



**PENYULUHAN DAN PEMBERIAN POSTER ‘FOOD SAFETY’ UNTUK  
PENINGKATAN PENGETAHUAN, SIKAP, SERTA PERILAKU PENJAMAH  
MAKANAN DI UNIVERSITAS PESANTREN**

**Nur Aini Mahmudah<sup>1\*</sup>, Lulu’ Luthfiya<sup>2</sup>, Fitri Komala Sari<sup>3</sup>, Kamila Fatin Sabrina<sup>4</sup>,  
Hilda Ayu Syafitri<sup>5</sup>**

<sup>1</sup>Akademi Komunitas Negeri Putra Sang Fajar Blitar, Indonesia

<sup>2,3,4</sup>Universitas Darussalam Gontor, Indonesia

<sup>5</sup>Istanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi, Türkiye  
mahmudah.2022@akb.ac.id\*

**Article History:**

Received:

Revised:

Accepted:

**Keywords:** Penjamah  
Makanan, Penyuluhan,  
Hygiene, Sanitasi,  
Keamanan Pangan

**Abstract:** Universitas Pesantren merupakan perguruan tinggi yang menerapkan sistem asrama bagi mahasiswa dan swakelola pelayanan makanan. Penyediaan pangan yang sehat dan aman merupakan upaya peningkatan derajat kesehatan mahasiswa yang tinggal di dalam lingkungan tersebut. Salah satu faktor yang berpengaruh terhadap penyajian makanan yang sehat dan aman adalah tingkat pengetahuan dari penjamah makanan. Penyuluhan dan pemberian poster merupakan cara untuk menambah pengetahuan melalui metode langsung dan tidak langsung. Kajian ini memaparkan pengaruh penyuluhan dan pemberian poster ‘food safety’ terhadap peningkatan pengetahuan, sikap, dan perilaku penjamah makanan di Universitas Pesantren Provinsi Jawa Timur. Penyuluhan dan poster berdampak positif terhadap pengetahuan, sikap, dan perilaku penjamah makanan. Nilai rata-rata skor post-test yang diberikan kepada penjamah makanan setelah penyuluhan dan pemberian poster meningkat dari pre-test dengan nilai peningkatan sebesar 4,74% (pengetahuan), 3,1% (sikap), dan 13,4% (perilaku).

© 2022 SWARNA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat

**PENDAHULUAN**

Upaya peningkatan derajat kesehatan dapat dilakukan diantaranya melalui penyelenggaraan makanan yang sehat dan aman. Pangan yang sehat memiliki kandungan berbagai zat gizi yang cukup untuk memenuhi kebutuhan manusia. Pangan sehat juga harus aman, bebas cemaran, dan layak dikonsumsi. The Global Alliance for Improved Nutrition (GAIN) 2021, memaparkan definisi pangan yang aman adalah tidak mengandung kontaminan ataupun atribut yang meningkatkan probabilitas kesehatan yang buruk apabila dikonsumsi. Jenis kontaminan pangan meliputi kontaminan biologis, kimiawi, fisik, yang berkemungkinan masuk selama proses distribusi atau pengelolaan pangan.

Universitas pesantren merupakan institusi Pendidikan Tinggi yang menerapkan sistem pesantren (asrama) bagi mahasiswa dan mahasiswinya. Dengan sistem pendidikan yang mengharuskan pelajar untuk tinggal dalam lingkungan pondok, maka penyelenggaraan makanan menjadi sangat penting untuk menunjang pemenuhan gizi mahasiswa dan mahasiswi. Penyelenggaraan makanan bertujuan untuk menyediakan

makanan sesuai kebutuhan sekaligus meningkatkan status gizi mahasiswa. Hal yang harus diperhatikan dalam penyelenggaraan makanan ialah mengenai higiene dan sanitasi (Bakri & Intiyati, 2018). Higiene dan sanitasi menjadi aspek yang penting untuk menghasilkan pangan yang aman.

Higiene atau kebersihan merupakan segala hal terkait kebersihan pribadi dan mencegah penyebaran penyakit melalui tindakan individu. Sanitasi adalah tentang menciptakan lingkungan yang aman dari mikroorganisme penyebab penyakit (patogen). Sanitasi adalah prasyarat untuk higiene. Seiring perkembangan era, higiene dan sanitasi pangan di berbagai penyedia jasa makanan olahan membutuhkan perhatian khusus karena telah menjadi kebutuhan bagi seluruh masyarakat. Monitoring dan evaluasi menjadi unsur penting untuk meminimalisir risiko kontaminasi terhadap makanan pada saat mengolah atau pada saat packaging (Sharif & Al-Malki, 2019).

