

**Edukasi Keamanan Pangan
terhadap Tingkat Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan
di *Catering Pondok Sawah* Kecamatan Turen**

***Food Safety Education on Knowledge Levels and Attitudes of Food Handlers
at Pondok Sawah Catering Turen***

Daniar Arisandi Dwi Agustine^{1)*}, Nurul Hakimah¹⁾, Rani Nurmayanti²⁾

¹⁾ Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang

*E - mail : daniararisandi9@gmail.com

Abstrak

Latar Belakang: Makanan yang tidak terjaga keamanannya rentan tercemar bahaya kimia, biologi, dan fisik. Keracunan pangan dapat dicegah dengan penerapan “Lima Kunci Keamanan Pangan”. Penjamah makan yang memiliki pengetahuan dan sikap rendah terhadap keamanan pangan berisiko 2,16 kali membuat makanan olahannya menjadi tidak aman. Edukasi keamanan pangan berguna untuk menambah wawasan penjamah makanan dan meningkatkan kualitas dan kepercayaan konsumen. **Tujuan:** Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan sikap keamanan pangan penjamah makanan di *Catering Pondok Sawah* Kecamatan Turen sebelum dan sesudah diberikan edukasi. **Metode:** Jenis penelitian yang digunakan yaitu kuantitatif deskriptif. Populasi penelitian sebanyak 13 orang. Teknik pengambilan sampel menggunakan *purposive sampling* dan didapatkan sampel sebanyak 13 orang. **Hasil:** Terdapat perubahan pengetahuan penjamah makanan dengan peningkatan tertinggi berdasarkan karakteristik penjamah makanan pada kelompok usia dewasa (31%), tingkat pendidikan SMP (38%), masa kerja ≥ 3 tahun (31%), dan jenis kelamin perempuan (46%). Terdapat perubahan sikap penjamah makanan dengan peningkatan tertinggi berdasarkan karakteristik penjamah makanan yaitu usia dewasa (31%), tingkat pendidikan SMA (23%), masa kerja < 3 tahun (31%), dan jenis kelamin perempuan (38%) setelah diberikan edukasi keamanan pangan. **Simpulan:** Terdapat perubahan pengetahuan dan sikap penjamah makanan setelah diberikan edukasi keamanan pangan.

Kata Kunci: Edukasi, keamanan pangan, pengetahuan, sikap

Abstract

Background: Food that is not safe will be vulnerable to contamination from chemical, biological, and physical hazards. Food poisoning can be prevented by implementing the “Five Keys to Safer Food”. Food handlers who have low knowledge and attitudes towards food safety have 2,167 times risk of making their processed food unsafe. Food safety education is useful for adding insight into food handlers, they can implement in their work to improve quality and consumer confidence. **Objective:** The purpose of this study was to determine the knowledge level and attitudes toward food safety for food handlers at Pondok Sawah Catering Turen before and after being given education. **Design:** This research uses descriptive quantitative. The research population was 13 people. The sampling technique used purposive sampling and obtained 13 people. **Results:** There was a change in knowledge of food handlers with the highest increase based on characteristic, adult (31%), junior high school education level (38%), working period ≥ 3 years (31%), and female (46%). There was a change in the attitudes of food handlers with the highest increase based on the characteristic, adult (31%), high school education level (23%), working period < 3 years (31%), and female (38%) after provided food safety education. **Conclusions:** There was a change in the knowledge levels and attitudes of food handlers after provided food safety education.

Keywords: Education, food safety, knowledge, attitudes

1. Pendahuluan

Penyelenggaraan makanan institusi merupakan serangkaian kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu, pengolahan hingga evaluasi dalam rangka penyediaan makanan untuk kelompok masyarakat di sebuah instansi (Yoon, 2010 dalam Prameswari, 2020). Tujuan dari penyediaan makanan ini disesuaikan dengan kebutuhan konsumen, dari segi mutu, jenis, maupun jumlahnya sehingga dapat meningkatkan status gizi dan kesehatan konsumen (Kurniawan and Nurlaela, 2016).

Keamanan pangan perlu diterapkan dalam penyelenggaraan makanan karena untuk mencegah atau meniadakan potensi-potensi yang dapat menyebabkan makanan menjadi bahaya dan tidak layak konsumsi. Makanan perlu dilindungi dari suhu dan waktu penyimpanan sesuai dengan aturan, karena tahapan tersebut merupakan salah satu proses yang menghasilkan makanan aman dan bermutu (Bakri et al., 2018). Makanan yang tidak terjaga keamanannya akan rentan tercemar bahaya kimia, biologi, dan fisik. Menurut data WHP tahun 2015, setiap tahun penyakit yang disebabkan oleh keracunan makanan menyebabkan 1 dari 10 orang menderita sakit (Purba, 2017). Berdasarkan data distribusi laporan kasus keracunan nasional tahun 2019, terdapat 3 provinsi yang memiliki kejadian keracunan tertinggi yaitu Jawa Barat 2377 kasus, Jawa Timur 1312 kasus, DKI Jakarta 943 kasus. Menurut data BPOM tahun 2017, penyebab KLB keracunan makanan berdasarkan jenis makanan terdapat 38% keracunan masakan rumah tangga, 11% makanan olahan, dan 13,21% makanan jasa boga (Mustika, 2019). Jumlah kasus keracunan makanan tertinggi yaitu masakan rumah tangga diikuti dengan makanan jasa boga. Makanan jasa boga melayani jumlah populasi yang lebih banyak dalam kurun waktu sama sehingga meningkatkan risiko kontaminasi (Arisanti et al., 2018).

