baik, serta mencegah terjadinya kerusakan dan pencemaran pada makanan. Peningkatan pengetahuan ini dapat dilakukan melalui penyuluhan menggunakan beberapa media edukasi. Pelaksanaan pengabdian masyarakat ini akan melakukan penyuluhan gizi seimbang, kesehatan dan keamanan pangan pada tenaga penjamah makanan di Restoran Al-Jazeera. Materi yang akan disampaikan diharapkan dapat bermanfaat bagi institusi penyelenggaraan makanan terhadap kualitas tenaga penjamah.

2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan 2 tahap pada tanggal 11 dan 13 Januari 2023 pada Tenaga Penjamah Makan di Al Jazeera Signature Restaurant & Lounge Kota Jakarta Pusat, DKI Jakarta. Tahap pertama tanggal 11 Januari 2023 pemaparan materi tentang Gizi Seimbang untuk Meningkatkan Produktivitas Pekerja dan Hygiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan. Tahap kedua pada tanggal 13 Januari 2023 pemaparan materi tentang Menjaga Pola Hidup Sehat di Masa Pandemi dan Kerusakan dan Keamanan Pangan. Program pengabdian masyarakat ini dilakukan secara luring dengan menggunakan metode ceramah dan tanya jawab dengan diikuti oleh 35 tenaga penjamah makan.

Kegiatan yang dilaksanakan meliputi pengisian *pre-test* dalam bentuk *google form*, kemudian penyampaian materi dari narasumber dari Prodi Gizi Universitas Binawan dengan menggunakan *power point* setelah penyampaian materi dilanjutkan dengan sesi tanya jawab dan diskusi lalu diakhiri dengan pengisian *post-test* dalam bentuk *google form*. Indikator keberhasilan dari pengabdian masyarakat ini dilihat dari *post-test* yang diberikan kepada mitra, apabila nilainya lebih dari 60 maka dinyatakan sudah berhasil memberikan penyuluhan. *Cut off* ditentukan oleh pengabdian. Metode evaluasi disini menggunakan metode analisis dengan melihat hasil *post-test* dan antusias mitra dalam mengikuti acara pelatihannya.

3. HASIL DAN DISKUSI

Kegiatan Pengabdian Masyarakat dilakukan pada tanggal 11 dan 13 Januari 2022 di Al Jazeera Hospitality Management berlangsung pada pukul 15.00 WIB sampai dengan pukul 17.00 WIB. Tempat yang digunakan *lounge room* di lantai 4 Al Jazeera Hospitality Management. Metode yang

Penyuluhan Higiene Sanitasi, Gizi Seimbang Dan Kesehatan Pada Penjamah Makanan Di Al-Jazeera

digunakan saat menyampaikan materi penyuluhan adalah ceramah dan diskusi tanya jawab mengenai materi gizi dan hygiene. Media yang digunakan untuk penyuluhan adalah power point.

3.1. Hasil dan Kegiatan Pengabdian Masyarakat Hari Pertama

Pada hari pertama, jumlah peserta yang mengikuti penyuluhan sebanyak 14 peserta dengan 2 narasumber (Gambar 1). Proses kegiatan penyuluhan kepada pekerja di *Al Jazeera Hospitality Management* dimulai dengan pembukaan dan perkenalan dengan para peserta, sebelum menyampaikan materi, peserta diminta mengisi kuesioner *Pre-Test* dalam bentuk *google form* untuk mengetahui pengetahuan peserta sebelum diberikan materi. Selanjutnya penyampaian materi dengan tema yaitu “Gizi Seimbang Untuk Meningkatkan Produktivitas Pekerja”. Lalu dilanjutkan dengan materi kedua dengan tema “*Hygiene* dan sanitasi penyelenggaraan makanan” dan dilanjutkan dengan sesi tanya jawab dan diskusi. Terakhir peserta mengisi kuesioner *Post-Test* dalam bentuk *google form* untuk mengetahui pengetahuan peserta setelah diberikan materi. Peserta sangat antusias mengikuti penyuluhan terutama ketika sesi tanya jawab dan diskusi.



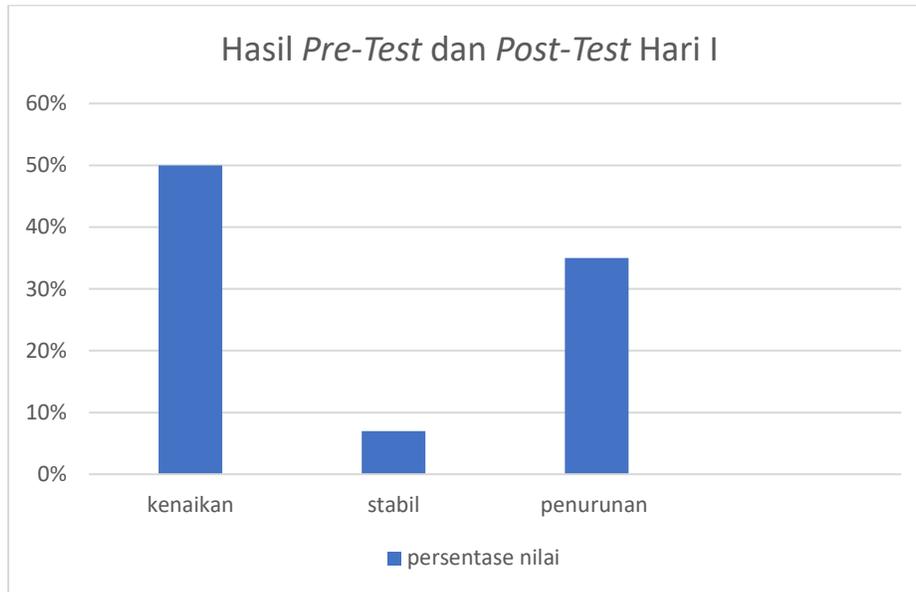
Gambar 1. Penyampaian Materi Hari Pertama

