

ANALISA KESADARAN *FOOD HANDLER* MENGENAI HIGIENE MAKANAN DAN HIGIENE PERSONAL DI HOTEL BINTANG 4 DI SURABAYA

Gabriella Elleonora Kusumadjaja, Felly Setiawati

Manajemen Perhotelan, Unviersitas Kristen Petra, Surabaya, Indonesia

Abstrak: Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui bagaimana kesadaran *food handler* akan higiene makanan dan higiene personal di hotel bintang 4 di Surabaya. Penelitian ini termasuk penelitian kuantitatif deskriptif dengan sampel 30 responden yang memenuhi persyaratan penelitian. Pengolahan data penelitian ini menggunakan program SPSS 16.0. Berdasarkan hasil kuesioner kesadaran *food hander* akan higiene makanan dan higiene personal tinggi, tetapi berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan penulis diperoleh informasi bahwa penerapan higiene makanan dan higiene personal pada *food handler* masih terbatas pada peraturan yang harus ditaati karyawan dan tergantung situasi yang menunjang. Hal ini membuktikan bahwa penerapan higiene makanan dan higiene personal bukan sepenuhnya karena kesadaran dari *food handler* untuk menerapkannya.

Kata Kunci:

Kesadaran, Higiene Makanan, Higiene Personal, *Food Handler*.

Abstract: *The purposes of this research were to know about the food handler's awareness about food hygiene and personal hygiene at four star hotel in Surabaya. This study uses a quantitative descriptive method by 30 respondents that qualified research. The process of researching data used SPSS 16.0. Based on the results of the questionnaire, food handler's awareness about food hygiene and personal hygiene are high, but based on the results of interviews by the author got the information that the application of food hygiene and personal hygiene of the food handler is still based on the rules that must be adhered to employee and dependent on the situation. It is proved that the application of food hygiene and personal hygiene is not entirely due to the awareness of the food handler to implement it.*

Keywords:

Awareness, Food Hygiene, Personal Hygiene, Food Handler.

PENDAHULUAN

Beberapa tahun belakangan ini, bisnis hotel di Surabaya mengalami perkembangan yang sangat pesat. Hal tersebut dapat dilihat dari pertumbuhan jumlah hotel yang terus meningkat setiap tahunnya. Menurut Koran Kompas (Alexander, 2013) dalam tiga tahun ke depan, Surabaya akan dibanjiri sebanyak 4.251 kamar dari 19 hotel berbintang.

Menurut artikel yang diterbitkan oleh Harian Nasional (2013), yang berjudul "51 Persen Makanan Hotel tak Higienis" bahwa menurut temuan BPOM, 51% Horeka (Hotel, Restoran, & Kafe) menyajikan makanan yang tidak sesuai dengan

standar kebersihan pangan. Praktisi Kuliner sekaligus Ketua Association Culinary Professional (ACP) Indonesia, Vindex Tengker, mengutip dari “51 Persen Makanan Hotel tak Higienis” menyatakan kebersihan diri para *food handler* juga masih tergolong rendah, dengan mencontohkan budaya mencuci tangan di kalangan *food handler* yang masih sangat minim. *Food handler* dapat menjadi sumber *cross-contamination* dan fasilitator dari *cross-contamination*. Kebersihan pribadi *food handler* sangat penting dalam keamanan pangan terutama terkait dengan kebersihan tangan, karena itu cara dimana *food handler* dapat mencemari makanan (Little & McLauchlin, 2007, p. 169). *Cross-contamination* juga sering terjadi terhadap peralatan yang digunakan oleh *food handler*, seperti halnya talenan, pisau dan peralatan yang digunakan oleh *food handler* (Knowles, 2012).

Dewasa ini, dengan tingkat pendidikan yang sudah jauh lebih tinggi, masyarakat memiliki kesadaran bahwa makanan yang akan dikonsumsi hendaknya bersih dan sehat. Seperti yang dilansir Harian Nasional (2013), di mata konsumen yang bernama Andrea Sosrowidjayan, higienitas tidak hanya dinilai dari penyajian makanan namun lebih berfokus pada proses pengolahan makanan.

Menurut Marsum dan Fauziah (2007, p.165), hygiene merupakan usaha kesehatan yang mempelajari pengaruh kondisi lingkungan terhadap kesehatan manusia, upaya mencegah timbulnya penyakit karena pengaruh lingkungan, serta membuat kondisi lingkungan sedemikian rupa sehingga terjamin pemeliharaan kesehatannya. Sedangkan hygiene personal adalah suatu usaha pemeliharaan kesehatan diri seseorang yang bertujuan mencegah terjangkitnya penyakit serta untuk memperbaiki status kesehatannya (Perry & Potter, 2005).