Pengendalian cemaran pada makanan perlu dilakukan untuk mengurangi bahkan menghilangkan potensi-potensi yang dapat menyebabkan kontaminasi pada makanan. Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) menyatakan bahwa keracunan pangan dapat dicegah dengan penerapan “Lima Kunci Keamanan Pangan” yang terdiri dari menjaga kebersihan personal, memisahkan pangan mentah dan matang, memasak dengan benar, menjaga makanan pada suhu aman, dan menggunakan bahan baku serta air yang aman (Purba, 2017). Penjamah makanan yang memiliki pengetahuan dan sikap rendah terhadap keamanan pangan berisiko 2,16 kali membuat makanan olahannya menjadi tidak aman dan berbahaya (Aspiani and Rustiawan, 2020). Penelitian yang dilakukan oleh Ratnasari et al (2018) pada pedagang penyetan di Wilayah Tembalang, menunjukkan pengaruh signifikan terkait pengaruh edukasi keamanan pangan terhadap tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan.

Media yang dapat digunakan untuk menunjang kegiatan edukasi salah satunya menggunakan poster. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Rahayu et al (2015), bahwa terdapat peningkatan sikap keamanan pangan dengan adanya pemasangan media poster. Berdasarkan hasil studi pendahuluan dengan metode wawancara dan observasi pada bulan Februari 2023, semua penjamah makanan di *Catering Pondok Sawah* belum pernah mendapatkan edukasi keamanan pangan. Katering sudah memiliki dapur khusus di area tertutup, namun penjamah makanan lebih senang memasak di area terbuka yaitu teras depan dapur yang beralaskan tanah. Penyebab dari kondisi tersebut adalah kondisi ruangan yang panas dan penjamah makanan sedikit enggan untuk membersihkan dapur yang harus di pel setelah digunakan. Penjamah makanan belum tertib menggunakan APD seperti masker, celemek, sarung tangan, dan penutup kepala saat mengolah makanan. Edukasi keamanan pangan ini bertujuan untuk mengetahui perubahan pengetahuan dan sikap penjamah makanan terkait keamanan pangan.

2. Bahan dan Metode

Jenis penelitian yang digunakan yaitu kuantitatif deskriptif. Penelitian dilaksanakan di *Catering Pondok Sawah* Kecamatan Turen Kabupaten Malang pada 24 Mei – 7 Juni 2023 selama 2 minggu. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan yang bekerja di *Catering Pondok Sawah* berjumlah 13 orang. Sampel yang digunakan diambil menggunakan metode *purposive sampling* yang disesuaikan dengan kriteria inklusi eksklusi dan didapatkan sebanyak 13 orang. Instrumen penelitian yang digunakan yaitu formulir identitas responden, kuesioner *pre-test* dan *post-test* pengetahuan dan sikap, serta media poster 5 kunci keamanan pangan dan 6 langkah cuci tangan.

Tabel 1. Kriteria Inklusi dan Eksklusi

Inklusi	Eksklusi
Bersedia menjadi responden	Berhalangan hadir karena terjadi bencana alam (gempa bumi, badai, kebakaran, dan lainnya)
Bersedia mengikuti seluruh kegiatan penelitian	
Dapat berkomunikasi, membaca, dan menulis dengan baik	
Berusia 16-60 tahun	

Data gambaran umum *Catering Pondok Sawah* diperoleh dari hasil wawancara dengan pemilik katering. Karakteristik responden diperoleh dengan pengisian formulir yang berisi nama, jenis kelamin, usia (tahun), pendidikan terakhir, dan lama bekerja (tahun). Data pengetahuan diperoleh melalui pengisian kuesioner *pre* dan *post test* oleh penjamah makanan yang terdiri dari 20 butir pertanyaan *multiple choice* tentang keamanan pangan.

Data sikap diperoleh melalui pengisian kuesioner *pre* dan *post test* oleh penjamah makanan yang terdiri dari 24 butir pernyataan terkait sikap berskala likert yang berhubungan keamanan pangan. Pilihan jawaban berupa sangat setuju, setuju, tidak setuju, dan sangat tidak setuju. Sebelum dijadikan instrumen penelitian, kuesioner telah diuji validitas dan reliabilitas dengan masing-masing berjumlah 25 pertanyaan *multiple choice* untuk kuesioner pengetahuan dan 25 pernyataan untuk kuesioner sikap. Kuesioner diujikan kepada 30 responden yaitu penjamah makanan selain responden yang digunakan untuk penelitian.

Gambaran umum penyelenggaraan makanan *Catering* Pondok Sawah disajikan dalam bentuk narasi. Data karakteristik responden meliputi jenis kelamin, usia, pendidikan terakhir, dan lama waktu bekerja disajikan dalam bentuk tabel dan dianalisis secara deskriptif. Data tingkat pengetahuan diolah dengan memberikan skor 1 untuk jawaban yang benar dan skor 0 untuk jawaban yang salah. Menurut kriteria hasil ukur pengetahuan dikategorikan menjadi tiga yaitu:

Tabel 2. Kategori Tingkat Pengetahuan

Kategori	Skor (%)
Baik	76–100
Cukup	75–56
Kurang	≤55

Sumber: Arikunto (2013)

Pengukuran sikap menggunakan skala likert yaitu sangat setuju, setuju, tidak setuju, dan sangat tidak setuju. Kuesioner dibagi menjadi 2 yaitu pernyataan positif dan negatif, hasil pengukuran sikap dikategorikan sebagai berikut:

Tabel 3. Kategori Sikap

Kategori	Skor (%)
Baik	> 80
Sedang	60–80
Kurang	< 60

Sumber: Khomsan (2000)

Uji validitas kuesioner pengetahuan dan sikap menggunakan analisis *product moment pearson*, sedangkan uji reliabilitas menggunakan analisis *Alpha Cronbach* dengan menggunakan kategori koefisien reliabilitas $0,6 < \text{nilai } \alpha < 1$. Penelitian ini telah mendapatkan persetujuan etik dari KEPK Polkesma dengan No.DP.04.03/F/XXI/31/958/2023.

