

PENERAPAN HASIL BELAJAR PELATIHAN SANITASI HYGIENE INFLIGHT CATERING PADA FOOD HANDLER DI ACS BANDUNG

Hanny Desi Pertiwi¹⁾, Sri Subekti¹⁾, Tati Setiawati²⁾

ABSTRAK :Penelitian ini dilatarbelakangi oleh ketertarikan penulis pada pelatihan yang dilaksanakan di *Aero Catering Service* Bandung sebagai salah satu bentuk pendidikan *non formal*, berkaitan dengan penerapan hasil dari pelatihan oleh *Food Handler* yang melaksanakan proses menjamah makanan. Tujuan penelitian adalah untuk memperoleh gambaran mengenai penerapan hasil belajar pelatihan Sanitasi *Hygiene* pada *Food Handler* meliputi persiapan, pengolahan, pengemasan dan pengiriman. Metode penelitian yang digunakan yaitu metode *deskriptif*, dengan menggunakan instrumen penelitian berupa angket, dengan skala *likert*. Populasi dalam penelitian adalah *Food Handler* di *Aero Catering Service* Bandung dengan menggunakan teknik *purposive sampling*. Kesimpulan hasil penelitian mengungkapkan penerapan hasil belajar pelatihan sanitasi dalam hal persiapan pengolahan makanan berada pada kriteria sangat diterapkan, dalam hal pengolahan makanan ada dalam kriteria diterapkan, dan dalam hal pengemasan dan pengangkutan makanan berada dalam kriteria sangat diterapkan. Saran ditujukan pada *food handler* untuk lebih meningkatkan lagi sikap peduli akan bahaya yang akan terjadi selama proses produksi untuk memenuhi standar yang telah ditentukan. Selain itu untuk *trainer* selalu melakukan pendampingan dengan mengadakan *monitoring* secara berkala agar standar sanitasi *hygiene* tetap terlaksana dengan baik.

Kata Kunci : *penerapan, sanitasi hygiene, food handler*

PENDAHULUAN

Latar Belakang Penelitian

Pendidikan merupakan salah satu cara melaksanakan pembangunan dengan tujuan menghasilkan Sumber Daya Manusia yang berkualitas. Pendidikan adalah sebuah upaya yang dilaksanakan secara sadar dan terencana dengan tujuan mengembangkan potensi yang dimiliki peserta didik. Pendidikan dilakukan dengan salah satu cara yaitu mempengaruhi peserta didik sehingga mampu menyesuaikan diri dengan lingkungannya dan menjadi manusia yang dapat mengembangkan kompetensinya. Pendidikan dapat diselenggarakan melalui tiga jalur, yaitu jalur pendidikan formal, non formal, dan informal, sebagaimana telah ditetapkan dalam UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional BAB I Pasal 1 (2010: 4) yaitu:

1. Pendidikan formal yaitu pendidikan yang berstruktur dan berjenjang yang terdiri atas pendidikan dasar, pendidikan menengah, dan pendidikan tinggi.
2. Pendidikan non formal adalah jalur pendidikan di luar pendidikan formal yang dapat dilaksanakan secara berstruktur dan berjenjang.
3. Pendidikan in formal adalah jalur pendidikan keluarga dan lingkungan.

Pendidikan non formal adalah pendidikan yang dilaksanakan di luar jalur pendidikan formal yang dapat dilaksanakan secara berstruktur dan berjenjang, termasuk ke dalam pendidikan non formal yaitu seperti pelatihan-pelatihan. (Mustofa Kamil, 2012)

¹⁾ Hanny Desi Pertiwi Alumni Prodi Pendidikan Tata Boga Departemen. PKK FPTK UPI

²⁾ Sri Subekti dan Tati Setiawati Dosen Prodi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI

Mata kuliah yang wajib diikuti mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga salah satunya adalah Praktek Industri (PI). Praktek Industri merupakan salah satu Mata Kuliah Keahlian (MKK) Paket pilihan, yang harus ditempuh mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga, memiliki kode mata kuliah BG481 pada semester 8 dengan 3 tiga SKS. Salah satu tempat pelaksanaan PI mahasiswa *Aerofood ACS Bandung*.

