

PENGEMBANGAN MODEL PENDIDIKAN GIZI UNTUK MENCEGAH FOODBORNE DISEASES PADA PENJUAL MAKANAN JAJANAN

¹⁾Ai Nurhayati, ²⁾Tati Setiawati, ³⁾Cica Yulia

¹⁾²⁾³⁾ Dosen Prodi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI,
inoey2003@yahoo.com

ABSTRAK

Mahasiswa pada umumnya menghabiskan waktunya sebagian besar di kampus, sehingga harus memenuhi kebutuhan melalui makanan jajanan di kantin lingkungan kampus. Tujuan dari penelitian ini adalah mengembangkan pendidikan gizi tentang sanitasi hygiene bagi penjual makanan jajanan di lingkungan kampus berdasarkan analisis perilaku personal hygiene sanitasi dalam penanganan (*food handling practise*) makanan jajanan di kantin lingkungan kampus mulai penyiapan bahan, pengolahan, penyajian makanan dan minuman kepada konsumen serta peralatan yang digunakan untuk mencegah *foodborne diseases*. Desain penelitian tahap pertama digunakan Deskriptif. Pengambilan data menggunakan tes dan pedoman observasi, dengan metode wawancara dan pengamatan. Objek penelitian adalah para penjual makanan jajanan di kantin dalam lingkungan kampus UPI. Tehnik sampling dengan menggunakan sampel total sehingga sampel adalah seluruh penjual makanan jajanan yang ada di dalam lingkungan kampus UPI. Analisis hasil penelitian dilakukan secara deskriptif dalam bentuk tabulasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan penjual makanan berada pada kategori yang baik, sedangkan sikap personal hygiene berada pada kategori cukup baik, dan perilaku personal hygiene berada pada kategori cukup baik.

Kata Kunci: *sanitasi hygiene, penjual makanan jajanan*

ABSTRACT

Students generally spend most of his time on campus, so it must meet the requirements through street food in the campus cafeteria. The purpose of this research is to develop nutrition education on sanitation hygiene for street food sellers in campus based on the analysis of behavior in the handling of personal hygiene sanitasi (food handling practices) street food in the cafeteria campus began preparing the materials, processing, presentation of food and beverages to consumers and equipment which is used to prevent foodborne diseases. The first phase of the research design used descriptive. Retrieving data using tests and guidelines for observation, interview and observation methods. The object of research is the street food vendors in the cafeteria in the campus environment UPI. Sampling technique using total sample so that the sample is a whole seller of street food available within the UPI. Analysis of the results of research conducted descriptively in the form of tabulation. The results showed that the knowledge of the food vendors in the category of good, while the attitude of the categories of personal hygiene are quite good, and personal hygiene behavior in the category quite Students generally spend most of his time on campus, so it must meet the requirements through street food in the cafeteria campus environment. The purpose of this research is to develop nutrition education on sanitation hygiene for street food sellers in campus based on the analysis of behavior in the handling of personal hygiene sanitasi (food handling practices) street food in the cafeteria campus began preparing the materials, processing, presentation of food and beverages to consumers and equipment which is used to prevent foodborne diseases. The first phase of the research design used descriptive. Retrieving data using tests and guidelines for observation, interview and observation methods. The object of research is the street food vendors in the cafeteria in the campus environment UPI. Sampling technique using total sample so that the sample is a whole seller of street food available within the UPI. Analysis of the results of research conducted descriptively in the form of tabulation. The results showed that the knowledge of the food vendors in the category of good, while the attitude of the categories of personal hygiene are quite good, and personal hygiene behavior in the category enough.