Meskipun sudah terdapat prosedur standar operasional (SOP) dan berbagai upaya seperti memberikan pelatihan, masih banyak kelalaian yang disebabkan oleh *food handler* di hotel bintang empat di Surabaya. Penulis mendapat informasi dari konsumen di hotel bintang empat di Surabaya mengenai kebersihan makanan yang disajikan. Konsumen mendapati benda asing di dalam makanan seperti rambut serta peralatan makan yang masih kotor. Berdasarkan pengalaman penulis dan mahasiswa Universitas Kristen Petra yang sedang melakukan praktek kerja lapangan didapatkan informasi bahwa para *food handler* memiliki pengetahuan mengenai hygiene makanan dan hygiene personal tetapi terkadang kesadaran dalam menerapkannya masih minim, misalnya mencuci tangan sebelum mengolah makanan dan kurang memperhatikan kebersihan area kerja. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk meneliti realita yang ada mengenai kesadaran *food handler* tentang hygiene makanan dan hygiene personal di hotel bintang empat di Surabaya.

TEORI PENUNJANG

Kesadaran

Kesadaran dalam lingkup Kamus Besar Bahasa Indonesia (2002, p. 975) diartikan sebagai keinsyafan atau keadaan mengerti dan merupakan hal yang dirasakan dan dialami seseorang. Sedangkan sadar sebagai kata dasar dari kesadaran berarti insyaf, merasa, tahu, dan mengerti. Kesadaran menurut Feist & Feist (2013) memiliki arti yang sama dengan mawas diri (*awareness*).

Higiene Makanan

Higiene menurut Gaman & Sherrington (2006) adalah sebuah disiplin ilmu yang bertujuan untuk mempelajari bagaimana hidup sehat dan mencapai sebuah kondisi aman yang terbebas dari bahaya (*hazard*).

Higiene bahan makanan dari tahap persiapan, proses pengolahan dan penyajian makanan adalah hal yang paling penting dalam pencegahan keracunan makanan. Adapun persyaratan-persyaratan dalam proses higiene makanan (diadopsi dari Departemen Kesehatan Indonesia, Three Rivers Distric Council, n.d dan Gaman & Sherrington):

a. Persyaratan Persiapan Makanan

Adapun beberapa persyaratan dalam persiapan makanan, yaitu (Departemen Kesehatan Indonesia, 2001, p. 82):

1. Memperhatikan peralatan yang akan dipakai untuk memasak. Seperti mengatur suhu pada *deep fryer* dan oven listrik.
2. Melakukan seleksi bahan dengan cara memilih bahan yang baik dan membuang bahan yang busuk atau tampak jelek.
3. Melakukan pencucian bahan dengan tujuan menghilangkan bakteri, baik dari kotoran lumpur, tanah atau terkena lendir dari bahan lain.

b. Persyaratan Pengolahan Makanan

Menurut Mcswane, Rue, Linton, dan Williams (2003, p. 83), *cross contamination* merupakan perpindahan kuman dari satu jenis makanan ke jenis makanan yang lain. Hal ini juga merupakan penyebab dari terjadinya *foodborne illness*. Berikut beberapa langkah untuk mencegah terjadinya *cross contamination* dalam pengolahan makanan (Three Rivers Distric Council, n.d., para. 3):

1. Memisahkan makanan mentah dengan makanan jadi.
2. Tidak menggunakan peralatan yang sama untuk memotong atau mempersiapkan makanan mentah dan makanan jadi.
3. Selalu mencuci tangan setelah melakukan aktivitas yang dapat membuat tangan terkontaminasi, contohnya: setelah menangani makanan sisa dan setelah menangani makanan mentah.
4. Menjaga tempat makanan dan area kerja selalu bersih dan menjunjung tinggi standar kebersihan dan higiene personal.
5. Menggunakan sistem pengkodean warna (*colour coding system*) untuk peralatan yang ada, seperti talenan dan pisau.

c. Persyaratan Penyajian Makanan

Penyajian makanan harus memenuhi hal-hal berikut (Gaman & Sherrington, 2006, p. 94):

1. Cara penyajian makanan harus terhindar dari pencemaran.
2. Peralatan yang digunakan untuk menyajikan makanan harus terjaga kebersihannya.
3. Makanan jadi yang disajikan dalam keadaan hangat ditempatkan pada fasilitas penghangat makanan dengan suhu minimal 60°C.

Higiene Personal

Higiene personal adalah suatu usaha pemeliharaan kesehatan diri seseorang yang bertujuan mencegah terjangkitnya penyakit serta untuk memperbaiki status kesehatannya (Perry & Potter, 2005). Berdasarkan Departemen Kesehatan Indonesia (2001, pp. 83-84) dalam pengolahan makanan, *food handler* perlu memperhatikan syarat berikut:

1. Setiap orang yang mengolah makanan pada saat bekerja harus memakai:
 - tutup kepala
 - celemek/ *apron*
 - sepatu dapur
2. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara menghindari kontak langsung dengan tubuh.

