

**PENYULUHAN DAN PENDAMPINGAN *GOOD PERSONAL HYGIENE*  
BAGI PENJAMAH MAKANAN DI KATERING AMANAH AQIQAH,  
KABUPATEN BANYUMAS**

***EXPLANATION AND MONITORING OF GOOD PERSONEL HYGIENE  
FOR FOOD HANDLER IN AMANAH AQIQAH, BANYUMAS DISTRICT***

**Hety Handayani Hidayat<sup>1)</sup>, Nur Wijayanti<sup>2)</sup>, Ardiansyah<sup>3)</sup>**

<sup>1,2)</sup>Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman

<sup>1</sup>Email: hety.hidayat@unsoed.ac.id

**ABSTRAK:** Higienitas makanan merupakan salah satu aspek penting yang diperhatikan baik oleh konsumen maupun produsen terutama bidang industri katering. Salah satu faktor yang mempengaruhi higienitas makanan tersebut adalah praktek *Good Personal Hygiene* penjamah makanannya. Oleh karena pada pengabdian ini dilakukan penyuluhan dan pendampingan GPH penjamah makanan di Katering Amanah Aqiqah untuk meningkatkan pengetahuan dan implementasinya. Setelah program pengabdian ini dilakukan, telah terjadi peningkatan pengetahuan karyawan sebanyak 30% dan penerapan perilaku hygiene sebanyak 41,3%. Harapannya, setelah program ini berakhir kebiasaan perilaku higienitas tetap dilaksanakan.

**Kata Kunci:** Higienitas, Pengetahuan, Perilaku.

**Abstract:** *Food hygiene is an important aspect that is considered by both consumers and producers, especially in the catering industry. One of the factors that influence the food hygiene is the practice of Good Personal Hygiene of the food handlers. Therefore, in this service, counseling and assistance for GPH food handlers is carried out at Amanah Aqiqah Katering to increasing their knowledge and implementation. After this service program was carried out, there has been an increase in employee knowledge by 30% and the application of hygiene behavior by 41.3%. The hope is that after this program ends, the hygiene behavior habits will continue to be implemented.*

**Keywords:** *Behavior Hygiene, Knowledge.*

## **PENDAHULUAN**

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia juga sebagai sumber energi dalam beraktivitas. Oleh karena itu maka perlu selektif dalam mengkonsumsi makanan. Makanan yang baik adalah makanan yang begizi seimbang, bersih, porsi pas, mudah dicerna serta enak dan penampilannya menarik (Irianto & Waluyo, 2007). Sebagai produsen yang baik tentu Katering Amanah Aqiqah dituntut untuk menyediakan makanan yang baik tersebut. Terlebih mitra bergerak

dalam bidang industri Katering Aqiqah dimana makanan yang disajikan akan dikonsumsi ditempat dan waktu yang berbeda dengan produksi, berbahan dasar daging yang riskan rusak dan tercemar. Lebih detail dalam bahwa katering didefinisikan sebagai usaha jasa pelayanan makanan untuk perorangan atau kelompok dalam satu lokasi tempat pengolahan (*inside catering*) maupun di luar lokasi tempat pengolahan makanan (*outside catering*) (Basuki, 2019). Oleh karena itulah, produk katering ini dituntut untuk berkualitas dan bersih agar saat dinikmati tetap aman. Hal ini juga tercantum dalam Permenkes No.1096/MENKES/PER/VI/2011 bahwa masyarakat perlu dilindungi dari makanan yang membahayakan yang diakibatkan dari produksi jasa boga yang tidak memenuhi persyaratan higienitas (Departemen Kesehatan RI, 2011).

Salah satu faktor yang mempengaruhi higienitas makanan adalah perilaku hygiene karyawan atau yang dikenal dengan istilah *Good Personal Hygiene* dari karyawan terutama adalah penjamah makanan. Penjamah makanan merupakan istilah bagi karyawan yang mengurus atau menyentok makanan baik proses mempersiapkan, pengolahan hingga penyajian konsumen (Sumantri, 2017). Perilaku yang kurang higienes dari pejamah makanan dapat menjadi sarana kontaminasi dan ketidakamanan makanan yang diproduksi. Terlebih pada masa tatanan normal baru seperti saat ini. Perlu pengetatan praktek *Good Hygiene Personal* agar makanan yang dihasilkan tidak menjadi sarana penyebaran *Covid-19*, termasuk di mitra sasaran yakni Katering Amanah Aqiqah di Kecamatan Sumbang, Banyumas. Mitra memiliki 8 orang pekerja lepas dari masyarakat sekitar, serta memberdayakan peternak kambing sekitar. Selain melayani pesanan Aqiqah, mitra juga melayani Catering baik nasi untuk acara-acara syukuran lainnya maupun untuk menyuplai rapat di intasni-instansi. Mitra mengalami penurunan omzet yang signifikan akibat *Covid-19*. Sehingga mitra perlu berbenah dalam penanganan pangan yang lebih baik untuk menambah keunggulan komparatifnya. Oleh karena itu maka pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan perubahan perilakunya. penjamah akan *personal hygiene*.