Sesuai dengan Peraturan Pemerintah nomor 86 tahun 2019, setiap penyelenggaraan produksi pangan wajib memenuhi persyaratan sanitasi dan menjamin keamanan pangan. Pengolahan makanan yang tidak higienis dan tidak sesuai persyaratan dapat menyebabkan penyakit akibat makanan (*foodborn illness*) (Sari, 2017). Higiene personal penjamah makanan, tempat pengolahan makanan, pengelolaan sampah dan penyimpanan makanan berhubungan dengan kontaminasi bakteri (Yunus & Umboh 2015).

Penjamah makanan adalah individu yang terlibat dalam persiapan makanan, penyimpanan atau pelayanan makanan. Mereka harus menjaga kebersihan pribadi mereka dan sangat bertanggung jawab untuk mencemari makanan atau menularkan mikroorganisme penyebab penyakit ke konsumen (Tadele *et al.*, 2022). Perlakuan penanganan makanan yang kurang baik seperti pemanasan yang tidak mencukupi; bahan baku yang tidak dibersihkan sempurna; penggunaan bahan sisa; pemasakan yang kurang lama; juga penjamah makanan yang sedang terinfeksi penyakit dapat memicu timbulnya *foodborne illness*.

Salah satu faktor utama yang mempengaruhi higiene sanitasi adalah tingkat pengetahuan. Meningkatnya pengetahuan yang dimiliki seseorang dapat mempengaruhi sikap dan tindakan yang dilakukan oleh orang tersebut. Pengetahuan menjadi dasar bagi seorang individu untuk membuat keputusan rasional yang berkaitan dengan kesehatan sekaligus menjadi penentu dalam berperilaku (Costa *et al.*, 2016). Salah satu upaya peningkatan pengetahuan yakni melalui penyuluhan.

Penyuluhan merupakan proses belajar psikis yang berlangsung dalam interaksi aktif manusia dengan lingkungannya dan menghasilkan perubahan-perubahan dalam pengetahuan, ketrampilan dan sikap. Melalui penyuluhan kesehatan, seseorang akan belajar dari tidak tahu menjadi tahu (Azwar, 2005). Penyuluhan dapat dilakukan dengan berbagai metode, diantaranya metode ceramah, metode diskusi, metode demonstrasi serta gabungan dari ketiga metode tersebut (Cahyaningsih *et al.*, 2013).

Selain melalui penyuluhan, terdapat pemberian media edukasi melalui gambar atau tulisan menjadi sarana dalam mentransfer informasi secara tidak langsung. Penyuluhan dan pemberian poster mengenai keamanan pangan diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan, sikap, dan perilaku penjamah makanan pada lingkup Universitas Pesantren.

## **METODE PELAKSANAAN**

Peserta kegiatan adalah seluruh penjamah makanan di unit pengelolaan makanan pada Universitas Pesantren di kota Jawa Timur, dengan jumlah 57 orang. Proses pelaksanaan sosialisasi dilakukan dengan mematuhi protokol kesehatan 3M (menjaga jarak, memakai masker, dan mencuci tangan) dengan didampingi oleh satgas setempat.

Kegiatan ini terdiri beberapa bagian yang diawali dengan pemaparan materi secara langsung oleh narasumber dengan judul “Higiene Sanitasi Makanan”, pengisian pretest, diskusi tanya jawab dengan para peserta, dan diakhiri dengan pengisian posttest setelah kegiatan usai. Sebelum sosialisasi dimulai, peserta diharuskan mengisi daftar hadir, kemudian peserta diminta untuk mengisi kuesioner pretest. Kuesioner berisi pertanyaan-pertanyaan terkait materi yang akan disampaikan mengenai pengetahuan hygiene personal, sanitasi, serta manajemen penyelenggaraan pangan yang aman.

Topik dalam penyuluhan meliputi: *higiene sanitasi pemilihan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan produk, distribusi makanan dan sanitasi perorangan*. Dalam setiap topik penyuluhan, diberikan pula poster mengenai ‘*food safety*’ yang merepresentasikan kelima sub topik sebagai media pendukung penyampaian informasi. Setelah materi diberikan, dilakukan sesi diskusi yang dengan peserta. Tahap terakhir dalam kegiatan ini adalah *posttest* pengetahuan, sikap, dan perilaku penjamah makanan dengan interval satu bulan. Waktu ini dimaksudkan sebagai periode habituasi untuk menerapkan informasi dan pengetahuan yang diperoleh pasca penyuluhan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Penjamah makanan adalah seseorang yang berhubungan secara langsung pada proses pengolahan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan hingga penyajian. Unit-unit yang melibatkan penjamah makanan pada Universitas Pesantren di Provinsi Jawa Timur ini meliputi divisi dapur, divisi kantin, dan divisi penjualan produk *food and beverages*. Divisi penjualan produk *food and beverages* memproduksi jus, minuman dalam kemasan, serta *bakery*.

Peranan penjamah makanan sangat besar, salah satunya adalah terkait higienis sanitasi makanan, karena penjamah makanan yang tidak menerapkan prinsip higienis sanitasi makanan dapat bertindak sebagai pembawa penyakit infeksi kepada konsumen akibat adanya kontaminasi silang (*food born disease*). Penjamah makanan yang ada di Universitas Pesantren ini memiliki jumlah sebanyak 57 orang. Jumlah tersebut terdiri dari 19 pegawai/karyawan dan dibantu oleh 38 mahasiswa dari internal universitas. Informasi mengenai karakteristik penjamah makanan pada Universitas Pesantren diuraikan dalam tabel berikut:

**Tabel 1.** Karakteristik Penjamah Makanan

Variabel	Jumlah		
	Karyawan	19	
Kategori	Staf	38	
	Total	57	
	Umur (tahun)	< 20	6
		20 – 30	36
		31 – 40	7
		41 – 50	6
		> 50	2
Tingkat Pendidikan	SD	6	
	SMP	9	
	SMA	3	
	S1	38	
<i>Training</i> /pelatihan hygiene sanitasi	Ya	0	
	Belum/Tidak	56	

Usia penjamah makanan yang paling banyak yakni 20 – 30 tahun. Usia tersebut merupakan rentang usia mahasiswa yang menjadi staf penjamah makanan internal (dari dalam Universitas) dengan tingkat pendidikan S1. Dari kategori karyawan eksternal, tingkat pendidikan yang paling banyak pada penjamah yakni Sekolah Menengah Pertama (SMP), kemudian Sekolah Menengah Atas (SMA). Tingkat pendidikan yang paling rendah pada penjamah makanan yakni sekolah dasar (SD) dengan jumlah sebanyak 6 orang. Penjamah makanan yang memiliki tingkat pendidikan rendah akan mempengaruhi cara pengolahan makanan (Avrilinda, 2016).

Para penjamah makanan pada universitas pesantren X belum pernah mendapat pengarahan ataupun pelatihan mengenai pengelolaan higiene sanitasi dalam penyelenggaraan makanan untuk institusi. Yang pernah diperoleh penjamah makanan tersebut yakni pelatihan mengenai pembuatan produk yang dijual pada unit usaha makanan. Pemberian informasi dan edukasi higiene sanitasi terhadap penjamah makanan dari kegiatan ini dilaksanakan dalam bentuk penyuluhan dengan didukung pemberian poster mengenai 'food safety'.

Higiene yang baik pada personal maupun selama pengolahan makanan merupakan basis utama dalam pencegahan transmisi mikroorganisme penyebab penyakit (patogen) terhadap konsumen. Bila penjamah makanan tidak memperhatikan keamanan pangan, maka patogen yang ada pada tubuhnya dapat hinggap pada makanan selama proses pemasakan. Mikroorganisme tersebut berkembang biak pada makanan hingga cukup jumlahnya untuk menjadikan level dosis infeksi terhadap manusia.

Seluruh penjamah makanan yang menjadi responden penjamah makanan dievaluasi dengan *pretest* terlebih dahulu. *Pretest* bertujuan untuk mengukur pemahaman responden mengenai higiene sanitasi penyelenggaraan makanan melalui borang penilaian (kuesioner) yang selanjutnya dijawab oleh responden. Hasil penilaian jawaban yang 'benar' akan diprosentasekan dan menjadi tolok ukur angka pemahaman responden.