Menurut Gaman & Sherrington (2006), higiene personal bertujuan untuk menghindari penyebaran bakteri yang berasal dari tubuh maupun baju terhadap bahan makanan. Poin-poin penting dari higiene personal, adalah:

1. *Hands* (tangan)

Tangan harus selalu dicuci dengan air hangat dan sabun setiap kali akan memulai *food preparation*. Hindari penggunaan handuk karena handuk dapat menjadi sarana berpindahnya bakteri dari satu orang ke orang lain.

Waktu pencucian tangan yang tepat adalah setelah ke kamar mandi, sebelum dan setelah menangani *meat, poultry*, dan *seafood* mentah, setelah memegang bahan-bahan kimia, setelah mengeluarkan sampah, setelah membersihkan meja atau peralatan yang kotor, setelah memegang baju atau *apron*, dan setelah memegang uang (Gisslen, 2006).

Menurut Gisslen (2006), untuk memegang bahan makanan, penggunaan sarung tangan sangat disarankan. Penggunaan sarung tangan dapat membantu menciptakan perlindungan antara tangan dan bahan makanan. Namun, jangan pernah menggunakan sarung tangan di tempat pencucian tangan. Tangan harus dicuci bersih terlebih dahulu sebelum menggunakan sarung tangan.

2. *Outdoor clothing*

Baju yang digunakan di dalam area *food preparation* harus bersih. Hindari untuk penggunaan baju yang dipakai di luar area *food preparation*, khususnya yang terkena udara bebas.

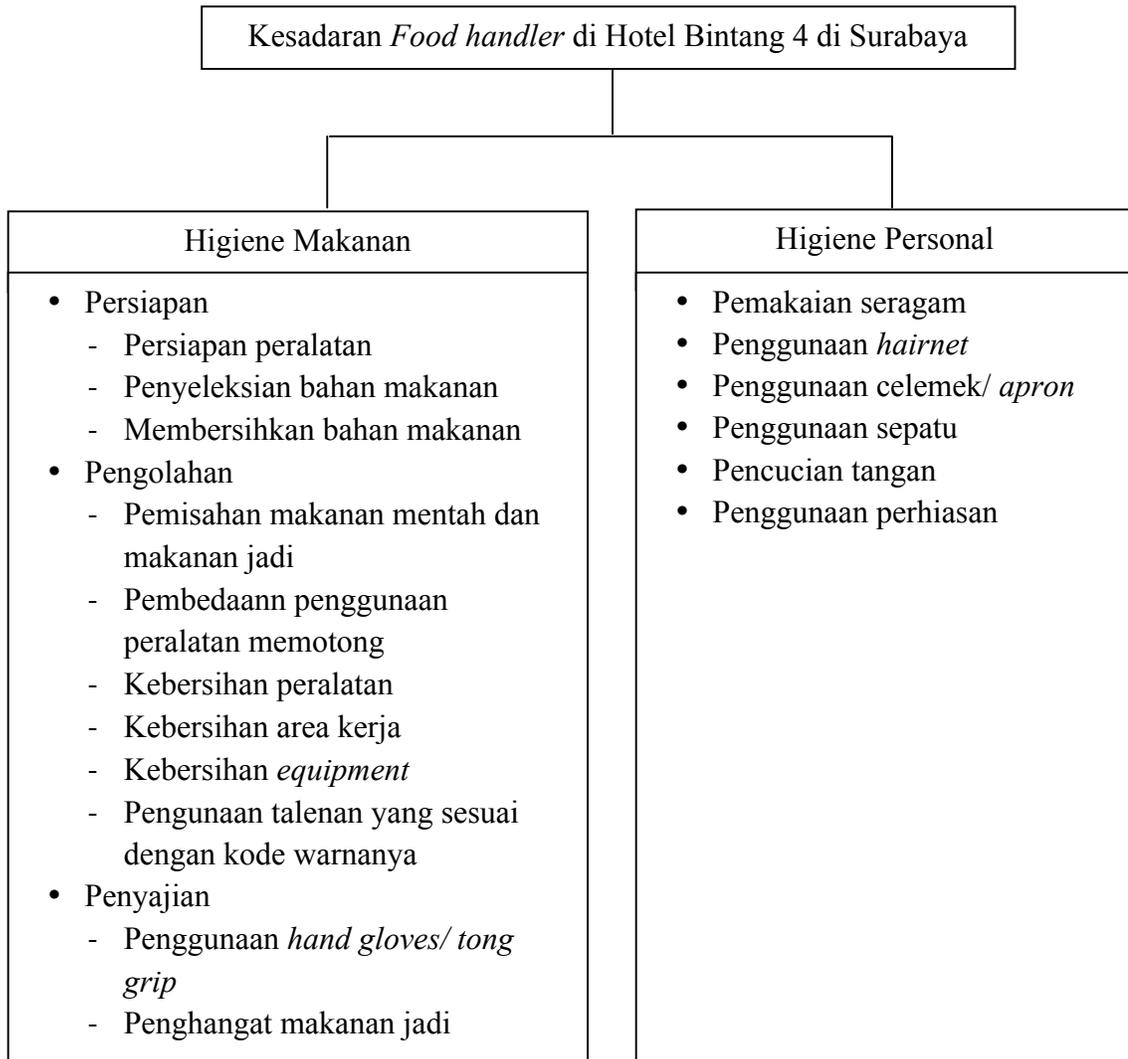
3. *Jewellery* (perhiasan)