Salah satu bentuk pendidikan non formal yaitu pelatihan. Dikemukakan oleh instruksi Presiden No. 15 Tahun 1974, dalam Mustofa Kamil (2012: 4), bahwa pengertian pelatihan dirumuskan sebagai berikut:

Pelatihan adalah bagian pendidikan yang menyangkut proses belajar dengan tujuan untuk memperoleh dan meningkatkan keterampilan di luar sistem pendidikan yang berlaku, dalam waktu yang relatif singkat. Umumnya pelatihan diasosiasikan pada seseorang dalam melaksanakan suatu peran atau tugas yang dilaksanakan pada dunia kerja.

Pelatihan-pelatihan ini umumnya dilaksanakan dalam waktu yang relatif singkat, dengan tujuan memberikan wawasan dan pengetahuan kepada peserta pelatihan. ACS (*Aero Catering Service*) melaksanakan pelatihan mengenai Sanitasi *Hygiene* Jasa Boga.

Materi pelatihan mengacu pada kurikulum yang dibuat oleh Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, dengan diikuti oleh seluruh karyawan ACS Pelatihan tersebut dilakukan atau dicanangkan pada seluruh cabang maupun pusat *Aerofood ACS*., Materi pelatihan mengacu pada kurikulum yang dibuat oleh Peraturan Menteri

Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, dengan dicanangkannya pelatihan tersebut diharapkan penjamah makanan/*food handler* dapat menambah pengetahuan, keterampilan dan kesadaran untuk dapat menerapkan dalam setiap pekerjaan yang dijalankannya sebagai bentuk tanggung jawab atas pelayanan terbaiknya kepada konsumen.

Food Handler atau Penjamah Makanan, berperan untuk mengendalikan bahaya-bahaya yang akan terjadi selama proses produksi makanan dan minuman tersebut. Diketahui bahwa *Aero Catering Service* memberlakukan sistem penyimpanan makanan jadi dengan proses pembekuan yang rentan akan bahaya keracunan. Untuk itu ditegaskan oleh Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga Bab V, Pasal 15 ayat I tentang pelatihan yang mana berisi tentang kewajiban melakukan pelatihan untuk tenaga kerja, yaitu; “Dalam rangka meningkatkan pengetahuan dan keterampilan sumber daya manusia yang bekerja di Jasa Boga dapat dilakukan pelatihan/kursus sanitasi makanan”. Pelatihan ini diberlakukan di *Aerofood ACS*, bertujuan untuk memberikan wawasan dan pengetahuan, selain itu *food handler* dapat menerapkan prosedur *hygiene* sanitasi pada proses menjamah makanan.

Aerofood ACS adalah perusahaan *flight catering/katering* pesawat terbang berbasis *airline*. ACS termasuk kedalam industri Jasa Boga yang tergolong kedalam golongan C, yaitu melayani kebutuhan angkutan umum internasional dan pesawat

udara. Tertulis dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, yaitu; “Jasa Boga golongan C merupakan Jasa Boga yang melayani kebutuhan masyarakat di dalam angkutan umum internasional dan pesawat udara”. Perusahaan *flight catering* yang berbasis *airline* ini, menyediakan segala bentuk penyediaan makanan dan minuman pada perjalanan udara pada pesawat udara Nasional maupun Internasional.

Industri Jasa Boga seperti *Aerofood ACS*, memiliki standar pelayanan yang telah ditentukan oleh Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia yang mana bahwa: “Masyarakat perlu dilindungi dari makanan dan minuman yang dikelola jasa boga yang tidak memenuhi persyaratan *hygiene* sanitasi, agar tidak membahayakan kesehatan”. Masyarakat atau orang yang menikmati makanan dan minuman saat berada dalam perjalanan, perlu dilindungi dari bahaya keracunan makanan, untuk itu *Aerofood ACS* menerapkan prosedur *Hygiene Sanitasi* pada setiap kegiatan yang berlangsung.

Dari permasalahan di atas penulis sebagai Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga, tertarik untuk meneliti sejauh mana hasil belajar pelatihan tersebut diterapkan dalam proses pelaksanaan penerimaan dan penyimpanan bahan baku, pengolahan makanan, proses penyimpanan makanan jadi, pengemasan, dan pengangkutan makanan yang dilaksanakan oleh *food handler*/penjamah makanan di ACS Cabang Bandung.