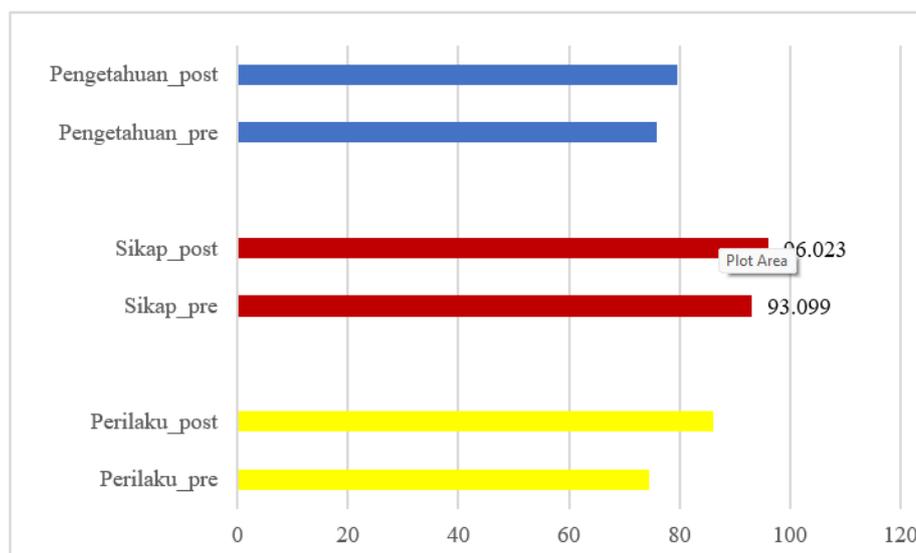
Setelah penyuluhan dan pemberian poster usai, dalam interval waktu 1 bulan responden akan kembali dievaluasi dengan *posttest* menggunakan daftar pertanyaan yang sama dengan *pretest*. Hasil keduanya kemudian dibandingkan. Terdapat tiga aspek penilaian yakni: pengetahuan, sikap, dan perilaku. Masing-masing aspek memiliki daftar pertanyaan yang menjadi indikator pemahaman responden penjamah makanan mengenai penyelenggaraan makanan yang baik.

Hasil penilaian ketiga aspek dari penjamah makanan di Universitas Pesantren dipaparkan pada **Gambar 1**. Nilai rerata skor evaluasi post-test mengalami peningkatan dari pre-test sebesar 4,74% (pengetahuan), 3,1% (sikap), dan 13,4% (perilaku). Parameter penilaian pengetahuan mencerminkan wawasan responden penjamah makanan mengenai: pengertian higiene sanitasi serta hal yang boleh dan tidak boleh dilakukan selama mengolah makanan,

Nursalam (2008), memaparkan bahwa kualitas pengetahuan pada masing-masing tingkat pengetahuan dapat dilakukan dengan scoring, yaitu:

1. Tingkat pengetahuan baik bila skor atau nilai 76 – 100 %.
2. Tingkat pengetahuan cukup baik bila skor atau nilai 56 – 75 %.
3. Tingkat pengetahuan kurang baik bila skor atau nilai < 56 %.

Kualitas pengetahuan penjamah makanan pada Universitas Pesantren berada pada tingkat "baik" pada saat sebelum ataupun setelah penyuluhan dan pemberian poster.



**Gambar 1.** Hasil Evaluasi Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Penjamah Makanan

Kegiatan ini memberikan hasil peningkatan kualitas pengetahuan, sikap, maupun perilaku. Hal ini sesuai dengan Cahyaningsih *et al.* (2013) yang menyebutkan bahwa penyuluhan dengan metode ceramah dan tanya jawab dengan alat bantu leaflet dapat meningkatkan pengetahuan responden tentang analgetik sebesar 26,36% dan dinyatakan bermakna dengan  $p$  value (0,000). Metode ceramah dengan alat bantu leaflet yang dilakukan memiliki tendensi meningkatkan pengetahuan responden ditinjau dari semua faktor sosiodemografi.

