

## Penerapan Pelatihan Higiene Sanitasi Untuk Meningkatkan Pengetahuan Bagi Penjamah Makanan Nasi Boran di Kota Lamongan

Nahdliyah Hita Pratiwi<sup>1</sup>, Niken Purwidiani<sup>2</sup>, Sri Handajani<sup>3</sup>, Asrul Bahar<sup>4</sup>

<sup>1</sup>S1 Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya, Indonesia

<sup>2</sup>Dosen S1 pendidikan Tata Boga, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Surabaya, Indonesia

<sup>3-4</sup>Dosen S1 pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya, Indonesia

Email Korespondensi : [hitapратиwi5@gmail.com](mailto:hitapратиwi5@gmail.com) , [nikenpurwidiani@unesa.ac.id](mailto:nikenpurwidiani@unesa.ac.id) , [srihandajani@unesa.ac.id](mailto:srihandajani@unesa.ac.id) , [asrulbahar@unesa.ac.id](mailto:asrulbahar@unesa.ac.id)

**Abstract** *This study aims to determine whether hygiene and sanitation training can improve knowledge for food handlers of boran rice in Lamongan City. This research method uses quantitative with an evaluative descriptive approach. Data collection techniques through Pre Test and Post Test questions. Research respondents were all food handlers of Boran rice in Lamongan city. a total of 20 people. with descriptive analysis techniques with the help of the SPSS (Statistical Package For Social Science) program. The results showed: by comparing the results of the pre-test and post-test, it can be seen that the training was quite effective in increasing participants' understanding and knowledge of hygiene and sanitation, because the average posttest answer of food handler respondents obtained a higher posttest score than when the pretest was conducted. Evidenced by the average Pre Test score was 66.75 and the average Post Test score was 73.25. Where the score is in the very good category. So it can be said that there is an effect of the application of sanitation hygiene training on increasing knowledge for food handlers of boran rice in Lamongan City.*

**Keywords:** *training, hygiene, sanitation, food handlers*

**Abstrak** Penelitian ini bertujuan Untuk mengetahui apakah dengan adanya pelatihan hygiene dan sanitasi dapat meningkatkan pengetahuan bagi penjamah makanan nasi boran di Kota Lamongan.. Metode penelitian ini menggunakan kuantitatif dengan pendekatan deskriptif evaluatif. Teknik pengambilan data melalui soal Pre Test dan Post Test. Responden peneliti adalah semua penjamah makanan nasi Boran yang ada di kota Lamongan. keseluruhan berjumlah 20 orang. dengan Teknik analisis secara deskriptif yakni dengan bantuan program SPSS (Statistical Package For Social Science). Hasil penelitian menunjukkan: dengan membandingkan hasil pre-test dan post-test, dapat dilihat bahwa pelatihan tersebut cukup efektif dalam meningkatkan pemahaman dan pengetahuan peserta tentang kehygienisan dan sanitasi, karena rata-rata jawaban posttest responden penjamah makanan memperoleh skor posttest lebih tinggi dibandingkan saat dilakukannya pretest. Dibuktikan dengan Rata-rata skor Pre Test adalah 66,75 dan rata-rata skor Post Test adalah 73,25. Dimana skor tersebut berada pada kategori sangat baik. Sehingga dapat dikatakan bahwa terdapat Ada pengaruh dari penerapan pelatihan hygiene sanitasi terhadap peningkatan pengetahuan bagi penjamah makanan nasi boran di Kota Lamongan

**Kata Kunci:** pelatihan, hygiene, sanitasi, penjamah makanan.

### 1. PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara yang kaya akan budaya, tradisi, dan kuliner. Setiap daerah di Indonesia memiliki makanan khasnya sendiri. Makanan-makanan seperti rendang, sate ayam, mie goreng, tempe, dan tahu telah meraih popularitas internasional melalui festival-festival mancanegara.

Meskipun hidup di era modern, masyarakat tetap memodifikasi makanan tradisional untuk mempertahankan cita rasanya yang khas. Rempah-rempah melimpah menjadi ciri khas

utama dari makanan tradisional Indonesia, yang terus digemari oleh banyak orang.

