

## MANFAAT PENGETAHUAN HIGIENE SANITASI DALAM MEMBUAT MAIN COURSE MAKANAN KONTINENTAL MAHASISWA PENDIDIKAN TATA BOGA ANGKATAN 2015

**Rr. Erinna Astrini<sup>1</sup>, Ellis Endang Nikmawati<sup>2</sup>, Ai Mahmudatussa'adah<sup>3</sup>**

**Abstrak:** Penelitian ini dilatarbelakangi masih ditemukannya mahasiswa yang berkuku panjang pada saat praktikum dan tidak menerapkan sanitasi higiene. Sedangkan sanitasi higiene penting pada saat pengolahan makanan. Tujuan penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran mengenai manfaat pengetahuan higiene sanitasi dalam membuat *main course* makanan kontinental pada mahasiswa Pendidikan Tata Boga angkatan 2015. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif. Populasi ialah mahasiswa Pendidikan Tata Boga berjumlah 49 orang dan didapatkan sampel dengan teknik *simple random sampling* yaitu sebanyak 33 responden. Hasil penelitian menunjukkan bahwa respon higiene sanitasi mahasiswa pada tahap persiapan berada pada kriteria bermanfaat, sedangkan respon higiene sanitasi pada tahap pengolahan berada pada kriteria cukup bermanfaat yaitu pada persiapan daging untuk hidangan *sirloin beef steak*, pencegahan kerusakan makanan saat menggunakan peralatan memasak, pengolahan daging sapi untuk hidangan *sirloin beef steak*, pembuatan *demiglace sauce* pada hidangan *beef steak* pengolahan ikan untuk hidangan *fish fillet*, penyimpanan daging ayam untuk hidangan *chicken cordon bleu*. Higiene sanitasi mahasiswa pada tahap penyajian berada pada kriteria bermanfaat. Berdasarkan hasil temuan, bahwa masih ada pengetahuan mahasiswa yang berada pada tahap cukup bermanfaat. Saran ditunjukkan pada Dosen pengampu Mata Kuliah Mikrobiologi Sanitasi dan Higiene untuk lebih memberikan motivasi agar mahasiswa menambah pengetahuan dan wawasan mengenai higiene sanitasi dalam melaksanakan praktikum pengolahan makanan.

**Kata Kunci:** *Pengetahuan, Higiene Sanitasi, Main Course, Makanan Kontinental*

### PENDAHULUAN

Pada hakikatnya makanan merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia dalam melangsungkan hidup, oleh sebab itu harus ditangani serta dikelola secara baik dan benar. Pengelolaan makanan yang baik dan benar pada hakikatnya adalah pengelolaan makanan berdasarkan ilmu sanitasi higiene makanan. Pengaturan tentang higiene sanitasi makanan sendiri telah diatur ke dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1096/MENKES/PER/VI/20-11 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Pengertian mengenai higiene sanitasi dijelaskan pada BAB I Pasal 1 bahwa:

“Higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor resiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi”.

Pengertian higiene sendiri diungkapkan oleh Fadiati (1988, hlm. 163) bahwa yang dimaksud dengan higiene ialah “sikap bersih perilaku petugas penyelenggara makanan agar makanan yang ditangani tidak tercemar oleh petugas penyelenggara makanan”. Sedangkan pengertian sanitasi menurut Suniarti (2013, hlm. 69) adalah “*hygiene* lebih diarahkan pada ilmu sedangkan

<sup>1)</sup> Rr. Erinna Astriani Alumni Prodi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI

<sup>2)</sup> Elis Endang N dan <sup>3)</sup> Ai Mahmudatussa'adah Dosen Prodi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI

penerapannya lebih mengarah pada sanitasi atau sanitasi merupakan sesuatu usaha atau upaya yang berarti tindakan atau langkah-langkah preventif yang dilakukan untuk menciptakan lingkungan hidup yang sehat”.

Jadi, berdasarkan pemaparan sebelumnya dapat disimpulkan bahwa higiene merupakan ilmu yang diperlukan untuk menjaga makanan tetap sehat dan bebas dari penyakit saat dikonsumsi, sedangkan sanitasi merupakan tindakan atau upaya yang secara langsung dilakukan untuk mewujudkan lingkungan yang sehat. Higiene dan sanitasi saling berhubungan sebab mempunyai tujuan yang hampir sama yaitu untuk menciptakan makanan yang aman dan sehat untuk dikonsumsi.

