

**EDUKASI PENTINGNYA PENGGUNAAN APD DAN HYGIENE SANITASI
MAKANAN PADA TENAGA KERJA PENJAMAH MAKANAN DI DAPUR
PT UME SEMBADA KABUPATEN GRESIK**

*Education of the Importance of the Use of PPE and Food Sanitation Hygiene on Food
Workers in the Kitchen of PT Ume Sembada, Gresik Regency*

¹Kurnia Pasa Dwi Putri, ²Nurul Ainiyah, ²Rahma Fidania Dwik Nuraini, ²Rizky Yon
Exvivonda V. S., ²Rosydah Nur Aini, ²Dwi Novri Supriatiningrum

¹PT Ume Sembada Kabupaten Gresik

²Program Studi Gizi, Fakultas Kesehatan Universitas Muhammadiyah Gresik

ABSTRACT

PT. Ume Sembada Gresik is an outsourcing company that provides manpower for the cleaning section to other companies that are partners of PT. Ume Sembada. According to observations made on food handlers at PT Ume Sembada Gresik, there are already workers who comply with the use of PPE when working or when entering the packing area, but there are still some workers who do not wear PPE and do not pay attention to food hygiene. This activity aims to provide information, increase knowledge, and improve habits in the use of PPE and food sanitation hygiene in the Kitchen of PT Ume Sembada Gresik. This activity uses descriptive qualitative research methods by making observations or direct observations to respondents. Sampling of activities is the food handler workforce at the Kitchen of PT Ume Sembada Gresik. The results of this activity are that there is an increase in knowledge before and after counseling and changes in the habits of workers who are disciplined in the use of PPE and pay attention to food sanitation hygiene.

Keywords: PPE, labor, hygiene, sanitation

ABSTRAK

PT. Ume Sembada Gresik adalah perusahaan outsourcing yang menyediakan tenaga kerja untuk cleaning section ke perusahaan perusahaan lain yang merupakan mitra perusahaan dari PT. Ume Sembada. Menurut pengamatan yang dilakukan pada tenaga kerja penjamah makanan di PT Ume Sembada Gresik, sudah ada pekerja yang mematuhi penggunaan APD saat bekerja maupun saat memasuki area packing, namun masih ada beberapa tenaga kerja yang tidak memakai APD dan tidak memperhatikan hygiene sanitasi makanan. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan informasi, meningkatkan pengetahuan, serta memperbaiki kebiasaan dalam penggunaan APD dan hygiene sanitasi makanan di Dapur PT Ume Sembada Gresik. Kegiatan ini menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif dengan melakukan observasi atau pengamatan secara langsung ke responden. Pengambilan sampel kegiatan yaitu pada tenaga kerja penjamah makanan di Dapur PT Ume Sembada Gresik. Hasil kegiatan ini yaitu terdapat peningkatan pengetahuan sebelum dan setelah dilakukan penyuluhan serta terjadi perubahan kebiasaan tenaga kerja yang sudah disiplin dalam penggunaan APD dan memperhatikan hygiene sanitasi makanan.

Kata kunci: APD, pegawai, hygiene, sanitasi

PENDAHULUAN

PT. Ume Sembada Gresik adalah perusahaan outsourcing yang menyediakan tenaga kerja untuk cleaning section ke perusahaan-perusahaan lain yang merupakan mitra perusahaan dari PT. Ume Sembada. Perusahaan yang didirikan pada Tahun 1998 ini berlokasi di desa Roomo, Kecamatan Manyar (Komplek PT. Smelting) Gresik, Jawa Timur.

Pada era globalisasi sekarang ini situasi dan kondisi persaingan jasa outsourcing antar perusahaan semakin ketat, baik itu persaingan antar perusahaan lokal ataupun antar perusahaan asing. Untuk menghadapi situasi semacam ini maka diperlukan inovasi secara menyeluruh terhadap perusahaan PT. Ume Sembada agar dapat memberikan hasil terbaik bagi mitra perusahaan. Salah satu faktor yang berpengaruh terhadap hasil dari jasa outsourcing adalah dari faktor tenaga penjamah makanan yang kurang disiplin dalam pemakaian APD dan kurang dalam menerapkan hygiene sanitasi makanan. Berdasarkan pengamatan yang dilakukan pada tenaga kerja penjamah makanan di PT Ume Sembada Gresik, sudah ada pekerja yang menggunakan APD saat bekerja, namun masih ada beberapa tenaga kerja yang tidak menggunakan APD dan tidak memperhatikan hygiene sanitasi makanan.

