

HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN DALAM PERILAKU *FOOD HANDLER* YANG DILIHAT DARI SANITASI DAN HIGIENE DAN *PETRA CODEX 1.0* PADA PENERAPAN *SAFE FOOD HANDLING*

Febriani Dewi, Ferdinand Kristian

Hanjaya Siaputra, S.E.,M.A, Adriana Aprilia, S.Pd.,M.M

Faculty of Economics, Petra Christian University, Surabaya, Indonesia

Abstrak

Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui tingkat pengetahuan mahasiswa angkatan 2012 dan angkatan 2013 Manajemen Perhotelan Universitas Kristen Petra berdasarkan standar sanitasi dan higiene serta panduan yang terdapat pada *petra codex 1.0* dalam berperilaku sebagai *food handler* pada penerapan *safe food handling*. Hasil dalam penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat hubungan tingkat pengetahuan dalam berperilaku sebagai *food handler* yang diukur dari sanitasi dan higiene dan *petra codex 1.0* pada penerapan *safe food handling* pada *food product laboratory* Manajemen Perhotelan Universitas Kristen Petra.

Kata kunci: Sanitasi dan Higiene, *Petra Codex 1.0*, Penerapan *Safe Food Handling*

Abstract

The purpose of this study was to know the level of knowledge of student class 2012 and class of 2013, Hospitality Management, Petra Christian University based on the standard of sanitation and hygiene as well as the guidance of the densest in petra codex 1.0 behave as food handlers on safe food handling application. The results in this study indicate that there is a relationship between the levels of knowledge in the food handler behaves as measured from the sanitation and hygiene and petra codex 1.0 on the application of the Safe food handling in the food product laboratory Hospitality Management Petra Christian University.

Keywords: Sanitation and Hygiene, *Petra Codex 1.0*, Implementation of the *Safe Food Handling*

Bisnis di bidang perhotelan dan kuliner semakin marak akhir-akhir ini di Indonesia. Bisnis perhotelan yang sedang menjadi tren para investor asing maupun lokal ini, memberi dampak pada dunia pendidikan di Indonesia. Salah satu institusi atau universitas ternama yang menyediakan program manajemen perhotelan untuk menjawab tinggi permintaan pasar terkait kebutuhan tenaga kerja bidang hotel dan kuliner yang handal adalah Universitas Kristen Petra. Program Manajemen Perhotelan adalah program strata-1 dengan gelar Sarjana Manajemen (S.M.) yang menawarkan pengetahuan dan keahlian yang dibutuhkan dalam mengelola bisnis *hospitality* yang diperlengkapi untuk mempunyai keahlian manajerial, operasional hotel, hubungan interpersonal, dan kemampuan berbahasa asing lain. Sebelum mahasiswa dapat bekerja menggunakan laboratorium, mahasiswa dibekali pengetahuan dasar yaitu sanitasi dan higiene untuk

menghindari resiko terjadinya perpindahan bakteri di laboratorium, khususnya di *food product lab.* dan *pastry lab.* Mata kuliah sanitasi dan higiene diberikan sebagai pembekalan dasar yang sangat penting kedepannya.

Sebagai contoh berdasarkan observasi peneliti yang memiliki pengalaman sebagai *food handler* di *food product lab.*, peneliti sering melihat *food handler* melakukan perilaku yang menyimpang dari standar sanitasi dan higiene. Sebagai contoh kecil berdasarkan pengalaman dan pengamatan peneliti hal-hal yang paling sering terjadi di *food product lab.* adalah masih banyak *food handler* yang tidak mencuci tangannya sebelum melakukan seluruh kegiatan *food flow*, tidak menggunakan *cutting board* sesuai dengan warna yang sudah ditetapkan, membasuh keringat/ menggaruk dengan tangan kemudian menyentuh makanan langsung tanpa membasuh tangan, menyentuh/ kontak langsung dengan makanan tanpa menggunakan *hand gloves* yang sudah disediakan.

Dalam kesempatan ini, penulis akan menganalisa mengenai Hubungan tingkat pengetahuan dalam perilaku *food handler* yang dilihat dari sanitasi dan higiene dan *Petra Codex 1.0* pada penerapan *Safe Food Handling*". Adapun rumusan masalah pada penelitian ini adalah (1) Apakah ada hubungan tingkat pengetahuan mahasiswa Manajemen Perhotelan dalam berperilaku sebagai *food handler* yang diukur dari sanitasi dan higiene pada penerapan *Safe Food Handling*?; (2) Apakah ada hubungan tingkat pengetahuan mahasiswa Manajemen Perhotelan dalam berperilaku sebagai *food handler* yang diukur dari *Petra Codex 1.0* pada penerapan *Safe Food Handling*?

LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS

Food handler menurut Depkes RI (2006) adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan pengangkutan sampai penyajian. *Food handler* juga dapat diartikan sebagai tenaga yang menjamah dan terlibat langsung dalam menyiapkan, mengolah, mengangkut, maupun menyajikan makanan. Pengetahuan yang dimiliki seorang *food handler* mempengaruhi kualitas dari makanan yang ditangani. *Food handler* ini tidak memiliki peran yang kecil dalam terjadinya kontaminasi yang terjadi dalam makanan (Anonim, 2004).

Dalam menangani atau menjamah suatu makanan, seorang *food handler* tidak boleh sembarangan dalam bekerja. Syarat utama *food handler* adalah memiliki kesehatan yang baik. Untuk itu disarankan pekerja melakukan tes kesehatan, terutama tes darah dan pemotretan *rontgen* pada dada untuk melihat kesehatan paru-paru dan saluran pernapasannya.

1. Pengertian Sanitasi

Sanitasi berasal dari bahasa latin "*sanus*" yang berarti "*sound and healthy*" atau bersih secara menyeluruh. Sanitasi merupakan kualitas dari kehidupan yang dinyatakan rumah yang bersih dan komunitas yang bersih. Sanitasi memberikan pengetahuan dan pertumbuhan yang penting dalam hubungan kehidupan manusia (West, Wood and Harger, 1996).

Ada perbedaan antara kata “bersih” dan “sehat”. Bersih mengacu pada kurangnya kotoran pada suatu barang sedangkan sehat mengacu pada kurangnya organisme yang hidup yang dapat membahayakan. Sebuah alat bisa kelihatan sehat tetapi tidak bersih, karena masih ada kotoran yang terkandung, namun bakteri yang membahayakan sudah mati (Knight & Kotschevar, 2000).

Sanitasi dan kebersihan dalam operasional pengolahan makanan merupakan tanggung jawab dari setiap karyawan yang terlibat di dalamnya (Knight & Kotschevar, 2000). Sanitasi merupakan bagian penting dalam proses pengolahan pangan yang harus dilaksanakan dengan baik. Sanitasi dapat didefinisikan sebagai pencegahan penyakit dengan cara menghilangkan atau mengurangi faktor-faktor lingkungan yang berkaitan dengan rantai perpindahan penyakit. Sanitasi diartikan sebagai penciptaan atau pemeliharaan kondisi yang mampu mencegah terjadinya kontaminasi makanan atau penyakit yang disebabkan oleh makanan (Purnawijayanti, 2001).

2. Konsep Kebersihan

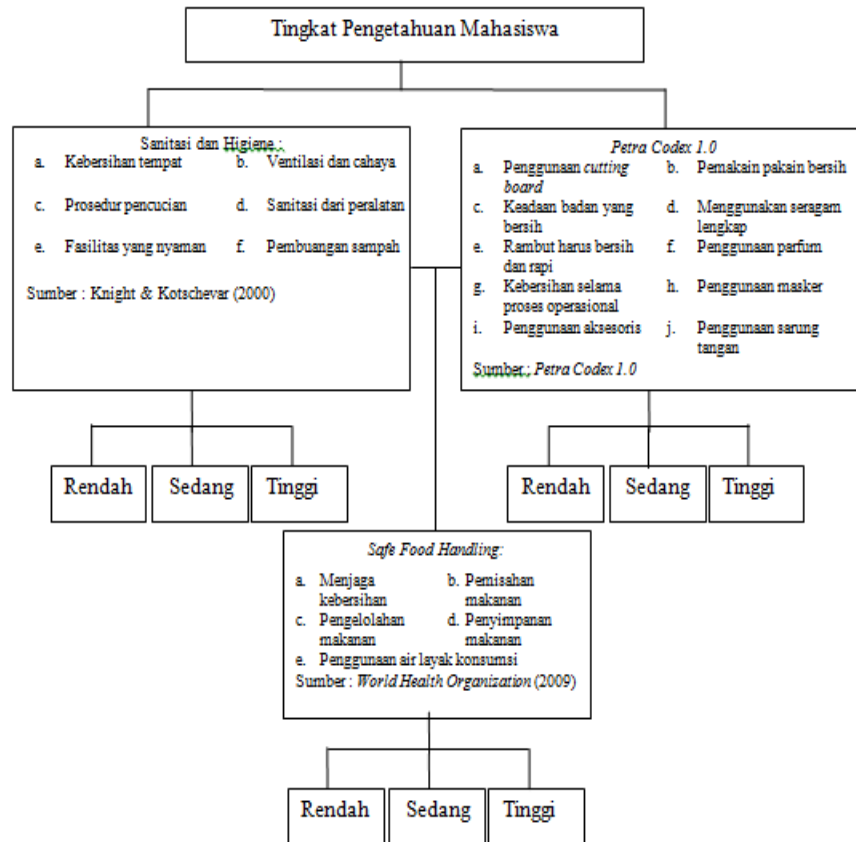
Higienitas adalah ilmu yang berhubungan dengan masalah kesehatan, serta berbagai usaha untuk mempertahankan atau untuk memperbaiki kesehatan. Dalam pengertian tersebut, terkandung makna bahwa pekerja yang terlibat dalam proses pengolahan makanan agar dapat menangani makanan dengan menjaga kebersihan baik dalam pengolahan makanan ataupun kebersihan pribadi (Purnawijayanti, 2001). Sedangkan menurut Depkes RI (2001), kebersihan adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subyek, seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan dan sebagainya. Higienitas juga berarti suatu upaya pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan perseorangan atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut berada.

