

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. A Hasil

1. Gambaran umum lokasi penelitian

Asrama Pusat Pendidikan Arhanud merupakan salah satu penyedia jasa boga yang memiliki tujuan memasak, menyiapkan dan menyajikan makanan bagi para siswa yang sedang mengikuti pendidikan militer. Berdirinya Pusat Pendidikan Arhanud di Desa Pendem, Kota Batu, Jawa Timur bermula ditahun 1950. Hingga saat ini Pusat Pendidikan Arhanud memiliki program pendidikan untuk kelas Perwira, Bintara dan Tamtama. Pusat pendidikan Arhanud tidak hanya sebagai pusat pendidikan saja tetapi ada kegiatan penyelenggaraan makanan pagi, siang dan sore bagi para siswa militer. Pusat Pendidikan ini memiliki 10 penjamah makanan yang berkerja menyiapkan bahan makanan hingga menyajikan makanan kepada para siswa tetapi jumlah penjamah makanan tersebut tidak bekerja menjadi satu waktu, sehari hari penjamah makanan di Pusat Pendidikan ini memproduksi lebih dari 30 porsi.

Proses penyelenggaraan diawali dengan perekapan jumlah siswa. Kemudian, pengadaan bahan makanan segar seperti sayur, tahu dan tempe dilakukan pada pagi hari, Sedangkan bahan makanan segar seperti daging ayam dilakukan penyetakan disimpan didalam freezer dan dilakukan pengecekan suhu secara berkala tiap pagi dan sore hari. Persiapan bahan makanan untuk penyajiannya di pagi hari disiapkan di sore hari sebelumnya

agar waktu lebih efisien. Pengolahan makanan dilakukan di dapur Pusat Pendidikan Arhanud dan Penyajian makanan dilakukan di ruang penyajian.

2. Karakteristik responden

Responden dalam penelitian ini adalah penjamah makanan di Pusat Pendidikan Arhanud Kota Batu yang berjumlah 10 orang. Berdasarkan hasil penelitian didapat karakteristik responden berdasarkan usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan dan masa kerja.

Tabel 1. Karakteristik Responden

Karakteristik Responden	n	Total (%)
Usia		
1. 26 – 35 Tahun	3	30%
2. 36 – 45 Tahun	7	70%
3. 46 – 55 Tahun	0	0
Jenis Kelamin		
1. Perempuan	6	60%
2. Laki – laki	4	40%
Tingkat pendidikan		
1. SD	0	0
2. SMP	0	0
3. SMA/Sederajat	10	100%
Masa kerja		
1. < 3 Tahun	6	60%
2. > 3 Tahun	4	40%

Sumber : Analisis data primer, 2024

Pada karakteristik usia sebagian besar responden masuk ke dalam kategori berumur 36 – 45 tahun. Pada tabel menunjukkan bahwa distribusi usia 36 – 45 tahun sebanyak 7 orang (70%), sisanya berusia 26 – 35 tahun sebanyak 3 orang (30%). Sehingga, responden pada penelitian ini rata rata memiliki usia yang produktif. Sejalan dengan hasil penelitian (Fiqri Ardiansyah, Khoidar Amirus,dkk 2024) dimana semakin tua usia seseorang maka semakin banyak pengalaman kerja yang dimiliki dan pengetahuan yang diperoleh akan semakin baik, sehingga penerapan hygiene sanitasi yang dimiliki penjamah makanan akan semakin baik.

Pada tabel karakteristik responden berjenis kelamin perempuan 6 orang (60%) lebih banyak dibanding responden berjenis kelamin laki – laki 4 orang (40%). Serupa dengan hasil penelitian (Kasim & Sari, 2018 dalam Nur Hidayah, 2023) yang menyatakann jumlah penjamah makanan berjenis kelamin perempuan lebih banyak dibanding dengan laki – laki. Penjamah makanan perempuan lebih memperhatikann hygiene sanitasi makanan dibanding laki – laki dan perempuan identik dengan pekerjaan didapur seperti memasak, sehingga penjaman makanan paling banyak berjenis kelamin perempuan.