Perhiasan pribadi bisa menjadi sarang bakteri dan mungkin bisa jatuh ke dalam makanan. Perhiasan selain cincin pernikahan sebaiknya tidak digunakan sama sekali.

Food Handler

Berdasarkan *NSW Food Authority* (2011), seorang penjamah makanan atau yang lebih dikenal dengan sebutan *food handler* adalah setiap orang yang bekerja dalam bisnis makanan dan menangani makanan, atau yang secara langsung kontak dengan permukaan luar makanan (misalnya sendok garpu, piring).

Kerangka Pemikiran



METODE PENELITIAN

Pendekatan dari penelitian ini adalah penelitian kuantitatif karena pengumpulan data, penarikan kesimpulan, dan data yang dihasilkan merupakan data angka yang dihasilkan melalui metode kuesioner dan diolah menggunakan alat bantu statistik (Sugiyono, 2007, p.15). Selain itu, penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif yaitu penelitian yang berupa penjelasan karakteristik mengenai obyek peneletian, sehingga akan didapat pengertian mengenai karakteristik, profil, atau menjelaskan aspek yang relevan dari fenomena terhadap obyek penelitian (Nasution & Usman, 2008, p.81).

Populasi dalam penelitian ini adalah *food handler* di empat hotel bintang 4 di Surabaya. Teknik *sampling* yang digunakan oleh penulis dalam penelitian ini adalah “*non probability sampling*”. Jenis *non probability sampling* yang digunakan adalah “*purposive sampling*”. Karakteristik anggota sampel dalam penelitian ini adalah:

1. Pria/ wanita yang bekerja minimal 1 tahun
2. Pria/ wanita yang bekerja di *main kitchen* bagian *food production*
3. Pria/ wanita yang bekerja di bawah posisi *chef de partie*, seperti *commis*, *cook*, *assistant cook*, sampai *demi chef de partie*

Teknik Analisa Data

Menurut Babbie (2010), statistik deskriptif adalah perhitungan statistik yang menjelaskan mengenai karakteristik dari sampel atau hubungan antar variabel di dalam sampel. Statistik deskriptif yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

1. *Mean (rata-rata data)*

Mean mendeskripsikan rata-rata suatu data. Akurasi nilai *mean* tergantung dari besar sampel dan variabilitas data. *Mean* didapat dari penjumlahan nilai-nilai dari seluruh observasi dan hasilnya dibagi dengan banyaknya observasi. Untuk menentukan klasifikasi penilaian terhadap variabel-variabel penelitian, baik ditinjau dari indikator pengukuran maupun sampel penelitian, dilakukan berdasarkan interval kelas dengan formula sebagai berikut:

$$\text{Interval kelas} = \frac{\text{Nilai tertinggi} - \text{Nilai terendah}}{\text{Jumlah Kelas}}$$

Karena jumlah kelas dari nilai skala penelitian adalah 5, maka interval kelasnya adalah sebagai berikut:

<u>Tingkat Kesadaran</u>	
1,00 – 1,80	Sangat Rendah
1,81 – 2,60	Rendah
2,61 – 3,40	Cukup
3,41 – 4,20	Tinggi
4,21 – 5,00	Sangat Tinggi

2. *Top Two Boxes Bottom Two Boxes*

Top Two Boxes Bottom Two Boxes digunakan untuk mengetahui bagaimana perbandingan antara jumlah *bottom option* (skor 1,2) dengan *top option* (skor 4,5). Formulasi adalah sebagai berikut:

$$\text{BTB} = \frac{\sum f_{Bi} \times 100\%}{(f_{Ti}) + (f_{Ni}) + (f_{Bi})}$$

$$\text{TTB} = \frac{\sum f_{Ti} \times 100\%}{(f_{Ti}) + (f_{Ni}) + (f_{Bi})}$$

Keterangan:

fB = Frekuensi *Bottom Boxes*

fT = Frekuensi *Top Boxes*

fN = Frekuensi skor tengah (3)

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Uji Validitas

Pengujian validitas dilakukan untuk mengetahui apakah pernyataan-pernyataan pada kuesioner benar-benar dapat mengungkapkan apa yang ingin diukur. Penulis melakukan *pre-test* terhadap 30 *food handler* (n=30, r tabel=0,361). Uji validitas dapat dikatakan *valid*, jika nilai signifikansi lebih kecil dari 0,05 (Sugiyono, 2009).