Kota Lamongan terkenal dengan berbagai macam makanan khas tradisionalnya seperti Soto Lamongan, Tahu Campur, Pecel Lele, Seafood, dan yang paling unik adalah Nasi Boran. Nasi Boran adalah nasi yang disajikan dalam anyaman bambu, hanya tersedia di dua dusun di Desa Sumberejo.

Nasi Boran disajikan dengan pelengkap seperti urap-urap dan rempeyek, dengan bumbu dari rempah-rempah halus, cabai, dan kelapa parut. Lauk yang disajikan dalam nasi boran bervariasi, mulai dari ayam, tahu, tempe, telur, hingga ikan.

Meskipun memiliki nilai sejarah yang kaya, pengelolaan dan penyajian Nasi Boran di Lamongan masih kurang memperhatikan higienitas dan keamanan makanan secara menyeluruh. Pedagang Nasi Boran biasanya berjualan di pinggir jalan dengan cara yang tradisional, menggunakan kertas dan daun pisang untuk membungkus nasi boran, sementara pembeli makan di tempat lesehan yang disediakan.

Pentingnya memastikan keamanan pangan dalam produksi makanan ditekankan sebagai upaya untuk menjaga kualitas dan keamanan makanan yang layak konsumsi.

Dengan demikian, kuliner tradisional Indonesia, termasuk Nasi Boran dari Lamongan, tidak hanya merupakan bagian dari warisan budaya yang berharga tetapi juga menghadirkan tantangan dalam mempertahankan standar kebersihan dan keamanan makanan yang tinggi.

Keamanan pangan merupakan faktor yang penting sebagai syarat untuk menghasilkan makanan yang bermutu dan bergizi baik (Nurlaela, 2011). Pendapat tersebut sejalan dengan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 tentang keamanan, mutu dan gizi pangan. Cara mewujudkan keamanan pangan adalah dengan melakukan praktik pengolahan makanan yang higienis dan saniter oleh penjamah makanan. WHO menyebutnya bahwa penyakit bawaan pangan (Food Borne Diseases) merupakan penyakit yang menular atau keracunan yang disebabkan oleh mikroba atau agen yang masuk ke dalam badan melalui makanan yang dikonsumsi, untuk itu diperlukan pengetahuan tentang higiene dan sanitasi bagi penjamah makanan untuk mendapatkan keamanan pangan.

Mubarak (2011), pengetahuan merupakan segala sesuatu yang diketahui berdasarkan pengalaman manusia itu sendiri dan pengetahuan akan bertambah sesuai dengan proses pengalaman yang dialaminya. Pengetahuan dipengaruhi oleh banyak faktor yaitu faktor pendidikan, informasi, pengetahuan, pengalaman dan umur (Budiman, 2013). Untuk meningkatkan pengetahuan bisa diadakan pelatihan. Pelatihan adalah serangkaian aktivitas yang dirancang untuk meningkatkan keahlian keahlian, pengetahuan, pengalaman, dan atau

perubahan sikap seorang. Menurut Handayani (2015) dengan memberikan pelatihan bisa meningkatkan pengetahuan penjamah makanan dengan metode ceramah dan tanya jawab. Pelatihan akan berjalan dengan baik jika menggunakan perangkat pelatihan (Arisworo, 2010). Sejalan dengan hal tersebut, Handajani (2015) menyatakan bahwa pelatihan yang menggunakan media dan metode yang tepat sangat efektif meningkatkan pengetahuan, mempraktikkan perilaku higienis, sikap, norma subjektif, PBC, niat dan kemauan perilaku higienis pada penjamah makanan. Agar pelatihan bisa berjalan dengan baik, maka perlu disusun perangkat pelatihan. Perangkat pelatihan adalah sejumlah alat, bahan, media, petunjuk, dan pedoman yang akan digunakan dalam proses pelatihan (Suhadi, 2007).

Perangkat pelatihan merupakan alat-alat, bahan, media, petunjuk, dan pedoman yang digunakan dalam proses pelatihan (Suhadi, 2007). Dalam konteks pengembangan perangkat pelatihan, terdapat tiga elemen utama yang dibahas, yaitu silabus, handout, dan PowerPoint. PowerPoint adalah media pembelajaran yang efektif dalam menyampaikan pesan secara terencana, menciptakan lingkungan belajar yang kondusif (Asyar, 2012).