Keywords: *sanitation hygiene , sales food snacks*

PENDAHULUAN

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh dasar bahwa makanan jajanan mempunyai kontribusi nyata terhadap mahasiswa yang pada umumnya menghabiskan waktunya sebagian besar di kampus, sehingga harus memenuhi kebutuhan melalui makanan jajanan di kantin lingkungan kampus. Konsumsi makanan jajanan mempunyai aspek negatif jika keamanannya kurang di perhatikan. Makanan yang tidak aman menurut Anwar (2004) akan menyebabkan penyakit yang disebut dengan *foodborne diseases*, yaitu gejala penyakit yang timbul akibat mengonsumsi pangan yang mengandung bahan/senyawa beracun atau organisme patogen yang dikandung oleh bahan makanan (intoksikasi) atau karena pencemaran. Oleh sebab itu sanitasi hygiene bagi penjual makanan jajanan di lingkungan kampus harus benar-benar diperhatikan berdasarkan analisis perilaku personal hygienesanitasi dalam penanganan (*food handling practise*) makanan jajanan di kantin lingkungan kampus mulai penyiapan bahan, pengolahan, penyajian makanan dan minuman kepada konsumen serta peralatan yang digunakan untuk mencegah *foodborne diseases*.

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut maka dapat dirumuskan masalah penelitian ini sebagai berikut: “bagaimana pengembangan model pendidikan gizi untuk mencegah *foodborne diseases* pada penjual makanan jajanan di kantin Universitas Pendidikan Indonesia?”. Rumusan masalah dalam penelitian ini dijabarkan dalam beberapa permasalahan dalam bentuk pertanyaan penelitian yaitu: (1) Apakah penjual makanan jajanan di kantin UPI memiliki pengetahuan tentang sanitasi hygiene dalam penyelenggaraan makanan dan minuman jajanan untuk mencegah *foodborne diseases*?; (2) Bagaimana perilaku personal hygiene penjual makanan dan minuman jajanan di kantin UPI agar makanan yang

dijual aman dan sehat sehingga menghindari terjadinya *foodborne diseases*?; (3) Bagaimana sanitasi dalam penanganan (*food handling practise*) di kantin UPI dari mulai penyiapan bahan, pengolahan, penyajian makanan dan minuman kepada konsumen serta peralatan yang digunakan untuk mencegah *foodborne diseases*?; dan (4) Bagaimana model pendidikan gizi yang tepat untuk penjual makanan dan minuman jajanan di kantin UPI agar makanan yang dijual aman dan sehat sehingga menghindari terjadinya *foodborne diseases* ?

Tujuan dari penelitian ini adalah mengembangkan pendidikan gizi tentang sanitasi hygiene bagi penjual makanan jajanan di lingkungan kampus berdasarkan analisis perilaku personal hygienesanitasi dalam penanganan (*food handling practise*) makanan jajanan di kantin lingkungan kampus mulai penyiapan bahan, pengolahan, penyajian makanan dan minuman kepada konsumen serta peralatan yang digunakan untuk mencegah *foodborne diseases*.

METODE PENELITIAN

Desain penelitian ini adalah *cross-sectional study*, yaitu study yang dirancang untuk mengumpulkan peubah-peubah bebas (faktor resiko) dan tidak bebas (*outcome*) secara bersamaan dan hanya sekali selama penelitian berlangsung. Metode penelitian yang digunakan antara lain studi dokumentasi dan literatur untuk mengkaji atau menganalisis dokumen dan hasil-hasil penelitian yang berhubungan dengan penelitian.

Pengumpulan data dilakukan di sekitar Kampus UPI Jl. Dr. Setiabudhi No. 207 Bandung. Penelitian mulai dari persiapan sampai pelaporan dilakukan selama 8 bulan dari mulai bulan Mei 2014 sampai dengan Desember 2014.

Populasi penelitian adalah seluruh penjual makanan jajanan di lingkungan kampus

UPI, berdasarkan pengamatan terletak di beberapa tempat yaitu penjual makanan di Kantin KOPMA, Kantin FIP, Kantin MIPA, Kantin UPI Net, Kantin Perpustakaan dan Kantin Pasca Sarjana keseluruhan jumlah respondennya sebanyak 46 responden.