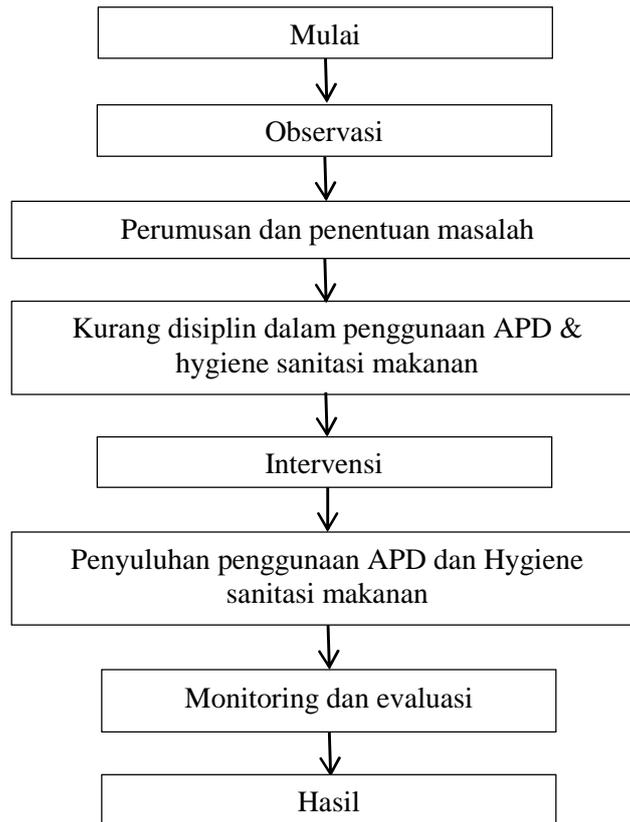
Maka dari itu perlu diadakan kegiatan edukasi melalui kegiatan penyuluhan. Penyuluhan adalah suatu kegiatan mendidik sesuatu kepada individu ataupun kelompok, memberi pengetahuan, informasi, dan berbagai kemampuan agar dapat membentuk sikap dan perilaku hidup yang seharusnya. Hakekatnya penyuluhan merupakan suatu kegiatan nonformal dalam rangka mengubah masyarakat menuju keadaan yang lebih baik seperti yang dicita – citakan (Notoatmodjo, 2012).

Kegiatan ini dilakukan di Dapur PT Ume Sembada Gresik selama 1 hari. Tujuan kegiatan ini adalah untuk memberikan informasi, meningkatkan pengetahuan, serta memperbaiki kebiasaan dalam penggunaan APD dan hygiene sanitasi makanan di Dapur PT Ume Sembada Gresik.

METODE

Kegiatan ini menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif dengan melakukan observasi atau pengamatan secara langsung ke responden. Pengambilan sampel kegiatan yaitu pada tenaga kerja penjamah makanan di Dapur PT Ume Sembada Gresik sebanyak 7 responden.

Adapun alur pelaksanaan dalam kegiatan ini dapat dilihat pada Gambar 1 sebagai berikut:



Gambar 1. Alur Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan ini dimulai dengan melakukan observasi atau pengamatan langsung ke tenaga kerja penjamah makanan di Dapur PT Ume Sembada Gresik, kemudian dilanjutkan dengan perumusan dan penentuan masalah dan didapatkan adanya masalah pada tenaga kerja penjamah makanan, yaitu kurang disiplin dalam penggunaan APD dan kurang dalam menerapkan hygiene sanitasi makanan.

Selanjutnya dilakukan intervensi kepada tenaga penjamah makanan yaitu penyuluhan tentang pentingnya penggunaan APD dan hygiene sanitasi makanan yang dilakukan pada hari Rabu, 17 November 2021. Penyuluhan ini menjelaskan tentang APD dengan materi (pengertian APD, syarat pemilihan APD, dan jenis – jenis APD. Sedangkan untuk materi hygiene sanitasi makanan adalah (pengertian hygiene dan sanitasi makanan, tujuan hygiene dan sanitasi makanan, penerapan perilaku hygiene

dan sanitasi makanan yang baik dan benar, dan langkah cuci tangan). Penyuluhan ini menggunakan media leaflet. Sedangkan penyampaian penyuluhan dengan metode ceramah, diskusi, emo demo, serta tanya jawab.

Setelah dilakukan intervensi selanjutnya dilakukan monitoring dan evaluasi untuk mengetahui apakah intervensi yang diberikan berhasil atau tidak. Untuk kegiatan penyuluhan, monev dilakukan melalui pre dan post test dengan memberikan soal yang masing-masing sejumlah 10 pertanyaan dengan jawaban setuju atau tidak setuju. Tujuannya adalah untuk mengetahui apakah terdapat peningkatan pengetahuan responden antara sebelum dan setelah diberikan penyuluhan. Selanjutnya untuk mengetahui perubahan kebiasaan tenaga kerja dalam penggunaan APD dan penerapan hygiene sanitasi dilakukan pengamatan saat tenaga kerja bekerja setelah diberikan penyuluhan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam penyelenggaraan makanan di suatu intitusi tentunya diperlukan suatu upaya untuk menjaga dan mempertahankan mutu suatu produk atau makanan. Salah satu faktor yang berpengaruh terhadap mutu suatu makanan adalah tenaga penjamah makanan. Ada beberapa hal yang perlu diperhatikan tenaga penjamah makanan untuk menjaga suatu mutu makanan, diantaranya dengan menggunakan APD lengkap saat bekerja dan menerapkan hygiene sanitasi makanan.

Sehingga kami melakukan kegiatan penyuluhan untuk meningkatkan pengetahuan dan merubah kebiasaan para tenaga penjamah makanan yang kurang disiplin dalam menggunakan APD dan kurang memperhatikan hygiene sanitasi makanan di Dapur PT Ume Sembada

Gresik. Yang mana pengertian dari penyuluhan adalah suatu kegiatan mendidik sesuatu kepada individu ataupun kelompok, memberi pengetahuan, informasi, dan berbagai kemampuan agar dapat membentuk sikap dan perilaku hidup yang seharusnya. Hakekatnya penyuluhan merupakan suatu kegiatan nonformal dalam rangka mengubah masyarat menuju keadaan yang lebih baik seperti yang dicita – citakan (Notoatmodjo, 2012). Kegiatan ini dilakukan pada 7 tenaga kerja penjamah makanan di Dapur PT Ume Sembada Gresik. Dengan jenis kelamin semua responden laki – laki.

Berdasarkan hasil penyuluhan pada tenaga kerja penjamah makanan tentang pentingnya penggunaan APD dan hygiene sanitasi makanan didapatkan hasil sebagaimana Tabel 1 berikut:

Tabel 1. Persentase Pengetahuan Sebelum dan Sesudah Penyuluhan

No	Nama	Hasil Persentase (%)	
		Pretest	Posttest
1.	Ahmad Sul-ton Mantovani	90%	90%
2.	M. Najib S	90%	90%
3.	Ali Mahmudi	100%	100%
4.	Shifa Anggi Indra	70%	70%
5.	Wawid	90%	90%
6.	Kharisma Aditya Fernanda	80%	90%
7.	Ricky	90%	100%

Keterangan (Sari, 2017):

Baik : >75%

Cukup : 56 – 74%

Kurang : <55%

Berdasarkan Tabel 1 tersebut, dapat diketahui bahwa dari hasil pre test terdapat 1 orang (14%) yang termasuk dalam pengetahuan cukup dan 6 orang (86%) termasuk dalam kategori pengetahuan baik. Kemudian dari hasil post test dapat diketahui bahwa semua responden (100%) termasuk dalam kategori pengetahuan baik.

Berdasarkan hasil penyuluhan pada Tabel 1, didapatkan bahwa pengetahuan responden sebelum penyuluhan diukur dengan memberikan soal pre test sejumlah 10 pertanyaan dengan jawaban setuju atau

tidak setuju. Terdapat 1 orang (14%) yang termasuk dalam pengetahuan cukup dan 6 orang (86%) termasuk dalam kategori pengetahuan baik.