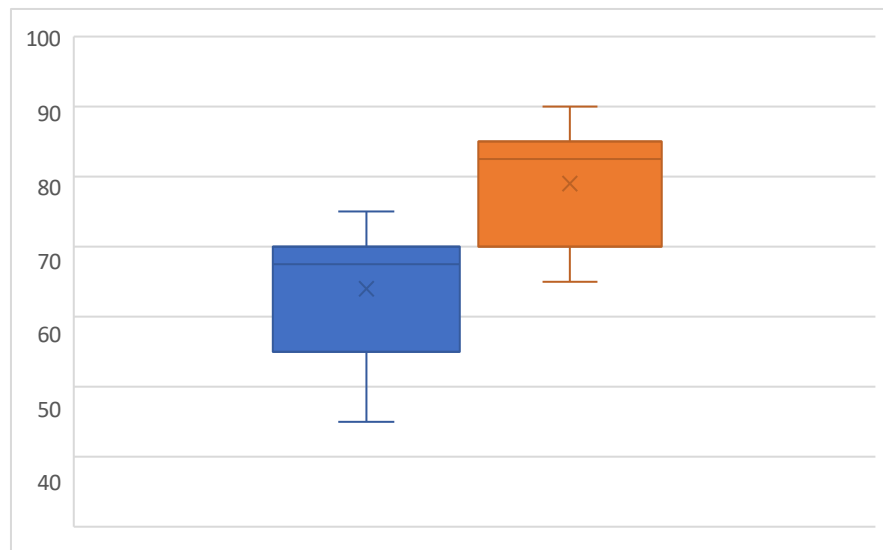
Pada tabel responden tingkat pendidikan yang ditempuh semua penjamah makanan yaitu SMA/ sederajat karna semakin tinggi pendidikan seseorang maka semakin luas pengetahuan seseorang tersebut. Penjamah makanan yang berpendidikan tinggi lebih memahami hygiene sanitasi sehingga mengurangi resiko pada saat pengolahan makanan yang kurang

higiene dan saniter (Nur Hidayah, 2023).

Pengalaman bekerja dapat mempengaruhi pengetahuan penjamah makanan mengenai higiene sanitasi. Pengalaman seseorang dalam bekerja dapat mempengaruhi pengetahuan penjamah makanan mengenai higiene sanitasi. Hasil karakteristik responden berdasarkan lama bekerja diketahui bahwa penjamah makanan bekerja > 3 tahun sebanyak (40%). Lama kerja seseorang juga dapat memberikan pengaruh terhadap perilaku pada penjamah makanan saat bekerja dan praktik perilaku yang baik pada penjamah makanan dapat mengurangi risiko kontaminasi silang ketika mereka memproses makanan (Kurniasari & Andayani, 2021 dalam Nur Hidayah, 2023).

a. Pengaruh Pemberian Penyuluhan Menggunakan Media Video Terhadap Pengetahuan Penjamah Makanan di Pusat Pendidikan Arhanud Kota Batu

Penelitian yang dilakukann di Pusat Pendidikan Arhanud Kota Batu adalah pemberian edukasi pada penjamah makanan sebagai responden dengan media video. Edukasi tentang personal higiene sanitasi penjamah makanan diharapkan dapat meningkatkan pengetauann penjamah makananan.



Gambar 1. Pengaruh Pemberian Penyuluhan Terhadap Pengetahuan Penjamah Makanan.

Berdasarkan data pada gambar diatas menunjukkan bahwa hasil pengetahuan penjamah makanan pada saat pre-test mengalami peningkatan pada saat post-test, mendapatkan nilai rata – rata sebesar 64 dan adanya peningkatan setelah mendapat penyuluhan dengan nilai rata – rata post-test sebesar 79. Dari hasil rata – rata yang didapat ada pengaruh antara tingkat pendidikan dengan pengetahuan penjamah makanan, tingkat pendidikan yang lebih tinggi pada penjamah makanan berkontribusi signifikan terhadap peningkatan pengetahuan mereka mengenai higiene sanitasi, sehingga mereka lebih mampu menerapkan praktik kebersihan yang baik dan memahami pentingnya menjaga kualitas makanan untuk mencegah risiko kontaminasi. Penelitian (Rahmawati,2020) juga menunjukkan bahwa penjamah makanan paling banyak yaitu dengan tingkat SMA/ sederajat

berpengaruh cukup besar terhadap peningkatan pengetahuan.