Kriteria PowerPoint yang baik termasuk praktis, mudah dimengerti, jelas dalam penulisan dan gambar, komunikatif, serta memiliki variasi teknik penyajian dengan penggunaan warna dan animasi yang tepat (Sanaky, 2009).

Dalam konteks pengamatan terhadap pedagang nasi boran, diketahui bahwa pemahaman mereka terhadap pentingnya higiene sanitasi makanan masih kurang. Mayoritas pedagang hanya berpendidikan SMA dan belum pernah mengikuti pelatihan tentang higiene dan sanitasi makanan. Hal ini mengakibatkan kurangnya kesadaran akan kebersihan dan keamanan makanan dalam pengelolaan nasi boran mereka.

Berdasarkan temuan tersebut, disarankan untuk memberikan pelatihan higiene sanitasi makanan kepada pedagang nasi boran guna meningkatkan pengetahuan dan sikap mereka dalam pengelolaan makanan. Upaya ini diharapkan dapat meningkatkan kualitas penyajian nasi boran secara menyeluruh, memastikan keamanan makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat, serta mempertahankan warisan kuliner tradisional dengan standar yang baik.

Pelatihan adalah kegiatan sistematis yang bertujuan untuk mengembangkan pengetahuan, keterampilan, dan sikap yang diperlukan dalam melaksanakan tugas, dengan harapan dapat mempengaruhi penampilan kerja (Rizqa dan Choirul, 2017). Untuk menjalankan pelatihan secara efektif, perlu disusun perangkat pelatihan yang terdiri dari berbagai alat, bahan, media, petunjuk, dan pedoman (Suhadi, 2007). Contoh perangkat pelatihan meliputi silabus, handout, dan PowerPoint.

PowerPoint merupakan salah satu jenis media yang efektif dalam proses pelatihan karena memungkinkan penyampaian materi secara visual yang jelas dan menarik (Asyar, 2012; Sanaky, 2009). Powerpoint yang baik harus praktis, mudah dimengerti, memiliki tulisan dan gambar yang jelas, komunikatif, serta menggunakan variasi teknik penyajian seperti warna dan animasi.

Penelitian oleh Herningtyas (2017) menunjukkan bahwa penggunaan perangkat pelatihan berupa PowerPoint dan poster dapat meningkatkan keberhasilan dalam menyampaikan materi pada kegiatan pelatihan. Poster digunakan sebagai media visual yang mencolok dan menarik untuk mempengaruhi audience. Sementara handout digunakan sebagai bahan pembelajaran singkat yang padat, berisi informasi inti materi yang disampaikan kepada peserta.

Dengan menggunakan perangkat pelatihan yang tepat, diharapkan dapat mencapai tujuan pelatihan dengan efektif dan efisien, serta memastikan pemahaman yang baik dari peserta terhadap materi yang disampaikan.

Penjamah makanan perlu memiliki pengetahuan yang cukup tentang higiene sanitasi dalam pengelolaan makanan untuk mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen (Sunjaya, 2009). Pengetahuan dan keterampilan yang baik dapat membantu dalam meminimalkan risiko wabah penyakit bawaan makanan (Yu et al., 2018), yang sering disebabkan oleh bakteri patogen seperti Salmonella, Staphylococcus, E. coli, Vibrio, dan lainnya (Rahmayanti, 2018).

Peraturan Menteri Kesehatan RI No 1096/ Menkes/ PER/ VI/ 2011 mengatur perilaku tenaga pengolah makanan, termasuk larangan merokok, makan, atau mengunyah saat bekerja, serta kewajiban untuk mencuci tangan secara teratur dan memakai pakaian pelindung yang bersih dan aman.

Konsep personal higiene sangat penting dalam kehidupan sehari-hari karena berdampak langsung pada kesehatan individu. Kualitas higiene dan sanitasi makanan dipengaruhi oleh faktor penjamah makanan dan lingkungan di mana makanan diolah (Rahmayani, 2013). Penjamah makanan memiliki peran krusial dalam memastikan keamanan makanan dengan mengubah perilaku dan lingkungan ke arah yang lebih baik.

Dalam praktiknya, implementasi higiene sanitasi yang baik oleh penjamah makanan menjadi kunci dalam mencegah penularan penyakit melalui makanan dan menjaga kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen.

