

Intervensi Modul Penyelenggaraan Makanan terhadap Pengetahuan dan Sikap Pengolah Makanan Di Pondok Pesantren Kota Kendari

Euis Nurlaela¹*, Sri Yunanci V Gobel²

¹Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Kendari, Indonesia: nurlaela.euis@ymail.com

²Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Kendari, Indonesia: nancigobel@gmail.com

*(Korespondensi e-mail: nurlaela.euis@ymail.com)

ABSTRAK

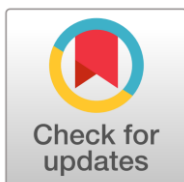
Salah satu upaya mempertahankan status gizi santri, maka pondok pesantren perlu mempertahankan dan meningkatkan konsumsi agar tetap adekuat pada proses penyelenggaraan makanannya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh rancangan modul pendamping tentang pedoman penyelenggaraan makanan terhadap pengetahuan dan sikap tenaga pengolah makanan di pondok pesantren di Kota Kendari. Jenis penelitian ini adalah survey analitik dengan rancangan *quasi eksperiment* dengan model *one group pre-test post-test* yaitu kelompok tenaga pengolah makanan sebanyak 48 orang diobservasi sebelum intervensi dengan *pre-test* dan setelah intervensi (pendampingan menggunakan modul selama 2 hari/minggu selama 1 bulan) dengan *post-test I* (setelah pelatihan) dan *post-test II* (setelah 1 bulan pelatihan). Hasil uji statistik tingkat pengetahuan dan sikap tenaga pengolah makanan diketahui antara sebelum, sesudah pelatihan (*post test I*) dan 1 bulan sesudah pelatihan (*post-test II*) diperoleh nilai $p = 0,000$ ($p < 0,05$) maka dapat disimpulkan ada perbedaan pengetahuan dan sikap tenaga pengolah makanan sebelum dan setelah pendampingan dengan menggunakan modul penyelenggaraan makanan.

Kata kunci: Gizi, Modul Pendidikan, Pengolah makanan, Pondok pesantren

Abstract

One of the efforts to maintain the nutritional status of students, the boarding school needs to maintain and increase the consumption to remain adequate in the process of organizing the food. This research aims to determine the influence of the design of the companion module on food Implementation guidelines on the knowledge and attitude of food processing personnel in the boarding school in Kendari City. This type of research is an analytical survey with the design quasi experiment with one group pre-test post-test which is the food processing force group of 48 people observed before the intervention with pre-test and after intervention (mentoring using modules for 2 days/week for 1 month) with post-test I (after training) and post-test II (after 1 month of training). The results of knowledge level statistical test and attitude of food processing personnel are known between before, after the training (post-test I) and 1 month after training (post-test II) obtained the p-value 0,000 ($P < 0.05$) can be concluded that there is a difference in knowledge and attitude of food processing personnel before and after the mentoring using the Food maintenance module.

Keywords: Education module, Food processors, Nutrition, Islamic boarding school



PENDAHULUAN

Sistem penyelenggaraan pendidikan pondok pesantren memiliki kurikulum yang mengharuskan para santrinya untuk tinggal menetap di dalam pondok selama kegiatan belajar. Hal ini berarti para santri tinggal dan melewati waktu makan didalam pondok pesantren, kondisi seperti ini menuntut komitmen pondok pesantren untuk menyediakan pelayanan makan untuk santri sebaik mungkin agar kebutuhan zat gizi para santri tetap tercukupi sehingga proses belajar mengajar tetap bisa berjalan dengan baik.

Pola makan yang buruk dan gizi buruk berdampak pada kesehatan anak, kemampuan belajar anak. Masa sekolah adalah masa pertumbuhan dan perkembangan yang dinamis, di mana anak-anak mengalami kunci perubahan fisik, mental, emosional dan sosial. Dengan kata lain fondasi kesehatan yang baik dan pikiran yang sehat diletakkan selama periode usia sekolah (FAO, 2019).