3. Kebersihan Penanganan Makanan (*Safe Food Handling*)

Kebersihan persiapan, proses mengolah makanan, dan penyajian makanan adalah hal yang terpenting untuk menghindari kontaminasi atau keracunan pada makanan. Makanan yang memiliki potensi tinggi untuk terkontaminasi antara lain adalah: daging, unggas, telur, susu, krim, nasi putih, *seafood*. Bahan-bahan makanan ini membutuhkan penanganan yang lebih dalam proses pengolahan (Gaman & Sherrington, 1996).

Membahas perilaku *food handler* tidak lepas dari sistem yang terdapat di setiap dapur industri maupun institusi. *Food flow* adalah tahap-tahap yang dilalui makanan dari mulai tahap pembelian bahan makanan sampai ke konsumen. Terdapat tiga tahap utama dalam *food flow* yakni, persiapan, pengolahan, dan penyajian. Sesuai dengan batasan penelitian pada bab sebelumnya, peneliti akan

mengupas pada tahap persiapan dan penyajian. (McSwane, Rue, Linton, & William, 2004).



Gambar 1. Kerangka Pemikiran

Dari kerangka pemikiran diatas dapat dilihat bahwa penelitian ini berawal dari mahasiswa yang telah menempuh mata kuliah sanitasi. Pada proses selanjutnya, mahasiswa wajib menerapkan mata kuliah sanitasi, pengetahuan mengenai *food safety* dan *Petra Codex 1.0* yang sudah dibekali untuk menjalankan praktek di *food product lab* Universitas Kristen Petra. Kerangka pemikiran dari penelitian ini untuk mengetahui seberapa besar persentase mahasiswa dalam menerapkan ketiga aspek tersebut sebagai landasan dalam penerapan praktek di *food product lab* Universitas Kristen Petra.

Hipotesis

Berdasarkan latar belakang penelitian dan landasan teori yang didapat, penulis membuat hipotesa sebagai berikut:

H1 = Adanya hubungan tingkat pengetahuan *food handler* yang diukur dari pengetahuan sanitasi dan higiene terhadap penerapan *Safe Food Handling* pada pada mahasiswa perhotelan

H2 = Adanya hubungan tingkat pengetahuan *food handler* yang diukur dari *petra codex standart* 1.0 terhadap penerapan *Safe Food Handling* pada mahasiswa perhotelan

METODOLOGI PENELITIAN

Jenis Penelitian, Populasi, dan Sampel

Penelitian analisa pengetahuan ini menggunakan metode penelitian kuantitatif deskriptif. Penelitian kuantitatif sangat dipengaruhi pada teori dan paradigma. Pada proses ini peneliti melakukan analisis-analisis deduktif untuk mencoba menjawab masalah yang sedang dihadapi. Pada tahap ini pula penelitian kuantitatif sering juga disebut dengan berpikir rasional

logis (Bungin, 2009). Dalam hal ini paradigma adalah cara pandang seseorang ilmuwan tentang sisi strategis yang paling menentukan nilai sebuah disiplin ilmu pengetahuan itu sendiri. Paradigma berhubungan erat dengan aliran-aliran dalam sebuah disiplin ilmu pengetahuan (Bungin, 2009).

Populasi dalam penelitian ini adalah mahasiswa Manajemen Perhotelan Universitas Kristen Petra angkatan 2012 dan 2013 yang sedang atau sudah mengikuti program studi OH atau MOH.

Peneliti menggunakan *Purposive* atau *Judgemental sampling* karena sampel yang akan diteliti tidaklah secara acak atau *random*. Sampel dalam penelitian ini harus memenuhi kriteria khusus, yaitu mahasiswa manajemen perhotelan Universitas Kristen Petra angkatan 2012 dan 2013 yang sedang atau sudah mengikuti mata kuliah OH atau MOH dan sudah lulus mata kuliah sanitasi dan higiene.