3. Hasil

Penyelenggaraan makanan di *Catering* Pondok Sawah beroperasi sejak tahun 2019 dengan melayani konsumen dengan menyediakan makanan untuk acara pernikahan, ulang tahun, syukuran, acara kantor dan lain sebagainya. *Catering* Pondok Sawah menerima pemesanan mulai dari 10 porsi hingga 2000 porsi lebih dengan berbagai macam pilihan menu.

Tabel 4. Distribusi Karakteristik Penjamah Makanan

Variabel	n	%
Usia		
10-18 tahun (Remaja)	1	8
19-44 tahun (Dewasa)	7	54
45-59 tahun (Pra Lansia)	4	31
≥ 60 tahun (Lansia)	1	8
Tingkat Pendidikan		
SD sederajat	1	8
SMP sederajat	7	54
SMA sederajat	4	31
Diploma	1	8
Masa Kerja		
< 3 tahun	5	38
≥ 3 tahun	8	62
Jenis Kelamin		
Laki-laki	4	31
Perempuan	9	69

Sumber: Data Primer, 2023

Berdasarkan tabel 1, diketahui bahwa distribusi penjamah makanan dengan usia paling banyak yaitu 19-44 tahun (54%). Semakin matang usia seseorang akan mempengaruhi pola pikir untuk menjadi lebih dewasa karena pengetahuan yang dimiliki akan semakin banyak dan luas (Septiyani et al., 2021). Usia 19-44 tahun termasuk ke dalam usia produktif sebelum pra lansia (Yahya et al., 2022). Penjamah makanan dengan usia produktif dianggap sudah mampu menghasilkan jasa dalam proses produksi dan memiliki kemampuan fisik lebih kuat sehingga memiliki tingkat produktivitas lebih tinggi (Marknalia et al., 2023).

Distribusi penjamah makanan dengan tingkat pendidikan paling banyak adalah SMP (54%). Hal ini dikarenakan tidak ada kualifikasi pendidikan yang harus ditempuh oleh penjamah makanan yang bekerja di *Catering Pondok Sawah*, sehingga semua kalangan berkesempatan untuk bekerja. Pendidikan dipengaruhi oleh lingkungan tiap individu untuk menghasilkan perubahan-perubahan yang bersifat tetap dalam tingkah laku, pikiran, dan sikap (Rahmat, 2014). Semakin tinggi pendidikan seseorang akan semakin tinggi kemampuan dalam memahami informasi. Sebaliknya jika tingkat pendidikan seseorang itu rendah, akan menghambat perkembangan sikap seseorang dalam menerima informasi (Dharmawati, 2016).

Masa kerja penjamah makanan paling banyak yaitu ≥ 3 tahun (62%). Lama waktu bekerja akan mempengaruhi pengalaman yang didapatkan. Tingkat kematangan dalam berpikir dan berperilaku dipengaruhi oleh pengalaman sehari-hari. Semakin banyak pengalaman seseorang terkait suatu hal, akan bertambah pula pengetahuan akan hal tersebut. Hal ini menunjukkan bahwa semakin lama masa kerja akan semakin tinggi kemampuan dalam berpikir (Notoatmodjo (2010), dalam Rizani et al., 2018).

Jenis kelamin penjamah makanan paling banyak yaitu Perempuan (69%). Banyaknya penjamah makanan perempuan disebabkan oleh masih belum adanya kualifikasi kerja secara resmi sehingga pihak katering hanya menampung beberapa kenalan dan orang-orang yang sudah cukup berpengalaman di bidang pengolahan makanan dan kebanyakan adalah wanita yang sudah awam dengan kegiatan dapur. Menurut penelitian Nildawati et al (2020), penjamah makanan perempuan lebih mengerti dan peduli cara memesan, mengolah, dan menyajikan makanan dengan baik dan teliti dibandingkan dengan laki-laki.

Tabel 5. Distribusi Perbedaan Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan Sebelum dan Sesudah Diberikan Edukasi Keamanan Pangan berdasarkan Karakteristik Penjamah Makanan

Kategori	\sum^a Penjamah Makanan		Sebelum (%)			Sesudah (%)			Peningkatan menjadi Baik (%)
	n	%	Baik	Cukup	Kurang	Baik	Cukup	Kurang	
Usia (tahun)									
10 -19 (Remaja)	1	8	0	8	0	8	0	0	100
19 - 44 (Dewasa)	7	54	23	31	0	54	0	0	57
45 - 59 (Pra Lansia)	4	31	8	15	8	31	0	0	75
≥ 60 (Lansia)	1	8	0	0	8	0	8	0	0
Tingkat pendidikan									
SD	1	8	0	0	8	0	8	0	0
SMP	7	54	15	31	8	54	0	0	71
SMA	4	31	15	15	0	31	0	0	50
Diploma	1	8	0	8	0	8	0	0	100
Masa Kerja (tahun)									
< 3	5	38	8	23	8	31	20	0	60
≥ 3	8	62	31	23	8	62	0	0	50
Jenis Kelamin									
Laki-laki	4	31	15	15	0	31	0	0	50
Perempuan	9	69	15	38	15	62	8	0	67