Penanganan mengenai higiene sanitasi makanan termasuk kedalam materi mata kuliah Mikrobiologi dan Sanitasi Higiene Prodi Pendidikan Tata Boga di Universitas Pendidikan Indonesia. Ilmu higiene sanitasi yang di aplikasikan saat praktik salah satunya meliputi higiene pribadi (*personal hygiene*). *Personal hygiene* meliputi kebersihan seseorang dalam menangani makanan yang secara langsung berinteraksi dengan makanan yang memungkinkan menjadi sumber pembawa bakteri ataupun sebagai penyalur bakteri penyebab penyakit yang dapat menjadi sumber keracunan makanan. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan Purnawijayanti (2007, hlm.15) dinyatakan bahwa 80-85% keracunan makanan di Indonesia disebabkan oleh faktor manusia. Unsur-unsur yang menyebabkannya antara lain kurangnya pengetahuan para penjamah (tenaga pengolah),

dan keterampilan tenaga pengolah, dan motivasi kerja yang menurun (dalam Masdarini dan Devi, 2011, hlm.167). Oleh sebab itu, *personal hygiene* merupakan bagian penting yang perlu diperhatikan dalam pengolahan makanan untuk meminimalisir resiko keracunan yang disebabkan oleh kesalahan dalam pembuatan makanan.

Materi *personal hygiene* dalam mata kuliah Mikrobiologi dan Sanitasi Higiene yang telah diberikan dijadikan acuan pengalaman saat mahasiswa melaksanakan praktik mata kuliah lain. Salah satu mata kuliah yang menerapkan *personal hygiene* adalah mata kuliah Makanan Kontinental 2. Salah satu praktik yang dilakukan dari mata kuliah Makanan Kontinental 2 adalah praktik membuat hidangan *main course*. Hidangan *main course* menurut Minantyo (2011, hlm. 112) adalah ”hidangan utama dengan porsi terbesar dalam set menu yang disajikan sesudah *appetizer* dan sebelum *dessert*.” Pelaksanaan praktik hidangan *main course* meliputi tahapan persiapan, pengolahan, dan penyajian. Beberapa hidangan *main course* yang dipraktikkan adalah *chicken cordon bleu*, *fish fillet*, *sirloin beef steak*, *spaghetti bolognese*, dan *scotch egg*.

Penulis melakukan pengamatan pada salah satu kegiatan praktik memasak hidangan *main course* Makanan Kontinental 2 Prodi Pendidikan Tata Boga tahun 2015. Pada saat kegiatan praktik berlangsung masih terdapat peraturan sanitasi higiene yang tidak dilakukan secara optimal, salah satunya yaitu *personal hygiene* sebagai penjamah makanan yang belum dipenuhi oleh mahasiswa. *Personal hygiene* yang tidak terpenuhi saat praktik hidangan *main*

*course* antara lain pada tahap persiapan masih terdapat mahasiswa yang kukunya tidak dipotong pendek sebelum memulai praktik, tidak melakukan cuci tangan dengan menggunakan sabun hanya dibilas dengan air saja sebelum memulai praktik, dan walaupun mencuci tangan tetapi tidak sesuai dengan prosedur pencucian tangan yang benar. Pada tahap pengolahan masih terdapat mahasiswa yang menggunakan sendok yang sama untuk mencicipi makanan dari wadah makanan dan bersin dan batuk saat mengolah makanan. Pada tahap penyajian masih terdapat mahasiswa yang tidak mencuci terlebih dahulu *garnish* yang akan dipakai dengan benar, hanya terkena air saja. Jadi, berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan menerangkan bahwa masih adanya penerapan sanitasi higiene yang belum dilakukan dengan baik dan benar saat praktik bila disesuaikan dengan pengetahuan higiene sanitasi yang sudah diberikan.

Untuk mengetahui manfaat antara pengetahuan higiene sanitasi dengan sikap mahasiswa saat praktik. Maka penulis mengambil judul Manfaat Pengetahuan Higiene Sanitasi Dalam Membuat *Main Course* Makanan Kontinental Mahasiswa Pendidikan Tata Boga Angkatan 2015.

