

PENGARUH PEMBERIAN PENYULUHAN GIZI MENGGUNAKAN MEDIA VIDEO TENTANG HIGIENE SANITASI DALAM PENGOLAHAN MAKANAN TERHADAP TINGKAT PENGETAHUAN DAN SIKAP PENJAMAH MAKANAN PADA AULIA CATERING SERVICE DI KOTA PALANGKA RAYA

Determine The Effect Of Providing Nutritional Counseling Using Video Media About Sanitary Hygiene In Food Processing On The Level Of Knowledge And Attitudes Of Food Handlers At Aulia Catering Service In Palangka Raya City

Anggun Istiva Rahayu ^{1*}

Munifa ²

Juni Ramadhani ³

^{*1,2,3} Jurusan Gizi Poltekkes
Kemenkes, Palangka Raya,
Kalimantan Tengah, Indonesia

*email: istivaanggun7@gmail.com

Abstrak

Pengelolaan makanan pada jasa boga harus menerapkan prinsip hygiene sanitasi makanan mulai dari pemilihan bahan makanan sampai dengan penyajian makanan untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan. Aulia Catering Service merupakan salah satu usaha catering yang berada di Kota Palangka Raya dan masih berjalan hingga saat ini. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian penyuluhan gizi menggunakan media video tentang hygiene sanitasi dalam pengolahan makanan terhadap tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan pada Aulia Catering Service di Kota Palangka Raya. Desain penelitian ini adalah *Pre Eksperimental Design* dengan *One Group Pre Test Post Test Design* dengan jumlah sampel yaitu 20 orang. Hasil penelitian ini menunjukkan sebagian besar berjenis kelamin perempuan 60%, berusia lansia 65%, dan pendidikan SMA 60%, serta lama bekerja lebih dari 5 tahun 65%. Tingkat pengetahuan sebelum yaitu 50% baik dan 50% kurang, setelah penyuluhan meningkat menjadi 100% baik. Sikap sebelum 55% baik dan 45% kurang, setelah penyuluhan meningkat menjadi 100% baik. Sehingga dapat disimpulkan adanya pengaruh penyuluhan gizi menggunakan media video terhadap tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan pada Aulia Catering Service di Kota Palangka Raya, dengan hasil *p-value* pengetahuan 0.002 dan *p-value* sikap 0.003.

Kata Kunci:

Higiene
Sanitasi
Video
Pengetahuan
Sikap

Keywords :

Hygiene
Sanitation
Video
Knowledge
Attitude

Abstract

*Food management in food services must apply the principles of food sanitation hygiene starting from the selection of food ingredients to the presentation of food to control risk factors for contamination of food. Aulia Catering Service is one of the catering businesses located in the city of Palangka Raya and is still running today. This study aims to determine the effect of providing nutritional counseling using video media about sanitary hygiene in food processing on the level of knowledge and attitudes of food handlers at Aulia Catering Service in Palangka Raya City. The design of this study is Pre Experimental Design with One Group Pre Test Post Test Design with a total sample of 20 people. The results of this study show that most of them are 60% female, 65% elderly, and 60% high school education, and 60% length of work, and 65% length of work. The level of knowledge before is 50% good and 50% less, after counseling increases to 100% good. The attitude before 55% is good and 45% less, after counseling it increases to 100% good. So it can be concluded that there is an influence of nutrition counseling using video media on the level of knowledge and attitudes of food handlers at Aulia Catering Service in Palangka Raya City, with the result of a knowledge *p-value* of 0.002 and an attitude *p-value* of 0.003.*



© year The Authors. Published by Institute for Research and Community Services Universitas Muhammadiyah Palangkaraya. This is Open Access article under the CC-BY-SA License (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>). DOI: <https://doi.org/10.33084/ism.vxix.xxx>.

PENDAHULUAN

Penyelenggaraan makanan komersial adalah penyelenggaraan makanan dengan macam dan variasi yang tidak terikat dengan peraturan, melayani

kebutuhan masyarakat di luar rumah yang berorientasi pada keuntungan, mempertimbangkan aspek pelayanan, kebutuhan dan kepuasan konsumen. Salah satu yang termasuk dalam penyelenggaraan makanan institusi

komersial adalah semua jenis pelayanan jasa boga atau catering, contohnya seperti catering penerbangan, catering pesta, dan catering KA (Kemenkes RI. 2018).