Sumber: Data Primer, 2023

^a \sum = jumlah

Berdasarkan tabel 5, diketahui bahwa peningkatan pengetahuan keamanan pangan tertinggi dari cukup atau kurang menjadi baik pada penjamah makanan setelah diberikan edukasi berdasarkan kategori usia yaitu pada usia 10-19 tahun (100%), tingkat pendidikan diploma (100%), masa kerja < 3 tahun (60%), dan berjenis kelamin perempuan (67%).

Tabel 6. Distribusi Perbedaan Sikap Penjamah Makanan Sebelum dan Sesudah Diberikan Edukasi Keamanan Pangan berdasarkan Karakteristik Penjamah Makanan

Kategori	Σ^a Penjamah Makanan		Sebelum (%)			Sesudah (%)			Peningkatan menjadi Baik (%)
	n	%	Baik	Sedang	Kurang	Baik	Sedang	Kurang	
Usia (tahun)									
10 -19 (Remaja)	1	8	8	0	0	8	0	0	0
19 - 44 (Dewasa)	7	54	15	38	0	46	8	0	57
45 - 59 (Pra Lansia)	4	31	15	15	0	23	8	0	25
≥ 60 (Lansia)	1	8	0	8	0	8	0	0	100
Tingkat pendidikan									
SD	1	8	0	8	0	8	0	0	100
SMP	7	54	31	23	0	38	29	0	14
SMA	4	31	8	23	0	31	0	0	75
Diploma	1	8	0	8	0	8	0	0	100
Masa Kerja (tahun)									
< 3	5	38	0	38	0	31	8	0	80
≥ 3	8	62	38	23	0	62	0	0	38
Jenis Kelamin									
Laki-laki	4	31	8	23	0	23	8	0	50
Perempuan	9	69	23	46	0	62	8	0	56

Sumber: Data Primer, 2023

^a Σ = jumlah

Berdasarkan tabel 6, diketahui bahwa peningkatan sikap keamanan pangan tertinggi dari cukup atau kurang menjadi baik pada penjamah makanan setelah diberikan edukasi berdasarkan kategori usia yaitu pada usia ≥ 60 tahun (100%), tingkat pendidikan SD dan diploma (100%), masa kerja < 3 tahun (80%), dan berjenis kelamin perempuan (56%).

4. Pembahasan

Gambaran Umum *Catering* Pondok Sawah

Catering Pondok Sawah beroperasi pada tahun 2019 dan berlokasi di Jalan Rambutan, Krajan, Kemulan, Kecamatan Turen, Kabupaten Malang, Jawa Timur. *Catering* Pondok Sawah melayani konsumen dengan menyediakan makanan untuk acara pernikahan, ulang tahun, syukuran, acara kantor dan lain sebagainya. Katering juga menyediakan makanan berupa nasi kotak atau makanan dalam *box* yang menunya dapat disesuaikan dengan permintaan konsumen. Pesanan yang diterima mulai dari 10-2000 porsi lebih dengan berbagai macam pilihan menu. Kisaran harga yang disediakan untuk nasi kotak yaitu mulai dari 18.000 ribu rupiah sedangkan kisaran harga untuk acara *wedding* mulai dari 35.000 ribu rupiah/*pack*.

Karakteristik Penjamah Makanan

Berdasarkan tabel 2, diketahui bahwa mayoritas penjamah makanan yang bekerja yaitu termasuk di kategori usia 19-44 tahun (54%). Semakin matang usia seseorang akan mempengaruhi pola pikir untuk menjadi lebih dewasa karena pengetahuan yang dimiliki akan semakin banyak dan luas (Septiyani et al., 2021). Usia 19-44 tahun termasuk usia produktif sebelum pra lansia yang sudah mampu menghasilkan jasa dalam proses produksi (Yahya et al., 2022). Usia produktif sebelum pra lansia memiliki kemampuan fisik yang lebih kuat sehingga memiliki tingkat produktivitas tinggi (Marknalia et al., 2023).

Mayoritas tingkat pendidikan yang ditempuh oleh penjamah makanan di *Catering* Pondok Sawah yaitu SMP (54%). Hal ini dikarenakan belum adanya kualifikasi pendidikan yang harus ditempuh oleh penjamah makanan yang bekerja. Penjamah makanan yang bekerja adalah tetangga maupun kenalan yang lokasi rumahnya tidak terlalu jauh dengan lokasi katering. Pendidikan dipengaruhi oleh lingkungan tiap individu untuk menghasilkan perubahan yang sifatnya tetap dalam tingkah laku, pikiran, dan sikap (Rahmat, 2014). Semakin tinggi pendidikan seseorang, akan tinggi juga kemampuan dalam menerima dan memahami informasi. Sebaliknya, jika pendidikan seseorang itu rendah, akan menghambat perkembangan sikap seseorang dalam menerima informasi (Dharmawati, 2016).