Sebagai upaya untuk mempertahankan status gizi santri maka pondok pesantren perlu mempertahankan dan meningkatkan konsumsi agar tetap adekuat pada proses penyelenggaraan makanannya. Dalam rangka pelaksanaan ini tentunya setiap pondok pesantren memiliki cara pengaturan dan penyelenggaraan makanan yang disesuaikan dengan kemampuan dan keadaan masing-masing.

Penelitian (Taqui, 2014) yang berkaitan dengan tahap output, nilai gizi makanan yang disediakan hanya memenuhi 70% dari kebutuhan total dan penelitian (Rokhmah et al., 2016) Tingkat kecukupan zat gizi makro santri mayoritas adalah inadequate (tingkat kecukupan protein sebesar 67%, tingkat kecukupan lemak sebesar 71%, dan tingkat kecukupan karbohidrat sebesar 64%.

Sebagai tambahan contoh, proses penyelenggaraan makan yang ada di dalam pondok pesantren Al-Qodiri Jember menunjukkan bahwa dalam perencanaan anggaran tiga unit penyelenggaraan makan

memenuhinya, semua unit tidak mempunyai siklus menu, dan semua unit dapur tidak memenuhi persyaratan penerimaan bahan makanan (Purwaningtyas, 2013).

Kondisi ini terkait dengan pengetahuan dari pengolah makanan tentang penyelenggaraan makanan. Belum adanya sumber belajar atau buku pendamping yang ringkas tentang penyelenggaraan makanan untuk pondok pesantren menyebabkan ketidaktahuan tenaga pengolah makanan, oleh karena itu perlu dibuat sumber belajar dalam bentuk buku pendamping yang menjadi acuan belajar tenaga pengolah makanan di pondok pesantren.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh rancangan modul pendamping tentang pedoman penyelenggaraan makanan terhadap pengetahuan dan sikap Tenaga Pengolah Makanan di Pondok Pesantren di Kota Kendari.

METODE

Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah survey analitik dengan rancangan quasi eksperiment dengan model one group pre test post test yaitu kelompok tenaga pengolah makanan sebanyak 48 orang diobservasi sebelum intervensi dengan *pre-test* dan setelah intervensi (pendampingan menggunakan modul selama 2 hari/minggu selama 1 bulan) dengan *post-test* I (setelah pelatihan) dan *post-test* II (setelah 1 bulan pelatihan).

Pelaksanaan pendampingan 2 hari / minggu selama 1 bulan dengan waktu pendampingan 1 x 45 menit / hari. Isi materi sebagai berikut:

1. Penyelenggaraan makanan institusi/massal.
2. Gizi seimbang.
3. Konsep dasar menu.
4. Perencanaan menu.

5. Perencanaan kebutuhan bahan makanan.
6. Sistem pengadaan dan penerimaan bahan makanan.

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di pondok pesantren sekota Kendari sebanyak 12 pondok pesantren. Kriteria agar pondok pesantren memenuhi syarat inklusi adalah:

1. Menyelenggarakan makanan secara swakelola.
2. Jumlah santri > 50 orang.
3. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juni-Nopember 2018.

Populasi dan Sampel

Populasi penelitian ini adalah seluruh tenaga yang bekerja di Pondok Pesantren Se-Kota Kendari.

Sampel dalam penelitian adalah tenaga pengolah makanan yang bekerja di Pondok Pesantren sebanyak 48 orang, dengan kriteria sebagai berikut:

1. Bekerja di unit produksi makanan.
2. Bersedia berpartisipasi dalam penelitian.

Besar sampel menggunakan sampel minimum dengan taraf signifikansi 95% (Duli, 2019).

Pengumpulan Data

Pengumpulan data pengetahuan diperoleh melalui wawancara dengan bantuan kuesioner yang berisi pertanyaan tentang keamanan pangan. Setiap pertanyaan diberikan skor dengan nilai : 1 jika jawaban benar dan mendapat nilai : 0 jika jawaban salah. Dari jumlah nilai jawaban sampel terhadap variabel pengetahuan, kemudian diklasifikasikan menjadi cukup apabila skor diatas median

dan dikatakan kurang apabila skor nilai dibawah median.