Jasa boga adalah usaha pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan yang dilakukan oleh perseorangan atau badan usaha. (Permenkes RI, 2011). Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa boga bahwa pengelolaan makanan pada jasa boga harus menerapkan prinsip higiene sanitasi makanan mulai dari pemilihan bahan makanan sampai dengan penyajian makanan dan harus memperhatikan kaidah cara pengolahan makanan yang baik.

Higiene sanitasi merupakan upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi. (Permenkes RI, 2011). Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, standar dan ketentuan-ketentuan lain yang harus dipenuhi untuk mencegah kemungkinan adanya bahaya, karena cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. (Peraturan Pemerintah RI,2004).

Terdapat pula berbagai macam faktor yang mampu mempengaruhi higiene dan sanitasi makanan, salah satunya ialah faktor penjamah makanan. Penjamah Makanan adalah orang yang secara langsung mengelola makanan (Permenkes RI, 2011). Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Higiene Rumah Makan dan Restoran penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, sampai dengan penyajian.

Berdasarkan hasil pemeriksaan dan evaluasi yang dilakukan Dinas Kesehatan Provinsi Kalimantan Tengah, kasus keracunan makanan pernah terjadi di beberapa wilayah di Kalimantan Tengah, diantaranya, seperti Kabupaten Kapuas, Barito Timur, dan Seruyan. Kasus keracunan makanan ini kebanyakan diakibatkan karena kurangnya pengetahuan pengelolaan makanan dalam memahami tentang tata cara pembuatan makanan yang memperhatikan kebersihan lingkungan serta peralatan yang digunakan pada usaha catering. Masalah catering makanan menjadi perhatian dinas kesehatan dalam melakukan sosialisasi. (Hidayat, 2019).

Persentase tempat pengolahan makanan yang memenuhi syarat kesehatan di Provinsi Kalimantan Tengah tahun 2019 sebesar 43% lebih rendah dibandingkan tahun 2018 sebesar 49,6%. Berdasarkan hasil data laporan tahunan Provinsi Kalimantan Tengah terdapat beberapa pelaku usaha jasa boga yang memenuhi syarat higiene sanitasi dan tidak memenuhi syarat higiene sanitasi. Usaha jasa boga yang memenuhi syarat higiene sanitasi yaitu sebanyak 170 unit atau 41,3%. (Dinkes Provinsi Kalimantan Tengah, 2019).

Media penyuluhan yang digunakan dalam penelitian ini adalah media video. Penelitian Nurcahyani (2020) menyatakan bahwa pengetahuan manusia disalurkan ke dalam otak melalui indra penglihatan yaitu mata sebesar 75% sampai 87%. Sedangkan 13% sampai 25% lainnya melalui indra yang lain. Adapun kelebihan dari media video diantaranya lebih menarik sehingga lebih mudah dipahami, seseorang juga dapat belajar sendiri dan dapat menampilkan sesuatu yang detail.

Aulia *Catering Service* merupakan salah satu usaha catering yang berada di Kota Palangka Raya, beralamat Jl. Kapten Piere Tendean No.17. Berdasarkan hasil wawancara yang didapat, Aulia *Catering Service* didirikan pada tahun 2003 dan masih berjalan hingga saat ini. Aulia *Catering Service* menerima pesanan untuk berbagai acara seperti pernikahan, pesta, acara kantor, ulang tahun, dan lain lain. Menu yang ditawarkan pada

Aulia *Catering Service* cukup beragam mulai dari daging teriyaki, ayam saus kecap, ayam rica-rica, ikan nila cabe hijau, patin saus tiram, tumis kangkung, mie goreng, sop sayur, dan masih banyak lagi.

Berdasarkan uraian diatas peneliti tertarik untuk meneliti mengenai pengaruh pemberian penyuluhan gizi menggunakan video tentang higiene sanitasi dalam pengolahan makanan terhadap pengetahuan dan sikap penjamah makanan pada Aulia *Catering Service*.