Lama waktu bekerja seseorang akan mempengaruhi banyak sedikitnya pengalaman yang didapatkan. Sebagian besar penjamah makanan di *Catering* Pondok Sawah sudah bekerja selama ≥ 3 tahun (62%). Tingkat kematangan dalam berpikir dan berperilaku dipengaruhi oleh pengalaman sehari-hari. Semakin banyaknya pengalaman seseorang terkait suatu hal, maka akan semakin bertambah pula pengetahuan seseorang akan hal tersebut. Hal ini menunjukkan bahwa semakin lama masa kerja akan semakin tinggi kemampuan berpikir untuk meningkatkan pengetahuan yang dimiliki (Notoatmodjo, 2010 dalam Rizani et al., 2018).

Banyaknya penjamah makanan perempuan (69%), disebabkan oleh masih belum adanya kualifikasi kerja secara resmi sehingga pihak katering hanya menampung beberapa kenalan maupun orang-orang yang sudah cukup berpengalaman di bidang pengolahan makanan dan kebanyakan adalah Wanita yang sudah awam dengan pekerjaan di dapur. Menurut penelitian Nildawati et al (2020), penjamah makanan perempuan lebih mengerti dan peduli dengan cara memesan, mengolah, dan menyajikan makanan dengan baik dan teliti dibandingkan dengan laki-laki.

Pengetahuan Penjamah Makanan

Perubahan pengetahuan didukung oleh beberapa hal diantaranya yaitu metode, media, guru atau edukator, cara mengajar, media, lingkungan, motivasi sosial, dan beberapa faktor pribadi (Setiawan, 2017). Edukasi keamanan pangan dilakukan dengan metode penyuluhan selama 2 kali dalam 2 minggu dengan durasi kurang lebih 45 menit. Penyuluhan keamanan pangan membuat penjamah makanan memperoleh informasi sehingga mengubah pengetahuan yang semula tidak tahu menjadi tahu (Rahmawati et al., 2020). Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan Rahmawati et al (2020), bahwa terdapat peningkatan pengetahuan penjamah makanan secara signifikan setelah diberikan penyuluhan selama 45 menit.

Kegiatan edukasi dilakukan dengan metode penyuluhan dan media poster untuk penyampaian materi 5 kunci keamanan pangan. Kelebihan dari penggunaan media poster yaitu mudah dibuat, tidak memerlukan banyak biaya, dan dapat tepat sasaran (Siahaan and Sawir, 2021). Penelitian yang dilakukan oleh Rahayu et al (2022) membuktikan bahwa media poster dapat meningkatkan pengetahuan penjamah makanan. Hal tersebut sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Anggitasari et al (2014), yaitu pemberian penyuluhan keamanan pangan dapat memberikan hasil positif dengan meningkatkan pengetahuan keamanan pangan menjadi 69,33% menjadi 88,71%. Selain kelebihan tersebut, terdapat kekurangan poster yang membuat keterbatasan dalam penerimaan informasi yang disampaikan. Kelemahan tersebut yaitu diperlukan keahlian bahasa dan ilustrasi dalam pembuatan poster, dapat menimbulkan multitafsir, kata dan simbol yang disajikan singkat, proses pembuatan dan penyebaran harus kompleks sehingga dibutuhkan waktu yang relatif lama (Susilawati, 2018). Hal ini dibuktikan dengan beberapa penjamah makanan yang masih belum menjawab soal *post-test* dengan benar meskipun informasi sudah tercantum dalam poster.

Perubahan pengetahuan juga dapat dipengaruhi oleh lingkungan, motivasi sosial, dan beberapa faktor pribadi (Setiawan, 2017). Pada penelitian ini, mayoritas penjamah makanan yaitu pada rentang usia 19-44 tahun yang termasuk ke dalam usia produktif yang dianggap lebih cepat menerima informasi untuk diaplikasikan (Anisah and Hayati, 2017). Hal tersebut sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Saudia & Anggraini (2020), bahwa semakin meningkatkan usia akan meningkatkan pengetahuan yang dimiliki. Namun usia muda memiliki kemampuan dalam menerima informasi lebih baik daripada dengan lanjut usia dikarenakan stimulus sudah berkurang. Pernyataan tersebut dibuktikan dengan tingkat pengetahuan penjamah makanan yang berusia 60 tahun masih tetap memiliki tingkat pengetahuan cukup setelah diberikan edukasi keamanan pangan.

Semakin baik pendidikan seseorang semakin mudah dalam menerima informasi (Notoatmodjo, 2010 dalam Alwi et al., 2019). Sebagian besar penjamah makanan di *Catering* Pondok Sawah hanya menempuh pendidikan hingga jenjang SMP. Hal ini menunjukkan bahwa meskipun pendidikan formal penjamah makanan hanya SMP tidak menutup kemungkinan penjamah makanan dapat memiliki pengetahuan yang baik. Sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Ratnasari et al (2018), bahwa semakin tingginya pendidikan tidak menjamin pengetahuan mengenai keamanan pangan lebih tinggi. Namun, tidak sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Widayanti & Kurnia (2019), bahwa tingkat pendidikan memiliki hubungan dengan pengetahuan keamanan pangan. Pengetahuan yang baik tidak hanya dapat diperoleh dari pendidikan formal saja, namun bisa diperoleh dan ditingkatkan melalui pendidikan non formal dengan mengikuti penyuluhan atau pelatihan (Hermawati et al., 2020).