Teknik Analisa Data

Untuk perhitungan kuantitatif deskriptif dalam penelitian ini, teknik analisa data yang digunakan adalah Uji Validitas, Uji Reliabilitas, Mean, Analisis Deskriptif

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Profil Responden

Gambaran profil responden dalam penelitian ini terdiri dari jenis kelamin, dan pendidikan terakhir yang dapat dijelaskan sebagai berikut:

Tabel 1. Deskripsi Jenis Kelamin Responden

Jenis Kelamin	Jumlah Responden	Persentase (%)
Laki-laki	38	24.7
Perempuan	116	75.3
Total	154	100.0

Berdasarkan tabel 1 diketahui bahwa seluruh responden adalah berjenis kelamin perempuan sebanyak 116 orang (75.3%). Banyaknya responden

perempuan yang melakukan sistem Penerapan “*Safe Food Handling*” ini dapat dimungkinkan karena perempuan lebih memperhatikan kesadaran akan kebersihan di laboratorium Universitas Kristen Petra.

Tabel 2. Deskripsi Tahun Angkatan Responden

Pendidikan Terakhir	Jumlah Responden	Persentase (%)
Angkatan 2012	95	61.7
Angkatan 2013	59	38.3
Total	154	100.0

Berdasarkan tabel 2 dapat diketahui bahwa mayoritas responden adalah angkatan 2012 sebanyak 95 orang (63.3%), sedangkan sebagian kecil angkatan 2013 sebanyak 59 orang (38.3%).

Deskriptif dan Analisa Jawaban Responden

1. Pengukuran “Sanitasi Dan Higiene”

Dalam variabel pengukuran “sanitasi dan higiene” tersebut terdapat 6 pernyataan yang menjelaskan mengenai kebersihan dan kesadaran akan kebersihan yang ada di laboratoruim universitas Kristen Petra.

Tabel 3. Hasil Kategori Pengukuran Sanitasi & Higiene

Interval	Jawaban	Frekuensi	Prosentase (%)
0.00 % - 33.99%	Rendah	8	5.2
34.0% - 66.99%	Sedang	46	29.9
67.0 % - 100.0%	Tinggi	100	64.9
Total	Total	154	100.0

Berdasarkan Tabel 3 didapatkan sebagian besar responden memberi penilaian tinggi sebanyak 100 orang (64.9%). Hal ini dapat diartikan bahwa mahasiswa manajemen perhotelan Universitas Kristen Petra memiliki pengukuran Sanitasi & Higiene yang tinggi.

2. Pengukuran *Petra Codex 1.0*

Dalam variabel “Pengukuran *Petra Codex 1.0*” terdapat 10 pernyataan. Deskripsi jawaban responden atas pernyataan tersebut merupakan hasil jawaban responden pada masing-masing variabel penelitian

Tabel 4. Hasil Kategori Pengukuran Pengetahuan “*Petra Codex 1.0*”

Interval	Jawaban	Frekuensi	Prosentase (%)
0.00 % - 33.99%	Rendah	1	0.6
34.0% - 66.99%	Sedang	21	13.6
67.0 % - 100.0%	Tinggi	132	85.7
Total	Total	154	100.0

Berdasarkan Tabel 4. didapatkan sebagian besar responden memberi penilaian tinggi sebanyak 132 orang (85.7%). Hal ini dapat diartikan bahwa mahasiswa manajemen perhotelan Universitas Kristen Petra memiliki pengukuran *Petra Codex 1.0* yang tinggi.

Analisa Deskriptif Penerapan “*Safe Food Handling*”

Tabel 5. Hasil kategori “*Safe Food Handling*” deskriptif

Interval	Jawaban	Frekuensi	Prosentase (%)
0.00 % - 33.99%	Rendah	1	0.6
34.0% - 66.99%	Sedang	29	18.8
67.0 % - 100.0%	Tinggi	124	80.5
Total	Total	154	100.0

Berdasarkan tabel 5 didapatkan sebagian besar responden memberi penilaian tinggi sebanyak 124 orang (80.5%). Hal ini dapat diartikan bahwa mahasiswa manajemen perhotelan Universitas Kristen Petra memiliki penerapan “*Safe Food Handling*” deskriptif yang tinggi. Karena dapat berpengaruh pada makanan pada saat sebelum dan pada saat disajikan.

Analisa Mean

Analisa Mean dilakukan untuk mengetahui rata – rata hasil responden setiap indikator variabel dengan interval 4 kelas.