## METODE

Desain penelitian yang digunakan penulis dalam penelitian ini adalah menggunakan metode deskriptif. Menurut Nazir (2011, hlm. 54) “tujuan dari penelitian deskriptif ini adalah untuk membuat deskripsi, gambaran atau lukisan secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antar fenomena yang

diselidiki?”. Metode deskriptif dalam penelitian ini penulis gunakan dalam mengumpulkan dan menganalisis data mengenai manfaat pengetahuan higiene sanitasi dalam membuat *main course* makanan kontinental mahasiswa pendidikan tata boga angkatan 2015.

Populasi dalam penelitian ini adalah mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI angkatan tahun 2015 yang telah lulus mata kuliah Mikrobiologi dan Sanitasi Higiene dan sudah melaksanakan praktik *main course* makanan kontinental yang berjumlah 49 orang.

Teknik penarikan sampel dalam penelitian ini menggunakan *simple random sampling*. Penentuan dalam pengambilan sampel menggunakan acuan rumus Taro Yame dalam Riduwan (2012, hlm. 65),

$$n = \frac{N}{N \cdot d^2 + 1}$$

Keterangan :

- n = Jumlah sampel
- N = Jumlah populasi
- d<sup>2</sup> = presisi yang ditetapkan

Sudah diketahui bahwa jumlah populasi Mahasiswa Tata Boga 2015 berjumlah 49, maka (N) adalah 49. Peneliti menentukan presisi tingkat kesalahan dalam penelitian (d<sup>2</sup>) yang ditetapkan yaitu 10%. Maka sampelnya adalah sebagai berikut:

$$n = \frac{N}{N \cdot d^2 + 1} = \frac{49}{49 \cdot (10\%)^2 + 1} = 32,8$$

Berdasarkan perhitungan diatas, maka sampelnya berjumlah 33 responden.

Instrumen penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah angket. Angket yang dimaksud dalam

penelitian ini adalah sejumlah pertanyaan yang diberikan kepada responden yaitu mahasiswa Tata Boga angkatan 2015 untuk mengetahui bagaimana Manfaat Pengetahuan Higiene Sanitasi dalam Membuat *Main Course* Makanan Kontinental Mahasiswa Pendidikan Tata Boga Angkatan 2015.

Peneliti melakukan penyebaran instrument yang berupa angket kepada masing-masing mahasiswa yang berjumlah 49, kemudian peneliti mengambil sampel hasil angket secara acak sebanyak 33 angket untuk selanjutnya dilakukan analisis data.

Tahapan analisis data yang dilakukan dalam pengolahan data hasil penelitian ini adalah:

1. Pemeriksaan akan kelengkapan jawaban
2. Tabulasi dengan menghitung persentase jawaban responden dalam bentuk tabel tunggal melalui distribusi frekuensi dan persentase
3. Penafsiran data dilakukan untuk memperoleh gambaran yang jelas terhadap hasil penelitian yang dilakukan. Berpedoman pada batasan yang dikemukakan oleh Ali (1985, hlm. 184) penafsiran data berpedoman pada batasan-batasan, yaitu sebagai berikut:
  - 100% = Seluruhnya
  - 76% - 99%= Sebagian besar
  - 51% -75% = Lebih dari setengahnya
  - 50% = Setengahnya
  - 26%-49% = Kurang dari setengahnya
  - 1% - 25% = Sebagian kecil
  - 0%= Tidak seorangpun
4. Data yang dianalisis selanjutnya ditafsirkan dengan menggunakan batasan-batasan Riduwan (2011, hlm. 41) yaitu:

81% - 100%= Sangat bermanfaat

61% - 80%= Bermanfaat

41% - 61%= Cukup bermanfaat

21% - 40%= Kurang bermanfaat

0% - 20% = Sangat kurang bermanfaat

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian diperoleh dengan cara penyebaran instrumen berupa angket, yang dilakukan untuk mengetahui pengetahuan higiene sanitasi dalam membuat *main course* makanan kontinental pada yang terkait tahap persiapan, pengolahan dan penyajian *main course*. Berdasarkan data yang telah dikumpulkan, diuraikan hasil pengolahan data dari angket yang telah dijawab oleh responden.