Peningkatan pengetahuan juga dapat dipengaruhi oleh masa kerja seseorang, lama waktu bekerja seseorang akan mempengaruhi banyak sedikitnya pengalaman yang didapatkan (Handoko, 2010 dalam Hamel et al., 2018). Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Miranti & Adi (2016) bahwa semakin lama bekerja maka akan semakin baik pula pengetahuan yang dimiliki. Selain itu, jumlah penjamah makanan paling banyak di *Catering* Pondok Sawah adalah perempuan. Penelitian Sharif et al (2013) menyatakan bahwa nilai rata-rata pengetahuan perempuan tentang keamanan pangan lebih tinggi daripada laki-laki. Hal tersebut dapat disebabkan karena lebih identik dengan pekerjaan di dapur seperti memasak dan lebih telaten.

Sikap Penjamah Makanan

Sikap dapat diartikan sebagai keadaan berpikir untuk memberikan tanggapan pada sebuah objek melalui pengalaman serta mempengaruhi secara langsung maupun tidak langsung terhadap praktik. Tidak adanya perubahan sikap pada beberapa penjamah makanan dapat disebabkan karena pengalaman pribadi. Hal tersebut ditunjukkan pada penjamah makanan X9 saat menjawab salah satu pernyataan terkait penyimpangan ikan yang akan digunakan lebih dari 3 hari pada suhu beku 0°C. Penjamah makanan tidak setuju dengan hal tersebut karena penjamah makanan tidak pernah menyimpan ikan pada *freezer* dalam jangka waktu lebih dari 3 hari. Hal tersebut sejalan dengan pernyataan Azwar (2005) dalam Avrilinda & Kristiastuti (2016) bahwa salah satu faktor yang mempengaruhi sikap adalah pengalaman pribadi. Pengalaman pribadi yang dapat membentuk sikap adalah pengalaman yang melibatkan faktor emosional, sehingga lebih mengena dan diingat oleh seseorang. Sikap seseorang terbentuk dipengaruhi oleh faktor-faktor seperti pengalaman pribadi, kebudayaan, orang lain yang dianggap penting, media massa, lembaga pendidikan dan agama, serta faktor emosi yang ada dalam setiap individu (Arman et al., 2021).

Metode yang dilakukan peneliti dalam pelaksanaan edukasi yaitu dengan penyuluhan yang dilakukan selama 2 kali dalam 2 minggu selama kurang lebih 45 menit. Penyuluhan merupakan sebuah usaha untuk mengubah pengetahuan, sikap, kebiasaan, dan keterampilan dengan membantu, mempengaruhi, dan memotivasi masyarakat sehingga dapat menambah wawasan (Avessina et al., 2018). Penyuluhan terkait keamanan pangan memberikan informasi kepada penjamah makanan sehingga mengubah sikap yang kurang menjadi baik. Hal ini sejalan dengan penelitian Hasanah (2019), yaitu dengan diberikannya penyuluhan kesehatan, mampu mengubah sikap seseorang menjadi baik. Namun hal tersebut tidak sejalan dengan penelitian yang dilakukan Rahmawati et al (2020), bahwa tidak ada pengaruh signifikan terhadap perubahan sikap penjamah makanan setelah diberikan penyuluhan hygiene yang dilakukan selama 45 menit.

Sikap penjamah makanan yang masih sedang meskipun sudah diberikan edukasi keamanan pangan yaitu penjamah makanan X6 yang berusia 45 tahun, pendidikan terakhir SMP, masa kerja 3 tahun, dan berjenis kelamin perempuan. Serta penjamah makanan X9 berusia 20 tahun, pendidikan terakhir SMP, masa kerja 1 tahun, dan berjenis kelamin laki-laki. Tidak adanya perubahan sikap dapat disebabkan oleh kebiasaan penjamah makanan selama bekerja yang sudah menganggap dirinya memiliki sikap baik terhadap penerapan keamanan pangan. Menurut Azwar (2011), pengaruh orang lain yang dianggap penting juga cukup berpengaruh terhadap sikap seseorang. Orang yang biasanya dianggap penting oleh individu adalah orang tua, orang yang status sosialnya lebih tinggi, teman dekat, pemimpin sebuah instansi, teman kerja, dan lainnya. Sedangkan dalam penelitian ini penyuluh bukan salah satu orang yang dianggap penting, sehingga penjamah makanan akan susah menerima penyuluhan yang diberikan oleh peneliti.

Kelebihan dari penelitian ini yaitu kegiatan edukasi dilakukan menggunakan metode penyuluhan menggunakan media poster. Media yang digunakan mudah dibuat, tidak memerlukan banyak biaya, serta dapat menampilkan gambar-gambar yang relevan dengan materi yang disampaikan. Selain menggunakan media poster, peneliti juga masih memberikan penyuluhan untuk menjelaskan isi dari poster tersebut dan adanya penempelan poster di dinding ruang produksi katering selama dua minggu.

Kelemahan dari penelitian ini yaitu dalam penggunaan media poster masih kurang memaparkan materi dengan rinci disebabkan keterbatasan menggunakan penjelasan yang lengkap, sehingga masih perlu adanya penjelasan secara lisan diluar dari tulisan atau gambar yang ada dalam poster. Penjelasan secara lisan tersebut juga memiliki kelemahan apabila tidak dituliskan dalam poster sehingga menyebabkan penjamah makanan lupa dengan materi yang disampaikan.

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada pihak katering terkait tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan di *Catering* Pondok Sawah Kecamatan Turen sebelum dan sesudah diberikannya edukasi keamanan pangan. Penelitian ini juga diharapkan dapat memberikan informasi, ilmu pengetahuan, serta dapat digunakan sebagai referensi atau pengembangan untuk penelitian selanjutnya.