Rumusan Masalah dan Tujuan Penelitian

Ruang lingkup permasalahan yang diteliti oleh penulis berkaitan dengan pelatihan sanitasi *hygiene* yang diberikan kepada food handler di ACS Bandung, berkaitan dengan persiapan pengolahan (pelaksanaan penerimaan dan penyimpanan bahan baku), pengolahan makanan (proses penyimpanan makanan matang/jadi), pengemasan dan pengangkutan makanan, sehingga rumusan masalah deskriptif dalam penelitian ini adalah “Penerapan Hasil Belajar Pelatihan Sanitasi *Hygiene Inflight Catering* Pada *Food Handler* Di ACS Bandung”. Tujuan dalam penelitian ini adalah:

- a. Penerapan hasil belajar pelatihan sanitasi *hygiene* pada persiapan pengolahan terkait dengan pelaksanaan penerimaan dan penyimpanan bahan baku di *inflight catering ACS Bandung*.
- b. Penerapan hasil belajar pelatihan sanitasi *hygiene* pada pengolahan makanan di *inflight catering ACS Bandung*.
- c. Penerapan hasil belajar pelatihan sanitasi *hygiene* pada proses penyimpanan makanan jadi, pengemasan, dan pengangkutan makanan di *inflight catering ACS Bandung*.

KAJIAN PUSTAKA

Pelatihan Sanitasi *Hygiene* diselenggarakan di *Aerofood ACS (Aero Catering Service)*, ditegaskan dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga Bab V, Pasal 15 ayat I tentang pelatihan yang mana berisi tentang kewajiban melakukan pelatihan untuk tenaga

kerja, yaitu; “Dalam rangka meningkatkan pengetahuan dan keterampilan sumber daya manusia yang bekerja di Jasa Boga dapat dilakukan pelatihan/kursus sanitasi makanan”. Pelatihan ini diberlakukan di *Aerofood* ACS, bertujuan untuk memberikan wawasan dan pengetahuan, selain itu *food handler*/penjamah makanan dapat menerapkan prosedur sanitasi *hygiene*. Ditegaskan pula oleh *Manual Pre Requisite Program (Catering) MAN/ASA/QMS/01*, yang menyebutkan bahwa “semua karyawan wajib mendapatkan pelatihan *hygiene* sanitasi”

Program pelatihan tersebut dilakukan oleh ACS selama 2 (dua) tahun dalam 10 (sepuluh) kali pertemuan, satu kali pertemuan 45 menit, dengan 7 (tujuh) Materi Pelajaran yang berbeda. Materi tersebut mengacu pada kurikulum yang dibuat oleh Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, dengan diikuti oleh seluruh karyawan ACS dalam semua bidang dengan tujuan memberikan pengetahuan dan keterampilan khususnya untuk karyawan ACS yang menjamah makanan dan minuman untuk meningkatkan kesadarannya akan bahaya yang disebabkan oleh *mikroorganisme patogen* yang dapat merusak kualitas makanan dan minuman yang dihasilkan. Pelatihan tersebut dilakukan atau dicanangkan pada seluruh cabang maupun pusat *Aerofood* ACS, dengan dicanangkannya pelatihan tersebut diharapkan penjamah makanan/*food handler* dapat menambah pengetahuan, keterampilan dan kesadaran untuk dapat menerapkan dalam setiap pekerjaan yang

dijalankannya sebagai bentuk tanggung jawab atas pelayanan terbaiknya kepada konsumen.

Pelatihan tersebut dilakukan bertujuan untuk melindungi konsumen dari bahaya keracunan pangan. Keracunan tersebut dapat terjadi akibat kurangnya pengetahuan akan bahaya yang akan terjadi ketika *food handler* tidak menerapkan prosedur sanitasi *hygiene*. Mengacu pada Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga Menimbang bahwa “Masyarakat perlu dilindungi dari makanan dan minuman yang dikelola jasa boga yang tidak memenuhi persyaratan *hygiene* sanitasi, agar tidak membahayakan kesehatan.” Sehingga Sanitasi *hygiene* penting untuk diterapkan dalam usaha Jasa Boga yang dikelola oleh industri kecil maupun besar.