Adapun hasil uji validitas pada penelitian ini dapat disimpulkan bahwa 13 instrumen pada variabel higiene makanan adalah valid. Hal ini dibuktikan dengan masing-masing koefisien korelasi dari masing-masing instrumen lebih besar dari r tabel, sehingga dapat digunakan dalam pengujian selanjutnya. Sedangkan dapat disimpulkan bahwa 7 instrumen pada variabel higiene personal adalah valid, tetapi terdapat 1 instrumen yang tidak valid karena koefisien korelasi dari instrumen tersebut lebih kecil dari r tabel, sehingga instrumen gugur, dibuang, dan tidak dapat digunakan dalam pengujian selanjutnya.

Uji Reliabilitas

Suatu variabel dapat dikatakan reliabel apabila memiliki nilai *Cronbach's Alpha* diatas 0,6. Dari hasil uji reliabilitas diatas dapat dikatakan reliabel karena nilai *Cronbach's Alpha* diatas 0,6 sehingga layak digunakan untuk analisis selanjutnya.

Analisa Statistik Deskriptif

Untuk mengkategorikan rata-rata jawaban responden digunakan interval kelas yang dicari dengan rumus sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{Interval kelas} &= \frac{\text{Nilai tertinggi} - \text{Nilai terendah}}{\text{Jumlah Kelas}} \\ &= \frac{5 - 1}{5} = 0.8 \end{aligned}$$

Dengan interval kelas 0.8 kemudian disusun kriteria rata-rata jawaban responden yang disajikan pada tabel di bawah ini:

1.00 – 1,80	Sangat Rendah
1,81 – 2.60	Rendah
2,61 – 3.40	Sedang
3,41 – 4,20	Tinggi
4,21 – 5,00	Sangat Tinggi

Berikut adalah kesimpulan dari jawaban responden untuk tiap indikator.

Tabel 1. Hasil Nilai *Mean* Higiene Makanan

No	Pernyataan	Kesadaran	
		<i>Mean</i>	Kategori
1	Menyiapkan peralatan yang akan di gunakan seperti mengatur suhu pada (oven, <i>deep fryer</i> , <i>steamer</i>)	3.87	Tinggi

2	Menyeleksi bahan yang akan digunakan sebelum diolah dengan cara memilih bahan yang baik	3.90	Tinggi
3	Membuang bahan yang busuk atau yang tidak layak pakai	4.23	Sangat Tinggi
4	Mencuci bahan makanan (sayuran) dengan tujuan menghilangkan bakteri	4.03	Tinggi
5	Memisahkan makanan mentah dengan makanan jadi	3.93	Tinggi
6	Menggunakan pisau yang berbeda untuk memotong makanan jadi setelah digunakan memotong makanan mentah	3.43	Tinggi
7	Mencuci peralatan sesudah digunakan (panci, pisau, penggorengan, talenan, spatula)	3.53	Tinggi
8	Menjaga kebersihan <i>working table</i> yang digunakan	3.90	Tinggi
9	Menjaga kebersihan area kerja (lantai)	3.07	Sedang
10	Membersihkan equipment (<i>freezer, chiller, kompor, lemari tempat penyimpanan bumbu-bumbu masak</i>) yang digunakan secara rutin	3.33	Sedang
11	Menggunakan talenan pada bahan makanan mentah yang sesuai dengan kode warnanya	3.80	Tinggi
12	Menggunakan <i>hand gloves/ tong grip</i> saat menyentuh makanan siap saji	3.53	Tinggi
13	Makanan jadi ditempatkan di fasilitas penghangat makanan dengan suhu minimal 60°C	3.50	Tinggi
Rata-rata <i>mean</i> higiene makanan		3.69	Tinggi

Berdasarkan tabel analisa *mean*, dapat diketahui bahwa responden memiliki tingkat kesadaran akan higiene makanan yang paling tinggi pada indikator membuang bahan yang busuk atau yang tidak layak pakai dengan angka *mean* 4.23. Sedangkan responden memiliki tingkat kesadaran akan higiene makanan yang paling rendah pada indikator menjaga kebersihan area kerja (lantai) dengan angka *mean* 3.07. Dapat disimpulkan bahwa dari hasil kuesioner ini, tingkat kesadaran responden akan higiene makanan terbilang tinggi.