Tabel 2. Skor Pengetahuan Tenaga Penjamah Makanan Pre-test dan Post- test

Variabel	Pre-test		Post-test	
	n	%	n	%
Pengetahuan Baik	0	0	6	60%
Kurang	10	100%	4	40%
Jumlah	10	100%	10	100%

Sumber : analisis data primer, 2024

Berdasarkan tabel diatas diketahui bahwa hasil pre-test tenaga penjamahmakanan memiliki pengetahuan yang kurang, tetapi setelah diadakan penyuluhan diketahui bahwa 6 dari 10 tenaga penjamah makanan memiliki pengetahuan yang cukup sebesar 60% dan 4 orang memiliki pengetahuan yang kurang 40%, hal ini terjadi karna masa kerja 6 orang tenaga penjamah makanan sudah >3 tahun Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Kumbadewi dkk, 2016) yang mengatakan bahwa masa kerja merupakan faktor yang mempengaruhi seseorang memiliki wawasan, pengalaman yang luas dan banyak dalam memegang peran dalam membentuk perilaku dibandingkan orang yang memiliki pengalaman bekerja lebih sedikit. Sehingga lama kerja dapat mempengaruhi tingkat pengetahuan, sikap, dan perilaku hygiene yang baik.

Pengaruh 6 tenaga penjamah makanan dengan hasil pengetahuan cukupsejalan dengan penelitian yang dilakukan (Rahmawati, 2020) bahwa peningkatan pengetahuan disebabkan

karna penjamah makanan mendapat tambahan pengetahuan melalui penyuluhan yang diberikan. Seseorang yang mendapat penyuluhan secara langsung ataupun tidak langsung akan cenderung memiliki pengetahuan yang baik, dengan adanya penyuluhan tersebut responden akan lebih mampu memahami pentingnya higiene sanitasi serta praktik yang tepat yang harus dilakukann untuk mejaga kesehatan diri sendiri dan orang lain.

Tabel 3. Hasil Uji Validitas Pengaruh Penyuluhan Higiene Sanitasi Terhadap Pengetahuan

Correlations

		Nilai Pretest	Nilai Posttest
Nilai Pretest	Pearson Correlation	1	,970**
	Sig. (2-tailed)		,000
	N	10	10
Nilai Posttest	Pearson Correlation	,970**	1
	Sig. (2-tailed)	,000	
	N	10	10

Sumber : SPSS Uji Validitas, 2024

Karena nilai Sig. (2-tailed) = 0,000 < 0,05 dan Pearson Correlation bernilai 0,970 > 0, maka Variabel Nilai PreTest dan PostTest valid. Dilakukan uji validasi terhadap kuisioner pengetahuan peserta mengenai higiene sanitasi yang diperoleh setelah penyuluhan menggunakan media video, dan hasil analisis menunjukkan bahwa nilai Signifikansi (Sig. 2-tailed) adalah 0,000, karena lebih kecil dari tingkat signifikansi yang telah ditetapkan yaitu 0,05, sehingga dapat

dianggap bahwa hasil ini sangat signifikan. Selain itu, analisis juga menghasilkan nilai Pearson Correlation sebesar 0,970, yang menunjukkan adanya korelasi positif yang sangat kuat antara nilai pre-test dan post-test. Dengan demikian, berdasarkan hasil uji statistik tersebut, dapat disimpulkan bahwa variabel nilai pre-test dan post-test adalah valid dalam mengukur pengetahuan peserta tentang higiene sanitasi setelah mengikuti penyuluhan dengan media video.

Tabel 4. Hasil Uji Reliabilitas Pengaruh Penyuluhan Higiene Sanitasi Terhadap Pengetahuan