Peserta dalam pelatihan sanitasi *hygiene* ini adalah seluruh karyawan *Aerofood* ACS, khususnya *food handler*/penjamah makanan yang memiliki spesifikasi materi yang lebih banyak dibandingkan karyawan pada divisi lain. Penyelenggara pelatihan yaitu Tim Audit yang dibentuk dari kantor pusat *Aerofood* ACS Jakarta. *Trainer* yang memberikan pelatihan tersebut merupakan tenaga profesi yang memiliki sertifikat *hygiene* sanitasi makanan, dan berpendidikan minimal S1 (Sarjana), yang telah menjadi karyawan *Aerofood* ACS. Pembina teknis pelatihan adalah Direktur Penyehatan Lingkungan untuk tingkat Pusat. Materi pelatihan mengacu pada modul pelatihan yang diterbitkan oleh Kementerian Kesehatan. (*Manual Pre Requisite Program* MAN/ACSQMS/01, 2012)

Materi pelatihan mengacu pada Kurikulum yang dibuat oleh Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011.

METODOLOGI PENELITIAN Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan penulis dalam penelitian ini adalah metode deskriptif dengan tujuan utama untuk menggambarkan objek dan subjek yang diteliti secara tepat. Penelitian *deskriptif* juga merupakan penelitian pengumpulan data yang bertujuan untuk memberikan pertanyaan penelitian yang berkaitan dengan keadaan dan kejadian sekarang. Data yang diperoleh kemudian di analisis secara statistik dengan mengujikan apakah hasil belajar pelatihan sanitasi *hygiene* dapat diterapkan pada kegiatan saat penjamah makanan.

Populasi dalam penelitian ini adalah *Food Handler* ACS Bandung. Sampel yang digunakan adalah *purposive sampling* dengan jumlah 30 orang. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan penyebaran kuesioner berupa *checklist* dan teknik pengolahan data menggunakan rumus persentase.

Analisis Data

Pengolahan data penelitian dilakukan dengan menentukan persentase data kemudian perhitungan rata-rata skor lalu data ditafsirkan dan dikategorikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian berikut menunjukkan penerapan hasil belajar pelatihan sanitasi *hygiene* terkait dengan pelaksanaan penerimaan dan

penyimpanan bahan baku tersaji pada Tabel 1 berikut ini :

Tabel 1 Penerapan Hasil Belajar Pelatihan Sanitasi *Hygiene* Terkait dengan Persiapan Pengolahan

No	No Tabel	Rata-rata (%)	Kriteria
1	Tabel 4.1	90.0	Sangat Diterapkan
2	Tabel 4.2	75.3	Diterapkan
3	Tabel 4.3	95.3	Sangat Diterapkan
4	Tabel 4.4	89.3	Sangat Diterapkan
5	Tabel 4.5	89.3	Sangat Diterapkan
6	Tabel 4.6	88.0	Sangat Diterapkan
7	Tabel 4.7	64.6	Diterapkan
8	Tabel 4.8	90	Sangat Diterapkan
Rata-rata		85.3	Sangat Diterapkan

Tabel 1 di atas menunjukkan perolehan persentase rata-rata persentase dan kriteria penerapan hasil belajar pelatihan sanitasi *hygiene inflight catering* pada *food handler* di ACS Bandung pada persiapan pengolahan terkait dengan pelaksanaan penerimaan dan penyimpanan bahan baku dengan rata-rata 85.3% berada pada kriteria sangat diterapkan.

.Hasil penelitian penerapan pada pengolahan tercantum pada Tabel 2 berikut ini :

Tabel 2 Penerapan Hasil Belajar Sanitasi *Hygiene* Pada Pengolahan Makanan

No	No Tabel	Rata-rata (%)	Kriteria
1	Tabel 4.9	69.3	Diterapkan
2	Tabel 4.10	78.7	Diterapkan
3	Tabel 4.11	56.7	Cukup Diterapkan
4	Tabel 4.12	86.7	Sangat

No	No Tabel	Rata-rata (%)	Kriteria
			Diterapkan
5	Tabel 4.13	78.7	Diterapkan
6	Tabel 4.14	82.7	Sangat Diterapkan
7	Tabel 4.15	84.7	Sangat Diterapkan
8	Tabel 4.16	79.3	Diterapkan
9	Tabel 4.17	85.3	Sangat Diterapkan
10	Tabel 4.18	90.7	Sangat Diterapkan
11	Tabel 4.19	64.0	Diterapkan
12	Tabel 4.20	86.0	Sangat Diterapkan
13	Tabel 4.21	46.7	Cukup Diterapkan
Rata-rata		76.2	Diterapkan

Rata-rata persentase tingkat rata-rata persentase dan kriteria penerapan hasil belajar pelatihan sanitasi *hygiene inflight catering* pada *food handler* di ACS Bandung pada pengolahan makanan dengan rata-rata 77,2% berada pada kriteria diterapkan.