Higiene makanan merupakan kunci dalam menjaga kebersihan dan kelayakan makanan,

yang meliputi kebersihan makanan itu sendiri, peralatan, ruang pengolahan, pakaian, dan tubuh manusia (Luh dan Mazarini, 2011). Upaya untuk mencapai hygiene dapat dilakukan dengan berbagai cara seperti membersihkan, menyemprot hama, mensterilkan, dan tindakan lain yang sesuai.

Dalam konteks ini, hygiene adalah tujuan akhir yang ingin dicapai, sedangkan sanitasi merupakan tindakan nyata untuk mencapai tujuan tersebut (Bartono, 2000).

Penerapan hygiene dan sanitasi yang baik dalam pengelolaan makanan sangat penting untuk mencegah terjadinya penyakit yang disebabkan oleh makanan dan memastikan bahwa makanan yang disajikan aman untuk dikonsumsi oleh masyarakat

Menurut Luh & Mazarina (2011), dan Departemen Kesehatan (2003), sanitasi makanan merupakan tindakan pencegahan yang bertujuan untuk menjaga makanan dan minuman dari bahaya yang dapat merusak kesehatan, mulai dari sebelum produksi hingga makanan siap dikonsumsi. Di warung dan tempat penjualan makanan, sanitasi bertujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas dan aman bagi kesehatan konsumen, yang dapat mengurangi risiko penularan penyakit melalui makanan. Penerapan hygiene sanitasi pada makanan mencakup perilaku pengolahan dan penyajian makanan yang sehat dan benar. Hygiene adalah tujuan, sedangkan sanitasi adalah tindakan nyata untuk mencapai tujuan tersebut (Bartono, 2000: 23).

Makanan sangat penting bagi kelangsungan hidup makhluk hidup, sehingga penjamah makanan harus memperhatikan pengolahan dan penyajiannya. Mereka harus memastikan makanan yang disajikan aman, memiliki rasa, penampilan, dan tekstur yang baik, serta layak dikonsumsi. Menurut penelitian Luh dan Mazarini (2011), makanan yang sehat tidak hanya memberikan manfaat optimal bagi tubuh tetapi juga harus bebas dari bahaya. Pengolahan dan penyajian yang tidak higienis dapat menyebabkan masalah kesehatan seperti diare, keracunan, atau bahkan kematian. Oleh karena itu, penerapan hygiene sanitasi sangat penting. Agustin (2005) menemukan bahwa 90% keracunan makanan di Indonesia disebabkan oleh mikroba dari peralatan, bahan makanan, tubuh manusia, air, tanah, dan udara yang tidak layak. Sisanya 10% berasal dari bahan kimia seperti pestisida dan logam berat.

## **2. METODE**

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan pendekatan deskriptif evaluatif. Menurut Arikunto (2020), metode deskriptif evaluatif digunakan untuk menyelidiki

keadaan, kondisi, situasi, atau kegiatan lain, yang hasilnya dibandingkan dengan kriteria tertentu untuk diambil kesimpulan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengevaluasi keterlaksanaan suatu kegiatan dengan menggunakan metode deskriptif melalui pengolahan data kuantitatif.

Penelitian ini dilakukan di Kota Lamongan, Jawa Timur. Pada Bulan Mei – Juni 2024. Sampel dari penelitian ini adalah semua penjamah makanan nasi Boran yang ada di kota Lamongan. keseluruhan berjumlah 20 orang.