METODE PENELITIAN

Desain, tempat, dan waktu

Desain penelitian ini adalah *Pre Eksperimental Design* dengan desain penelitian yang digunakan *One Group Pre Test Post Test Design*. Penelitian ini dilakukan di Aulia *Catering Service* di Kota Palangka Raya, pada bulan April 2022. Intervensi yang diberikan berupa penyuluhan gizi dengan media video dengan materi higiene sanitasi dalam pengolahan makanan.

Jumlah dan cara pengambilan sampel penelitian

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan di bagian produksi makanan di Aulia *Catering Service* sebanyak 20 orang. Cara pengambilan sampel menggunakan *Purposive Sampling*. Sampel dalam penelitian ini yaitu semua populasi yang memenuhi kriteria inklusi meliputi, bersedia menjadi sampel, merupakan penjamah makanan di Aulia *Catering Service*, memiliki *handphone*, dan dapat mengoperasikan *handphone*.

Jenis dan cara pengambilan data

Data primer yang digunakan dalam penelitian ini mencakup karakteristik sampel, tingkat pengetahuan, dan sikap. Data karakteristik sampel meliputi jenis kelamin, umur, tingkat pendidikan, dan lama berkerja yang diperoleh dari pengisian kuesioner.

Penyuluhan gizi dilakukan menggunakan media video dengan durasi 4 menit 19 detik yang menjelaskan mengenai higiene sanitasi dalam pengolahan makanan mulai dari tahap persiapan sampai dengan penyajian

makanan, serta menjelaskan personal higiene penjamah makanan. Intervensi yang diberikan berupa penyuluhan menggunakan media video dilakukan satu kali dengan waktu 30 menit.

Dalam penelitian ini, subyek penelitian terlebih dahulu diberikan tes awal (*pre test*). Setelah diberikan tes awal, selanjutnya diberikan perlakuan, yaitu penyuluhan menggunakan media video dengan cara memberikan link video yang ditonton oleh sampel melalui *handphone* sebanyak 2 kali pengulangan video setelah selesai, selanjutnya sampel diberikan tes akhir (*post test*).

Data Tingkat pengetahuan dan sikap dilakukan menggunakan kuesioner yang sudah diuji validitas dan reliabilita sebelumnya. Untuk kuesioner pengetahuan sebanyak 20 soal dan kuesioner sikap 10 soal, pada pada soal pengetahuan jawaban benar diberikan skor 5 dan apabila jawaban salah diberikan skor 0. Pada soal sikap diberikan skor untuk jawaban sangat setuju 4, setuju 3, tidak setuju 2, dan sangat tidak setuju 1.

Analisi Data

Data yang diperoleh dianalisis dengan analisis univariat dan bivariat. Analisis univariat pada penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan karakteristik sampel, data pengetahuan, dan sikap. Analisis bivariat dilakukan untuk mengetahui peningkatan pengetahuan dengan membandingkan nilai rata-rata pengetahuan sebelum dan sesudah intervensi. Penelitian ini menggunakan uji *paired t test* jika data berdistribusi normal, dan uji *Wilcoxon* jika data berdistribusi tidak normal. Pengambilan keputusan jika $p\text{-value} < 0,05$, maka ada pengaruh pemberian penyuluhan gizi menggunakan media video tentang higiene sanitasi dalam pengolahan makanan terhadap pengetahuan dan sikap penjamah makanan, dan jika $p\text{-value} > 0,05$ maka tidak ada pengaruh pemberian penyuluhan gizi menggunakan media video tentang higiene sanitasi dalam pengolahan makanan terhadap pengetahuan dan sikap penjamah makanan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Aulia *Catering Service* merupakan salah satu katering yang terada di Kota Palangka Raya yang beralamat di Jl. Kapten Piere Tandean No. 17 Kota Palangka Raya. Aulia *Catering Service* awalnya adalah sebuah depot makanan dan minuman yang melayani pemesanan makanan untuk kegiatan-kegiatan berskala kecil. Pada tahun 2003 pemilik usaha perlahan-lahan mulai menerima pesanan dari berbagai instansi-instansi yang ada di Kota Palangka Raya. Mulai saat itu pemilik mengembangkan usaha ke bidang katering yang menerima pesanan untuk berbagai macam acara berskala kecil ataupun besar seperti acara pesta pernikahan, akad nikah, aqiqah, tasmiyah, acara keluarga, acara kantor, acara ulang tahun, dan lain sebagainya.