2. Reliability Statistics

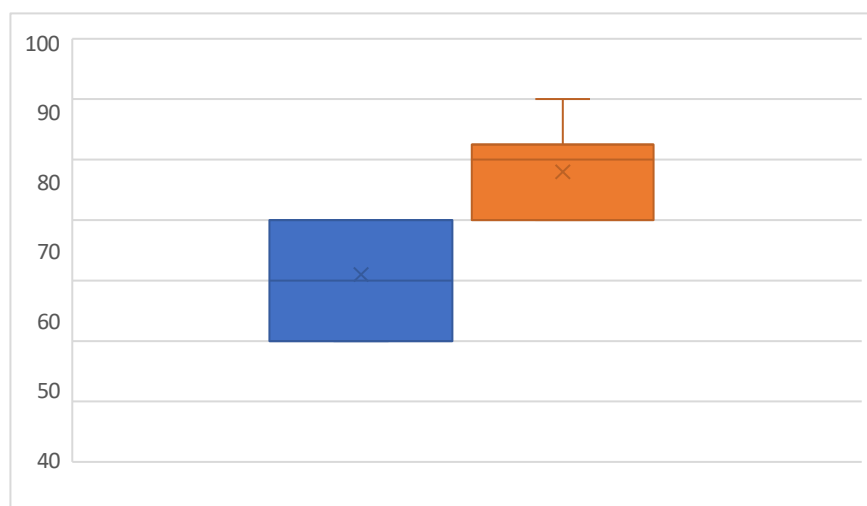
Cronbach's Alpha	N of Items
,982	2

Sumber : SPSS Uji Realibilitas, 2024

Hasil analisis reliabilitas yang dilakukan dalam tugas akhir penyuluhan higiene sanitasi melalui penggunaan video menunjukkan bahwa nilai Cronbach's Alpha sebesar 0,982 lebih besar daripada nilai r tabel yang sebesar 0,632, sehingga dapat disimpulkan bahwa variabel nilai pre-test dan post-test memiliki tingkat reliabilitas yang sangat baik, yang mengindikasikan bahwa instrumen pengukuran yang digunakan dalam penelitian ini konsisten dan dapat diandalkan untuk mengevaluasi pemahaman peserta sebelum dan setelah penyuluhan.

b. Pengaruh Pemberian Penyuluhan Menggunakan Media Video Terhadap Sikap Penjamah Makanan di Pusat Pendidikan Arhanud Kota Batu

Penelitian yang dilakukann di Pusat Pendidikan Arhanud Kota Batu adalah pemberian edukasi pada penjamah makanan sebagai responden dengan media video. Edukasi tentang personal higiene sanitasi penjamah makanan diharapkan dapat meningkatkan sikap penjamah makananan. Menurut (Depkes RI), sikap higiene sanitasi penjamah makanan sangat penting untuk memastikan keamanan pangan dan kesehatan masyarakat. Agar kita dapat mencegah kontaminasi secara langsung diperlukan higiene sanitasi individu karena, penjamah makanan adalah orang yang kontak langsung dengan makanan dan menjadi tempat berbagai macam penyakit menular (Miranti dan Adi, 2016).



Gambar 2. Pengaruh Pemberian Penyuluhan Terhadap sikap Penjamah Makanan.

Berdasarkan gambar diatas menunjukkan bahwa hasil sikap penjamah makanan sebelum dan sesudah penyuluhan mengalami peningkatan, mendapat nilai rata – rata pre-test sebesar 61 dan setelah penyuluhan mengalami peningkatan dengan nilai rata – rata post-test 78. Sikap tenaga penjamah makanan berhubungan dengan masa kerja.

Tabel 5. Skor Sikap Tenaga Penjamah Makanan Pre-test dan Post-test

Variabel	Pre-test		Post-test	
	n	%	n	%
Sikap				
Baik	0	0	6	60%
Kurang	10	100%	4	40%
Jumlah	10	100%	10	100%

Sumber : analisis data primer, 2024

Berdasarkan tabel diatas diketahui bahwa hasil pre-test tenaga penjamah makanan memiliki pengetahuan yang kurang, tetapi setelah diadakan penyuluhan diketahui bahwa 6 dari 10 tenaga penjamah makanan memiliki sikap yang cukup sebesar 60% dan 4 orang memiliki sikap yang kurang 40%, Hal ini terjadi karna masa kerja 6 penjamah makanan >3 tahun hasil penelitian ini sejalan ini sejalan dengan penelitian (Nur Hidayah dan Dwi Astuti, 2023) penelitian menunjukkan bahwa penjamah makanan dengan pengalaman kerja yang lebih lama cenderung memiliki sikap dan perilaku hygiene yang lebih baik. Hasilnya menunjukkan bahwa penjamah makanan yang

baru bekerja cenderung kurang berhati-hati saat mengolah makanan, sedangkan mereka yang sudah lama bekerja lebih mematuhi peraturan higiene sanitasi.

Tabel 6. Hasil uji validitas Pengaruh Penyuluhan Higiene Sanitasi Terhadap Sikap

		Sikap Posttest	
		Sikap Pretest	
Sikap Pretest	Pearson Correlation	1	,676*
	Sig. (2-tailed)		,032
	N	10	10
Sikap Posttest	Pearson Correlation	,676*	1
	Sig. (2-tailed)	,032	
	N	10	10

Sumber : SPSS Uji Validitas, 2024

Analisis data menunjukkan temuan yang signifikan terkait perubahan sikap peserta. Berdasarkan hasil pengolahan data, diperoleh nilai Signifikansi (Sig. 2- tailed) sebesar 0,032. Nilai ini jelas lebih kecil dari ambang batas yang ditetapkan, yaitu 0,05. Hal ini mengindikasikan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara sikap peserta pre-test dan post-test mengikuti penyuluhan. Selain itu, analisis juga menunjukkan nilai Pearson Correlation sebesar 0,676. Nilai ini lebih besar dari nol, yang menunjukkan adanya korelasi positif yang kuat antara kedua variabel tersebut. Dengan kata

lain, semakin positif sikap peserta setelah mengikuti penyuluhan, semakin tinggi pula nilai sikap mereka pada pre-test.