- 1.00 - 1.75 = Tidak Pernah/ Sangat rendah
- 1.75 – 2.50 = Jarang / Rendah
- 2.50 – 3.25 = Sering / Cukup Tinggi
- 3.25 – 4.00 = Selalu / Tinggi

Kemudian disusun kriteria penilaian rata – rata jawaban responden yang disajikan pada tabel dibawah ini

Tabel 6. Hasil penelitian rata-rata variabel Pengetahuan sanitasi dan Higiene

No.	Pernyataan	Mean	Kategori
SH1	Menjaga kebersihan tempat memasak yaitu lantai dan dinding secara berkala	3.18	Cukup Tinggi
SH2	Membuka ventilasi udara agar terdapat pertukaran udara	3.21	Cukup Tinggi
SH3	Melakukan prosedur pencucian peralatan memasak sesuai dengan SOP (<i>scrapping, washing, polishing</i>)	3.25	Tinggi
SH4	Menyimpan <i>kitchen cutleries</i> sesuai dengan tempat berdasarkan jenis <i>cutleries</i>	2.92	Cukup Tinggi
SH5	Memonitoring ketersediaan <i>soap</i> dan <i>hand sanitizer</i> secara berkala	2.95	Cukup Tinggi
SH6	Memisahkan jenis sampah menurut golongannya sampah kering dan basah)	2.94	Cukup Tinggi
Jumlah rata-rata variabel Pengetahuan sanitasi dan Higiene		3.08	Cukup Tinggi

Berdasarkan tabel 6 diatas dapat diketahui bahwa pada variabel pengetahuan sanitasi dan higiene, mayoritas mahasiswa Manajemen Perhotelan Universitas Kristen Petra selalu melakukan prosedur pencucian peralatan memasak sesuai dengan SOP (*scrapping, washing, polishing*), dimana dalam hasil tanggapan sebagian besar responden mempunyai nilai rata-rata sebanyak 3.25. Sedangkan

secara keseluruhan variabel Pengetahuan sanitasi dan higiene memiliki nilai rata-rata 3.08 artinya responden cukup tinggi memiliki pengetahuan tentang sanitasi dan higiene.

Tabel 7. Hasil penelitian rata-rata variabel Checklist *Petra Codex 1.0*

No.	Pernyataan	Mean	Kategori
PC1	Meminimalisir terjadinya kontaminasi silang dengan memakai <i>cutting board</i> sesuai warna penggolongan bahan makanan	3.23	Cukup Tinggi
PC2	Memakai pakaian yang bersih dan rapi	3.29	Tinggi
PC3	Datang bekerja dengan keadaan badan yang bersih.	3.36	Tinggi
PC4	Menggunakan seragam lengkap (topi, apron, <i>safety shoes</i>) yang telah ditetapkan	3.30	Tinggi
PC5	Rambut harus bersih dan rapi. Untuk rambut yang panjang harus diikat dan menggunakan <i>hairnet</i>	3.24	Cukup Tinggi
PC6	Tidak menggunakan parfum yang berlebihan	3.27	Tinggi
PC7	Tidak memegang mata, hidung, wajah, rambut, telinga, atau bibir selama proses operasional.	3.37	Tinggi
PC8	Tidak bersin, batuk, atau meniup di atas makanan langsung tanpa menggunakan alat penutup mulut (masker).	3.31	Tinggi
PC9	Tidak menggunakan aksesoris yang berlebihan.	3.29	Tinggi
PC10	Memakai sarung tangan bila bersentuhan dengan makanan siap saji	3.25	Tinggi
Jumlah rata-rata variabel Checklist <i>Petra Codex 1.0</i>		3.29	Tinggi

Berdasarkan tabel 7 diatas dapat diketahui bahwa pada variabel Checklist *Petra Codex 1.0* mayoritas mahasiswa Manajemen Perhotelan Universitas Kristen Petra selalu Tidak memegang mata, hidung, wajah, rambut, telinga, atau bibir selama proses operasional, dimana dalam hasil tanggapan sebagian besar responden mempunyai nilai rata-rata sebanyak 3.37 dan nilai standar deviasi sebanyak 0.686. Sedangkan secara keseluruhan variabel Checklist *Petra Codex 1.0* mendapat nilai rata-rata 3.29 dengan standar deviasi 0.760, yang artinya responden juga memberikan penilaian dengan kategori “Tinggi”.

Tabel 8. Hasil penelitian rata-rata variabel *Safe Food Handling*

No.	Pernyataan	Mean	Kategori
SFH1	Membersihkan bahan makanan yang akan dimasak	3.18	Sering
SFH2	Memisahkan makanan mentah dengan makanan setengah jadi	3.33	Selalu
SFH3	Mengolah bahan makanan dengan menggunakan <i>cutleries</i> untuk menghindari kontak langsung dengan makanan	3.21	Sering
SFH4	Mengatur penyimpanan bahan makanan di <i>chiller/freezer</i> agar suhu dapat merata keseluruhan bagian	3.22	Sering
SFH5	Menggunakan air layak konsumsi dan bahan makanan yang bersih dan aman untuk dikonsumsi	3.09	Sering
Jumlah rata-rata variabel <i>Safe Food Handling</i>		3.21	Sering

Berdasarkan tabel 8 diatas dapat diketahui bahwa pada variabel *Safe Food Handling* mayoritas mahasiswa Manajemen Perhotelan Universitas Kristen Petra selalu Memisahkan makanan mentah dengan makanan setengah jadi, dimana dalam hasil tanggapan sebagian besar responden mempunyai nilai rata-rata sebanyak 3.33. Dan secara keseluruhan variabel *Safe Food Handling* mendapat kategori “Sering” dengan nilai rata-rata 3.21.