Data sikap diperoleh melalui wawancara dengan bantuan kuesioner yang berisi pernyataan tentang keamanan pangan. Data sikap diperoleh melalui kuesioner dimana setiap pernyataan diberikan nilai skor, untuk pernyataan yang bersifat positif atau mendukung: sangat setuju (SS) = 3 ; tidak setuju (TS) = 2; sangat tidak setuju (STS) = 1. Tetapi untuk pernyataan yang bersifat negatif atau tidak mendukung: setuju (SS) : 1, setuju: 2, sangat tidak setuju (STS) : 3. Dari jumlah nilai jawaban sampel terhadap variabel sikap, kemudian diklasifikasikan menjadi cukup apabila skor diatas median dan dikatakan kurang apabila skor nilai dibawah median.

Pengambilan data dilakukan sebelum pendampingan, sesudah pendampingan dan 1 bulan setelah pendampingan.

Pengolahan dan Analisis Data

Analisa data menggunakan pendekatan secara kuantitatif dan deskriptif. Data yang telah dikumpulkan, dimasukkan, diseleksi dan dianalisa dengan menggunakan komputer melalui program SPSS (*Statistic Program For Social Science*) for Windows 16.0. Uji statistik untuk mengetahui perbedaan antara sebelum dan sesudah pendampingan, sebelum dan 1 bulan setelah pendampingan serta sesudah dan 1 bulan sesudah pendampingan dilakukan uji Uji *Wilcoxon* dengan taraf signifikan 0,05 artinya hasil uji statistic dianggap bermakna apabila nilai $p < 0,05$.

Persetujuan etik diperoleh dari Komisi Etik Penelitian Kesehatan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta nomor: LB.01.01/KE-02/XLV/2018.

HASIL

Data Demografi

Tabel 1. Karakteristik Tenaga Pengolah Makanan

Karateristik	Jumlah (n total = 48)	Persentase (%)
Umur (tahun) <26	36	75,0

26 - 30	2	4,17
31 - 35	4	8,48
36 - 40	3	6,25
41 - 45	1	2,08
> 45	2	4,17
Jenis kelamin		
Laki - Laki	28	58,48
Perempuan	20	41,67

Sumber data: isian kuesoioner penelitian 2020

Total jumlah responden adalah 48 orang dan berdasarkan hasil yang ditampilkan pada table di atas, sebagian besar pengolah makanan berada pada kelompok usia dibawah 26 tahun. Jika

ditinjau sebaran berdasarkan jenis kelaminnya, lebih dari separuh pengolah makanan adalah laki-laki.

Variabel Pengetahuan

Tabel 2. Distribusi Sampel Berdasarkan Kriteria Pengetahuan (Pre, Post I & Post II)

Kategori	Pre		Post I		Post II	
	n	%	n	%	n	%
Cukup	16	48,48	31	64,58	32	66,67
Kurang	32	66,67	17	35,42	16	48,48
Total	48	100	48	100	48	100

Sumber data: hasil olah statistik data penelitian 2020

Berdasarkan tabel 2 diketahui bahwa pada awal *pre-test* sebagian besar atau 66,67% tingkat pengetahuan tenaga pengolah makanan tentang penyelenggaraan makanan termasuk dalam kategori kurang dan hanya sebesar 48,48% tenaga pengolah makanan dengan tingkat pengetahuan cukup.

Setelah mengikuti pendampingan pada *post-test* I dan 1 bulan setelah pelatihan (*post-test* II) tingkat pengetahuan penjamah makanan meningkat masing-masing menjadi sebesar 64,58% dan 66,67%.

Tabel 3. Distribusi Hasil Uji Efek Pendampingan dengan Modul Penyelenggaraan Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tenaga Pengolah Makanan (pre-post I-post II)

Hasil Uji Efek Pengetahuan		n = 48	p-value
Tot_peng1 < tot_pre peng	Negative ranks	7	0,000
Tot_peng1 > tot_pre peng	Positive ranks	39	
Tot_peng1 = tot_pre peng	Ties	2	
Tot_peng2 < tot_pre peng	Negative ranks	7	0,000
Tot_peng2 > tot_pre peng	Positive ranks	39	
Tot_peng2 = tot_pre peng	Ties	2	
Tot_peng2 < tot_peng1	Negative ranks	2	0,248
Tot_peng2 > tot_peng1	Positive ranks	4	
Tot_peng2 = tot_peng1	Ties	42	