Tabel 7. Hasil Uji Reliabilitas Pengaruh Penyuluhan Higiene Sanitasi Terhadap Sikap

Reliability Statistics	
Cronbach's	N of
,80	2

Sumber : SPSS Uji Reliabilitas, 2024

Hasil analisis reliabilitas yang dilakukan dalam penyuluhan higiene sanitasi menggunakan media video menunjukkan bahwa nilai Cronbach's Alpha sebesar 0,804 lebih besar daripada nilai r tabel yang sebesar 0,632, sehingga dapat disimpulkan bahwa variabel sikap peserta yang diukur melalui PreTest dan PostTest memiliki tingkat reliabilitas yang baik, yang menandakan bahwa instrumen pengukuran ini konsisten dan dapat diandalkan untuk mengevaluasi perubahan sikap peserta sebelum dan setelah mengikuti penyuluhan. Hasil observasi sikap personal higiene sanitasi penjamah makanan selama penelitian, tenaga penjamah makanan tidak menggunakan sarung tangan saat menyiapkan bahan makanan / saat menyajikan makanan matang dan tenaga penjamah makanan juga masi suka berbicara tanpa menggunakan masker di depan bahan makanan / saat menyajikan bahan makanan.

Menurut PERMENKES 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang

persyaratan teknis higiene sanitasi menyatakan bahwa dalam pengelolaan bahan makanan atau makanan jadi, setiap tenaga penjamah makanan diwajibkan untuk menggunakan pelindung diri, seperti sarung tangan plastik, guna mencegah kontaminasi yang dapat membahayakan kesehatan konsumen, hal ini bertujuan untuk memastikan bahwa semua proses penyajian dan pengolahan makanan dilakukan dengan standar higiene dan sanitasi yang tinggi, sehingga dapat melindungi masyarakat dari risiko penyakit yang ditimbulkan oleh makanan yang tidak memenuhi syarat kesehatan. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 menetapkan bahwa dalam rangka menjaga higiene dan sanitasi yang baik dalam pengelolaan makanan, setiap tenaga penjamah makanan diwajibkan untuk menggunakan pelindung diri yang sesuai, seperti celemek, masker, dan topi kerja, hal ini bertujuan untuk mencegah kontaminasi makanan yang dapat membahayakan kesehatan konsumen dan memastikan bahwa semua proses pengolahan makanan dilakukan dengan standar kebersihan yang tinggi. (Kemenkes,2011).

Kesimpulan yang didapat Uji Validitas dan Realibilitas Pengetahuan dan Sikap ini menegaskan bahwa penggunaan media video sebagai metode penyuluhan efektif dalam meningkatkan pemahaman peserta mengenai praktik higiene sanitasi yang penting untuk diterapkan dalam konteks penjamah makanan, serta menunjukkan bahwa intervensi yang dilakukan berhasil

meningkatkan pengetahuan peserta secara signifikan, hal ini sejalan dengan hasil penelitian (Lady, 2019 dalam Fertika Utami & Nur Aina, 2024). Meskipun sebagian besar responden menunjukkan peningkatan pengetahuan setelah mengikuti penyuluhan mengenai higiene sanitasi, masih terdapat beberapa responden yang menjawab soal kurang tepat, yang mengindikasikan bahwa tidak semua peserta sepenuhnya memahami materi yang disampaikan, sehingga menunjukkan perlunya upaya lebih lanjut dalam memberikan pemahaman yang lebih mendalam dan jelas tentang praktik higiene sanitasi yang benar. Meskipun materi penyuluhan mengenai higiene sanitasi telah disampaikan dengan jelas dan sistematis, beberapa responden masih menunjukkan kesulitan dalam memahami konsep-konsep yang diajarkan, kemungkinan disebabkan oleh fakta bahwa mereka belum pernah mendapatkan penyuluhan serupa sebelumnya, sehingga menunjukkan perlunya pendekatan yang lebih interaktif dan berulang untuk memastikan semua peserta benar-benar memahami dan dapat menerapkan praktik higiene sanitasi yang baik dalam kegiatan mereka