4.1 Uji Koefisien Korelasi

Data yang menguraikan tabulasi silang antara “perilaku *food handler*” yang diukur dari sanitasi dan higiene *Petra Codex 1.0* dengan penerapan “*safe food handling*” di *Food Product Laboratory* Manajemen Perhotelan Universitas Kristen Petra, akan disajikan dalam Tabel 9 berikut.

Dari Tabel 9 dibawah ini menunjukkan bahwa mayoritas mahasiswa dalam berperilaku *food handler* yang diukur dari pengetahuan sanitasi dan higiene dan *Petra Codex 1.0* pada kategori tinggi terhadap “Penerapan *Safe Food Handling*” memiliki kategori tinggi dengan jumlah responden sebanyak 110 orang atau 71.4%, sedangkan untuk mahasiswa dalam berperilaku *food handler* yang diukur dari pengetahuan sanitasi dan higiene dan *Petra Codex 1.0* pada kategori rendah terhadap “Penerapan *Safe Food Handling*” memiliki jumlah responden sebanyak 1 orang atau 0.7%.

			Penerapan <i>Safe Food Handling</i>			Total
			<i>Crosstabulations</i>			
			Rendah	Sedang	Tinggi	
Perilaku <i>Food Handler</i>	Rendah	Count % of Total	0 .0%	5 3.2%	1 .6%	6 3.9%
	Sedang	Count % of Total	1 .6%	5 3.2%	13 8.4%	19 12.3%
	Tinggi	Count % of Total	0 .0%	19 12.3%	110 71.4%	129 83.8%
Total		Count % of Total	1 .6%	29 18.8%	124 80.5%	154 100.0%

Sumber: Data SPSS, diolah (2015)

Tabel 9 “Perilaku *Food Handler*” di *Food Product Laboratory* Manajemen Perhotelan Universitas Kristen Petra

Setelah data penelitian tersebut diolah, selanjutnya dilakukan pengujian data untuk menguji hubungan antara “perilaku *food handler*” yang diukur dari sanitasi dan higiene terhadap “penerapan *Safe Food Handling*” di *Food Product Laboratory* Manajemen Perhotelan Universitas Kristen Petra dengan menggunakan *Spearman Rho* yang hasilnya dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. Hasil Korelasi Spearman

		Value	Approx. T ^b	Approx. Sig.
Interval by Interval	Pearson's R	.343	4.503	.000 ^a
Ordinal by Ordinal	Spearman Correlation	.294	3.786	.000 ^a
N of Valid Cases		154		

Dari hasil pengujian tersebut diketahui hasil koefisien *r spearman rho* = 0.294 dengan tingkat signifikan 0.000 ($P < 0.05$) membuktikan bahwa terdapat hubungan antara “perilaku *food handler*” yang diukur dari sanitasi dan higiene dan *Petra Codex 1.0* terhadap “penerapan *Safe Food Handling*” di *Food Product Laboratory* Manajemen Perhotelan Universitas Kristen Petra.

Analisa Pembahasan Keseluruhan

Seperti yang telah diterangkan di atas, terbukti bahwa terdapat Hubungan antara “perilaku *food handler*” yang diukur dari sanitasi & Higiene dan *Petra Codex 1.0* terhadap “penerapan *Safe Food Handling*” di *Food Product Laboratory* Manajemen Perhotelan Universitas Kristen Petra. Hal tersebut sesuai dengan pendapat Gaman & Sherrington (1996) yang mengemukakan bahwa Kebersihan persiapan, proses mengolah makanan, dan penyajian makanan adalah hal yang terpenting untuk menghindari kontaminasi atau keracunan pada makanan. Makanan yang memiliki potensi tinggi untuk terkontaminasi antara lain adalah: daging, unggas, telur, susu, krim, nasi putih, *seafood*.