Tabel 2. Hasil Nilai *Mean* Higiene Personal

No	Pernyataan	Kesadaran	
		<i>Mean</i>	Kategori
1	Memakai seragam yang bersih	4.00	Tinggi
2	Menggunakan <i>hairnet</i> dan topi pada wanita, menggunakan topi pada pria (menutupi semua bagian rambut)	3.10	Sedang
3	Menggunakan celemek/ <i>apron</i> yang bersih	3.83	Tinggi

4	Menggunakan sepatu di tempat kerja	4.13	Tinggi
5	Mencuci tangan sebelum mengolah makanan	3.20	Sedang
6	Mencuci tangan sesudah mengolah makanan	4.03	Tinggi
7	Mencuci tangan setelah dari toilet	3.27	Rata-rata
Rata-rata <i>mean</i> higiene personal		3.65	Tinggi

Berdasarkan tabel analisa *mean*, dapat diketahui bahwa responden memiliki tingkat kesadaran akan higiene personal yang paling tinggi pada indikator menggunakan sepatu di tempat kerja dengan angka *mean* 4.13. Sedangkan responden memiliki tingkat kesadaran akan higiene personal yang paling rendah pada mencuci tangan sebelum mengolah makanan dengan angka *mean* 3.20. Dapat disimpulkan bahwa dari hasil kuesioner ini, tingkat kesadaran responden akan higiene personal terbilang tinggi.

Top Two Boxes Bottom Two Boxes

Analisa *Top Two Boxes Bottom Two Boxes* digunakan untuk mengetahui perbandingan antara dua jawaban teratas yaitu reponden yang menjawab selalu dan sering untuk dikategorikan sebagai *Top Two Boxes* (TTB), sedangkan yang menjawab hampir tidak pernah dan tidak pernah untuk dikategorikan *Bottom Two Boxes* (BTB). Berikut adalah tabel urutan jumlah nilai frekuensi masing-masing pertanyaan dari 30 responden :

Tabel 3. *Top Two Boxes Bottom Two Boxes*

No	Pernyataan	TTB (%)	N (%)	BTB (%)
1	Membuang bahan yang busuk atau yang tidak layak pakai	86.7	13.3	0
2	Menggunakan sepatu di tempat kerja	86.7	10	3.3
3	Memakai seragam yang bersih	83.4	6.7	10
4	Mencuci bahan makanan (sayuran) dengan tujuan menghilangkan bakteri	82.4	10	6.7
5	Memisahkan makanan mentah dengan makanan jadi	80	16.7	3.3
6	Menggunakan celemek/ <i>apron</i> yang bersih	76.7	13.3	10
7	Mencuci tangan sesudah mengolah makanan	76.7	16.7	6.6
8	Menyiapkan peralatan yang akan di gunakan seperti mengatur suhu pada oven (<i>oven, deep fryer, steamer</i>)	73.3	26.7	0
9	Menyeleksi bahan yang akan digunakan sebelum diolah dengan cara memilih bahan yang baik	73.3	23.3	3.3
10	Menggunakan talenan pada bahan makanan mentah yang sesuai dengan kode warnanya	70	30	0

11	Menjaga kebersihan working table yang digunakan	63.4	36.7	0
12	Menggunakan <i>hand gloves/ tong grip</i> saat menyentuh makanan siap saji	53.3	33.3	13.3
13	Menggunakan pisau yang berbeda untuk memotong makanan jadi setelah digunakan memotong makanan mentah	50	26.7	23.3
14	Makanan jadi ditempatkan di fasilitas penghangat makanan dengan suhu minimal 60°C	46.7	46.7	6.7
15	Membersihkan equipment (<i>freezer, chiller, kompor, lemari tempat penyimpanan bumbu-bumbu masak</i>) yang digunakan secara rutin	43.3	46.7	10
16	Mencuci peralatan sesudah digunakan (panci, pisau, penggorengan, talenan, spatula)	40	36.7	13.3
17	Mencuci tangan sebelum mengolah makanan	40	26.7	33.3
18	Mencuci tangan setelah dari toilet	40	36.7	23.3
19	Menjaga kebersihan area kerja (lantai)	30	43.3	26.7
20	Menggunakan hairnet dan topi pada wanita, menggunakan topi pada pria (menutupi semua bagian rambut)	30	43.3	26.7

Berdasarkan tabel analisa *top two boxes bottom two boxes*, dapat diketahui bahwa *top two boxes* mengambil dua nilai tertinggi yang diduduki oleh indikator membuang bahan yang busuk atau yang tidak layak pakai dan pada indikator menggunakan sepatu di tempat kerja sebesar 86.7%. Sedangkan *bottom two boxes* mengambil dua nilai terendah yang diduduki oleh indikator mencuci tangan sebelum mengolah makanan sebesar 33.3% dan pada indikator menjaga kebersihan area kerja (lantai) sebesar 26.7%.