Sumber data: hasil olah statistik data penelitian 2020

Berdasarkan data dari tabel 3 diketahui bahwa persentase tenaga pengolah makanan pada awal *pre-test* yang memiliki sikap negatif sebesar 100 persen dan setelah mengikuti pendampingan pada *post-test* I dan *post-test* II persentase pengolah makanan yang memiliki sikap positif

meningkat masing-masing sebesar 68,75 persen dan 91,67 persen.

Tenaga pengolah makanan yang menurun pengetahuannya sebanyak 7 orang dan meningkat pengetahuannya sebanyak 39 orang sedangkan jumlah tenaga pengolah makanan dengan pengetahuan tetap atau

tidak berubah sebanyak 2 orang. Hasil analisis lanjutan uji *Friedman* yaitu dengan uji *Wilcoxon* diperoleh nilai $p = 0,000$ ($p < 0,05$) berarti ada perbedaan pengetahuan tenaga pengolah makanan sebelum dan setelah pendampingan.

Untuk uji efek 1 bulan setelah pelatihan (*tot_peng2*) tenaga pengolah makanan dengan nilai pengetahuan menurun sebanyak 7 orang dan mengalami peningkatan nilai pengetahuan sebanyak 39 orang. Sedangkan tenaga pengolah makanan yang memiliki nilai tetap yaitu sebanyak 2 orang. Hasil uji statistik diperoleh *p-value* 0,000 ($p < 0,05$) berarti ada perbedaan

pengetahuan tenaga pengolah makanan sebelum dan setelah 1 bulan pendampingan, sedangkan uji efek setelah pendampingan (*tot-peng1*) dengan 1 bulan setelah pendampingan, jumlah tenaga pengolah makanan yang menurun nilai pengetahuannya sebanyak 2 orang, meningkat pengetahuannya sebanyak 4 orang, tetap atau tidak berubah sebanyak 42 orang. Dari hasil hasil uji statistik diperoleh *p-value* 0,248 ($p < 0,05$) berarti tidak ada perbedaan pengetahuan tenaga pengolah makanan sesudah pendampingan dan 1 bulan setelah pendampingan.

Variabel Sikap

Tabel 4. Distribusi Hasil Uji Efek Pendampingan Dengan Menggunakan Modul Penyelenggaraan Makanan Berdasarkan Sikap Tenaga Pengolah Makanan (*pre-post I-post II*)

Hasil Uji Efek Sikap		n = 48	<i>p-value</i>
Tot_sikap1 < tot_pre sikap	<i>Negative ranks</i>	7	0,000
Tot_sikap1 > tot_pre sikap	<i>Positive ranks</i>	41	
Tot_sikap1 = tot_pre sikap	<i>Ties</i>	0	
Tot_sikap2 < tot_pre sikap	<i>Negative ranks</i>	3	0,000
Tot_sikap2 > tot_pre sikap	<i>Positive ranks</i>	45	
Tot_sikap2 = tot_pre sikap	<i>Ties</i>	0	
Tot_sikap2 < tot_sikap1	<i>Negative ranks</i>	5	0,000
Tot_sikap2 > tot_sikap1	<i>Positive ranks</i>	39	
Tot_sikap2 = tot_sikap1	<i>Ties</i>	4	

Sumber data: hasil olah statistik data penelitian 2020

Hasil uji terhadap sikap tenaga pengolah makanan setelah pendampingan dengan menggunakan modul penyelenggaraan makanan (*tot_sikap1*) berdasarkan tabel 4 diketahui bahwa jumlah tenaga pengolah makanan yang memiliki nilai sikap menurun sebanyak 7 orang dan mengalami peningkatan nilai sikap sebanyak 41 orang, hasil uji statistik *p-value* 0,000 ($p < 0,05$) berarti ada perbedaan sikap tenaga pengolah makanan sebelum dan setelah pendampingan dengan menggunakan modul penyelenggaraan makanan.