Berdasarkan hasil dari penelitian ini, terlihat bahwa mahasiswa angkatan 2012 dan 2013 Manajemen Perhotelan Petra mayoritas melakukan kegiatan pada

indikator sebagai pengukur penelitian yang diberikan peneliti melalui kuisioner dalam menjalankan operasional di dapur Universitas Kristen Petra. Jawaban responden dalam tingkat pengetahuan sanitasi dan higiene rata-rata memiliki hasil yang cukup tinggi yang secara otomatis berdampak pula pada penerapan *Safe Food Handling* di jam operasional. Namun, tidak dipungkiri juga beberapa mahasiswa memiliki hasil yang tergolong sedang dan rendah dalam berperilaku sebagai *food handler* di laboratorium dapur Universitas Kristen Petra. Kemungkinan dipengaruhi faktor dari kurangnya supervisi dari supervisor, dalam hal ini dosen, serta masih menganggap remeh mata kuliah ataupun panduan yang diberikan oleh jurusan Manajemen Perhotelan Universitas Kristen Petra.

Terbukti bahwa pengetahuan teori dasar mengenai sanitasi dan higiene dalam kurikulum yang dibuat Universitas Kristen Petra sangat berpengaruh terhadap perilaku *safe food handling* para mahasiswanya. Karena mahasiswa yang mengaktualisasikan teori di dalam mata kuliah atau pengetahuan sanitasi dan higiene berdampak positif pula terhadap perilaku mahasiswa pada saat jam operasional dalam menjamah makanan. Kurikulum yang dibuat oleh Manajemen Perhotelan Universitas Kristen Petra yang mewajibkan para mahasiswa Manajemen Perhotelan untuk terlebih dahulu lulus dalam mata kuliah sanitasi dan higiene adalah tindakan yang tepat dan efektif terhadap perilaku *safe food handling* mahasiswa pada saat jam operasional.

Pengontrolan dan pengawasan dalam area dapur sangat penting untuk diperhatikan. Jika fasilitas dan peralatan yang digunakan kotor dan tidak terjaga kebersihannya, maka bakteri atau mikroorganisme sangat mudah untuk hidup dan berkembang. Bila sebuah restoran tidak memiliki standar sanitasi dan kebersihan dalam *food-handling* dapat menyebabkan pandangan yang negatif di mata konsumen. Maka dari itu, dalam suatu operasional pengolahan makanan harus mempunyai standar kebersihan dari fasilitas dan peralatan yang akan digunakan (Knight & Kotschevar, 2000). Teori tersebut juga dilakukan juga di dapur Universitas Kristen Petra dengan diberi fasilitas dan pembelajaran intensif terhadap mahasiswanya sebelum memasuki dunia operasional. Menurut hasil wawancara yang sudah dilakukan, Meskipun tidak semua 100% standar yang diberikan jurusan tidak dilakukan dengan sempurna, mahasiswa melakukan sebagian besar dari panduan yang sudah diberikan dari jurusan dalam bentuk pembelajaran atau mata kuliah sebagai indikator pengetahuan dan buku panduan yang berupa *Petra Codex 1.0 1.0*.

Terbuktinya hipotesis penelitian yang kedua yaitu terdapat hubungan antara “perilaku *food handler*” yang diukur dari *Petra Codex 1.0* terhadap penerapan *safe food handling* di *Food Product Laboratory* Manajemen Perhotelan Universitas Kristen Petra. Hal ini dikarenakan hasil data menunjukkan tingkat pengetahuan pada variable *Petra Codex 1.0* dengan hasil yang tinggi. *Food product lab*. Universitas Kristen Petra mempunyai standar dalam penggolongan pisau dan *cutting board* agar tidak terjadi kontaminasi silang pada bahan makanan yang di olah (*Petra Codex 1.0*, 2013).

Hasil kesimpulan dalam penelitian ini menunjukkan bahwa adanya hubungan antara tingkat pengetahuan sanitasi dan higiene dalam penerapan *safe food handling*. Dan yang kedua, terdapat hubungan antara tingkat pengetahuan *Petra Codex 1.0* dengan penerapan *safe food handling*.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Terdapat hubungan tingkat pengetahuan mahasiswa Manajemen Perhotelan dalam berperilaku sebagai *food handler* yang diukur dari sanitasi dan higiene pada penerapan *Safe Food Handling*.
2. Terdapat hubungan tingkat pengetahuan mahasiswa Manajemen Perhotelan dalam berperilaku sebagai *food handler* yang diukur dari *Petra Codex 1.0* pada penerapan *Safe Food Handling*

Saran

Adapun saran yang dapat diberikan peneliti berdasarkan hasil penelitian ini adalah:

1. Saran Praktis

Dalam “penerapan *Safe Food Handling*” diharapkan mahasiswa Manajemen Perhotelan Universitas Kristen Petra lebih memperhatikan dan meningkatkan pengetahuan sanitasi dan Higiene serta mengetahui standar *Petra Codex* di *Food Product Laboratory* Manajemen Perhotelan Universitas Kristen Petra itu sendiri.

