

ANALISIS KESADARAN PERSONAL HYGIENE DALAM KEGIATAN PENGOLAHAN DAN PELAYANAN HIDANGAN

Annis Kandriasari¹, Mutiara Dahlia², Sachriani³, Nur Riska⁴, Yeni Yulianti⁵

^{1,2,3,4,5}Prodi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta

*Corresponding author: Annis Kandriasari; Email: ¹ annis@unj.ac.id

ABSTRACT

This study analyzes the awareness of personal hygiene in food processing and service. The sample was chosen randomly in the 2017-2018 students of Culinary Arts Education at one state University in Jakarta with 30 participants. The study sites were the food processing laboratory, patisserie laboratory, food management laboratory, and entrepreneurship laboratory on April-September 2019 at one state University in Jakarta. This study used a descriptive correlational with a quantitative approach. The instrument used an observation sheet with a checklist to see the awareness (application) and objective test to find out the knowledge of personal hygiene in food processing and service. It indicates a differential awareness of application and knowledge of personal hygiene in food processing and service. This study shows that there is no correlation between awareness (application) and knowledge of personal hygiene in food processing and service. The result of the study can become a positive impact on the awareness of applying personal hygiene during practical work in food processing and service at Culinary Arts students.

Key word : Awareness Analysis; Personal Hygiene; Food Processing; Service; Indonesian Culinary Students

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kesadaran personal hygiene dalam kegiatan pengolahan dan pelayanan hidangan. Subjek penelitian ini adalah mahasiswa program studi tata boga angkatan 2017 – 2018 yang telah mengambil mata kuliah Sanitasi dan Hygiene yang diambil secara random sampling sebanyak 30 orang. Penelitian dilakukan pada laboratorium pengolahan, laboratorium patiseri, laboratorium manajemen usaha boga dan laboratorium kewirausahaan Program Studi Tata Boga di Universitas Negeri Jakarta. Adapun waktu pelaksanaan penelitian April 2019 – September 2019. Penelitian ini bersifat deskriptif korelasional dengan pendekatan kuantitatif. Instrumen yang digunakan dalam penelitian berupa lembar observasi untuk melihat kesadaran menerapkan personal hygiene dalam praktik pengolahan dan pelayanan hidangan melalui check list dan tes objektif pengetahuan personal hygiene untuk mengetahui pengetahuan materi personal hygiene. Data yang terkumpul dianalisis secara deskriptif menggunakan persentase dan dikorelasikan untuk mengetahui hubungan kedua variabel. Kesimpulan dalam penelitian ini tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan penerapan personal hygiene, hal ini dapat terjadi karena faktor penentunya adalah pola pembiasaan yang dilakukan pada saat pengolahan dan pelayanan makanan.

Kata Kunci : Analisis kesadaran; personal hygiene; pengolahan; penyajian hidangan

PENDAHULUAN

Pengolahan dan penyajian makanan tidak dapat luput dari peran personal hygiene. Personal hygiene merupakan perawatan diri sendiri yang dilakukan untuk mempertahankan kesehatan baik secara fisik maupun psikologis [1]. Secara sederhana, Personal hygiene dapat diartikan dengan mandi secara teratur, mencuci tangan secara teratur, membersihkan serta merapikan penampilan dan pakaian, merawat kaki, kuku, dan gigi, menutup mulut ketika batuk atau bersin – dengan kata lain memiliki standar yang tinggi dalam memelihara diri sendiri. Bahkan dari sudut pandang Islam personal hygiene dianggap sebagai bagian penting dari iman [2]. Personal hygiene berhubungan dengan semua hal yang kita lakukan untuk menjaga kebersihan dan kesehatan tubuh. Menurut [3], menjaga tubuh tetap bersih bukan hanya tentang mandi dan mencuci tangan, tetapi juga merawat rambut dan gigi, menjaga kuku tetap bersih dan rapi, dan selalu menggunakan deodoran serta mengenakan pakaian bersih.

Frekuensi penggunaan laboratorium tata boga oleh semua dosen dan mahasiswa sering mengakibatkan terjadinya beberapa hal yang tidak diinginkan, seperti peralatan kurang tertata rapi, langit-langit kotor, lantai kurang bersih, selesai praktik tidak mencuci tempat sampah dan masalah

lain. Oleh karena itu, penerapan, pemahaman, faktor pendukung, dan faktor penghambat personal hygiene sangat mendukung proses pembelajaran praktikum berjalan dengan baik dan memiliki struktur yang telah ditetapkan di laboratorium tata boga. Sehingga, mahasiswa jurusan Tata Boga di Universitas Negeri Jakarta mampu menerapkan teori yang telah diperoleh mengenai personal hygiene pada saat perkuliahan praktikum.

Analisis tentang personal hygiene menjadi salah satu kajian yang menarik dan penting untuk diteliti pada berbagai subjek dan objek penelitian. Berikut ini adalah beberapa penelitian yang berkaitan dengan personal hygiene. Pertama, analisis Personal Higiene dan Pengetahuan dengan Kejadian Skabies pada Santri di Pondok Pesantren Al-ikhwan Kota Pekanbaru [4]. Kedua, Hubungan Antara Personal Hygiene Dan Sanitasi Makanan Dengan Kandungan E. Coli Pada Sambal Yang Disediakan Kantin Universitas Negeri Semarang [5]. Ketiga, Pelatihan hygiene sanitasi dan poster berpengaruh terhadap pengetahuan, perilaku penjamah makanan, dan kelaikan hygiene sanitasi di instalasi gizi RSUP Sanglah Denpasar [6]. Berdasarkan hasil penelitian mengenai personal hygiene yang telah dilakukan, maka dalam penelitian ini akan dilakukan penelitian yang terfokus pada analisis kesadaran personal hygiene dalam kegiatan pengolahan dan pelayanan hidangan. Keterbaruan dalam penelitian ini ingin melihat apakah ada keterkaitan antara pengetahuan yang telah didapat dengan kesadaran menerapkan personal hygiene dalam pengolahan dan pelayanan hidangan.

Urgensi dalam penelitian ini adalah melakukan analisis terhadap pemahaman dan penerapan personal hygiene pada kegiatan praktikum pengolahan dan penyajian hidangan yang dilakukan oleh mahasiswa Tata Boga angkatan 2017-2018. Hal ini dirasa sangat penting dikarenakan kecenderungannya mahasiswa tata boga dalam mendapatkan teori atau informasi mengenai personal hygiene hanya sebatas menggugurkan kewajiban pada matakuliah terkait tetapi tidak diterapkan dalam kegiatan pengolahan dan penyajian makanan pada saat perkuliahan praktikum berlangsung, sedangkan kesadaran akan personal hygiene ini merupakan kompetensi dasar yang wajib terpenuhi sebelum melakukan pengolahan dan penyajian hidangan. Jika masalah ini dibiarkan, maka akan menimbulkan dua dampak yang sering timbul pada masalah *personal hygiene* [7]. Pertama, dampak fisik yaitu banyak gangguan kesehatan yang diderita seseorang karena tidak terpelihara kebersihan perorangan dengan baik. Gangguan fisik yang sering terjadi adalah gangguan integritas kulit, gangguan membran mukosa mulut, infeksi pada mata dan telinga, dan gangguan fisik pada kuku. Kedua, dampak psikososial yaitu gangguan kebutuhan rasa nyaman, kebutuhan dicintai dan mencintai, kebutuhan harga diri, aktualisasi diri, dan gangguan interaksi sosial. Dengan adanya hasil penelitian ini diharapkan akan memberikan dampak positif akan kesadaran menerapkan personal hygiene pada saat pelaksanaan praktikum.