Adapun teknik *sampling* yang digunakan dalam penelitian ini adalah sampel total. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah dengan menggunakan angket. Angket yang dipakai menggunakan tes dan pedoman observasi. Tes yang digunakan adalah tes objektif pilihan ganda. Sedangkan untuk mengukur personal hygiene dan sanitasi menggunakan pedoman observasi.

Analisis Data

Pengolahan data penelitian dilakukan dengan tabulasi, kemudian dianalisis secara statistik sederhana, dengan menentukan persentase. Persentase data digunakan untuk melihat besar kecilnya frekuensi jawaban dalam angket yang dihitung dalam jumlah persentase.

HASIL PENELITIAN

Hasil penelitian yang akan diuraikan sesuai dengan tujuan dari penelitian.

1. Pengetahuan Sanitasi Hygiene Penjual Makanan Jajanan di kantin lingkungan kampus UPI untuk mencegah *foodborne diseases*

Upaya pengamanan makanan dan minuman pada dasarnya meliputi orang yang menangani makanan, tempat penyelenggaraan makanan, peralatan pengolahan makanan dan proses pengolahannya. Ada beberapa faktor yang mempengaruhi terjadinya *foodborne diseases*, antara lain adalah perilaku penjaja makanan yang buruk yaitu higienis perorangan yang buruk, cara penanganan makanan yang tidak sehat dan menggunakan perlengkapan pengolahan makanan yang tidak bersih dan juga dapat dikarenakan pengetahuan yang rendah tentang sanitasi hygiene penyelenggaraan makanan (Susana dan Hartono, 2003).

Pengetahuan merupakan segala informasi yang diperoleh dari pihak luar diri subjek yang disertai pemahaman pada informasi yang diterima. Pengetahuan dapat diperoleh dengan cara bertanya kepada orang lain, pengalaman sendiri, cerita dari orang lain atau melalui media masa. Pengetahuan sanitasi hygiene responden pada umumnya berada pada kategori baik. Pengetahuan sanitasi hygiene yang telah dimiliki responden berkaitan dengan pengetahuan penjamah makanan, meliputi persyaratan bahan mentah, pencegahan kontaminasi silang, penggunaan peralatan, penggunaan air, pengolahan, pengemasan, penyimpanan dan pengangkutan. Pengetahuan sanitasi hygiene responden berada pada kategori baik seperti tabel 1.

Tabel 1
Pengetahuan Sanitasi Hygiene Penjual Makanan Jajanan di kantin lingkungan kampus UPI untuk mencegah *foodborne diseases*

No	Kategori	Responden	
		n	%
1	Kurang	0	0
2	Sedang	9	26
3	Baik	25	74
Jumlah		34	100

Berdasarkan Tabel 1, pengetahuan sanitasi hygiene dari penjual makanan di kantor lingkungan kampus UPI pada umumnya berada pada kategori baik. Pengetahuan

sanitasi hygiene menunjukkan penjual makanan jajanan di kantin lingkungan kampus UPI lebih dari setengahnya yaitu 74% berada pada kategori baik, kurang dari

setengahnya responden yaitu 26% berada pada kategori sedang.

2. Perilaku Personal Hygiene Penjual Makanan Jajanan di kantin lingkungan kampus UPI untuk mencegah foodborne diseases

Perilaku penjual makanan jajanan yang baik sangat penting dalam menentukan makanan yang aman dan sehat untuk di konsumsi. mempengaruhi kualitas makanan. Perilaku menurut Loudon (dalam Notoatmodjo, 2003) dapat didefinisikan sebagai proses pengambilan keputusan dan aktifitas individu secara fisik yang melibatkan dalam proses evaluasi, memperoleh, menggunakan atau dapat mempergunakan barang-barang dan jasa. Saifudin Azwar (1995) mengungkapkan bahwa masuk akal tampaknya apabila sikap ditafsirkan dari bentuk perilaku yang tampak. Selanjutnya untuk mengukur perilaku dapat diketahui dengan cara menanyakan langsung pada yang bersangkutan. Penjaja makanan dengan perilaku personal hygiene yang kurang tepat kemungkinan akan

menkontaminasi makanan jajanan sehingga makanan jajanan menjadi tidak aman.