2. Saran Akademis

Setelah dilakukan penelitian yang bersifat kuantitatif ini, peneliti menyarankan agar penelitian serupa yang selanjutnya dapat dilakukan dengan pendekatan kualitatif, misalnya mengenai supervisi dari dosen atau atasan terhadap penerapan *Safe Food Handling*. Selain itu juga dapat dilakukan penelitian dalam pendekatan kualitatif atau kuantitatif di *Food Pastry Lab* Universitas Kristen Petra.

DAFTAR REFERENSI

- Azjen, L., & Fishbein, M. (1980). *Understanding attitude and predicting social behavior*. Prentice Hall Inc.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2000). *Sentra Informasi Keracunan Nasional*.
- Bungin, B. (2009). *Metodologi Penelitian Kuantitatif*. Jakarta: Kencana.
- Conner, M and Norman, P. (2003). *Predicting Health Behaviour, Research and Practice with Social Cognition Model*. Buckingham: Open Univeristy Press.
- Copenhagen : *World Health Organization (World Health Organization) Regional Publications European Series*, No.96.
- Cousins, J., Foskett, D., Gillespie, C. (2002). *Food and beverage management*. England: Pearson Education Limited.

- CSIRO Food and Nutritional Science. (2010). *Make it Safe: A Guide to Food Safety*. Australia: CSIRO PUBLISHING.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2001). *Kumpulan Modul Kursus Penyehatan Makanan bagi Pengusaha Makanan dan Minuman*. Jakarta: Author.
- Fajri, W. (2013, December 12). *Sebab dan cara cegah kontaminasi makanan*. Retrieved May 20, 2015, from <http://health.kompas.com/read/2013/12/12/1207102/sebab.dan.cara.cegah.kontaminasi.makanan>
- Gaman, P. M., & Sherrington, K. B. (1996). *The Science Food* (4th ed). British: Butterworth-Heinemann.
- Hariawan, T. (2013, March 1). *Menyelaraskan dunia pendidikan dan dunia kerja melalui program pariwisata di sekolah*. Retrieved August 29, 2015, from http://www.kompasiana.com/www.teguh hariawan/menyelaraskan-dunia-pendidikan-dan-dunia-kerja-melalui-program-pariwisata-di-sekolah_55291d94f17e61b73b8b458d
- Knight, J. B., & Kotschevar, L. H. (2000). *Quantity Food Production, Planning, and Management* (3rd ed). New York: John Wiley and Sons, Inc.
- McSwane, D., Rue, N., Linton, R., & William. (2004). In *Essentials of food safety and sanitation* (p. 25).
- Micco. (2015, January). *Daftar akademi pariwisata dan perhotelan di Indonesia*. Retrieved August 29, 2015, from <http://pendidikan.id/main/forum/diskusipendidikan/direktori-sekolah/223-daftar-akademi-pariwisata-dan-sekolah-perhotelan-di-indonesia>
- Praxiom Research Group Limited. (2010, June 20). *ISO 22000 2005 – Plain English dictionary*. Retrieved December 02, 2015 from <http://www.praxiom.com/iso-22000-definitions.htm>
- Purawidjaja. (1995). *Enam prinsip dasar penyediaan makan di hotel, Restoran dan Jasaboga*. Retrieved October 05, 2015.
- Purnawijayanti, H. A. (2001). *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Robertson, A. (2004). *Food and health in europe: a new basis for action*. Retrieved October 07, 2015
- Rusyanto, E. (2015, May 20). *Bisnis hotel di Indonesia masih potensial*. Retrieved August 29, 2015, from <http://www.beritasatu.com/forum-bisnis/275488-bisnis-hotel-di-indonesia-masih-potensial.html>
- Saksono, L. (1986). *Pengantar Sanitasi Makanan*. Bandung: PT. Alumni.

- Stanley, M. A., Maddux, J. E. 1986. *Cognitive Processes in Health Enhancement: Investigation of a Combined Protection Motivation and Self-Efficacy Model*. Basic and Applied Social Psychology, 7(2).
- Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- West, G., Wood, D., & Harger, A. (1996). *Food Higiene*. Australia: Pearson Education.
- World Health Organization (WHO). (2007, March). *Food safety and foodborne illness*. Retrieved December 02, 2015 from <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs237/en/>
- World Health Organization (WHO). (2009, October). *Five keys to food safety*. Retrieved December 02, 2015 from <http://www.who.int/foodsafety/consumer/5keys/en/index.html>
- Yudi. (2009, Juli). *Definisi Higiene, sanitasi, Higiene pangan*. Retrieved December 02, 2015 from <http://drhyudi.blogspot.com/2009/07/definisi-higiene-sanitasi-dan-higiene.html>