Penelitian ini difokuskan pada analisis terhadap kesadaran pemahaman dan penerapan personal hygiene mahasiswa dalam melaksanakan praktikum di laboratorium tata boga dari tahap persiapan, pengolahan, dan penyajian hidangan. Analisis ini dilakukan dengan memasukan indikator personal hygiene dalam instrumen dan dilakukan observasi pada saat mahasiswa praktikum di beberapa matakuliah praktik. Observasi dilakukan secara acak pada beberapa kelas praktikum. Berdasarkan fokus penelitian di atas maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut: Bagaimana hasil analisis kesadaran personal hygiene dalam kegiatan pengolahan dan pelayanan hidangan?

TINJAUAN PUSTAKA

Personal hygiene sangat dekat kaitannya dengan kesehatan yang baik. Tidak memiliki kebiasaan untuk menjaga kebersihan pribadi dengan baik dapat membuat kita menjadi tidak sehat. Hal ini akan mempengaruhi kemampuan kita dalam melakukan aktivitas fisik dengan baik. Salah satu aktivitas yang erat kaitannya dengan personal hygiene adalah persiapan dan produksi pangan. Pentingnya kebersihan pribadi dalam persiapan dan produksi pangan diatur untuk memenuhi persyaratan hukum dan wabah keracunan makanan yang disebabkan oleh kontaminasi pegawai [8]. Sehingga, personal hygiene adalah kegiatan atau tindakan membersihkan seluruh anggota tubuh yang bertujuan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang.

Kesadaran merupakan kemampuan individu mengadakan hubungan dengan lingkungannya serta dengan dirinya sendiri (melalui panca inderanya) dan mengadakan pembatasan terhadap

lingkungannya serta terhadap dirinya sendiri (melalui perhatian) [9]. Kesadaran adalah sesuatu yang diprediksi oleh manusia dan makhluk lainnya, kita sadar akan adanya objek-objek lain di sekitar kita, sadar bahwa banyak hal terjadi, sadar bahwa ada hal-hal tertentu yang menjadi perkara [10]. Kesadaran hanyalah sebagian kecil dari seluruh kehidupan psikis. Psikis diibaratkan fenomena gunung es di tengah lautan luas dan yang terlihat di permukaan air laut menggambarkan hal-hal yang ada dalam alam sadar atau kesadaran, sedangkan yang berada di bawah permukaan air laut dan merupakan bagian terbesar adalah hal-hal yang tidak disadari atau ketidaksadaran. Berdasarkan beberapa pengertian di atas maka dapat disimpulkan bahwa kesadaran merupakan kemampuan individu untuk menyadari dan memahami berbagai hal, baik diri sendiri maupun lingkungan di sekitarnya.

METODE

Penelitian ini merupakan suatu penelitian deskriptif korelasional dengan menggunakan pendekatan kuantitatif yaitu penelitian yang dilakukan terhadap sekumpulan objek untuk mendapatkan gambaran lengkap mengenai fenomena atau kenyataan sosial [11]. Studi korelasi mempelajari hubungan dua variabel atau lebih, yaitu sejauh mana variasi dalam satu variabel berhubungan dengan variasi dalam variabel lain [12]. Pemilihan metode deskriptif korelasional dalam penelitian ini didasarkan pada tujuan mengkaji dan melihat adanya hubungan pengetahuan personal hygiene yang telah dimiliki dengan kesadaran menerapkan personal hygiene dalam pengolahan dan pelayanan hidangan. Instrumen yang digunakan dalam penelitian berupa lembar observasi untuk melihat kesadaran menerapkan personal hygiene dalam praktik pengolahan dan pelayanan hidangan melalui check list dan tes objektif pengetahuan personal hygiene untuk mengetahui pengetahuan materi personal hygiene.