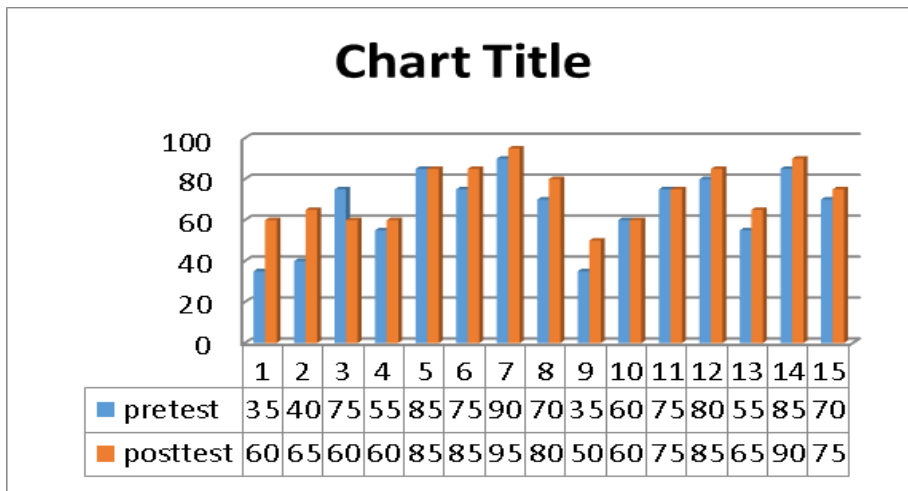
Prosedur penelitian ini dimulai dengan mengadakan pre-test kepada para penjamah makanan nasi Boran di kota Lamongan untuk mengukur pengetahuan mereka tentang higiene dan sanitasi. Setelah itu, peneliti memberikan pelatihan berupa handout yang telah disesuaikan, yang mencakup indikator pemahaman ruang lingkup sanitasi higiene dan penerapan personal hygiene. Langkah berikutnya adalah meminta para penjamah makanan tersebut mengisi post-test untuk mengevaluasi apakah ada peningkatan pengetahuan tentang higiene dan sanitasi setelah pelatihan diberikan.

Teknik analisis data yang digunakan oleh peneliti dalam penelitian ini yaitu analisis secara deskriptif yakni dengan bantuan program SPSS (Statistical Package For Social Science) 24 for windows untuk pengolahan dan penyajian data. Analisis data dilakukan dengan membandingkan skor. Perbandingan diperoleh dari dua instrument tersebut dan dicari keterkaitannya satu dengan lainnya. Dalam penelitian ini instrument yang digunakan yaitu tes pengetahuan yang berupa soal pilihan ganda dan lembar observasi yang dilakukan peneliti

### **3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **Keefektifan Pengembangan Perangkat Pelatihan**

Perbedaan hasil tes pengetahuan dari peserta antara sebelum (pretest) diberikan pelatihan higiene sanitasi makanan dan sesudah (posttest) diberikan pelatihan higiene sanitasi makanan dapat dilihat dalam grafik berikut:



**Gambar 3.1 Grafik Hasil Pre Test dan Post Test**

Berdasarkan Gambar 4.2 dapat dilihat bahwa terdapat perbedaan nilai peserta pelatihan antara pretest dan posttest. Pre-test dilakukan sebelum diberikan pelatihan untuk mengevaluasi pengetahuan dan pemahaman awal peserta sebelum mereka menerima materi pelatihan. Post-test dilakukan setelah pelatihan selesai untuk menilai peningkatan pengetahuan dan pemahaman mereka.

Dengan membandingkan hasil pre-test dan post-test, dapat dilihat bahwa pelatihan tersebut cukup efektif dalam meningkatkan pemahaman dan pengetahuan peserta tentang kehygienisan dan sanitasi, karena rata-rata jawaban posttest responden penjamah makanan memperoleh skor lebih tinggi dibandingkan saat dilakukannya pretest.

**Deskripsi Data Pretest Pengetahuan Sanitasi dan hygiene**

Mengenai uji statistic deskriptif dapat dilihat pada tabel sebagai berikut :

**Tabel 3.1 Deskriptif Statistik Data Penelitian**

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
Pretest	20	35	90	66.75	17.865
Posttest	20	50	95	73.25	13.886
Valid N (listwise)	20				

Sumber : SPSS (Data diolah peneliti)

Berdasarkan hasil uji deskriptif statistic di atas dapat diketahui jika distribusi data pretest yang didapatkan peneliti adalah 66,75. Nilai terendah yang diperoleh adalah 35 dan nilai tertinggi 90. Sedangkan untuk simpangan bakunya yaitu 17,865. Rata-rata skor soal pengetahuan pada SPSS adalah 66,75 dimana skor tersebut berada pada kategori baik.