Persentase manfaat pengetahuan higiene sanitasi mahasiswa saat praktik pengolahan makanan kontinental terkait tahap persiapan *main course* rata-rata persentase nilai lebih dari setengahnya (63%) berada pada kriteria bermanfaat. Berikut rincian persentase pada tahap persiapan *main course* kontinental yang memiliki kriteria bermanfaat yaitu (75,2%) pemilihan daging ayam untuk hidangan *chicken cordon bleu*, (69,7%) pemilihan alat persiapan hidangan *chicken cordon bleu*, (67,9%) persiapan peralatan untuk hidangan *scotch egg*, (66,1%) *personal hygiene* sebelum melaksanakan praktik, (64,2%) sikap dalam mempersiapkan peralatan, (61,2%) pemilihan ikan untuk hidangan *fish fillet*. Adapun kriteria yang mendapat presentase cukup bermanfaat pada tahap persiapan *main course* kontinental yaitu (58,2%) sikap dalam mempersiapkan sanitasi dapur, (57,6%) pemilihan telur untuk hidangan *scotch egg*, (57%)

pemilihan *spaghetti* untuk hidangan *spaghetti bolognaise*, (55,8%) sikap dalam mempersiapkan kebersihan meja kerja, (54,5%) persiapan pakaian kerja sebelum praktik.

Persentase pengetahuan hygiene sanitasi mahasiswa saat praktik pengolahan makanan kontinental terkait tahap pengolahan *main course* rata-rata persentase nilai lebih dari setengahnya (59,9%) berada pada kriteria cukup bermanfaat. Berikut rincian persentase pada tahap pengolahan *main course* kontinental yang memiliki kriteria bermanfaat yaitu (78,2%) persiapan ikan untuk hidangan *fish fillet*, (66,1%) penggunaan sayuran dalam hidangan *fish fillet*, (65,5%) *personal hygiene* saat mengolah makanan, (64,2%) pemilihan bahan makanan untuk pengolahan hidangan *chicken cordon blue*, (63,6%) penggunaan peralatan untuk proses memasak, (62,4%) pencegahan kerusakan makanan saat proses pengolahan *sirloin beef steak*. Adapun kriteria yang mendapat presentase cukup bermanfaat pada tahap pengolahan *main course* kontinental yaitu (57,6%) persiapan daging untuk hidangan *sirloin beef steak*, (57,6%) pencegahan kerusakan makanan saat menggunakan peralatan memasak, (55,8%) pengolahan daging sapi untuk hidangan *sirloin beef steak*, (55,2%) pembuatan *demiglace sauce* pada hidangan *beef steak*, (50,9%) pengolahan ikan untuk hidangan *fish fillet*, (47,9%) penyimpanan daging ayam untuk hidangan *chicken cordon blue*.

Persentase manfaat pengetahuan hygiene sanitasi mahasiswa saat praktik pengolahan makanan kontinental terkait tahap penyajian *main course* rata-rata persentase nilai lebih dari setengahnya

(69,4%) berada pada kriteria bermanfaat. Berikut rincian persentase pada tahap penyajian *main course* kontinental yang memiliki kriteria bermanfaat yaitu (72,7%) penyimpanan peralatan memasak, (72,1%) penyajian makanan, (69,7%) pembuatan *garnish*, (69,1%) membersihkan peralatan penyajian, (68,5%) membersihkan peralatan memasak, (67,9%) membersihkan sampah, (64,2%) kebersihan area kerja setelah proses memasak.

Pada tahap persiapan dengan hasil penelitian kriteria bermanfaat menunjukkan bahwa pengetahuan mahasiswa terkait materi sanitasi hygiene sudah dikuasai dan diterapkan pada saat praktik *main course* kontinental. Pengetahuan hygiene sanitasi yang dimiliki oleh mahasiswa merupakan sebuah kesiapan yang sangat penting saat akan memulai praktik *main course* kontinental. Sebagaimana yang diungkapkan oleh Slameto (2003, hlm. 113) "Kesiapan merupakan keseluruhan kondisi seseorang yang membuatnya siap untuk memberi respon atau jawaban di dalam cara tertentu terhadap suatu situasi". Dalam hal ini mahasiswa memiliki persiapan yang bermanfaat yaitu pengetahuan hygiene sanitasi yang dimiliki untuk digunakan sebagai acuan saat melaksanakan praktik.