Perubahan perilaku yang diharapkan, dapat terjadi melalui perubahan pengetahuan, sikap dan keterampilan atau masing-masing berpengaruh langsung terhadap perilaku, walaupun kondisi yang berpengaruh secara langsung tidak mudah. Perilaku personal hygiene di analisis menjadi tiga waktu yaitu pertama dilakukan pada pagi hari sekitar jam 07.00 – 08.00 WIB saat persiapan pengolahan atau penyajian makanan pada gerobak/ tempat menjual makanan. Pengamatan kedua dilakukan pada siang hari sekitar pukul 12.00- 13.00 WIB saat waktu makan siang, sehingga dapat teramati ketika penjual makanan jajanan melakukan proses mempersi atau proses penyajian terhadap konsumen dan penanganan peralatan kotor. Pengamatan ketiga pada sore hari sekitar pukul 16.00 WIB untuk melihat perilaku penjual makanan jajanan melakukan proses merapikan tempat menjual makanan. Perilaku personal hygiene sebagai responden disajikan pada tabel 2.

Tabel 2
 Prilaku Personal Hygiene Penjual Makanan Jajanan di kantin lingkungan kampus UPI untuk mencegah foodborne diseases

No	Waktu	Baik		Cukup baik		Kurang baik	
		n	%	n	%	n	%
1	Pagi	10	29	22	65	2	6
2	Siang	11	32	20	59	3	9
3	Sore	7	21	27	79	0	0
Jumlah		28	27	69	68	5	5

Berdasarkan tabel 2, perilaku personal hygiene pada waktu pagi kurang dari setengahnya responden (29%) berperilaku baik, sedangkan lebih dari setengahnya responden (65%) berperilaku cukup baik, dan sebagian kecil responden (6%) berperilaku kurang baik. Perilaku personal hygiene waktu siang, kurang dari setengahnya responden (32%) berperilaku baik, sedangkan lebih dari setengahnya responden (59%) berperilaku cukup baik, dan sebagian kecil responden (9%) berperilaku kurang baik. Perilaku

personal hygiene waktu sore, sebagian kecil responden (21%) berperilaku baik, sebagian besar responden (79%) berperilaku cukup baik, dan tidak seorangpun responden (0%) berperilaku kurang baik.

Perilaku personal hygiene penjual makanan secara umum berperilaku cukup baik dengan persentase sebesar 69%. Penjual makanan yang memiliki perilaku personal hygiene yang baik sebesar 27% serta sebagian kecil (5%) berperilaku kurang baik. Hal ini menunjukkan perilaku personal hygiene pada

umumnya berada pada kategori cukup baik. Perilaku personal hygiene yang cukup baik diharapkan dapat menunjang keamanan dan kesehatan makanan yang dikonsumsi oleh mahasiswa. Meskipun pada umumnya penjual makanan sudah berperilaku cukup baik, namun masih saja pada penyajian makanan kurang bersih.

3. Sanitasi dalam Penanganan (*food handling practise*) makanan jajanan di kantin lingkungan Kampus UPI

Penjaja kantin harus memahami pentingnya menjaga kebersihan makanan, mengetahui bagaimana cara penanganan bahan makanan yang benar pada saat datang sampai bahan

makanan tersebut akan diolah menjadi makanan matang yang akan disajikan kepada konsumen serta ketika bahan makanan tersebut akan disimpan kedalam lemari pendingin. Apabila penanganannya salah maka akan terjadi penyebaran bibit penyakit yang akan merugikan konsumen dan usaha kantin tersebut

Sanitasi dalam penanganan (*food handling practice*) makanan jajanan di kantin lingkungan UPI dari mulai penyiapan bahan, pengolahan, penyajian makanan dan minuman kepada konsumen serta peralatan yang digunakan untuk mencegah *foodborne diseases*.