Saat ini jumlah karyawan di Aulia *Catering Service* adalah sebanyak 40 orang termasuk dengan karyawan tetap dan karyawan panggilan. Jumlah karyawan yang bekerja setiap hari hanya karyawan tetap saja yaitu sekitar setengah dari total jumlah karyawan yaitu 20 orang. Namun jika pesanan meningkat atau dalam satu hari terdapat lebih dari 2 pesanan dalam skala besar maka karyawan panggilan akan diperlukan.

Aulia *Catering service* yang bergerak dibidang pelayanan jasa boga di Kota Palangka Raya memiliki tujuan atau fokus utama yaitu memberikan pelayanan terbaik kepada para pelanggan dengan memberikan kualitas bahan baku yang sehat dan bergizi tinggi serta tentunya dengan harga yang terjangkau.

Karakteristik sampel yaitu deskripsi identitas sampel menurut sampel penelitian yang telah ditentukan. Salah satu tujuan deskripsi karakteristik sampel adalah memberikan gambaran mengenai yang menjadi sampel dalam penelitian ini. Dalam pengambilan sampel penelitian ini, karakteristik sampel dikelompokkan menurut jenis kelamin, usia, pendidikan, dan lama bekerja.

Berdasarkan Tabel 1, dapat diketahui bahwa sampel lebih banyak berjenis kelamin perempuan yaitu 12

orang (60%), Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa sebagian besar sampel dalam penelitian ini adalah perempuan. Hasil ini sejalan dengan penelitian Nurfikrizd, (2019) yang menyebutkan bahwa penjamah makanan dengan jenis kelamin paling banyak yaitu perempuan sebanyak 68 (91%), hal ini dikarenakan perempuan identik dengan pekerjaan dapur seperti memasak, sehingga penjamah makanan paling banyak berjenis kelamin perempuan.

Berdasarkan umur paling banyak berusia lansia (46- 65 tahun) sebanyak 13 (65%), karena semakin bertambahnya usia maka semakin berkembang pula daya tangkap dan pola pikir seseorang sehingga pengetahuan yang diperoleh pun semakin baik (Simamora, 2019).

Pendidikan terakhir sampel paling banyak yaitu SMA sebanyak 12 orang (60%), Hal ini dikarenakan semakin tinggi pendidikan seseorang maka akan menghasilkan pengetahuan yang baik. Penelitian Rahmawati (2020) juga menunjukkan bahwa penjamah makanan paling banyak yaitu dengan tingkat pendidikan SMA sederajat sebesar 50%, dan berpengaruh cukup besar terhadap peningkatan tingkat pengetahuan.

Sampel paling banyak sudah bekerja > 5 tahun yaitu 13 orang (65%), Hal ini juga sejalan dengan penelitian Purwaningsih (2019), bahwa sebagian pengolah makanan sudah berkerja lebih dari 6 tahun dan lebih dari separuh pegawai lama memiliki pengetahuan hygiene dan sanitasi yang baik (57%). Seseorang yang memiliki masa kerja lebih lama akan memberikan respon yang lebih rasional dari pada mereka yang memiliki masa kerja yang lebih sedikit. Selain itu merekajuga akan lebih teliti dalam proses pengolahan makanan (Hutasoit, 2018).

Tabel 1. Karakteristik Sampel

Karakteristik	n	%
Jenis Kelamin		
Laki-laki	8	40
Perempuan	12	60
Umur		
Dewasa (26-45)	7	35

Lansia (46-65)	13	65
Pendidikan		
Tidak sekolah/tidak taman SD	0	0
SD	2	10
SMP	4	20
SMA	12	60
Sarjana	2	10
Lama Bekerja		
> 5 tahun	13	65
< 5 tahun	7	35

Analisis bivariat menggunakan uji Wilcoxon karena data berdistribusi tidak normal, dengan pengambilan keputusan jika $p\text{-value} < 0,05$, maka ada pengaruh pemberian penyuluhan gizi menggunakan media video tentang higiene sanitasi dalam pengolahan makanan terhadap pengetahuan dan sikap penjamah makanan, dan jika $p\text{-value} > 0,05$ maka tidak ada pengaruh pemberian penyuluhan gizi menggunakan media video tentang higiene sanitasi dalam pengolahan makanan terhadap pengetahuan dan sikap penjamah makanan.