Pada tahap pengolahan, hasil penelitian dengan kriteria cukup bermanfaat menggambarkan bahwa pengetahuan hygiene sanitasi memberikan cukup manfaat pengetahuan pada mahasiswa sebagai kesiapan praktek *main course* pada makanan kontinental. Hal tersebut sesuai dengan ungkapan Hamalik (1990, hlm. 548) hasil belajar adalah "Perubahan tingkah laku subjek yang

meliputi kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor dalam situasi tertentu berkat pengalamannya berulang-ulang”. Dalam hal ini, perubahan tingkah laku dinilai dengan pengaplikasian sikap pada saat praktik berlangsung dengan berdasarkan pengetahuan higiene sanitasi yang dimiliki mahasiswa. Dengan hasil pada tahap pengolahan dengan kriteria cukup bermanfaat menunjukkan bahwa pengetahuan sanitasi higiene belum sepenuhnya dipahami dan dilaksanakan oleh mahasiswa saat praktik.

Pada tahap penyajian dengan hasil penelitian kriteria bermanfaat menunjukkan bahwa pengetahuan mahasiswa terkait materi sanitasi higiene pada tahap penyajian sudah dikuasai dan diterapkan saat praktik. pendapat Notoatmodjo (2003) mengungkapkan bahwa “pengalaman dan penelitian membuktikan bahwa perilaku atau praktek yang didasari oleh pengetahuan akan langgeng dari pada yang tidak didasari pengetahuan” (dalam Meikawati, 2010, hlm 65). Dalam hal ini mahasiswa melaksanakan praktik *main course* kontinental berdasarkan materi atau pengetahuan sanitasi higiene yang telah dipelajari sebagai dasar keterampilan dalam melaksanakan praktik.

## KESIMPULAN

Penanganan mengenai higiene sanitasi makanan termasuk kedalam materi mata kuliah Mikrobiologi dan Sanitasi Higiene Prodi Pendidikan Tata boga di Universitas Pendidikan Indonesia. Pengetahuan higiene sanitasi mahasiswa saat praktik pengolahan makanan kontinental terkait pada tahap persiapan, pengolahan dan penyajian *main course*.

Manfaat Pengetahuan higiene sanitasi dalam membuat *main course* makanan kontinental pada mahasiswa Pendidikan Tata Boga 2015 pada tahap persiapan *main course* pengetahuan higiene sanitasi mahasiswa saat praktik berada pada kriteria bermanfaat. Sedangkan, pada tahap pengolahan *main course* pengetahuan higiene sanitasi mahasiswa saat praktik berada pada kriteria cukup bermanfaat. Lalu, pada tahap penyajian *main course* pengetahuan higiene sanitasi mahasiswa saat praktik berada pada kriteria bermanfaat.

Saran ditunjukkan pada Dosen pengampu Mata Kuliah Mikrobiologi Sanitasi dan Higiene untuk lebih memberikan motivasi agar mahasiswa menambah pengetahuan dan wawasan mengenai higiene sanitasi dalam melaksanakan praktikum pengolahan makanan. Sehingga hasil belajar khususnya pada Mata Kuliah Mikrobiologi dan Sanitasi Higiene dan pada penerapan praktikum Makanan Kontinental akan mendapatkan hasil yang lebih optimal.

## REFERENSI

- Ali, M. (1985). Guru dalam Proses Mengajar. Bandung: PT. Sinar Baru.
- Fadianti. Ari. (1998). Pengelolaan Usaha Boga (*Catering Management*). Jakarta :Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan.
- Hamalik. (1990). Proses Belajar Mengajar. Bandung : Bumi Aksara.
- Masdarini, L. & Devi, M. (2011). Pemahaman, Sikap, dan Unjuk Kerja Higiene Sanitasi Siswa dalam Pengolahan dan Penyajian Makanan di SMK Bidang Keahlian Tata Boga. *Teknologi dan Kejuruan*, 34 (2), hlm. 165-178.

- Minantyo, Hari. (2011). Dasar-Dasar Pengolahan Makanan. Yogyakarta : GRAHA ILMU.
- Meikawati, W.,Astuti, R., & Susilawati. (2010). Hubungan Pengetahuan dan Sikap Petugas Penjamah Makanan di Unit Gizi RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang Tahun 2008. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indon-esia*, 6 (1), hlm. 50-68.
- Nazir, Moh. (2011). Metode Penelitian. Bogor : Penerbit Ghalia Indonesia.
- Riduwan. (2012). Skala Pengukuran Variabel-Variabel Penelitian. Bandung: ALFABETA.
- Slameto. (2003). *Belajar dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhinya*. Jakarta: PT.Rineka Cipta.
- Suniarti, Susi. (2013). Sanitasi, Hygiene Dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan 1. Depok : Kementerian Pendidikan Dan Kebudayaan.