Tabel 3
Penanganan (*food handling practise*) makanan jajanan di kantin lingkungan Kampus UPI

No	Kategori	Responden	
		n	%
1	Penanganan (<i>food handling practice</i>) Baik	28	82
2	Penanganan (<i>food handling practice</i>) Cukup Baik	6	18
3	Penanganan (<i>food handling practice</i>) Kurang Baik	0	0
Jumlah		34	100

Berdasarkan tabel 3, penanganan (*food handling practice*) makanan jajanan di kantin sebagian besar (82%) responden menangani dengan baik, sedangkan sebagian kecil (18%) responden menangani dengan cukup baik.

Penanganan (*food handling practice*) makanan jajanan di kantin secara umum berperilaku baik dengan persentase sebesar 82%. Hal ini menunjukkan penanganan (*food handling practice*) makanan jajanan di kantin UPI berada pada kategori baik.

KESIMPULAN

Kesimpulan yang dapat dikemukakan adalah:

1. Pengetahuan sanitasi hygiene responden berada pada kategori baik. Hal ini menunjukkan bahwa pengetahuan tentang sanitasi hygiene dalam penyelenggaraan makanan dan minuman jajanan yang dimiliki oleh penjual makanan di kampus

UPI sudah memenuhi kriteria dalam penyelenggaraan makanan untuk mencegah *foodborne diseases*.

2. Perilaku personal hygiene penjual makanan dan minuman jajanan di kantin UPI berkaitan dengan sanitasi hygiene pribadi, berada pada kategori cukup baik. Hal ini menunjukkan penjaja setelah memiliki pengetahuan yang baik maka mereka bisa bersikap cukup baik dalam pelaksanaan personal hygiene.
3. Sanitasi dalam penanganan (*food handling practise*) di kantin UPI dari mulai penyiapan bahan, pengolahan, penyajian makanan dan minuman kepada konsumen serta peralatan yang digunakan untuk mencegah *foodborne diseases* secara umum berada pada kategori baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, M dan Y. Motarjemi. 2001. Dasar-Dasar Keamanan Pangan untuk Petugas Kesehatan. Peterjemahan: Maria A. Wijayarini. EGC. Jakarta.
- Ali, Moh, 1985, Penelitian Kependidikan Prosedur & Strategi, Bandung: Angkasa
- Anwar, F. (2004) *Keamanan Pangan*. Editor: Baliwati, Y.F., A. Khomsan, C.M.
- Arikunto, Suharsimi. (2006). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta
- Azwar, Azrul, 1995. Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan. Jakarta: Mutiara Sumber.
- Cahanar, P dan Suhandi, I. 2006. *Makan Sehat Hidup Sehat*. Jakarta: PT Kompas Media Nusantara
- Chandra, Budiman, 2007. Pengantar Kesehatan Lingkungan. EGC, Jakarta
- DEPKES.2003. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.
- Djajadiningrat, S. 1989. Makanan Kesehatan dan Katering. Jakarta : CV Miswar.
- Dwiriani. *Pengantar Pangan dan Gizi*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ellis Endang, Ai Nurhayati dan tati Setiawati. 2009. *Analisis Perilaku Gizi Remaja di Daerah Perkotaan dan Pedesaan*. Laporan Penelitian LPPM Universitas Pendidikan Indonesia.
- Fathonah, 2005. Hygiene Sanitasi Makanan . Semarang: UNNES press.
- Komalasari. 2003 *Kontribusi Energi dan Protein Makanan Jajanan terhadap Konsumsi Energi dan Protein Total Serta Kaitannya dengan Status Gizi*. Thesis. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Kusmayadi, Ayi dan Dadang Sukandar, 2008. Cara Memilih dan Mengolah Makanan Untuk Perbaikan Gizi Masyarakat. <http://database.deptan.go.id>