Berdasarkan Tabel 2, menunjukkan hasil tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan. Hasil pre test yaitu pengetahuan penjamah makanan baik sebanyak sebanyak 10 sampel (50%) dan pengetahuan kurang 10 orang (50%), Sedangkan hasil post test yaitu pengetahuan penjamah makanan baik sebanyak sebanyak 20 sampel (100%) dan pengetahuan kurang tidak ada (0%). Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan sebelum dan sesudah penyuluhan. Hasil pre test sikap penjamah makanan baik sebanyak 11 sampel (55%), dan sikap kurang 9 orang (45%), sedangkan post test yaitu sikap penjamah makanan baik sebanyak sebanyak 20 sampel (100%) dan pengetahuan kurang tidak ada (0%). Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan sebelum dan sesudah penyuluhan.

Tabel 2. Pengaruh Media Video Terhadap Tingkat Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Sebelum Dan Sesudah Penyuluhan

Variabel	Pre test		Post test		p-value
	n	%	n	%	

Pengetahuan					
Penjamah					
Baik	10	50	20	100	0.002
Kurang	10	50	0	0	
Sikap					
Penjamah					
Baik	11	55	20	100	0.003
Kurang	9	45	0	0	

Pengetahuan adalah hasil pengindraan manusia, atau hasil tahu seseorang terhadap objek melalui indra yang dimilikinya. Pengindraan terjadi melalui panca indra manusia, yakni penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba (Natoatmodjo dalam Metodologi Penelitian Kesehatan, 2018).

Berdasarkan tabel 4.6 dapat diketahui bahwa pengetahuan penjamah makanan sesudah diberikan penyuluhan menggunakan media video mengalami peningkatan dari sebelumnya, dengan $p\text{-value} 0.002$ ($p\text{-value} < 0.005$), maka diketahui bahwa terdapat perbedaan pengetahuan penjamah makanan sebelum dan sesudah diberikan penyuluhan gizi menggunakan media video tentang higiene sanitasi dalam pengolahan makanan.

Dari hasil kuesioner pengetahuan dapat diketahui bahwa, rata-rata pada soal pre test pada soal nomor 1 yaitu penjamah makanan selalu orang yang berhubungan langsung dengan makanan mulai dari tahap persiapan sampai penyajian makanan, dijawab dengan benar oleh 19 sampel dan sebagian besar sampel menjawab salah pada soal nomor 15 yaitu dalam proses memasak harus dilakukan secara acak sesuai dengan menu, dijawab salah oleh 15 sampel. Setelah diberikan perlakuan dan dilakukan post test hampir semua sampel menjawab soal-soal dengan benar kecuali untuk soal nomor 15 masih banyak sampel yang menjawab salah yaitu 14 orang.

Perbedaan hasil pre test dan post test menunjukkan adanya pengaruh pemberian penyuluhan menggunakan media video. Hasil penelitian ini juga sejalan dengan penelitian Kristiania, (2020) bahwa terjadi perubahan

rata-rata skor pengetahuan setelah edukasi menggunakan media video atau film higiene sanitasi penjamah makanan mengalami peningkatan, dengan peningkatan skor paling sedikit mencapai 4,2% dan peningkatan paling tinggi mencapai 42,4%.

Seiring dengan peningkatan ilmu pengetahuan dan teknologi, media video akan lebih praktis digunakan sebagai media penyuluhan untuk meningkatkan pengetahuan penjamah makanan karena mampu menampilkan gambar gerak dan suara sehingga pesan atau informasi yang disampaikan akan lebih mudah. Penelitian Nurcahyani (2020) menyatakan bahwa pengetahuan manusia disalurkan ke dalam otak melalui indra penglihatan yaitu mata 75% sampai 87%. Sedangkan 13% sampai 25% lainnya melalui indra yang lain.

Dalam penelitian yang dilakukan oleh Meidiana, dkk (2018) ada pengaruh edukasi menggunakan media video terhadap peningkatan pengetahuan dengan hasil uji statistik nilai p-value 0,003 yang artinya ada perbedaan bermakna pengetahuan sebelum dan sesudah diberikan media video. Penelitian ini juga sejalan dengan penelitian Putri, dkk (2021) bahwa media video terbukti efektif meningkatkan pengetahuan dan sikap, dengan hasil uji statistik p-value 0,000 yang menunjukkan adanya perbedaan pengetahuan dan sikap setelah diberikan penyuluhan.