### **Deskripsi Data Postest Pengetahuan Sanitasi dan hygiene**

Dalam Penelitian ini terdapat dua variable yang akan diuji peningkatannya. Soal yang diberikan adalah sama dengan saat pretest 20 butir dengan nilai salah mendapat poin 0 dan benar mendapat poin 5, sehingga nilai tertinggi adalah 100. Mengenai uji statistic deskriptif dapat dilihat pada tabel sebagai berikut:

**Table 3.2 Deskriptif Statistik Data Penelitian**

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
Pretest	20	35	90	66.75	17.865
Posttest	20	50	95	73.25	13.886
Valid N (listwise)	20				

Sumber : SPSS (Data diolah peneliti)

Berdasarkan hasil uji deskriptif statistic di atas dapat diketahui jika distribusi data postest yang didapatkan peneliti adalah 73,25. Nilai terendah yang diperoleh adalah 50 dan nilai tertinggi 95. Sedangkan untuk simpangan bakunya yaitu 13,886. Rata-rata skor soal pengetahuan pada SPSS adalah 73,25. Dimana skor tersebut berada pada kategori sangat baik.

### **Uji Normalitas**

Untuk dasar pengambilan keputusan, normalitas adalah jika nilai signifikansi  $> 0.05$ , maka nilai residual berdistribusi normal. Sedangkan jika nilai signifikansi  $< 0.05$  maka residual tidak berdistribusi normal. Hasil analisis uji normalitas variable dapat dilihat pada tabel berikut:



**Tabel 3.3 Hasil Uji Normalitas**

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test		
		Unstandardized Residual
N		20
Normal Parameters <sup>a,b</sup>	Mean	.0000000
	Std. Deviation	6.65819857
Most Extreme Differences	Absolute	.142
	Positive	.079
	Negative	-.142
Test Statistic		.142
Asymp. Sig. (2-tailed)		.200 <sup>c,d</sup>
a. Test distribution is Normal.		
b. Calculated from data.		
c. Lilliefors Significance Correction.		
d. This is a lower bound of the true significance.		

Sumber : SPSS (Data diolah peneliti)

Dengan menggunakan SPSS 25 (one sample Kolmogorov smirnov test), menunjukkan bahwa data terdistribusi normal. Hal ini ditunjukkan dengan nilai Asymp. Sig. (2-tailed)  $0,200 > 0,05$ . Berdasarkan uji normalitas dikatakan terdistribusi normal karena nilai sigifikansi  $> 0,05$ .

### **Pengujian Hipotesis**

Selanjutnya untuk mengetahui perbedaan antara kedua perlakuan pada satu sampel maka perlu dilakukan uji t. Prosesnya melibatkan perhitungan nilai t-statistik, yang merupakan perbandingan antara perbedaan antara rata-rata sampel dengan perbedaan yang diharapkan jika tidak ada perbedaan yang signifikan antara dua kelompok. Nilai t-statistik kemudian dibandingkan dengan nilai kritis dari distribusi t untuk menentukan apakah perbedaan antara dua kelompok tersebut signifikan secara statistik. Berikut hasil uji t:

**Tabel 3.4 Hasil Uji t**

**Coefficients<sup>a</sup>**

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
		B	Std. Error	Beta		
1	(Constant)	27.718	6.060		4.574	.000
	Pretest	.682	.088	.878	7.765	.000

Dependent Variable: Postest

Berdasarkan hasil uji t pada tabel diatas dapat dilihat bahwa nilai Sig. (2-tailed) menunjukkan angka 0.000. Dikarenakan hasil tersebut lebih kecil dari  $\alpha$  (0,05) maka dinyatakan terdapat pengaruh dari pelatihan hygiene dan sanitasi terhadap peningkatan pengetahuan higiene sanitasi pada pengolahan dan penyajian penjual nasi boran di Kota Lamongan

#### 4. PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil uji t dapat diketahui bahwa perangkat pelatihan higiene sanitasi makanan yang diberikan dapat diterima dengan baik oleh peserta dengan media handout yang diberikan oleh peneliti.

Dilihat dari hasil hipotesis yang diperoleh dalam penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan antara pelatihan sanitasi dan hiegene terhadap pengetahuan sanitasi dan hiegene penjamah makanan nasi Boran di kota Lamongan, yang didapatkan dengan menggunakan pretes pengetahuan dan kemudian dilakukan pelatihan dengan media handout, dan setelahnya dilakukan postest ulang pada responden penjamah makanan nasi Boran di kota Lamongan tersebut. Hasil pretest Pengetahuan terkait dengan sanitasi dan hygiene penjamah makanan nasi Boran di kota Lamongan ini sebelum diberikannya pelatihan awalnya sudah cukup baik. Materi mengenai pengetahuan sanitasi hygiene yang diketahui oleh pedagang nasi Boran selaku responden, dibuktikan dengan jawaban responden tersebut karena rata-rata penilaian soal pretest pengetahuan tertulis mendapatkan nilai rata-rata yang baik.