Metode pengumpulan data menggunakan wawancara, observasi dan dokumentasi. Teknik analisis data kualitatif dilakukan secara terus menerus sampai tuntas. Keabsahan data dalam penelitian ini adalah untuk membuktikan temuan hasil penelitian di lapangan. Teknik yang digunakan untuk membuktikan kebenaran data dalam penelitian ini adalah triangulasi. Teknik triangulasi merupakan teknik pengumpulan data yang bersifat menggabungkan data dari berbagai teknik pengumpulan data dan sumber data yang telah ada. Triangulasi dibagi menjadi 3 yaitu triangulasi sumber, triangulasi teknik pengumpulan data, dan waktu [13]

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan observasi yang telah dilakukan didapatkan data bahwa kesadaran menerapkan personal hygiene mahasiswa Tata Boga pada pelaksanaan praktikum pengolahan dan pelayanan hidangan sebesar 46,67% responden sadar akan penerapan personal hygiene sedangkan sebesar 53,3% responden belum sadar akan menerapkan personal hygiene dalam pengolahan dan penyajian hidangan. Hasil uji pengetahuan personal hygiene dengan menggunakan instrument tes berupa soal pilihan ganda didapatkan bahwa 86,7 % responden memahami dan menguasai materi personal hygiene sedangkan 13,3% responden belum menguasai materi personal hygiene. Untuk melihat hubungan antara pengetahuan dengan kesadaran menerapkan personal hygiene pada saat pengolahan dan pelayanan hidangan maka dilakukan uji korelasi dengan hasil nilai koefisien korelasi (Pearson Correlation) antara pengetahuan dengan penerapan sebesar -0,136 atau r hitung -0,136 dan nilai Sig. (2-tailed) sebesar 0,473. Dengan melihat distribusi nilai r tabel untuk $N = 30$ dengan signifikan 5% maka didapat r tabel sebesar 0,361. Karena r hitung bernilai negatif maka nilai r tabel dapat berubah menjadi negatif yaitu -0,361. Sehingga, r hitung -0,136 < r tabel -0,361 dan nilai Sig. (2-tailed) 0,473 > 0,05. Maka dapat disimpulkan bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan penerapan.

Hasil korelasi yang menunjukkan tidak terkaitnya antara pengetahuan dengan kesadaran menerapkan makanan dapat dikatakan karena kebiasaan yang buruk dan tidak terkoreksi dengan pembiasaan positif terkait personal hygiene. Hasil Observasi pada lingkungan laboratorium pengolahan Program Studi Tata Boga belum tersedianya media sosialisasi untuk mengingatkan akan

pentingnya personal hygiene dalam pengolahan dan pelayanan makanan. Berdasarkan data yang didapat dari hasil observasi yang telah dilakukan maka didapat data sebagai berikut:

- a. **Kesadaran Mengenakan Jas Cook.** Berdasarkan data yang didapatkan mengenai kesadaran responden dalam mengenakan jas cook didapat bahwa 90% responden sadar akan mengenakan jas cook dan 10% responden belum merasa sadar mengenakan jas cook sesuai dengan standar yang ditetapkan.
- b. **Kesadaran Menjaga Kuku Pendek dan Bersih.** Berdasarkan data yang didapatkan bahwa observer menilai 83% responden sudah menerapkan dan menjaga kebersihan kuku dengan terlihat kukunya pendek dan bersih dalam pengolahan dan penyajian hidangan sedangkan 17% responden belum menerapkan kebersihan kukunya.
- c. **Kesadaran Menutup Rambut.** Berdasarkan data hasil observasi terhadap kesadaran menutup rambut, didapatkan bahwa 73% responden sudah menutup rambutnya dengan benar menggunakan topi masak. Sedangkan 27% responden belum menutup rambutnya dengan benar, terlihat ada sebagian rambut yang masih keluar dari topi.
- d. **Kesadaran Mencuci Tangan.** Berdasarkan data yang didapatkan terdapat 77% responden sudah mencuci tangan dengan bersih menggunakan sabun sebelum mulai mengolah hidangan, sedangkan sebanyak 23% masih belum menerapkan kebersihan tangan dengan mencucinya sebelum memulai mengolah hidangan.
- e. **Kesadaran Tidak Batuk dan Meludah di Tempat Pencucian Peralatan Makan dan di Sembarang Tempat.** Berdasarkan data diatas kesadaran akan tidak batuk dan meludah ditempat pencucian peralatan makan dan disembarang tempat sudah terlihat 53% responden menerapkannya responden sadar untuk menjaga kesehatan area kerja, sedangkan 43% responden masih melakukan batuk dan meludah di area pencucian peralatan.
- f. **Kesadaran Tidak Makan/Mengunyah Makanan pada Waktu Bekerja.** Data hasil observasi menunjukkan 57% responden tidak makan / mengunyah makanan pada waktu bekerja sedangkan 43% responden masih makan / mengunyah dengan sengaja pada saat bekerja mengolah hidangan.
- g. **Kesadaran Tidak Menggaruk Kepala.** Kesadaran tidak menggaruk kepala terlihat sebanyak 53% responden sudah menerapkan sedangkan 47% responden masih belum sadar untuk tidak menggaruk kepala pada saat pengolahan dan penyajian hidangan.
- h. **Kesadaran Menggunakan Alat Bantu dalam Penyajian Makanan.** Data hasil observasi kesadaran menggunakan alat bantu dalam penyajian makanan menunjukkan 67% sudah menerapkan penggunaan alat bantu sedangkan 33% belum menggunakan alat bantu dalam menyajikan makanan.
- i. **Kesadaran Tidak Berbicara pada Saat Mengolah Makanan.** Kesadaran tidak berbicara selama mengolah hidangan sebesar 73% sedangkan 27% responden berbicara pada saat melaksanakan pengolahan hidangan.
- j. **Kesadaran Menerapkan Etika Bersin Pada Saat Mengolah Makanan.** Sebanyak 60% responden sudah memiliki kesadaran dalam menerapkan etika bersin sedangkan 40% responden masih belum menerapkan etika bersin pada saat mengolah hidangan.
- k. **Kesadaran Tidak Menggunakan Perhiasan.** Hasil observasi menunjukkan bahwa sebanyak 70% responden sadar untuk tidak menggunakan perhiasan pada saat pengolahan hidangan sedangkan 30% responden masih menggunakan perhiasan.
- l. **Kesadaran Menggunakan Alat Bantu Pada Saat Mencoba/Mencicip Hidangan.** Kesadaran responden dalam menggunakan alat bantu pada saat mencoba/mencicip hidangan sebesar 73% sudah menerapkan sedangkan 27% responden masih belum menerapkan.
- m. **Kesadaran Tidak Menggosok atau Memegang Hidung.** Hasil observasi menunjukkan 47% responden sudah memiliki kesadaran tidak menggosok ataupun memegang hidung pada saat mengolah hidangan, sedangkan 53% responden masih belum memiliki kesadaran untuk tidak menggosok ataupun memegang hidung.
- n. **Kesadaran Menggunakan Sepatu Anti Slip Atau Flat Shoes.** Sebanyak 67% responden sadar untuk tidak menggunakan sepatu anti slip/sepatu tidak ber hak dan 33% responden masih menggunakan sepatu yang tidak aman digunakan dalam laboratorium pengolahan.

- o. **Kesadaran Tersedia Kitchen Towel pada Saat Bekerja.** Sebanyak 60% responden sudah menyiapkan kitchen towel bersih pada saat bekerja mengolah hidangan dan 40% responden tidak menyiapkan kitchen towel pada saat bekerja.

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan jika dilihat dalam setiap butir penilaian dapat disimpulkan bahwa responden 80% sudah mengarah memiliki kesadaran menerapkan personal hygiene dalam pengolahan dan penyajian hidangan. Keracunan makanan 80% - 85% di Indonesia disebabkan oleh faktor manusia. Pengetahuan tidak memegang peranan yang penting dalam menerapkan kesadaran personal hygiene hal ini bisa dikarenakan sudah menjadi kebiasaan dari perilaku penjamah makanan. Pada penelitian ini terdapat beberapa penilaian yang sangat mengarah kepada ketidaktahuan pelaku pengolahan dan pelayanan hidangan tentang personal hygiene tentunya hal ini akan berdampak pada besarnya resiko kontaminasi antara makanan dan pelaku pengolahan dan pelayanan makanan.