Hasil penelitian Penerapan Hasil Belajar Sanitasi *Hygiene* Pada Proses Penyimpanan Makanan Jadi, Pengemasan, Dan Pengangkutan Makanan pada Tabel 3 berikut ini :

Tabel 3 Penerapan Hasil Belajar Sanitasi *Hygiene* Pada Proses Penyimpanan Makanan Jadi, Pengemasan, Dan Pengangkutan Makanan

No	Pernyataan	Rata-rata (%)	Kriteria
1	Tabel 4.22	82.7	Sangat Diterapkan
2	Tabel 4.23	80.7	Diterapkan
3	Tabel 4.24	91.3	Sangat Diterapkan
4	Tabel 4.25	88.0	Sangat Diterapkan
5	Tabel 4.26	91.3	Sangat

No	Pernyataan	Rata-rata (%)	Kriteria
			Diterapkan
6	Tabel 4.27	96.7	Sangat Diterapkan
7	Tabel 4.28	83.3	Sangat Diterapkan
8	Tabel 4.29	79.3	Diterapkan
9	Tabel 4.30	46.0	Cukup Diterapkan
Rata-rata		82.1	Sangat Diterapkan

Tabel 3 di atas menunjukkan perolehan persentase dan kriteria penerapan hasil belajar pelatihan sanitasi *hygiene inflight catering* pada *food handler* di ACS Bandung pada proses penyimpanan makanan jadi, pengemasan, dan pengangkutan makanan dengan rata-rata 81,1% berada pada kriteria sangat diterapkan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kesimpulan dari hasil penelitian Penerapan Hasil Belajar Pelatihan Sanitasi *Hygiene Inflight Catering* Pada *Food Handler* yang dibatasi pada Aerofood ACS cabang Bandung, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil penelitian, penerapan hasil belajar pelatihan sanitasi *hygiene* terkait dengan persiapan pengolahan, pelaksanaan penerimaan dan penyimpanan bahan baku berada pada kriteria sangat diterapkan.
2. Berdasarkan hasil penelitian, penerapan hasil belajar pelatihan sanitasi *hygiene* terkait dengan pengolahan makanan oleh *food handler* ACS Bandung berada pada kriteria diterapkan.
3. Berdasarkan hasil penelitian, penerapan hasil belajar pelatihan sanitasi *hygiene* terkait dengan proses penyimpanan makanan jadi,

pengemasan, dan pengangkutan makanan oleh *food handler* ACS Bandung berada pada kriteria sangat diterapkan.

Saran

Saran yang penulis kemukakan berikut ini ditunjukkan kepada:

1. *Food Handler*

Berdasarkan data yang penulis peroleh, *Food Handler Aerofood* ACS Bandung secara umum memiliki pengetahuan mengenai Sanitasi *Hygiene* namun masih kurang optimal menerapkan sikap dan keterampilannya dalam menjamah makanan, dikarenakan masih terdapat langkah yang belum dilakukan setiap harinya pada kegiatan persiapan, pengolahan, pengemasan, dan pendistribusian, untuk itu diharapkan *food handler* dapat lebih meningkatkan lagi sikap peduli akan bahaya yang akan terjadi apabila ada kegiatan selama proses produksi tidak memenuhi standar yang telah ditentukan.

2. *Trainer*

Trainer yang memberikan pelatihan untuk melakukan pendampingan dengan mengadakan *monitoring* secara berkala, melihat dan mengevaluasi sejauh mana *food handler* menerapkan materi pelatihan sanitasi *hygiene* tersebut pada setiap kegiatan menjamah makanan, agar standar *hygiene* tetap terlaksana dengan baik.

------. (2011). *Higiene Sanitasi Jasaboga*. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/Vi/2011.

------. (2012). *Manual Pre Requisite Program (Catering) Man/Acs/Qms/01*. Aerofood ACS: Tidak Diterbitkan.

------. (2012). *Manual Quality And Food Safety Man/Acs/Qms/02*. Aerofood ACS: Tidak Diterbitkan.

DAFTAR PUSTAKA

Kamil, Mustofa. (2012). *Model Pendidikan dan Pelatihan (konsep dan aplikatif)*. Bandung: Alfabeta.