5. Kesimpulan dan Saran

Kesimpulan

Sebagian besar usia penjamah makanan adalah 19-44 tahun, tingkat pendidikan SMP, masa kerja ≥ 3 tahun, dan berjenis kelamin perempuan. Terdapat perubahan pengetahuan penjamah makanan dengan peningkatan tertinggi berdasarkan karakteristik penjamah makanan pada kelompok usia remaja, tingkat pendidikan diploma, masa kerja < 3 tahun, dan berjenis kelamin perempuan. Terdapat perubahan sikap penjamah makanan dengan peningkatan tertinggi berdasarkan karakteristik penjamah makanan yaitu lansia, tingkat pendidikan SD dan diploma, masa kerja < 3 tahun, dan jenis kelamin perempuan setelah diberikan edukasi keamanan pangan.

Saran

Diharapkan pihak *Catering* Pondok Sawah untuk rutin mengadakan atau menyediakan kegiatan penyuluhan ataupun pelatihan terkait keamanan pangan sebanyak 3 minggu hingga 2 bulan sekali dengan waktu 30 – 45 menit agar meningkatkan maupun menjaga pengetahuan dan sikap penjamah makanan tetap baik. Serta dalam pembuatan poster apabila akan dilakukan penelitian lanjutan dengan menggunakan media yang sama lebih ditekankan pada gambar dan penjelasan yang lebih rinci tentang poin-poin penting dari 5 kunci keamanan pangan agar dapat dipahami sepenuhnya oleh penjamah makanan.

6. Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kepada semua pihak yang membantu untuk menyelesaikan artikel ini dengan baik, terutama kepada pihak *Catering* Pondok Sawah yang telah mengizinkan untuk melakukan penelitian.

7. Daftar Pustaka

- Alwi, K., Ismail, E., Palupi, I.R., 2019. Pengetahuan Keamanan Pangan Penjamah Makanan dan Mutu Keamanan Pangan di Pondok Pesantren. *Darussalam Nutrition Journal* 3, 72–83.
- Anggitasari, A., Rahayu, W.P., Ratnasari, Y., 2014. Pengaruh Program Keamanan Pangan di Sekolah terhadap Pengetahuan Penjaja Pangan Jajanan dan Siswa Sekolah Dasar. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality* 1, 151–158.
- Anisah, A., Hayati, M., 2017. Pengambilan Keputusan Petani untuk Tetap Berusahatani Cabe Jamu di Kecamatan Bluto, Sumenep. *AGRARI: Journal of Agribusiness and Rural Development Research* 3, 112–118.
- Arikunto, S., 2013. *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Rineka Cipta, Jakarta.
- Arisanti, R.R., Indriani, C., Wilopo, S.A., 2018. Kontribusi agen dan faktor penyebab kejadian luar biasa keracunan pangan di Indonesia: kajian sistematis. *Berita Kedokteran Masyarakat* 34, 99–106.
- Arman, A., Hamzah, A., Mustamir, M., 2021. Pola Asuh Orang Tua dalam Membentuk Sikap Sosial Peserta Didik. *Jurnal Al-Ilmi: Jurnal Riset Pendidikan Islam* 2, 60–73.
- Aspiani, M., Rustiawan, A., 2020. Hubungan Pengetahuan, Sikap Penjamah Makanan dan Fasilitas Sanitasi terhadap Keamanan Pangan di Rumah Makan Kawasan Wisata Kuliner Pantai Depok Kabupaten Bantul Tahun 2019. *Proceeding of The URECOL* 40–47.
- Avessina, M.J., Kustari, S.A., Anisa, Z., 2018. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Komunikasi Penyuluhan. *Abdi Dosen: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat* 2.
- Avrilinda, S.M., Kristiastuti, D., 2016. Pengaruh Pengetahuan dan Sikap Terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makanan di Kantin SMA Muhammadiyah 2 Surabaya. *e-journal Boga* 5, 1–7.
- Azwar, S., 2011. *Sikap Manusia: Teori dan Pengukurannya*. Pustaka Pelajar, Yogyakarta.
- Bakri, B., Intiyati, A., Widartika, 2018. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*, 2018th ed. Jakarta.
- Dharmawati, I., 2016. Hubungan Tingkat Pendidikan, Umur, dan Masa Kerja dengan Tingkat Pengetahuan Kesehatan Gigi dan Mulut pada Guru Penjaskes SD di Kecamatan Tampak Siring Gianyar. *Jurnal Kesehatan Gigi (Dental Health Journal)* 4, 1–5.
- Hamel, R.S., Rompas, R.M., Doda, V.D., 2018. Hubungan antara Beban, Masa Kerja dan Shift Kerja dengan Gangguan Pola Tidur Pada Perawat di Ruang Rawat Inap Rumah Sakit Umum GMIM Pancaran Kasih Manado. *Jurnal Keperawatan* 6.
- Hasanah, U., 2019. Pengaruh Penyuluhan Kesehatan terhadap Perubahan Pengetahuan dan Sikap Masyarakat pada Penderita Gangguan Jiwa. *Jurnal Keperawatan Jiwa* 7, 87–94.