## METODE

Program pengabdian ini dilaksanakan pada bulan Juli-September 2021 di lokasi dapur mitra sasaran yakni Katering Amanah Aqiqah. Mitra ini beralamat di RT 2 RW 2, Desa Sumbang, Kecamatan Sumbang, Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah. Sasaran program ini yaitu *owner* dan penjamah makanan katering tersebut yakni sekitar 8 orang. Pengabdian masyarakat dilakukan dalam 3 tahap yaitu tahap *survey* masalah, penyuluhan dan pendampingan.

Mitra berpartisipasi aktif berupa keikutsertaan dalam semua rangkaian kegiatan pengabdian ini. Diharapkan semua penjamah makanan di mitra menerapkan konsep *Good Personal Hygiene* dalam kegiatan produksinya. Evaluasi dilakukan dengan membandingkan nilai *pre test* dan *post test* penyuluhan, serta prosentase penerapan GPH sebelum dan setelah pendampingan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Identifikasi Permasalahan Mitra

Sebelum program dilakukan terlebih dahulu diadakan diskusi dan *survey* langsung untuk mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi secara nyata oleh mitra sasaran. Diskusi dilakukan tidak hanya dengan pemilik katering tetapi juga kepada karyawan. Hasil yang didapat :

- a. Area jangkauan konsumen belum luas.
- b. Peralatan yang digunakan masih minim dan sederhana.
- c. Belum memiliki sertifikat halal.
- d. Belum memiliki sertifikat layak *hygiene* dan sanitasi (SLHS).

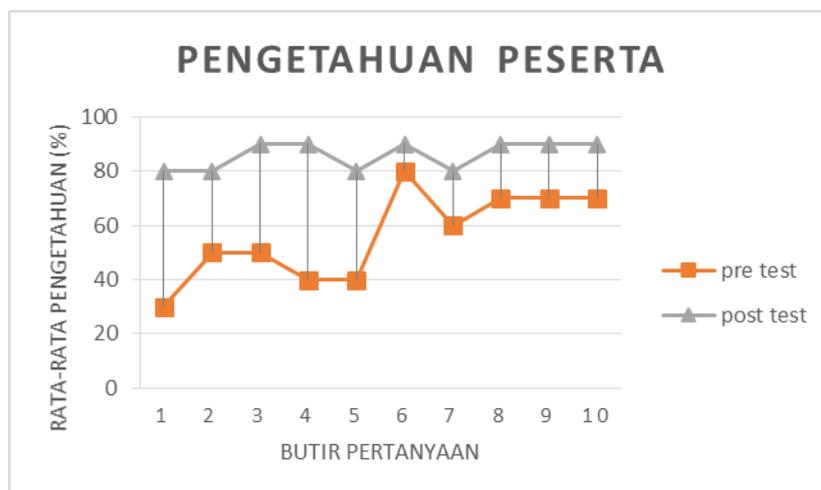
Dari keempat permasalahan tersebut, diputuskan bersama bahwa program yang akan dilakukan berfokus pada peningkatan sanitasi dan *hygiene* karyawan terutama yang menyentuh langsung produk. Diharapkan dengan adanya peningkatan pengetahuan dan perbaikan perilaku *hygiene* karyawan maka sertifikasi SLHS dan halal akan mudah diperoleh. Hal ini dikarenakan *Good Personal Hygiene* merupakan bagian dari *Good Manufacturing Practices* yang merupakan persyaratan dasar sertifikasi termasuk halal (Agustin, 2020; Pramesti et al., 2013). Lebih lanjut, hal ini juga akan meningkatkan kepercayaan calon konsumen. Hieginitas ini penting dikarenakan makanan yang disiapkan tidaklah

langsung dikonsumsi oleh konsumen namun masih diantarkan dan disajikan diwaktu yang telah ditentukan (Prabowo, 2013). Dalam hal ini keawetan makanan sangat dipentingkan bagi sebuah industri catering. Kontaminasi yang diakibatkan dari sanitasi dan higienitas yang rendah dikhawatirkan dapat mengurangi umur dari makanan yang diproduksi. Hal ini diperkuat dari Hutasoit (2020) bahwa sanitasi makanan sangat erat dengan kontaminasi *E.Coli* yang menyebabkan penyakit diare pada konsumennya.