Kemudian setelah dilakukan penyuluhan tingkat pengetahuan responden diukur dengan memberikan soal post test sejumlah 10 pertanyaan dengan jawaban setuju atau tidak setuju yang sama dengan soal pre test. Dari hasil post test dapat diketahui bahwa terdapat peningkatan tingkat pengetahuan yang dibuktikan dengan semua responden (100%) termasuk dalam kategori

pengetahuan baik.

Hasil dari pengamatan yang dilakukan setelah diberikan edukasi, yaitu para tenaga penjamah makanan disiplin dalam menggunakan APD saat bekerja, mulai dari penggunaan celemek, masker, alat penutup kepala, dan sarung tangan dan juga menerapkan hygiene sanitasi makanan dengan baik.

Penyuluhan ini menjelaskan tentang APD dengan materi (pengertian APD, syarat pemilihan APD, dan jenis – jenis APD. Sedangkan untuk materi hygiene sanitasi makanan adalah (pengertian hygiene dan sanitasi makanan, tujuan hygiene dan sanitasi makanan, penerapan perilaku hygiene dan sanitasi makanan yang baik dan benar, dan langkah cuci tangan). Alasan pemilihan materi ini karena dalam penyelenggaraan makanan para tenaga kerja ini terkadang lalai dalam menggunakan APD dan dalam menjaga hygiene sanitasi makanan. Penyuluhan ini menggunakan media leaflet. Menurut Krisnadi (2019) menyatakan bahwa media leaflet ini efektif dalam penyampaian materi penyuluhan sesuai dengan pengertian leaflet yaitu selebaran kertas yang dilipat (2- 3 lipatan), yang berisi tulisan tentang sesuatu masalah untuk suatu saran dan tujuan tertentu yang dapat ditangkap atau dimengerti isinya dengan sekali baca.

Penyampaian penyuluhan dengan metode ceramah, diskusi, emo demo, serta tanya jawab. Setelah disampaikan materi penyuluhan kemudian dilakukan emo demo langkah mencuci tangan. Pada tahap awal diberikan contoh langkah mencuci tangan, kemudian salah satu responden diminta untuk mempraktekan dan memimpin teman yang lain dalam mencuci tangan. Dalam hal ini responden dapat mempraktekan langkah cuci tangan dengan benar. Pelaksanaan emo demo ini efektif dalam meningkatkan pengetahuan responden. Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan Zakiyyah,dkk (2020) bahwa penyuluhan kesehatan dengan metode emo demo berhasil

meningkatkan pengetahuan secara signifikan.

Pada saat tanya jawab atau diskusi responden juga cukup aktif dibuktikan dengan responden menanyakan beberapa pertanyaan, seperti kalau sudah memakai sarung tangan apakah perlu mencuci tangan, bagaimana cara penerapan agar terbiasa mencuci tangan karena responden sebenarnya sudah mengetahui akan pentingnya cuci tangan. Sebagai bentuk apresiasi kami memberikan reward kepada semua responden karena sudah aktif dalam mengikuti kegiatan penyuluhan.

Sehingga dapat disimpulkan bahwa setelah diberikan penyuluhan terjadi peningkatan pengetahuan responden yang dibuktikan dengan peningkatan hasil post test dengan kategori baik (100%). Hasil ini sesuai dengan Notoatmodjo (2010) yang menyatakan bahwa pendidikan dengan cara memberikan informasi (penyuluhan) tentang cara pemeliharaan kesehatan akan meningkatkan pengetahuan (penjamah makanan).

Selain itu berdasarkan hasil pengamatan setelah penyuluhan, terjadi perubahan kebiasaan penjamah makanan di Dapur PT Ume Sembada Gresik dibuktikan dengan tenaga penjamah makanan sudah mengaplikasikan materi penyuluhan yang diberikan dalam melakukan pekerjaannya, seperti menggunakan APD lengkap saat bekerja, mulai dari menggunakan celemek, masker, alat penutup kepala, dan sarung tangan dan juga menerapkan hygiene sanitasi makanan dengan baik. Hasil ini sesuai dengan Shabila, dkk (2020) yang menyatakan bahwa edukasi (penyuluhan) dapat mengubah kebiasaan dan perilaku seseorang ke arah yang lebih baik.