Hasil pada penelitian terkait jawaban 20 butir pertanyaan yang diberikan kepada para

20 responden, dapat ditarik kesimpulan secara keseluruhan bahwa tingkat pengetahuan awal terkait sanitasi hygiene pedagang nasi Boran di Kota Lamongan berada pada kategori baik. Dibuktikan dengan skor rata-rata yang didapatkan oleh 20 responden tersebut yaitu 66,75.

Hasil data lain juga diperoleh dalam penelitian ini, berupa dilakukannya posttest ulang pada pedagang nasi Boran di kota Lamongan tersebut, setelah diberikannya pelatihan menggunakan media handout, pada saat para responden sedang bekerja dan melakukan proses penjamah makanan, peneliti menemukan fakta yang hasilnya rata-rata mereka mengungkapkan jika habit kebiasaan mereka saat bekerja berasal dari pengetahuan yang sudah mereka peroleh dari para pendahulu mereka yang mendirikan usaha ini, karena mayoritas memang pedagang nasi Boran ini adalah meneruskan bisnis dagang dari orang tuanya, juga dengan perbaikan akibat complain dari customer mereka yang menjadi langganan selama ini. Contohnya seperti saat mereka baru datang ke lapak jualan, para pedagang tersebut rata-rata sudah terbiasa mencuci tangan terlebih dahulu dengan menggunakan sabun, barulah memulai menyiapkan peralatan dan bahan-bahan untuk memasak, kemudian saat melakukan proses memasak di tempat masak, rata-rata pedagang juga sudah mengetahui kalau mencicip masakan yang akan disajikan dan memindahkan masakan ke wadah penyajian dengan alat masak yang tidak dicampur.

Hasil observasi yang berisi 20 poin posttest tersebut, secara statistic menunjukkan bahwa nilai rata-rata pengetahuan posttest penjamah makanan nasi boran, mengalami peningkatan setelah diberikan pelatihan oleh peneliti, yaitu memiliki nilai 73,25. Dilihat dari hasil uji perhitungan menggunakan uji analisis regresi sederhana menunjukkan bahwa signifikansi  $0,000 < 0,05$ . Sehingga dapat dikatakan bahwa terdapat peningkatan pengetahuann bagi penjamah makanan nasi Boran di kota Lamongan, setelah diberikan pelatihan hygiene dan sanitasi secara personal kepada para pedagang.

hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Muzakki (2020) tentang pengembangan perangkat pelatihan higiene sanitasi dapat efektif bila terapkan dalam pelatihan higiene sanitasi penjamah makanan. Menurut pendapat Suprijanto (2007) dalam pemilihan materi pelatihan dalam orang dewasa menggunakan kriteria materi harus menarik, dapat dimengerti, bermanfaat, dapat membantu mencapai tujuan pelatihan, tidak menggurui dan sesuai dengan subjek yang telah ditetapkan. Hasil tersebut sesuai dengan teori tentang efektifitas pelatihan, yakni efektivitas pelatihan merupakan hasil akhir pelatihan yang dilaksanakan yang berupa bertambahnya pengetahuan, ketrampilan dan kemampuan peserta sehingga mereka menjadi lebih baik. Hal ini juga didukung oleh pendapat Notoatmodjo (2006) sikap terdiri dari berbagai tingkatan yaitu merespon (Responding), memberikan

jawaban apabila ditanya, mengerjakan dan menyelesaikan tugas yang diberikan adalah suatu indikasi sikap karena dengan suatu usaha menjawab pertanyaan atau mengerjakan tugas yang diberikan.

## **5. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **Kesimpulan**

Berdasarkan hasil uji t pada data pre-test dan post-test peserta pelatihan higiene sanitasi makanan, dapat disimpulkan bahwa perangkat pelatihan dengan menggunakan media handout telah diterima dengan baik oleh peserta. Ini dapat dilihat dari peningkatan signifikan dalam pengetahuan dan pemahaman peserta setelah mereka menerima pelatihan. Perbedaan antara hasil pre-test dan post-test menunjukkan adanya peningkatan yang signifikan dalam pengetahuan peserta setelah mereka menerima pelatihan.