Pembahasan

Berdasarkan hasil kuesioner, nilai *mean* yang diperoleh pada variabel higiene makanan pada bagian persiapan, tiga dari empat instrumen mendapat nilai *mean* yang tinggi sedangkan sisanya mendapat *mean* yang sangat tinggi. Pada variabel higiene makanan di bagian pengolahan, lima dari tujuh instrumen mendapat nilai *mean* tinggi dan sisanya mendapat nilai *mean* rendah. Penulis melakukan wawancara mengenai rendahnya *mean* pada instrumen menjaga kebersihan area kerja kepada *food handler*. *Food handler* merasa kebersihan lantai tidak menjadi prioritas utama kebersihan dari suatu *kitchen*.

Berdasarkan hasil kuesioner, nilai *mean* yang diperoleh pada variabel higiene personal tergolong kategori tinggi. Jumlah instrumen higiene personal yang diberikan oleh penulis sebanyak tujuh butir. Terdapat empat butir pertanyaan dengan nilai *mean* tinggi dan terdapat 3 butir pertanyaan dengan *mean* rata-rata. Penulis melakukan wawancara mengenai rendahnya *mean* pada instrumen mencuci tangan setelah dari toilet. Penulis memperoleh penjelasan bahwa *food handler* tidak mencuci tangan

karena lupa mencuci tangan serta beberapa *food handler* merasa tidak menyentuh sesuatu yang kotor sehingga *food handler* tidak mencuci tangan setelah dari toilet. Hal ini kurang sesuai dengan teori waktu pencucian tangan yang tepat adalah setelah ke kamar mandi, sebelum dan setelah menangani *meat, poultry*, dan *seafood* mentah, setelah memegang bahan-bahan kimia, setelah mengeluarkan sampah, setelah membersihkan meja atau peralatan yang kotor, setelah memegang baju atau *apron*, dan setelah memegang uang (Gisslen, 2006).

Data yang diperoleh dari kuesioner menunjukkan kesadaran *food handler* mengenai hygiene makanan dan hygiene personal tergolong kategori tinggi yaitu 3,69 dan 3,65 tetapi berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan penulis diperoleh informasi bahwa penerapan hygiene makanan dan hygiene personal pada *food handler* masih terbatas pada adanya peraturan yang mengharuskan karyawan dan tergantung situasi yang menunjang, namun bukan sepenuhnya karena kesadaran dari *food handler* untuk menerapkannya.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan, sehingga penulis menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Bahwa kesadaran *food handler* akan hygiene makanan terbukti cukup tinggi dengan nilai sebesar 3.69. Hal itu dibuktikan melalui kuesioner yang diberikan kepada *food handler*. *Food handler* memiliki kesadaran yang tinggi akan hygiene makanan pada instrumen menyeleksi bahan yang akan digunakan, membuang bahan busuk, dan menggunakan pisau yang berbeda untuk memotong makanan jadi setelah digunakan untuk memotong bahan mentah. Namun masih terdapat beberapa instrumen yang menunjukkan tingkat kesadaran *food handler* masih rendah, seperti menjaga kebersihan area kerja (lantai), membersihkan *equipment* (*freezer, chiller, kompor, lemari tempat penyimpanan bumbu-bumbu masak*) yang digunakan secara rutin.
2. Bahwa *food handler* memiliki kesadaran yang cukup tinggi akan hygiene personal dengan nilai sebesar 3.65. Hal ini didukung dengan data yang diperoleh peneliti melalui kuesioner. Pada instrumen memakai seragam yang bersih, menggunakan *apron*, menggunakan sepatu di tempat kerja menunjukkan bahwa kesadaran *food handler* cukup tinggi, sedangkan pada instrumen mencuci tangan sebelum mengolah makanan dan mencuci tangan setelah dari toilet kesadaran *food handler* masih rendah.
3. Data yang diperoleh dari kuesioner menunjukkan kesadaran *food handler* mengenai hygiene makanan dan hygiene personal tergolong kategori tinggi yaitu 3,69 dan 3,65 tetapi berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan penulis diperoleh informasi bahwa penerapan hygiene makanan dan hygiene personal pada *food handler* masih terbatas pada peraturan yang harus ditaati karyawan dan tergantung situasi yang menunjang misalnya *food handler* tidak menerapkan hygiene makanan dan hygiene personal pada saat *rush hour*. Dengan demikian, hal ini membuktikan bahwa penerapan hygiene makanan

dan hygiene personal bukan sepenuhnya karena kesadaran dari *food handler* untuk menerapkannya.