### **Penyuluhan *Good Personal Hygeine (GPH)***

Langkah selanjutnya adalah kegiatan penyuluhan yang mencakup materi mengenai konsep, ruang lingkup dan contoh personal *hygiene* penjamah makanan. Kegiatan ini dilakukan pada tanggal 20 Juli 2021 secara luring di rumah pemilik Katering Amanah Aqiqah. Kegiatan ini diikuti oleh 10 orang yang meliputi 2 penjagal, pemilik, serta 7 penjamah makanan.

Kegiatan penyuluhan diawali dengan pengisian pre-test oleh peserta sebelum memperoleh penjelasan materi. *Pre test* ini terdiri dari 10 butir pertanyaan. Setelah pemaparan materi peserta juga kembali diminta untuk mengisi pertanyaan yang sama (*post test*). Hal ini dilakukan untuk mengukur tingkat pemahaman peserta terhadap materi penyuluhan yang disampaikan. Adapun nilai-nilai *pre test* dan *post test* dapat dilihat pada gambar 1 berikut ini.



**Gambar 1.** Hasil *pre test* dan *post test* (%) peserta

Dari gambar 1 terlihat bahwa sebelum penyuluhan ternyata peserta sudah cukup memiliki pengetahuan akan personal *hygiene* yakni rata-rata 58%. Meskipun begitu, penyuluhan ini tetap dilakukan dengan target dapat meningkatkan kesadaran dan pengetahuan. Hal ini sesuai dengan penelitian Sari et al., (2016) bahwa penyuluhan ini efektif dapat merubah perilaku penjamah makanan di warung makan sekitar terminal torboyo. setelah penyuluhan rata-rata terjadi peningkatan sebesar 30% pengetahuan peserta mengenai konsep, ruang lingkup dan contoh perilaku *hygiene* personal. Peningkatan terbesar terdapat pada pertanyaan pertama yakni terkait dengan pengertian *Good Hygiene Personal*, diikuti dengan pertanyaan terkait dengan ruang lingkup.

### **Pendampingan *Good Personal Hygiene* (GPH)**

Pendampingan dilakukan dengan cara membiasakan karyawan terutama penjamah makanan untuk menerapkan *good personal hygiene*. Secara umum perilaku *good personal hygiene* GPH ini yang dibiasakan meliputi tiga tahapan yang mensadur penelitian (Nurhayati et al., 2020) Ketiga tahapan tersebut yakni tahap persiapan, pengolahan dan pengemasan makanan. Setiap tahapan memiliki indikator-indikator pelaksanaan GPH masing-masing. Indikator GPH selama tahap persiapan indikator yaitu :

- a. Menggunakan pakaian kerja yang bersih.
- b. Menggunakan celemek yang bersih.
- c. Menggunakan penutup kepala atau jilbab yang bersih.
- d. Tidak mengenakan cincin, jam tangan, gelang, anting, bros dan perhiasan atau aksesoris lainnya.
- e. Menggunakan sepatu *booth* yang tidak licin bagi pekerja dia area basah.
- f. Mencuci tangan sebelum bekerja.
- g. Memastikan kuku tangan tidak panjang.

Penerapan *Good Personal Hygiene* bagi penjamah makanan saat proses pengolahan yang didampingi meliputi indikator berikut.

- a. Meminimalisir berbicara.
- b. Dilarang merokok.
- c. Dilarang makan kecuali pada mencicipi masakan.

- d. Dilarang menerima telepon atau membalas pesan WA pribadi.
- e. Tidak mengelap keringat dengan serbet atau lap.
- f. Menerapkan etika batuk dan bersin yang sesuai (yakni menutup hidung dan mulut dengan lengan dalam).
- g. Dilarang meludah atau membuang ingus sembarangan.
- h. Tidak menggaruk-garuk anggota tubuh, mengorek lubang hidung atau telinga saat sedang mengolah makanan.
- i. mencicipi masakan menggunakan sendok masing masing bukan spatula.

Perilaku GPH saat proses pengemasan makanan meliputi:

- a. Memakai sarung tangan yang bersih.
- b. Meminimalisir berbicara.
- c. Menggunakan masker.
- d. Tidak mengambil makanan secara langsung dengan tangan (gunakan sendok/penjepit).

Sebelum kegiatan pendampingan berlangsung terlebih dahulu dinilai penerapan praktek personal *hygiene* yang dilakukan oleh penjamah makanan. Ternyata paling rendah penerapannya terdapat pada proses pengemasan (percikan) makanan yakni 20% dari indikator yang sudah diterapkan. Berikutnya adalah persiapan yakni 50% atau rata-rata pekerja sudah menerapkan sebagian dari indikator perilaku dan yang paling tinggi terdapat pada proses pengolahan dimana pekerja sudah cukup terbiasa menerapkan dengan rata-rata nilai mencapai 65%.