Hasil korelasi yang menunjukkan tidak terkaitnya antara pengetahuan dengan kesadaran menerapkan makanan dapat dikatakan karena kebiasaan yang buruk dan tidak terkoreksi dengan pembiasaan positif terkait personal hygiene dan tidak adanya sosialisasi secara berkala dan kurang tersedianya media sosialisasi di dekat pelaku penjamah makanan untuk mengingatkan akan pentingnya personal hygiene dalam pengolahan dan pelayanan makanan. Pada penelitian ini dikembangkan draft media sosialisasi personal hygiene berupa poster.

KESIMPULAN

Pengetahuan personal hygiene dalam penelitian ini menunjukkan 86,7% responden sudah memiliki pengetahuan yang baik. Dari hasil observasi kesadaran menerapkan personal hygiene dapat disimpulkan bahwa 53,3 % penjamah makanan belum menerapkan personal hygiene secara benar dan tepat. Hasil korelasi menunjukkan tidak terdapatnya hubungan pengetahuan dengan penerapan personal hygiene, hal ini dapat terjadi karena faktor penentunya adalah pola pembiasaan yang dilakukan pada saat pengolahan dan pelayanan makanan.

REFERENSI

- [1] Aziz Alimul.H. 2006. *Pengantar Kebutuhan Dasar Manusia : Aplikasi Konsep dan Proses Keperawatan*. Jakarta : Salemba Medika
- [2] Rassool, G. Hussein. 2014. *Cultural Competence in Caring for Muslim Patients*. London: Palgrave Macmillan.
- [3] Crissey, Pat. 2005. *Personal Hygiene.What's that Got to Do with Me?* London & Philadelphia: Jessica Kingsley Publisher.
- [4] Sari, Nila Puspita., & Mursyida, Sella., 2018. Analisis Personal Higiene dan Pengetahuan dengan Kejadian Skabies pada Santri di Pondok Pesantren Al-ikhwan Kota Pekanbaru. *Jurnal Kesehatan Komunitas (KESKOM)*, 4(2):63-67. DOI: [h_ps://doi.org/10.25311/keskom.Vol4.Iss2.196](https://doi.org/10.25311/keskom.Vol4.Iss2.196).
- [5] Pratiwi, L. (1). Hubungan Antara Personal Hygiene Dan Sanitasi Makanan Dengan Kandungan E. Coli Pada Sambal Yang Disediakan Kantin Universitas Negeri Semarang Tahun 2012. *Unnes Journal of Public Health*, 3(4). <https://doi.org/10.15294/ujph.v3i4.3924>
- [6] Rapiasih, N., Prawiningdyah, Y., & Lestari, L. 2010. Pelatihan hygiene sanitasi dan poster berpengaruh terhadap pengetahuan, perilaku penjamah makanan, dan kelayakan hygiene sanitasi di instalasi gizi RSUP Sanglah Denpasar. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 7(2), 64-73. /*doi:<http://dx.doi.org/10.22146/ijcn.17738>
- [7] Tarwoto & Wartonah. 2004. *Kebutuhan Dasar Manusia dan Proses Keperawatan*. Jakarta: Salemba Medika.
- [8] Lelieveld, H. L. M., Holah, J., & Napper, J. 2014. *Hygiene in food processing Principles and practice* Second edition. *Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition: Number 258*. Woodhead Publishing, 408.

- [9] Sunaryo. 2004. Psikologi untuk Keperawatan. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- [10] Heinamaa, S., Lahteenmaki, V., & Remes, P., 2007. Consciousness: From Perception to Reflection in the History of Philosophy. *Studies in The History of Philosophy of Mind Volume 4*, 288.
- [11] Notoatmodjo S, 2012. Metodologi Penelitian Kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta
- [12] Sudjana, Nana dan Ibrahim. 2007. *Penelitian daan Penilaian Pendidikan*. Bandung: Sinar Baru Algensindo.