Sikap merupakan reaksi atau respon yang masih tertutup dari seseorang terhadap suatu stimulus atau objek, manifestasi sikap tidak dapat dilihat secara langsung, namun hanya dapat ditafsirkan terlebih dahulu dari perilaku yang tertutup. Sikap belum merupakan suatu tindakan atau aktivitas, akan tetapi merupakan predisposisi tindakan suatu perilaku Andani, dkk (2020).

Berdasarkan tabel 4.7 dapat diketahui bahwa pengetahuan penjamah makanan sesudah diberikan penyuluhan menggunakan media video mengalami peningkatan dari sebelumnya, dengan p-value 0.003 (p-value < 0.005) maka diketahui bahwa terdapat

perbedaan sikap penjamah makanan sebelum dan sesudah diberikan penyuluhan gizi menggunakan media video tentang higiene sanitasi dalam pengolahan makanan.

Dari hasil kuesioner sikap dapat diketahui bahwa, rata-rata soal pre test dijawab paling banyak dengan kategori sangat setuju dan setuju pada masing-masing soal yaitu pada soal nomor 1 yaitu mencuci tangan menggunakan sabun harus dilakukan oleh pengolah makanan sebelum memasak, sebagian besar sampel menjawab sangat setuju 12 sampel, dan menjawab setuju 8 sampel. Sedangkan pada rata-rata soal post test dijawab sangat setuju sebanyak 18 sampel dan 2 sampel menjawab setuju.

Perbedaan hasil pre test dan post test menunjukkan adanya pengaruh pemberian penyuluhan menggunakan media video. Hasil penelitian ini juga sejalan dengan penelitian Kristiania, (2020) bahwa terdapat perubahan rata-rata skor sikap setelah edukasi menggunakan media video atau film higiene sanitasi penjamah makanan mengalami peningkatan, dengan peningkatan skor paling rendah mencapai 2,0% dan peningkatan paling tinggi mencapai 26,6%.

Sikap penjamah makanan ditentukan dari pengetahuan, semakin tinggi pengetahuan seseorang maka sikapnya akan menjadi lebih baik. Penelitian Putri, dkk (2021) media video terbukti efektif meningkatkan pengetahuan dan sikap, dengan hasil uji statistik p-value 0,000 yang menunjukkan adanya perbedaan pengetahuan dan sikap setelah diberikan penyuluhan. Hal ini juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan Syakir (2018), intervensi yang dilakukan terjadi perubahan sikap remaja setelah diberikan penyuluhan menggunakan media audio visual.

Penggunaan media video sebagai media dalam penyuluhan sering digunakan, media video menstimulasi dua indra yaitu penglihatan dan pendengaran yang memberikan pengertian yang semakin jelas kepada sasaran sehingga semakin banyak indra yang digunakan untuk menerima sesuatu maka

semakin banyak pengetahuan yang didapat (Waryana, dkk 2019).

KESIMPULAN

Kesimpulan dari hasil penelitian, sebagai berikut: Karakteristik sampel berdasarkan jenis kelamin yaitu perempuan dengan kategori usia terbanyak lansia (46 – 65 tahun), dengan pendidikan terakhir terbanyak yaitu pada tingkat SMA, dan berdasarkan lama berkerja terbanyak sudah bekerja lebih dari 5 tahun.

Tingkat pengetahuan sampel sebelum dilakukan penyuluhan yaitu 50% baik dan 50% kurang. Sikap sampel sebelum dilakukan penyuluhan sebanyak 55% baik dan 45% kurang. Tingkat pengetahuan sampel sesudah dilakukan penyuluhan mengalami peningkatan yaitu 100%. Sikap sampel juga mengalami peningkatan yaitu menjadi 100%.