Evaluasi setelah kegiatan juga dilakukan untuk mengetahui peningkatan perubahan perilaku *hygiene* bagi pekerja. Dari tabel 1 terlihat bahwa ketiga tahapan mengalami peningkatan. Peningkatan tahapan persiapan mencapai 35% juga didukung oleh hibah sarana prasarana yang diberikan seperti celemek sesuai jumlah pekerja dan sepatu. Pada pengolahan makanan setelah pendampingan, penerapannya sebesar 90%, yang artinya hampir semua indikator telah diterapkan penjamah. Begitu pula dengan proses pengemasan, dimana terjadi peningkatan paling signifikan hingga 65%. Awalnya pekerja masih mengambil makanan secara langsung dengan tangan, belum terbiasa menggunakan masker, hingga praktek mengobrol dengan sesama pekerja masih sering dilakukan. Namun,

setelah pendampingan pekerja sudah terbiasa menggunakan alat baik sendok maupun penjempit dalam mengambil makanan, selalu menggunakan masker dan sarung tangan serta tidak berbicara.

**Tabel 1.** Hasil penilaian penerapan *Good Hygine Personal* penjamah makanan sebelum dan setelah Pendampingan

Tahapan	Sebelum pendampingan	Setelah pendampingan
Persiapan	50%	85%
Pengolahan Makanan	65%	90%
Pengemasan	20%	85%

Selama proses pendampingan, dilakukan pembiasaan kegiatan briefing sebelum melakukan pekerjaan. Kegiatan ini mencakup koordinasi pembagian pekerjaan, mengingatkan kembali pentingnya penerapan personal *hygiene* dan berdoa. Tujuannya agar semua kebiasaan yang baik tersebut dapat berlangsung kontinu.

## **KESIMPULAN**

Program pengabdian ini dapat meningkatkan pengetahuan penjamah makanan di Katering Amanah Aqiqah sebesar 30% serta meningkatkan penerapan indikator perilaku personal *hygiene* sebanyak 41,3%. Kebiasaan perilaku *hygiene* ini perlu terus dijaga dan ditingkatkan untuk menjaga kualitas produk.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Penulis mengucapkan terima kasih kepada LPPM Universitas Jenderal Soedirman atas hibah program pengabdian dengan skema Penerapan IPTEKS tahun 2021 serta pihak Katering Amanah Aqiqah selaku mitra sasaran yang telah berpartisipasi aktif dalam program ini.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Agustin, M. (2020). Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Usaha Pembuatan Bawang Goreng (STUDI KASUS PADA IKM JAKARTA PUSAT). *Jurnal KALIBRASI - Karya Lintas Ilmu Bidang Rekayasa Arsitektur, Sipil, Industri*, 3(1), 37–46.
- Basuki, K. (2019). Guru Pembelajar Modul Paket Keahlian Jasa Boga Sekolah Menengah Kejuruan. *ISSN 2502-3632 (Online) ISSN 2356-0304 (Paper) Jurnal Online Internasional & Nasional Vol. 7 No.1, Januari – Juni 2019 Universitas 17 Agustus 1945 Jakarta*, 53(9), 1689–1699.
- Departemen Kesehatan RI. (2011). *Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*

(No.1096/MENKES/ PER/VI/2011). Departemen Kesehatan RI.

Hutasoit, D. P. (2020). Pengaruh Sanitasi Makanan dan Kontaminasi Bakteri *Escherichia coli* Terhadap Penyakit Diare. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 12(2), 779–786. <https://doi.org/10.35816/jiskh.v12i2.399>

Irianto, K., & Waluyo, K. (2007). *Gizi dan Pola Hidup Sehat*. Yrama Widya.

Nurhayati, I. S., Nikmawati, E. E., & Setiawati, T. (2020). Penerapan Personal Higiene Penjamah Makanan Di Salah Satu Katering Di Kota Bandung. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 9(2), 35–43. <https://doi.org/10.17509/boga.v9i2.33014>

Prabowo, P. A. (2013). Analisis Perilaku Konsumen Jasa Katering Untuk Keperluan Pesta di Surabaya. *Calyptra: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*, 2(1), 1–9.

Pramesti, N., Setyanto, N. W., & Yuniarti, R. (2013). Analisis persyaratan dasar dan konsep hazard analysis critical control point (HCCP) dengan rekomendasi perancangan ulang tata letak fasilitas (Studi Kasus: KUD Dau Malang). *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Sistem Industri*, 1(2), 286–298.

Sari, M., Sulistyani, S., & Dewanti, N. (2016). Perbedaan Perilaku Penjamah Makanan Sebelum Dan Sesudah Mendapatkan Penyuluhan Higiene Sanitasi Makanan Pada Warung Makan Di Terminal Terboyo Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro*, 4(5), 11–17.

Sumantri. (2017). *Kesehatan Lingkungan*. Kencana.