Berdasarkan Tabel 1 di atas didapatkan hasil rata-rata pre dan posttest pada hari pertama penyuluhan sebesar 62 untuk *Pre-Test* dan 65 untuk posttest. Pada hari kedua penyuluhan didapatkan hasil rata-rata sebesar 76 untuk *Pre-Test* dan 92 untuk *Post-Test*.

**Penyuluhan Higiene Sanitasi, Gizi Seimbang Dan Kesehatan
Pada Penjamah Makanan Di Al-Jazeera**

Tabel 1. Hasil *Pre-Test* dan *Post-Test*

Variabel	Rata-Rata	
	<i>Pre-Test</i>	<i>Post-Test</i>
Pengetahuan Hari Pertama	62	65
Pengetahuan Hari Kedua	76	92



Gambar 2. Hasil *Pre-Test* dan *Post-Test* Hari Pertama

Dari 14 peserta yang mengikuti *Pre-Test* dan *Post-Test* hari pertama dapat di ketahui bahwa terdapat 50 % peserta mengalami peningkatan pengetahuan mengenai *hygiene* dan sanitasi serta gizi seimbang (Gambar 2). Dan terdapat 35% peserta yang mendapatkan skor menurun serta terdapat 7% peserta yang nilai skornya sama atau stabil. Dari hasil di atas didapatkan pengetahuan peserta mengenai *hygiene* dan sanitasi serta gizi seimbang untuk produktivitas kerja setelah mendapatkan penyampaian materi masih tergolong sedang.

3.2. Hasil Dan Kegiatan Pengabdian Masyarakat Pada Hari Kedua

Jumlah peserta yang mengikuti penyuluhan sebanyak 9 peserta dengan 2 narasumber (Gambar 3). Proses kegiatan penyuluhan kepada pekerja di *Al Jazeera Hospitality Management* dimulai dengan pembukaan dan perkenalan dengan para peserta, sebelum menyampaikan materi, peserta diminta mengisi kuesioner *Pre-Test* dalam bentuk *goggle form* untuk mengetahui pengetahuan perserta sebelum diberikan materi. Selanjutnya penyampaian materi dengan tema yaitu “Menjaga Pola Hidup

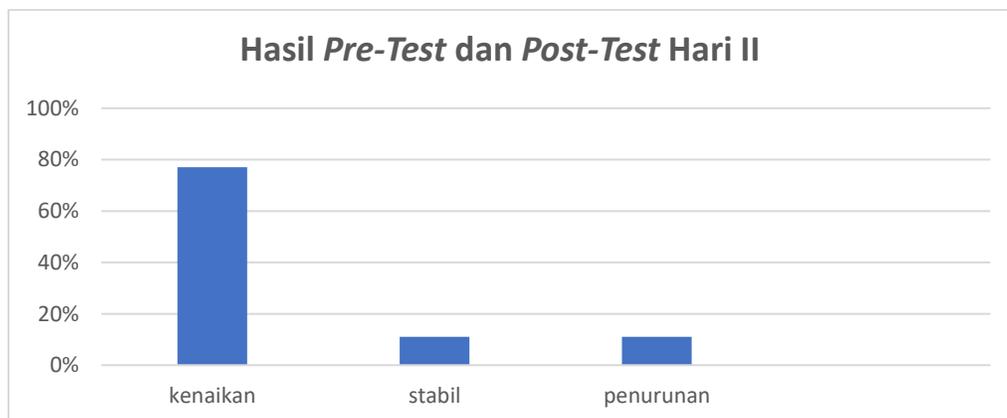
Penyuluhan Higiene Sanitasi, Gizi Seimbang Dan Kesehatan Pada Penjamah Makanan Di Al-Jazeera

Sehat Di Masa Pandemi”. Lalu dilanjutkan dengan materi kedua dengan tema “Kerusakan dan Keamanan Pangan” dan dilanjutkan dengan sesi tanya jawab dan diskusi. Terakhir peserta mengisi kuesioner *Post-Test* dalam bentuk *google form* untuk mengetahui pengetahuan peserta setelah diberikan materi. Peserta sangat antusias mengikuti penyuluhan terutama ketika sesi tanya jawab dan diskusi.