Uji efek 1 bulan setelah pendampingan (*tot_sikap2*) diketahui bahwa tenaga pengolah makanan yang menurun nilai sikapnya sebanyak 3 orang dan mengalami peningkatan sikap sebanyak 45 orang. Hasil uji statistik *p-value* 0,000 ($p < 0,05$) sehingga dapat disimpulkan bahwa ada perbedaan

sikap tenaga pengolah makanan sebelum dan 1 bulan sesudah pendampingan, sedangkan uji efek setelah pendampingan (*tot-sikap1*) dengan 1 bulan setelah pendampingan (*tot_sikap2*) jumlah tenaga pengolah makanan yang mengalami peningkatan sikap adalah 39 orang dan jumlah tenaga pengolah makanan yang sikapnya tetap atau tidak berubah sebanyak 4 orang dan jumlah tenaga pengolah makanan yang mengalami penurunan sikap sebanyak 4 orang.

PEMBAHASAN

Pengetahuan

Terdapat perbedaan yang signifikan pada variabel pengetahuan sebelum dan sesudah pemberian pendampingan menggunakan modul penyelenggaraan makanan. Pemberian pendampingan dengan modul memiliki pengaruh terhadap

pengetahuan (Jumiyati, 2014; Zulaekah, 2012).

Penelitian lain terkait intervensi pendampingan terhadap tema pengelolaan makanan, bahwa pelatihan yang tertata waktunya dengan baik memberikan pengaruh pada peningkatan pengetahuan pengolah makanan (Nik Husain et al., 2016; Park et al., 2010).

Pengetahuan merupakan domain yang sangat penting dalam memberikan pengaruh pada tindakan atau perilaku manusia, karena perilaku yang didasari pengetahuan akan lebih langgeng dari pada perilaku yang tidak didasari pengetahuan. Demikian pula pendampingan bagi tenaga pengolah makanan yang bekerja di Pondok Pesantren merupakan upaya untuk meningkatkan pengetahuan, mengembangkan sikap dan meningkatkan kesadaran akan perannya sebagai tenaga penyelenggara makanan.

Oleh karena itu, pelatihan adalah persyaratan wajib dalam lingkungan produksi makanan (Cardoso et al., 2018). Selain itu, penting untuk memberikan pelatihan terus-menerus kepada penjamah makanan karena meskipun sektor makanan sering mempekerjakan tenaga profesional yang tidak berpengalaman, 68 persen dari peserta dalam penelitian ini melaporkan memiliki pengalaman dalam posisi pekerjaan ini.

Sikap

Sikap merupakan respon tertutup terhadap stimulus atau objek tertentu yang sudah melibatkan faktor pendapat dan emosi yang bersangkutan. Sikap itu terdiri dari 3 komponen pokok yakni: 1) kepercayaan/keyakinan, ide, dan konsep terhadap obyek tertentu; 2) evaluasi atau emosional terhadap obyek tertentu; dan 3) adanya suatu kecenderungan untuk bertindak. Ketiga komponen tersebut di atas secara bersama sama membentuk sikap utuh. Dalam menentukan sikap yang utuh ini pengetahuan, pikiran, keyakinan, dan emosi memegang peranan penting (Notoatmodjo, 2010).

Dari hasil penelitian ini, diketahui pula ada perbedaan yang signifikan pemberian pendampingan menggunakan media modul dengan peningkatan sikap tenaga pengolah makanan.

Dengan adanya peningkatan sikap kearah positif tentu diharapkan dapat memberikan praktik atau tindakan yang baik terkait penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren, walaupun sikap positif belum tentu terwujud dalam tindakan karena untuk terwujudnya tindakan nyata perlu faktor lain yaitu adanya fasilitas atau sarana dan prasarana.

Ada beberapa alasan sehingga sikap tidak dapat terwujud dalam tindakan nyata, antara lain : 1) sikap akan terwujud di dalam suatu tindakan tergantung pada situasi saat ini, 2) sikap akan diikuti atau tidak oleh tindakan yang mengacu kepada pengalaman orang lain, 3) sikap akan diikuti atau tidak oleh tindakan berdasarkan banyak sedikitnya pengalaman seseorang, 4) nilai-nilai yang menjadi pegangan setiap orang dalam menyelenggarakan hidup bermasyarakat.