Poster merupakan sarana penyampaian pengetahuan dalam bentuk gambar cetak yang disertai dengan keterangan maupun kalimat penjelas. Umumnya, poster dibuat dengan tampilan yang menarik, *eye catching* dan dicetak dalam ukuran-ukuran tertentu. Poster dipilih menjadi media edukasi karena efektifitasnya dalam menarik minat dan perhatian sasaran penelitian.

Abdullah (2015), mendeskripsikan bahwa penyuluhan terkait higienis dan sanitasi makanan efektif untuk meningkatkan pengetahuan, sikap dan perilaku penjamah makanan. Poster menjadi kombinasi visual dalam rancangan yang kuat, dengan warna dan pesan, dengan maksud untuk menangkap perhatian dan menanamkan gagasan yang berarti di dalam ingatan. Terdapat lima poster yang telah diimplementasikan sebagai media edukasi dalam penyuluhan terhadap penjamah makanan dalam kegiatan ini. Poster-poster tersebut yaitu: a.) Higien sanitasi penerimaan dan penyimpanan makanan basah; b.) Higien sanitasi penerimaan dan penyimpanan makanan kering; c.) Higien sanitasi pengolahan makanan; d.) Higien sanitasi pendistribusian makanan; dan e.) Higien sanitasi perorangan

Pengelolaan makanan harus menerapkan prinsip higien sanitasi makanan mulai dari pemilihan bahan makanan sampai dengan penyajian makanan. Prinsip pemilihan bahan makanan yaitu diantaranya pada bahan makanan mentah (segar) perlu pengolahan sebelum dihidangkan dan harus dipilih sesuai dengan syarat bahan amkanan segar. Penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi, memperhatikan prinsip *first in first out* (FIFO) dan *first expired first out* (FEFO), tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan dan memperhatikan suhu penyimpanan sesuai dengan bahan makanan. Pengolahan makanan memperhatikan higienis sanitasi penanganan, tempat pengolahan, alat dan prioritas memasak.

Aspek higiene penyimpanan makanan diantaranya yaitu tidak mencampur makanan matang dengan bahan makanan mentah dan memperhatikan suhu penyimpanan. Higienis sanitasi perorangan diantaranya tidak mengidap penyakit menular seperti tipus, kolera, TBC, hepatitis dan lain-lain atau pembawa kuman (carrier) dan ketika mengolah makanan menggunakan APD untuk melindungi pencemaran terhadap makanan.

Penilaian terhadap aspek 'sikap' berisi pertanyaan mengenai kebiasaan yang dilakukan selama proses penyelenggaraan makanan, lalu kemudian responden akan memilih "setuju" atau "tidak setuju". Untuk kategori penilaian 'perilaku', responden diminta memilih "ya" atau "tidak" dengan pertanyaan yang mencerminkan kebiasaan mereka dalam keseharian ketika mengelola bahan pangan menjadi produk matang/jadi. Perilaku yang dimaksud dalam konteks ini diantaranya meliputi: a.) Kebiasaan mencuci tangan sebelum menjamah makanan; b.) Memotong kuku yang panjang; c.) Menggunakan celemek, penutup kepala, dan masker; d.) Tidak menggaruk bagian badan dan berbicara saat mengolah makanan; e.) Tidak batuk atau bersin di hadapan makanan yang disajikan tanpa penutup; f.) Penggunaan alas kaki; g.) Pemisahan bahan kering dan bahan basah; h.) Menanggalkan benda pribadi dan aksesori saat mengolah makanan; i.) Menutup luka saat mengolah makanan; j.) Tidak menderita penyakit menular saat mengolah makanan; k.) Perawatan alat yang baik; l.) Pengelolaan sampah sisa makanan, serta; m.) Penataan makanan pada tempat yang bersih higienis.

Dengan hasil ini, untuk peningkatan pelayanan mutu penyelenggaraan makanan, perlu adanya upaya untuk mengkaji kualitas produk makanan yang dihasilkan oleh unit produksi dan pelayanan makanan di Universitas Pesantren di Provinsi Jawa Timur ini. Produk yang baik dan aman terintegrasi dengan sistem produksi yang baik pula. Aspek mutu produk dapat dinilai dari karakteristik sensori, kimia, maupun cemaran mikrobiologis.