Saran

Melihat hasil kuesioner dan wawancara yang ada, penulis memberikan saran kepada pihak hotel bintang 4 di Surabaya sebagai berikut:

1. Sebaiknya *Executive Chef* memberikan pelatihan–pelatihan yang lebih intensif mengenai hygiene makanan dan hygiene personal. Lebih baik lagi jika dalam pelatihan tersebut dapat diberikan contoh nyata yang mudah dimengerti oleh *food handler* dan dilaksanakan secara rutin seperti bagaimana prosedur kerja sehingga dapat menjaga *working table* agar tetap bersih dan rapi atau mempraktekkan bagaimana cara mencuci tangan dengan benar sebelum mengolah bahan makanan dan mencuci tangan setelah dari toilet. Selain itu *Executive Chef* disarankan untuk memberi teladan dalam menerapkan hygiene makanan dan hygiene personal secara konsisten.
2. Pihak hotel memberikan *reward* kepada *food handler* yang menaati standar kebersihan yang ditetapkan oleh pihak hotel, misalnya memberikan bonus kepada *food handler* yang menerapkan peraturan hygiene makanan dan hygiene personal. Atau pihak hotel dapat memberikan penghargaan non-finansial seperti menjadikan penerapan hygiene makanan dan hygiene personal sebagai salah satu poin penilaian pada *employee of the month*.
3. Pihak hotel memberikan sanksi kepada *food handler* yang tidak menaati standar kebersihan yang ditetapkan oleh pihak hotel. Sanksi tersebut berupa teguran, surat peringatan hingga sanksi finansial karena hal tersebut akan mempertegas bahwa pihak hotel menganggap hygiene makanan dan hygiene personal sangat penting untuk diterapkan.
4. Melakukan evaluasi ulang secara berkala mengenai SOP mengenai kebersihan.
5. Pihak hotel lebih memperhatikan ketertiban *food handler* dalam pelaksanaan hygiene makanan dan hygiene personal, karena hal itu akan meningkatkan kualitas makanan yang sedang diolah.
6. Diberlakukan evaluasi bersama seluruh *food handler* secara berkala atas kesalahan yang telah terjadi dan mendokumentasikan untuk referensi di masa yang akan datang.
7. Pihak hotel menetapkan standar dan jadwal pembersihan *equipment* secara berkala serta memberikan pengawasan selama proses pembersihan berlangsung.

DAFTAR PUSTAKA

- Alexander, H. B. (2013, September 06). 19 hotel baru banjir Surabaya. *Kompas*. Retrieved April 02, 2014, from <http://properti.kompas.com/read/2013/09/06/1951048/19.hotel.baru.banjiri.surabaya>
- Alwi, Hasan dkk. (2002). *Kamus besar bahasa Indonesia* (3th ed.). Jakarta: Balai Pustaka.

- Babbie, E. (2010). *The practice of social research* (12th ed). Belmont: Wadsworth.
- Departemen Kesehatan. (2001). *Kumpulan modul kursus penyehatan makanan bagi pengusaha makanan dan minuman*. Jakarta: Author.
- Eviline, S. M. (2013, Desember 16). 51% makanan hotel tak bersih. *Harian Nasional*. Retrieved April 06, 2014, from <http://www.harian-nasional.com/index.php/umum/kesra/51-persen-makanan-hotel-tak-bersih>
- Feist J, Feist, G. J. (2013). *Theories of personality* (6th ed.). Singapore: McGraw Hill International Edition.
- Gaman, P.M. & Sherrington, K.B. (2006). *The science of food* (4th ed.). United States of America: Bath Press.
- Gisslen, W. (2006). *Professional cooking for canadian chef* (6th ed.). Canada: John Willey & Sons Inc.
- Knowles, T. (2012). *Food safety in the hospitality industry*. Retrieved May 06, 2014 from http://books.google.co.id/books?id=d9elpbqzlwvc&pg=pa138&dq=cross+contamination+food+safety&hl=id&sa=x&ei=6e90u_mwl4k1uatr-4kibq&ved=0cfeq6aewaw#v=onepage&q=cross%20contamination%20food%20safety&f=false.
- Marsum, W.A. & Fauziah, S. (2007). *Manajemen stewarding*. Yogyakarta: Andi Publisher.
- McLauchlin, J, Little. C. (2007). *Hobbs' food poisoning and food hygiene* (7th ed.). English: CRC Press.
- McSwane, D., Rue, N.R., Linton, R., Williams, A. G. (2003). *Food safety fundamentals*. New Jersey: Pearson Education.
- Nasution, M.E., Usman, H.M. (2008). *Proses penelitian kuantitatif*. Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- NSW Food Authority. (2011, 27 Mei). *Health and hygiene for food handlers*. Retrieved April 09, 2014, from http://www.foodauthority.nsw.gov.au/industry/food-business-issues/health-and-hygiene-for-food-handlers/#.U0y_vVWSwax
- Potter, P.A, Perry, A.G. (2005). *Buku ajar fundamental keperawatan: konsep, proses, dan praktik* (4th ed). Jakarta: EGC.
- Sugiyono. (2007). *Metode penelitian administrasi*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2009). *Statistika untuk penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Three Rivers Distric Council. (n.d.). *Cross contamination*. Retrieved March 26, 2014 from <http://www.threerivers.gov.uk/Default.aspx/Web/CrossContamination>