KESIMPULAN DAN SARAN

Ada perbedaan pengetahuan dan sikap tenaga pengolah makanan sebelum dan setelah pendampingan dengan menggunakan modul penyelenggaraan makanan. Dengan demikian, pada tahap selanjutnya dapat dipraktikkan oleh pengolah makanan sehingga memberikan efek positif untuk mengurangi masalah ketidakcukupan zat gizi santri melalui perbaikan menu makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Cardoso, C. I. X. da S., Feitosa, M. G. G., & Calazans, D. L. M. e S. (2018). A prática reflexiva como recurso na gestão dos restaurantes universitários terceirizados. *DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde*, 13(1), 275–292.
<https://doi.org/10.12957/demetra.2018.30779>

- Duli, N. (2019). *Metodologi Penelitian Kuantitatif: Beberapa Konsep Dasar Untuk Penulisan Skripsi & Analisis Data Dengan SPSS*. Deepublish. [Google Scholar](#)
- FAO. (2019). *Nutrition guidelines and standards for school meals: a report from 33 low and middle-income countries*. [Website](#)
- Jumiyati, J. (2014). Pengaruh pelatihan metode simulasi terhadap perilaku kader dalam upaya pemberian asi eksklusif. *JURNAL MEDIA KESEHATAN*, 7(1), 06–12. <https://doi.org/10.33088/JMK.V7I1.216>
- Nik Husain, N. R., Wan Muda, W. M., Noor Jamil, N. I., Nik Hanafi, N. N., & Abdul Rahman, R. (2016). Effect of food safety training on food handlers' knowledge and practices: A randomized controlled trial. *British Food Journal*, 118(4), 795–808. <https://doi.org/10.1108/BFJ-08-2015-0294>
- Notoatmodjo, S. (2010). *Ilmu Perilaku Kesehatan*. Rineka Cipta. [Indonesia Onesearch](#)
- Park, S. H., Kwak, T. K., & Chang, H. J. (2010). Evaluation of the food safety training for food handlers in restaurant operations. *Nutrition Research and Practice*, 4(1), 58–68. <https://doi.org/10.4162/nrp.2010.4.1.58>
- Purwaningtyas, S. (2013). *Gambaran Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren...* - [Google Cendekia](#) [Universitas Jember]. [Google Scholar](#)
- Rokhmah, F., Muniroh, L., & Susila Nindya, T. (2016). Hubungan tingkat kecukupan gizi dan zat gizi makro dengan status gizi siswi sma di pondok pesantren al-izzah kota batu. *Media Gizi Indonesia*, 11(1). <http://dx.doi.org/10.20473/mgi.v11i1.94-100>
- Taqhi, S. A. (2014). Gambaran sistem penyelenggaraan makanan di pondok pesantren hubulo gorontalo. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 10(4), 241–247. <http://dx.doi.org/10.30597/mkmi.v10i4.507>
- Zulaekah, S. (2012). Pendidikan gizi dengan media booklet terhadap pengetahuan gizi. *KEMAS: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 7(2), 127–133. <https://doi.org/10.15294/kemas.v7i2.2808>

INFORMASI TAMBAHAN

Lisensi

Hakcipta © Nurlaela, Euis & Gobel, Sri Yunanci V. Artikel akses terbuka ini dapat disebarluaskan seluas-luasnya sesuai aturan [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](#) dengan catatan tetap menyebutkan penulis dan penerbit sebagaimana mestinya.

Catatan Penerbit

Polekkes Kemenkes Kendari menyatakan tetap netral sehubungan dengan klaim dari perspektif atau buah pikiran yang diterbitkan dan dari afiliasi institusional manapun.

Pendanaan

Penelitian ini didanai oleh Poltekkes Kemenkes Kendari

ORCID iDs

Euis Nurlaela  <https://orcid.org/0000-0002-6272-3672>

Artikel DOI

<https://doi.org/10.36990/hijp.vi.147>