KESIMPULAN

Dalam penyelenggaraan makanan di suatu intitusi tentunya diperlukan suatu upaya untuk menjaga dan mempertahankan mutu suatu produk atau makanan. Salah satu faktor yang berpengaruh terhadap mutu suatu makanan adalah tenaga

penjamah makanan. Ada beberapa hal yang perlu diperhatikan tenaga penjamah makanan untuk menjaga suatu mutu makanan, diantaranya dengan menggunakan APD lengkap saat bekerja dan menerapkan hygiene sanitasi makanan.

Menurut pengamatan yang dilakukan pada tenaga kerja penjamah makanan di PT Ume Sembada Gresik, sudah ada pekerja yang mematuhi penggunaan APD saat bekerja maupun saat memasuki area packing, namun masih ada beberapa tenaga kerja yang tidak memakai APD dan tidak memperhatikan hygiene sanitasi makanan. Sehingga perlu diadakan edukasi (penyuluhan) tentang pentingnya penggunaan APD dan hygiene sanitasi makanan. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan informasi, meningkatkan pengetahuan, serta memperbaiki kebiasaan dalam penggunaan APD dan hygiene sanitasi makanan di Dapur PT Ume Sembada Gresik.

Berdasarkan hasil dan pembahasan intervensi dengan kegiatan penyuluhan tentang APD dan hygiene sanitasi makanan dapat disimpulkan, bahwa terdapat peningkatan tingkat pengetahuan sebelum dan setelah dilakukan penyuluhan. Hal ini dikarenakan adanya pemberian informasi dan edukasi terhadap tenaga kerja penjamah makanan sehingga pengetahuannya meningkat. Selain itu terjadi perubahan kebiasaan tenaga kerja yang sudah disiplin dalam menggunakan APD dan dalam menerapkan hygiene sanitasi makanan di Dapur PT Ume Sembada Gresik.

Saran untuk pihak Dapur PT Ume Sembada Gresik, yaitu diharapkan tenaga penjamah makanan lebih memperhatikan dan disiplin dalam penggunaan APD serta selalu menerapkan hygiene sanitasi makanan untuk menjaga mutu dan kualitas suatu produk atau makanan.

DAFTAR PUSTAKA

Bachyar, Bakri, dkk. 2017. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.

Christine, dkk. 2016. *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Manado: UNSRAT PRESS.

Hanna. 2021. *Penyuluhan pentingnya kepatuhan penggunaan APD pada pekerja di PT Hutama Karya Infrastruktur Binjai-Pangkalan Brandan Tahun 2021*. Program Studi Kesehatan Masyarakat. Fakultas Farmasi dan Ilmu Kesehatan Universitas Sari Mutiara Indonesia.

Krisnadi, Zahra Hidayati. 2019. *Efektivitas Penyampaian Pesan GERMAS Menggunakan Media Komik Dibandingkan Dengan Leaflet Terhadap Pengetahuan GERMAS di SMPN MLATI Kabupaten Sleman Yogyakarta*. Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika. Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.

Notoatmodjo, S. 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: PT Rineka Cipta.

Notoatmodjo S. 2012. *Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: PT Rineka Cipta.

Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi RI. 2010. Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi RI Nomor PER.08/MEN/VII/2010 Tentang Alat Pelindung Diri.

Sari, Endah P. A. 2017. *Analisis Pengetahuan, Sikap, dan Praktik Gizi Remaja Putri SMP dan SMK di Kecamatan Ciampea*. Bogor: IPB.

Shabila, A'inaya Prameswari, dkk. 2020. Pengaruh Penyuluhan Gizi Dengan Media “Piring Makan Atlet” Terhadap Pengetahuan dan Sikap Tentang Gizi Seimbang Pada Atlet Cabang Olahraga Bela Diri PUSLATDA DIY. *Skripsi Thesis*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

Zakiyyah, Muthmainnah, dkk. 2020. Pengaruh Emo Demo Terhadap Pemberian Menu MPASI Pada Baduta. *Jurnal Ilmiah Kebidanan*. 7 (1): 42 – 47.