Gambar 3. Penyampaian materi hari kedua

Hasil dari *Pre-Test* dan *Post-Test* pada hari ke-2 terdapat 77% peserta yang mendapatkan kenaikan nilai untuk yang memperoleh penurunan nilai terdapat 11% dan nilai stabil terdapat 11% (Gambar 4). Dari hasil diperoleh pengetahuan peserta mengenai keamanan pangan serta isu terkini mengenai menjaga pola hidup yang sehat setelah mendapatkan penyampaian materi tergolong baik karena terjadi peningkatan pengetahuan.



Gambar 4 . Hasil *Pre-Test* dan *Post-Test* Hari Kedua

4. SIMPULAN

Dengan adanya kegiatan pengabdian masyarakat ini maka dapat disimpulkan beberapa hal berikut ini:

1. Pelatihan ini dapat menambah pengetahuan petugas penjamah makanan mengenai hygiene dan sanitasi, gizi seimbang untuk meningkatkan produktifitas pekerja, keamanan pangan serta isu terkini mengenai menjaga pola hidup yang sehat.
2. Dari hasil *Pre-Test* dan *Post-Test* juga di dapat hasil yang baik, di hari pertama di ketahui 50% terdapat peningkatan nilai skor peserta dan di hari ke dua terdapat 77% peningkatan nilai skor.
3. Pengabdian telah ikut serta membantu program pemerintah dalam meningkatkan sumberdaya manusia dengan memberikan pendidikan non formal bagi masyarakat.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas Binawan, *Al Jazeera Hospitality Management*, dan seluruh pihak terkait yang sudah membantu dalam kelancaran pelaksanaan pengabdian masyarakat ini.

6. DAFTAR PUSTAKA

- Atomoko, T. P. H. (2017). Peningkatan Higiene Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan Dan Kepuasan Pelanggan Di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 8(1), 1-9. <https://doi.org/https://doi.org/10.31294/khi.v8i1.839>
- Fauziah, R., & Suparmi, S. (2022). Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Pengetahuan Penjamah Makanan. *Jambura Health and Sport Journal*, 4(1), 11-18. <https://doi.org/10.37311/jhsj.v4i1.13469>
- Gregoire, M. B. (2017). *Foodservice Organizations: A Managerial and Systems Approach* (9th ed.). Pearson.
- Jiastuti, T. (2018). Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Keberadaan Bakteri pada Makanan Jadi di RSUD Dr. Harjono Ponorogo. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(1), 13. <https://doi.org/10.20473/jkl.v10i1.2018.13-24>
- Kusuma, H. S., Pasanda, A., Nugraheni, K., & Nissa, C. (2017). Perubahan Pengetahuan Penjamah Makanan Hotel Setelah Penyuluhan Higiene Perorangan. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 6(1), 71-75. <https://doi.org/10.14710/jgi.6.1.71-75>
- Maghafirah, M., Sukismanto, R. M. E., & Rahmuniyati, M. E. (2018). hubungan pengetahuan dan sikap dengan praktik hygiene sanitasi penjamah makanan di sepanjang jalan raya tjem maguwoharjo yogyakarta tahun 2017. *J Formil (Forum Ilmiah) Kesehat Masy Respasi*, 3(1), 15-22.
- Mulyani, R. (2014). Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Higiene Pengolah Makanan. *Jurnal Ilmiah Keperawatan*, 10(1), 6-12.

***Penyuluhan Higiene Sanitasi, Gizi Seimbang Dan Kesehatan
Pada Penjamah Makanan Di Al-Jazeera***

- Nabila, N., & Andriani, A. (2020). Pengaruh penyuluhan dengan media poster terhadap peningkatan pengetahuan dan penerapan teknik pengolahan bahan makanan pada penjamah makanan di Panti Asuhan Kota Banda Aceh. *Jurnal SAGO Gizi Dan Kesehatan*, 1(2), 195–200.
- Putri, R. D. (2017). *Manajemen Institusi Penyelenggaraan Makanan (GIZ 261)*. Universitas Esa Unggul.
- Permatasari, I., Handajani, S., Sulandjari, S., & Faidah, M. (2021). Faktor Perilaku Higiene Sanitasi Makanan pada Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 223–233. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
- Purwaningsih, S., & Widiyaningsih, E. N. (2019). Gambaran Lama Kerja Pengetahuan dan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah dr. Soediran Mangun Sumarso Wonogiri. *Profesi (Profesional Islam) : Media Publikasi Penelitian*, 16(2), 1. <https://doi.org/10.26576/profesi.286>
- Setiarto, R. H. B. (2020). *Konsep HACCP, Keamanan, Higiene dan Sanitasi dalam Industri Pangan*. Guepedia.
- Brutu, 2021. Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan Di Desa Sukasari Kecamatan Pegajahan Kabupaten Serdang Bedaga. Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, Medan.
- Sumantri, A. (2010). *Kesehatan Lingkungan* (4th ed.). Kencana.
- Wani, Y. A., Tanuwijaya, L. K., & Arfiani, E. P. (2019). *Manajemen Operasional Penyelenggaraan Makanan Massal* (1st ed.). UB Press.