- Hermawati, B., Nugroho, E., Indarjo, S., Rahayu, F.D., Ramadhanty, H.A., Mukti, F.A., 2020. Media Edukasi untuk Peningkatan Pengetahuan Orang Tua Berkaitan dengan Keamanan Pangan Anak Usia Dini. *Darussalam Nutrition Journal* 4, 16–23.
- Khomsan, A., 2000. Teknik Pengukuran Tingkat Pengetahuan Gizi. IPB Press, Bogor.
- Kurniawan, M.M., Nurlaela, L., 2016. Manajemen Penyelenggaraan Makanan Di Asrama Tni Al Kobangdikal Surabaya. *E-Journal Boga* 5, 29.
- Marknalia, A., Razak, M., Nurmayanti, R., 2023. Pengaruh Penyuluhan Gizi Seimbang, Standar Porsi, Ketersediaan Energi dan Zat Gizi Makro Menu Terhadap Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Kyai Syarifuddin Kota Lumajang. *Nutriture Journal* 2, 32–41.
- Miranti, E.A., Adi, A.C., 2016. Hubungan Pengetahuan dengan Sikap dan Higiene Perorangan (Personal Hygiene) Penjamah Makanan pada Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri. *Media Gizi Indonesia* 11, 120–126.
- Mustika, S., 2019. Keracunan Makanan: Cegah, Kenali, Atasi. Universitas Brawijaya Press.
- Nildawati, N., Ibrahim, H., Mallapiang, F., Bujawati, E., 2020. Penerapan Personal Hygiene pada Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Kecamatan Biring Kanaya Kota Makassar. *Jurnal Kesehatan Lingkungan* 10, 68–75.
- Prameswari, G.N., 2020. Penyelenggaraan Makanan, Tingkat Kecukupan Energi dan Status Gizi pada Siswi SMP. *HIGEIA (Journal of Public Health Research and Development)* 4, 566–576.
- Purba, M., 2017. 5 Kunci Mengolah Pangan dengan Aman. Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan, BPOM, Jakarta.
- Rahayu, S.F., Hakimah, N., Cerdasari, C., 2022. Pengaruh Media Poster pada Pengetahuan dan Praktik Personal Hygiene Penjamah Makanan di Katering Senjani Kitchen Malang.
- Rahayu, W.P., Nurulfalah, S., Fanaike, R., 2015. Perubahan Sikap Keamanan Pangan Siswa Berdasarkan Persepsi Orang Tua dan Anak. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality* 2, 112–118.
- Rahmat, A., 2014. Pengantar Pendidikan Teori, Konsep, dan Aplikasi. Ideas Publishing, Jakarta.
- Rahmawati, U., Subandriani, D.N., Yuniarti, Y., 2020. Pengaruh Penyuluhan dengan Booklet terhadap Peningkatan Pengetahuan, Sikap dan Praktik Higiene Perorangan pada Penjamah Makanan. *Jurnal Riset Gizi* 8, 6–10.
- Ratnasari, D.K.Y., Rahfiludin, M.Z., Pangestuti, D.R., 2018. Pengaruh Pemberian Edukasi Keamanan Pangan Terhadap Perubahan Pengetahuan Dan Sikap Pedagang Penyetan Di Wilayah Tembalang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (Undip)* 6, 189–197.
- Rizani, K., Kholik, S., Permadi, M.B., 2018. Tingkat Pendidikan dan Lama Kerja Perawat dengan Pengetahuan Perawat Tentang Resusitasi Jantung Paru di Ruang IGD RSUD. Dr. Moch. Ansari Saleh Banjarmasin. *Jurnal Citra Keperawatan* 6, 78–88.
- Saudia, B.E.P., Anggraini, N.P.D.A., 2020. Pemantauan 1000 Hari Pertama Kehidupan Dalam Rangka Pencegahan Stunting Melalui Pelatihan Kader Kesehatan Di Desa Menemeng Wilayah Kerja Puskesmas Bagu Kecamatan Pringgarata Kabupaten Lombok Tengah Tahun 2018. *Jurnal Midwifery Update (MU)* 1, 50–60.
- Septiyani, D., Suryani, D., Yulianto, A., 2021. Hubungan Pengetahuan, Sikap, Tingkat Pendidikan dan Usia dengan Perilaku Keamanan Pangan Ibu Rumah Tangga di Kecamatan Pasaleman, Cirebon. *Gorontalo Journal of Public Health* 4, 45–54.
- Setiawan, M.A., 2017. Belajar dan pembelajaran. Uwais Inspirasi Indonesia.
- Sharif, L., Obaidat, M.M., Al-Dalalah, M.-R., 2013. Food Hygiene Knowledge, Attitudes and Practices of The Food Handlers in The Military Hospitals. *Food and Nutrition Sciences* 4, 245.
- Siahaan, J., Sawir, M., 2021. Efektivitas Media Poster dalam Meningkatkan Pengetahuan Protokol Kesehatan di Papua, in: *PROSIDING SEMINAR NASIONAL DIES NATALIS UTP SURAKARTA*. pp. 12–18.
- Susilawati, E., 2018. Pengembangan Media Poster Sebagai Suplemen pembelajaran Fisika Materi Tata Surya Pada Siswa SMP Kelas VII (PhD Thesis). UIN Raden Intan Lampung.
- Widayanti, Y.T., Kurnia, P., 2019. Hubungan Antara Pengetahuan dan Perilaku Terkait Keamanan Pangan pada Wanita yang Bekerja di Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Yahya, P.N., Ronitawati, P., Sitoayu, L., Sa'pang, M., Nuzrina, R., 2022. Faktor-Faktor yang Memengaruhi Praktik Keamanan Pangan pada Penyelenggaraan Makanan di Sekolah. *Gizi Indonesia* 45, 47–58.