## KESIMPULAN DAN SARAN

Tingkat pengetahuan, sikap, dan perilaku pada penjamah makanan Universitas Pesantren berada pada kategori 'baik', sebelum ataupun sesudah penyuluhan mengenai higiene sanitasi dan pemberian poster. Edukasi mengenai higiene sanitasi keamanan pangan memberikan pengaruh terhadap peningkatan level pengetahuan sebesar 4,74%, sikap (3,1%), dan perilaku (13,4%). Perlu adanya upaya untuk mengkaji kualitas produk makanan yang dihasilkan oleh unit produksi dan pelayanan makanan di Universitas Pesantren.

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] Abdullah, F. (2015). Efektivitas Penyuluhan Higiene dan Sanitasi terhadap Peningkatan Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Penjamah Makanan di Kantin yang Dikelola Universitas Tanjungpura Pontianak. PSDK FK 3(1), 1 – 15.
- [2] Avrilinda, S.M. (2016). Pengaruh Pengetahuan dan Sikap terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makanan di Kantin SMA Muhammadiyah 2 Surabaya. e-journal Boga 5 (2), 1-7.
- [3] Azwar S. (2005). Sikap Manusia Teori dan Pengukurannya Edisi ke-3, 35-46. Yogyakarta: Pustaka Pelajar Offset.
- [4] Bakri B., A. Intiyati, dan Widartika. (2018). Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta: Kemenkes RI.

- [5] Cahyaningsih, I., C. Wiedyaningsih, & S.A. Kristina. (2013). Pengaruh Penyuluhan terhadap Tingkat Pengetahuan Masyarakat tentang Analgetik di Kecamatan Cangkringan Sleman. *Mutiara Medika*, 13 (2), 95 – 104.
- [6] Costa, G., Akutsu, R., Gallo, L., & Araújo, W. (2016). Knowledge and Consumer Behavior Related to Safe Practices of Food Handling. *Journal of Safety Studies*, 2(15). <https://doi.org/10.5296/jss.v2i1.9191>
- [7] Dudeja, P. (2018). Chapter 14: Role of Food Handlers in Food Safety. In book: *FOOD SAFETY: Farm to fork implementation*. New Delhi: CBS Publishers. Available from: [https://www.researchgate.net/publication/329391184\\_Chapter\\_14\\_Role\\_of\\_Food\\_Handlers\\_in\\_Food\\_Safety](https://www.researchgate.net/publication/329391184_Chapter_14_Role_of_Food_Handlers_in_Food_Safety)
- [8] Global Alliance for Improved Nutrition (GAIN). (2021). GAIN's Definition of Nutritious and Safe Foods. Global Alliance for Improved Nutrition (GAIN). Briefing Paper #8. Geneva, Switzerland. DOI: <https://doi.org/10.36072/bp.8>
- [9] Ismiyati. (2000). Penggunaan Obat secara Bebas oleh Masyarakat di Beberapa Daerah Kota Madya Yogyakarta dan Kabupaten Sleman, 39-43. Yogyakarta: Gadjah Mada Press.
- [10] Kristina S.A., Prabandari Y.S., Sudjaswadi R. (2008). Perilaku Pengobatan Sendiri Yang Rasional Pada Masyarakat Kecamatan Depok dan Cangkringan Kabupaten Sleman. *Majalah Farmasi Indonesia* 19(1): 32-40.
- [11] Nursalam. (2008). Konsep dan Penerapan Metodologi Penelitian Ilmu Keperawatan. Jakarta : Salemba Medika.
- [12] Sari, M.H. (2017). Pengetahuan dan Sikap Keamanan Pangan dengan Perilaku Penjual Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar. *J Heal Educ*. 2(2), 63 – 70.
- [13] Sharif, L., & Al-Malki, T. (2010). Knowledge, attitude and practice of Taif University students on food poisoning. *Food Control*, 21(1), 55–60. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2009.03.015>
- [14] Tadele. M.M., Dagnaw, A., & Alamirew, D. (2022). Food handling practice and associated factors among food handlers in public food establishments of Ethiopia: a systematic review and meta-analysis. *British Medical Journal Open* 12. <https://doi.org/10.1136/bmjopen-2021-051310>
- [15] Yunus S, Umboh, P. (2015). Hubungan Personal Higiene dan Fasilitas Sanitasi dengan Kontaminasi Escherichia Coli Makanan di Rumah Makan Padang Kota Manado dan Kota Bitung. *JIKMU*. 5(2): 210–20.