Penyuluhan gizi menggunakan media video tentang higiene sanitasi dalam pengolahan makanan terhadap tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan pada Aulia *Catering Service* di Kota Palangka Raya terbukti efektif berdasarkan hasil menunjukkan adanya pengaruh signifikan dengan hasil p-value pengetahuan 0.002 (p-value < 0.005) dan p-value sikap 0.003 (p-value < 0.005)

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih penulis ucapkan kepada Poltekkes Kemenkes Palangka Raya dan semua pihak terkait yang telah membantu berjalannya penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

1. Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 2003. Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MenKes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Jakarta.
2. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/Per/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasa boga. Kementerian Kesehatan

Republik Indonesia:Jakarta

3. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004. Tentang Keamanan, Mutu dan Gizi pangan. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia:Jakarta
4. Hidayat, Muhammad Arif. 2019. 'Cegah kasus keracunan makanan di Kalteng dengan memerhatikan alur pendistribusian'. Available at: <http://www.kalteng.antaranews.com>.
5. Dinkes Provinsi Kalimantan Tengah. 2019. 'Dinas kesehatan provinsi kalimantan tengah 2019', *Profil Kesehatan Provinsi Kalimantan Tengah*, (09), pp. 1–251. Available at: <http://www.dinkes.kalteng.go.id/>.
6. Nurcahyani, I. D. 2020. 'Intervensi Penyuluhan Gizi Seimbang dengan Media Video terhadap Perubahan Asupan Zat Gizi Remaja Putri', *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 2(3), pp. 159–165.
7. Nurfikrizd, A. dan Rustiawan, A. 2019. 'Hubungan Karakteristik Individu dengan Perilaku Keamanan Pangan pada Penjamah Makanan di Rumah Makan Kawasan Wisata Kuliner Pantai Depok Kabupaten Bantul', *Naskah Publikasi Universitas Ahmad Dahlan*, pp. 1–13.
8. Simamora, R. H. 2019. 'Pengaruh Penyuluhan Identifikasi Pasien dengan Menggunakan Media Audiovisual terhadap Pengetahuan Pasien Rawat Inap'. *Jurnal Keperawatan Silampari*, 3(1), 342-351.
9. Rahmawati, U., Subandriani, D. N. and Yuniarti, Y. 2020. 'Pengaruh Penyuluhan Dengan Booklet Terhadap Peningkatan Pengetahuan, Sikap Dan Praktik Higiene Perorangan Pada Penjamah Makanan', *Jurnal Riset Gizi*, 8(1), pp. 6–10.
10. Purwaningsih, S., dan Widiyaningsih, E. N. 2019. 'Gambaran Lama Kerja Pengetahuan dan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah dr. Soediran Mangun Sumarso Wonogiri'. *Profesi (Profesional Islam): Media Publikasi Penelitian*, 16(2), 1-9.
11. Kristiania, E. 2020. 'Penggunaan Media Video Terhadap Perubahan Pengetahuan, Sikap, dan praktik higiene sanitasi penjamah makanan. Semarang: Prodi DIV Gizi Semarang Poltekkes Kemenkes Semarang.
12. Meidiana, R., Symbolon, D., dan Wahyudi, A. 2018. 'Pengaruh Edukasi melalui media audio visual terhadap pengetahuan dan sikap remaja kelebihan berat badan; *Jurnal Kesehatan* , 9 (3), 478-484.

13. Andani, Y., Esmianti, F, Haryani, S. 2020. 'Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Remaja Putri Terhadap Konsumsi Tablet Tambah Darah (TTD) Di SMP Negeri I Kapahiang *Relationship Of Knowledge And Attitudes Of Adolescent Private Vocational School , To The Consumption Of Additional Blood Tablets*' (Ttd) At', 5(2), pp. 55–62.
14. Syakir S. 2018. Pengaruh Intervensi Penyuluhan Gizi Dengan Media Animasi Terhadap Perubahan Pengetahuan Dan Sikap Tentang Anemia Pada Remaja Putri. *ARGIPA (Arsip Gizi Dan Pangan)* 3(1): 18–25.
15. Waryana, Sitasari, A. and Febritasanti, D. W. (2019) 'Intervensi Media Video Berpengaruh Pada Pengetahuan Dan Sikap Remaja Putri Dalam Mencegah Kurang Energi Kronik (*Video intervention affects knowledge and attitude among teenage girls in preventing chronic energy malnutrition*)', *Jurnal: Aceh Nutrition Journal*, 4(1), pp. 58–62.