Selain itu, respon peserta terhadap media handout juga dapat menjadi indikator bahwa perangkat pelatihan tersebut efektif. Jika peserta memberikan umpan balik positif terhadap media handout dan menganggapnya bermanfaat dalam memahami materi, ini menunjukkan bahwa media tersebut efektif dalam menyampaikan informasi.

### **Saran**

Untuk meningkatkan pengetahuan tentang higiene dan sanitasi pada pengolahan dan penyajian penjual nasi boran di Kota Lamongan, berikut adalah beberapa saran pengembangan perangkat pelatihan:

1. Penekanan pelatihan pada praktik higiene utama yang penting dalam pengolahan dan penyajian makanan, seperti mencuci tangan dengan benar, menjaga kebersihan peralatan dan area kerja, serta penyimpanan dan penanganan bahan makanan dengan aman.
2. Dilakukan simulasi situasi kerja di mana peserta dapat berlatih menerapkan praktik higiene dan sanitasi yang telah dipelajari.
3. Melakukan evaluasi berkelanjutan untuk mengukur efektivitas pelatihan dan memastikan bahwa pengetahuan yang diperoleh peserta dipertahankan dan diterapkan dalam praktek sehari-hari.

## DAFTAR PUSTAKA

- Suhadi. (2007). Penyusunan perangkat pembelajaran dalam kegiatan lesson study. Makalah disajikan pada pelatihan Lesson Study untuk Guru SMP se-Kabupaten Hulu Sungai Utara, Kalimantan, pada 27-31 Mei 2007.
- Sugiyono. (2017). Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta, CV.
- Rahmayani. (2018). Hubungan pengetahuan, sikap dan tindakan hygiene sanitasi pedagang makanan jajanan di pinggir jalan. *Jurnal AcTion*, 3(2).
- Nursifa, S. (2024). Pengaruh pengetahuan sanitasi hygiene terhadap niat perilaku hygiene siswa kuliner SMK Negeri 1 Lamongan. Fakultas Teknik, Unesa (Skripsi).
- Nurlaela, E. (2011). Keamanan pangan dan perilaku penjamah makanan di instansi gizi rumah sakit. *Media Gizi Masyarakat Indonesia*, 1(1), 1-7.
- Muzakki, M. F., et al. (2020). Pengembangan perangkat pelatihan untuk meningkatkan pengetahuan hygiene sanitasi penjamah makanan pembuat lontong di Banyu Urup Lor Kota Surabaya. *e-Journal Tata Boga*, 9(2).
- Mulyani, R. (2014). Pengetahuan, sikap dan perilaku hygiene pengolah makanan. *Jurnal Keperawatan*, 10(1).
- Masdarini, L., & Devi, M. (2011). Pemahaman, sikap, dan unjuk kerja hygiene-sanitasi siswa dalam pengolahan dan penyajian makanan di SMK bidang keahlian tata boga. Malang: Universitas Negeri Malang.
- Herningtyas, R. A., & Afifah, C. A. N. (2017). Pelatihan hygiene sanitasi untuk meningkatkan pengetahuan penjamah makanan warung kopi di kawasan kampus Unesa Lidah Wetan Surabaya. *e-Journal Boga*, 5(3).
- Handayani, T. (2015). Manajemen kesekretarisan teori dan praktik kiat sukses menjadi sekretaris (pp. 1–119). Retrieved from <https://bahanajar.uhamka.ac.id/wp-content/uploads/2017/11/Buku-Sekretaris-Trisni.pdf>
- Budiman, A. (2013). Kapita selekta kuesioner: Pengetahuan dan sikap dalam penelitian kesehatan. Jakarta: Salemba Medika.
- Arisworo, D., & Yusa, N. S. (2006). Ilmu pengetahuan alam untuk kelas VIII sekolah menengah pertama. Jakarta: Grafindo Media Pratama.
- Ardiansyah, M. F. (2023). Analisis strategi penjualan kelompok nasi boran sebagai destinasi wisata kuliner tradisional Lamongan. Jember: Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember.