

NASKAH PUBLIKASI

**PENGARUH EDUKASI GIZI DENGAN MEDIA LEAFLET TERHADAP
PENGETAHUAN, SIKAP, DAN PRAKTIK KEAMANAN PANGAN
PENJAMAH MAKANAN DI LINGKUNGAN KAMPUS POLTEKKES
KEMENKES YOGYAKARTA**



**ERINA IFANISARI
NIM. P07131218003**

**PRODI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2022**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Naskah Publikasi

“Pengaruh Edukasi Gizi dengan Media Leaflet Terhadap Pengetahuan, Sikap, dan Praktik Keamanan Pangan Penjamah Makanan di Lingkungan Kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta”

Disusun oleh:

ERINA IFANISARI
NIM. P07131218003


telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal:

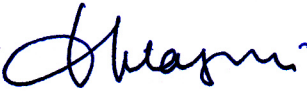
10 April 2022

Menyetujui,

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,


Joko Susilo, SKM, M.Kes.
NIP. 19641224 198803 1002


Rina Oktasari, S.SiT, M.Gizi.
NIP.19791002 200812 2001

Yogyakarta, 10 April 2022

Ketua Jurusan Gizi



Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si.
NIP. 19630924 198603 1001

THE EFFECT OF NUTRITIONAL EDUCATION WITH A LEAFLETS ON
KNOWLEDGE, ATTITUDE, AND PRACTICES OF FOOD SAFETY FOOD
HANDLERS IN THE CAMPUS ENVIRONMENT HEALTH POLYTECHNIC OF
HEALTH MINISTRY YOGYAKARTA

Erina Ifanisari¹, Joko Susilo², Rina Oktasari³

^{1,2,3}Department of Nutrition, Helath Polytechnic of Health Ministry, Yogyakarta
Jalan Tata Bumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman
Email: erina.ifanisari@gmail.com

ABSTRACT

Background: Food safety is the main requirement that every catering business must have in producing food on the market. A food handler is a worker who touches food and is directly involved in food preparation activities. Knowledge, attitudes, and practices of food handlers greatly affect the quality of the food produced. Nutrition education is a way to increase knowledge, attitudes, and practices, one of which is providing nutrition education about food safety using leaflet.

Objective: To determine the effect of nutrition education using leaflet on the knowledge, attitudes, and practices of food safety for food handlers in the campus environment Health Polytechnic of Health Ministry Yogyakarta.

Methods: The research is a *quasi* using *pretest-posttest*. The total research subjects were 15 food handlers. The data was obtained using a questionnaire via *google form* and observation.

Result : The average value of food safety knowledge of food handlers before and after nutrition education with leaflet increased by 12.33%. The average value of food safety attitudes of food handlers before and after nutrition education with leaflet increased by 12%. The average value of food safety practices based on SKP before and after nutrition education with leaflet increased by 6.25%, classified as vulnerable, but safe for consumption. Statistical analysis showed that there was an effect of nutrition education with leaflet on food safety knowledge of food handlers (p value = 0.000). There is an effect of nutrition education with leaflet on food safety attitudes of food handlers (p value = 0.001). There is an effect of nutrition education with leaflet on food safety practices of food handlers (p value = 0.011).

Conclusion: There is an effect of nutrition education with leaflet on the knowledge, attitudes and practices of food safety for food handlers in the in the campus environment Health Polytechnic of Health Ministry Yogyakarta.

Keywords: Nutrition education, Food safety, Knowledge, Attitude, Practice, Leaflet, Google form.

PENGARUH EDUKASI GIZI DENGAN MEDIA LEAFLET TERHADAP
PENGETAHUAN, SIKAP, DAN PRAKTIK KEAMANAN PANGAN PENJAMAH
MAKANAN DI LINGKUNGAN KAMPUS POLTEKKES KEMENKES
YOGYAKARTA

Erina Ifanisari¹, Joko Susilo², Rina Oktasari³
Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jalan Tata Bumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman
Email : erina.ifanisari@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang : Keamanan pangan menjadi persyaratan utama yang harus dimiliki oleh setiap usaha jasa boga dalam memproduksi pangan yang beredar dipasaran. Penjamah makanan merupakan seorang tenaga kerja yang menjamah makanan dan terlibat langsung dalam kegiatan penyelenggaraan makanan. Pengetahuan, sikap, dan praktik penjamah makanan sangat mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan. Edukasi gizi merupakan cara untuk meningkatkan pengetahuan, sikap, dan praktik, salah satunya adalah memberikan edukasi gizi tentang keamanan pangan dengan media leaflet.

Tujuan : Mengetahui pengaruh edukasi gizi dengan media leaflet terhadap pengetahuan, sikap, dan praktik keamanan pangan penjamah makanan di lingkungan kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

Metode : Penelitian yang dilakukan adalah *quasi experiment* menggunakan *pretest-posttest*. Total subjek penelitian adalah 15 penjamah makanan. Data diperoleh menggunakan kuesioner melalui *google form* dan observasi.

Hasil : Rata-rata nilai pengetahuan keamanan pangan penjamah makanan sebelum dan sesudah edukasi gizi dengan media leaflet meningkat 12,33%. Rata-rata nilai sikap keamanan pangan penjamah makanan sebelum dan sesudah edukasi gizi dengan media leaflet meningkat 12%. Rata-rata nilai praktik keamanan pangan berdasarkan SKP sebelum dan sesudah edukasi gizi dengan media leaflet meningkat 6,25% tergolong rawan, tetapi aman dikonsumsi. Analisis statistik menunjukkan ada pengaruh edukasi gizi dengan media leaflet terhadap pengetahuan keamanan pangan penjamah makanan (p value = 0,000). Ada pengaruh edukasi gizi dengan media leaflet terhadap sikap keamanan pangan penjamah makanan (p value = 0,001). Ada pengaruh edukasi gizi dengan media leaflet terhadap praktik keamanan pangan penjamah makanan (p value = 0,011).

Kesimpulan : Ada pengaruh edukasi gizi dengan media leaflet terhadap pengetahuan, sikap dan praktik keamanan pangan penjamah makanan di lingkungan kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

Kata Kunci : Edukasi gizi, Keamanan pangan, Pengetahuan, Sikap, Praktik, Leaflet, Google form.

A. Pendahuluan

Keamanan pangan menjadi persyaratan utama yang harus dimiliki oleh setiap usaha jasa boga dalam memproduksi pangan yang beredar dipasaran (Christine, 2016). Makanan yang tidak aman berdampak pada tingginya kasus keracunan. Berdasarkan hasil survei BPOM RI pada tahun 2019 menunjukkan bahwa di Indonesia terdapat 474 Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan yang diakibatkan makanan (Pusat Data dan Informasi Obat dan Makanan, 2019). Di wilayah Daerah Istimewa Yogyakarta berdasarkan laporan dari Dinas Kesehatan Kab/ Kota di DIY tahun 2019 didapatkan data bahwa terdapat 53 kejadian keracunan makanan (Dinas Kesehatan Kab/ Kota DIY, 2019). Banyak faktor yang menyebabkan terjadinya keracunan makanan antara lain kebersihan dan sanitasi lingkungan, higiene makanan, higiene sarana dan peralatan, higiene perorangan/ penjamah makanan (Zahrotiah *et al.*, 2015).

Kantin dan warung makan merupakan usaha jasa boga yang melakukan kegiatan penyelenggaraan makanan. Penjamah makanan merupakan seorang tenaga kerja yang menjamah makanan dan terlibat langsung dalam menyiapkan, mengelola, mengangkut, serta menyajikan makanan. Proses penyelenggaraan makanan di kantin dan warung makan sekitar kampus masih belum memenuhi standar keamanan pangan berdasarkan hasil survey yang dilakukan peneliti.

Edukasi gizi pada penelitian ini menggunakan media leaflet yang digunakan sebagai alat bantu untuk menyampaikan pesan-pesan kesehatan dalam bentuk tulisan dan gambar. Menurut Indriana (2011), salah satu kelebihan leaflet yaitu memuat informasi penting hanya dalam satu kertas dan dapat dipelajari kapan saja karena bisa dibawa kemanapun (Adila, Supriyanto and Safitri, 2017).

Berdasarkan pada uraian diatas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian yang bertujuan untuk mengetahui pengaruh edukasi gizi dengan media leaflet terhadap pengetahuan, sikap, dan praktik keamanan pangan penjamah makanan di lingkungan kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

B. Metode

Jenis penelitian ini menggunakan quasi experiment dengan desain penelitian "*pretest-posttest*". Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari 2022 di kantin kampus 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta dan warung makan sekitar kampus. Populasi yang akan diteliti adalah semua penjamah makanan di kantin dan warung makan sekitar kampus. Sampel penelitian ditentukan dengan menggunakan teknik *total sampling* sehingga didapatkan 15 penjamah makanan yang telah memenuhi kriteria inklusi antara lain bersedia datang dan mengikuti edukasi gizi, menyetujui *informed consent*, dapat berkomunikasi dengan baik dan lancar baca tulis secara mandiri. Penelitian ini sudah mendapatkan keterangan layak etik dari Komite Penelitian Kesehatan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta dengan nomor surat No.e-KEPK/ POLKESYO/ 0637/ VIII/ 2021.

Pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh peneliti dari penjamah makanan dengan menggunakan kuesioner yang diuji sebanyak dua kali yaitu sebelum dan sesudah dilakukan edukasi gizi dengan media leaflet. Data sekunder diperoleh peneliti dari dokumen untuk mengetahui gambaran umum mengenai lokasi penelitian. Analisa data dilakukan dengan analisa univariat dan bivariat dengan uji statistik

Wilcoxon. Instrumen digunakan untuk mengumpulkan data adalah kuesioner yang berisi serangkaian pertanyaan yang mengacu pada variabel bebas.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Penelitian dilakukan di kantin kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta yang beralamatkan di Jalan Tata Bumi No.3, Banyuraden, Kecamatan Gamping, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Pengunjung kantin kampus merupakan mahasiswa dan karyawan kampus. Di lingkungan kampus terdapat 4 kantin yang masih beroperasi hingga sekarang yaitu kantin A, kantin B, kantin C, dan kantin D. Penelitian juga dilakukan di warung makan sekitar kampus, dikarenakan jumlah penjamah makanan di kantin kampus belum memenuhi jumlah sampel penelitian. Beberapa warung makan yang dipilih dalam penelitian antara lain didepan kampus yaitu Jalan Tata Bumi terdapat 2 warung makan yang diteliti yaitu warung makan F dan warung makan G. Di belakang kampus yaitu Jalan Gading Sari, depan asrama mahasiswa terdapat 2 warung makan yang diteliti yaitu warung makan E dan warung makan H.

Makanan yang diteliti pada penelitian ini adalah hidangan utama yang dijual di kantin dan warung makan sekitar kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Sehingga didapatkan 8 hidangan utama dari 4 kantin dan 4 warung makan yang diteliti yaitu mie ayam katsu di kantin A, kupat tahu di kantin B, lele bakar di kantin C, capcay di kantin D, nasi rames 1 (nasi + orek tempe +sayur) di warung makan E, nasi rames 2 (nasi + ayam goreng + sayur) di warung makan F, soto ayam di warung makan G dan lotek di warung makan H.

2. Karakteristik Penjamah Makanan

Tabel 1. Karakteristik Penjamah Makanan yang Diteliti

Karakteristik	N	%
Jenis Kelamin		
Laki-laki	1	6,7
Perempuan	14	93,3
Usia (tahun)		
25-54 tahun	12	80
≥55 tahun	3	20
Pendidikan Terakhir		
SD	2	13,3
SMP	2	13,3
SMA	10	66,7
S1	1	6,7
Lama bekerja sebagai penjamah makanan		
<2 tahun	4	26,7
2-5 tahun	7	46,6
>5 tahun	4	26,7
Riwayat keikutsertaan edukasi gizi keamanan pangan		
Pernah	10	66,7
Tidak pernah	5	33,3
Frekuensi keikutsertaan edukasi gizi keamanan pangan		
1 kali	5	33,3
2 kali	1	6,7

Karakteristik	N	%
≥3 kali	4	26,7
Tidak pernah	5	33,3

Subjek pada penelitian ini berjumlah 15 penjamah makanan. Mayoritas jenis kelamin penjamah makanan yaitu perempuan (93,3%). Lebih dari separuh subjek berumur 25-54 tahun (80%). Tingkat pendidikan penjamah makanan mayoritas SMA (66,7%). Lama bekerja penjamah makanan, mayoritas sudah bekerja selama 2-5 tahun (46,6%) dan 66,7% subjek memiliki riwayat keikutsertaan edukasi/ penyuluhan gizi mengenai keamanan pangan.

3. Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan Sebelum dan Sesudah Pemberian Edukasi Gizi dengan Media Leaflet

Tabel 2. Kategori Tingkat Pengetahuan Keamanan Pangan

Tingkat Pengetahuan	Pretest		Posttest	
	N	%	N	%
Baik	5	33,33	12	80
Cukup	9	60,00	3	20
Kurang	1	6,67	0	0
Total	15	100	15	100

Berdasarkan data pada tabel 2, diketahui sebelum mendapatkan edukasi gizi dengan media leaflet terdapat 5 responden (33,33%) memiliki tingkat pengetahuan baik, 9 responden (60%) memiliki tingkat pengetahuan cukup dan 1 responden (6,67%) lainnya memiliki tingkat pengetahuan kurang. Sesudah dilakukan edukasi gizi dengan media leaflet, tingkat pengetahuan responden mengalami peningkatan sebanyak 12 responden (80%) memiliki tingkat pengetahuan baik dan 3 responden (20%) lainnya memiliki tingkat pengetahuan cukup.

4. Sikap Penjamah Makanan Sebelum dan Sesudah Pemberian Edukasi Gizi dengan Media Leaflet

Tabel 3. Kategori Tingkat Sikap Keamanan Pangan

Tingkat Sikap	Pretest		Posttest	
	N	%	N	%
Baik	14	93,33	15	100
Kurang baik	1	6,67	0	0
Total	15	100	15	100

Berdasarkan data pada tabel 3, diketahui sebelum mendapatkan edukasi gizi dengan media leaflet terdapat 14 penjamah makanan (93,33%) memiliki sikap kategori baik dan 1 penjamah makanan (6,67%) memiliki sikap kategori kurang baik. Sesudah dilakukan edukasi gizi dengan media leaflet didapatkan hasil bahwa sikap 15 penjamah makanan (100%) memiliki sikap kategori baik.

5. Praktik Keamanan Pangan Penjamah Makanan Berdasarkan Aspek SKP

Persentase skor komponen PPB, HGP, PBM, dan DMP merupakan persentase perbandingan antara jumlah skor yang terpenuhi dengan skor maksimal yang dapat dicapai jika masing-masing kriteria dalam SKP tercapai. SKP diperoleh melalui pengamatan menu di setiap kantin dan warung makan yang diteliti.

Tabel 4. Skor SKP Sebelum Edukasi Gizi dengan Media Leaflet Panduan
Keamanan Pangan

Kantin/ Warung Makan	% Nilai Komponen SKP				SKP (%)	Kategori
	PPB	HGP	PBM	DMP		
A	68,18	70	77,92	78,95	75,36	Rawan, aman dikonsumsi
B	68,18	70	77,92	78,95	75,36	Rawan, aman dikonsumsi
C	68,18	70	77,92	78,95	75,36	Rawan, aman dikonsumsi
D	68,18	70	77,92	78,95	75,36	Rawan, aman dikonsumsi
E	72,73	70	66,23	63,16	67,39	Rawan, aman dikonsumsi
F	54,55	55	62,34	63,16	60,14	Rawan, tidak aman dikonsumsi
G	72,73	65	66,23	63,16	66,67	Rawan, aman dikonsumsi
H	54,55	50	62,34	63,16	59,42	Rawan, tidak aman dikonsumsi
Rata-rata	65,91	65,00	71,10	71,05	69,38	Rawan, aman dikonsumsi

Tabel 5. Skor SKP Sesudah Edukasi Gizi dengan Media Leaflet Panduan
Keamanan Pangan

Kantin/ Warung Makan	% Nilai Komponene SKP				SKP (%)	Kategori
	PPB	HGP	PBM	DMP		
A	81,82	70	81,82	78,95	79,71	Rawan, aman dikonsumsi
B	81,82	70	81,82	78,95	79,71	Rawan, aman dikonsumsi
C	81,82	70	81,82	78,95	79,71	Rawan, aman dikonsumsi
D	81,82	70	81,82	78,95	79,71	Rawan, aman dikonsumsi
E	86,36	70	72,73	63,16	73,19	Rawan, aman dikonsumsi
F	68,18	70	74,03	63,16	71,01	Rawan, aman dikonsumsi
G	86,36	65	74,03	63,16	73,19	Rawan, aman dikonsumsi
H	68,18	65	70,13	63,16	68,12	Rawan, aman dikonsumsi
Rata-rata	79,55	68,75	77,27	71,05	75,63	Rawan, aman dikonsumsi

Keterangan kategori SKP:

Baik	: $\geq 97,03\%$
Sedang	: 93,32% - 97,02%
Rawan, aman dikonsumsi	: 62,17% - 93,31%
Rawan, tidak aman dikonsumsi	: $\leq 62,17\%$

Dapat diketahui dari delapan kantin dan warung makan yang diteliti, skor keamanan pangan sebelum dan sesudah edukasi gizi dengan media leaflet yang paling tinggi adalah kantin A, B, C, dan D yang memiliki nilai SKP yang sama, sedangkan yang terendah adalah warung makan H. Skor yang rendah ini dapat dikarenakan pada kriteria pemilihan dan penyimpanan bahan makanan (PPB), higiene pengelola makanan (HGP), pengolahan bahan makanan (PBM) dan distribusi makanan (DMP) terdapat kriteria yang tidak terpenuhi yaitu bahan makanan tidak disimpan pada tempat yang tertutup dan bersih, tidak mencuci tangan menggunakan sabun sebelum dan sesudah memasak serta sesudah dari WC, tidak tersedia tempat sampah yang tertutup, memegang makanan yang telah matang tidak menggunakan sendok, garpu, atau alat penjepit, tidak menggunakan nampan/ baki saat membagikan makanan kepada konsumen.

Hasil penilaian praktik keamanan pangan menggunakan form SKP menunjukkan bahwa setelah dilakukan edukasi gizi dengan media leaflet, sampel penelitian di delapan kantin dan warung makan termasuk dalam kategori rawan tapi aman dikonsumsi. Meskipun tergolong aman, penyelenggaraan makan di kantin dan warung makan tetap harus mendapatkan pengawasan secara periodik.

6. Perbedaan Pengetahuan Penjamah Makanan Sebelum dan Sesudah Pemberian Edukasi Gizi dengan Media Leaflet

Tabel 6. Hasil Analisa Pengetahuan Sebelum dan Sesudah Edukasi Gizi dengan Media Leaflet Panduan Keamanan Pangan

Pengetahuan Responden	Minimum	Maksimum	Mean	Std. Dev	p value
Pretest	55	85	72,33	9,232	
Posttest	65	95	84,67	8,756	0,000
Selsisih	10	10	12,34	0,476	

Berdasarkan data pada tabel 6, diketahui nilai p value 0,000 (p value < 0,05) yang menunjukkan ada pengaruh edukasi gizi dengan media leaflet panduan keamanan pangan terhadap pengetahuan keamanan pangan penjamah makanan di kantin dan warung makan sekitar kampus. Hasil ini sejalan dengan penelitian Safitri (2019) yang menunjukkan bahwa terdapat pengaruh penyuluhan yang bermakna (p value 0,000) terhadap perubahan pengetahuan. Hasil penelitian lain yaitu penelitian Abdullah (2016) yang menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang bermakna antara skor sebelum dengan skor sesudah penyuluhan dengan media leaflet (p value 0,000).

Usia penjamah makanan yang sebagian besar 25-54 tahun termasuk usia produktif yang memiliki kemampuan kognitif yang baik. Selain itu, tingkat pendidikan penjamah makanan yang sebagian besar SMA memudahkan penjamah makanan menerima informasi yang disampaikan. Media yang digunakan juga menjadi salah satu faktor pengetahuan responden meningkat. Media yang digunakan untuk mempermudah penyampaian pesan kepada responden, salah satu media yang sering digunakan yaitu media leaflet. Menurut Indriana (2011), kelebihan media cetak leaflet antara lain yaitu dapat menyajikan pesan atau informasi dalam jumlah yang banyak, pesan dapat dipelajari oleh peserta didik sesuai dengan kebutuhan, minat, dan kecepatan masing-masing, dapat dipelajari kapan saja karena bisa dibawa kemanapun, perbaikan atau revisi bisa dilakukan dengan mudah (Adila, Supriyanto dan Safitri, 2017).

7. Perbedaan Sikap Penjamah Makanan Sebelum dan Sesudah Pemberian Edukasi Gizi dengan Media Leaflet

Tabel 7. Hasil Analisa Sikap Sebelum dan Sesudah Edukasi Gizi dengan Media Leaflet Panduan Keamanan Pangan

Sikap Responden	Minimum	Maksimum	Mean	Std. Dev	p value
Pretest	46	60	55,93	3,634	
Posttest	59	71	65,13	4,688	0,001
Selsisih	13	11	9,20	1,054	

Berdasarkan data pada tabel 7, diketahui nilai p value 0,001 (p value < 0,05) yang menunjukkan bahwa ada pengaruh edukasi gizi dengan media leaflet panduan keamanan pangan terhadap sikap keamanan pangan penjamah

makanan di kantin dan warung makan sekitar kampus. Hasil penelitian tersebut sejalan dengan penelitian Abdullah (2016) yang menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang bermakna antara skor sebelum penyuluhan dengan skor setelah penyuluhan, yang berarti penyuluhan dengan media leaflet kesehatan hygiene dan sanitasi makanan efektif untuk meningkatkan sikap responden (p value 0,000).

Sikap penjamah makanan di kantin dan warung makan sekitar kampus yang sebelumnya sudah baik dipengaruhi oleh kebiasaan penjamah makanan selama bekerja dan pengalaman kerja yang sudah cukup lama. Salah satu faktor yang mempengaruhi terbentuknya sikap yaitu pengalaman pribadi. Tidak adanya pengalaman sama sekali dengan suatu objek psikologis cenderung akan membentuk sikap negatif terhadap objek tersebut (Azwar, 2011). Dalam penelitian ini, pengalaman penjamah makanan dapat dikatakan cukup berpengalaman karena penjamah makanan sebagian besar sudah bekerja di kantin dan warung makan selama 2-5 tahun dan sering mengikuti kegiatan penyuluhan atau edukasi gizi mengenai keamanan pangan.

8. Perbedaan Praktik Penjamah Makanan Sebelum dan Sesudah Pemberian Edukasi Gizi dengan Media Leaflet

Tabel 8. Hasil Analisa Keamanan Pangan Sebelum dan Sesudah Edukasi Gizi dengan Media Leaflet Panduan Keamanan Pangan

Tingkat Skor Keamanan Pangan	N				p value
	Sebelum	%	Sesudah	%	
Rawan, tidak aman dikonsumsi	2	25	0	0	0,011
Rawan, aman dikonsumsi	6	75	8	100	
Sedang	0	0	0	0	
Baik	0	0	0	0	
Total	8	100	8	100	

Berdasarkan data pada tabel 8, menunjukkan terjadinya perubahan kategori sesudah dilakukan edukasi gizi dengan media leaflet dibuktikan dengan hasil nilai p value 0,011 ($p \text{ value} < 0,05$) yang menunjukkan ada pengaruh edukasi gizi dengan media leaflet panduan keamanan pangan terhadap praktik keamanan pangan penjamah makanan di kantin dan warung makan sekitar kampus. Hasil ini sejalan dengan penelitian Syerra (2016) didapat hasil bahwa penyuluhan mengenai keamanan pangan dengan aspek SKP dapat mempengaruhi terhadap peningkatan praktik keamanan pangan dibuktikan dengan nilai p value 0,025. Hasil penelitian ini juga sejalan dengan penelitian Safitri (2019) menunjukkan adanya perubahan kategori setelah diberikan penyuluhan dengan poster terhadap keamanan pangan berdasarkan SKP dibuktikan dengan nilai p value 0,025.

Terdapat perubahan praktik keamanan pangan pada responden sesudah dilakukan edukasi gizi dengan media leaflet merupakan perubahan yang baik dan harus dipertahankan untuk melakukan aspek keamanan pangan yang sesuai berdasarkan SKP. Perubahan pola perilaku yang permanen bagi individu/ kelompok dalam suatu masyarakat memerlukan waktu yang relatif lama dengan banyak upaya sosialisasi yang berkesinambungan (Bruce, 2012 dalam Abdullah, 2016).

D. KESIMPULAN

1. Ada pengaruh edukasi gizi dengan media leaflet terhadap pengetahuan keamanan pangan penjamah makanan di lingkungan kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta (p value = 0,000).
2. Ada pengaruh edukasi gizi dengan media leaflet terhadap sikap keamanan pangan penjamah makanan di lingkungan kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta (p value = 0,001).
3. Ada pengaruh edukasi gizi dengan media leaflet terhadap praktik keamanan pangan penjamah makanan di lingkungan kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta (p value = 0,011).

E. SARAN

1. Bagi sasaran, sebaiknya penjamah makanan lebih disiplin dalam penggunaan celemek, masker dan penutup kepala, mencuci tangan dengan sabun dan membiasakan diri untuk rutin memotong dan membersihkan kuku, serta menggunakan nampan/ baki pada saat membagikan makanan kepada konsumen.
2. Bagi Institusi Penyelenggara Makanan, perlu adanya program edukasi gizi tentang keamanan pangan untuk penjamah makanan yang dilakukan secara rutin.
3. Bagi peneliti selanjutnya, disarankan untuk melakukan penelitian mengenai *personal hygiene* penjamah makanan, karena berdasarkan hasil penelitian kesadaran penjamah makanan tentang pentingnya cuci tangan menggunakan sabun masih sangat kurang

F. UCAPAN TERIMAKASIH

Dalam penyusunan naskah publikasi ini, penulis mengucapkan terimakasih kepada pengelola kantin kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta dan pemilik warung makan disekitar kampus yang telah memberikan izin untuk dilakukannya penelitian dan kepada semua responden yang telah bersedia ikut serta dalam penelitian.

G. DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, F. 2016. Efektivitas Penyuluhan Higiene dan Sanitasi Terhadap Peningkatan Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Penjamah Makanan di Kantin yang Dikelola Universitas Tanjungpura Pontianak, Universitas Tanjungpura Pontianak.
- Adila, M., Supriyanto and Safitri, S. 2017. Pengaruh Penerapan Media Cetak Berbasis Leaflet Terhadap Hasil Belajar Siswa Pada Mata Pelajaran Sejarah Di Kelas X SMA Negeri 1 Indralaya. *CRIKSETRA: Jurnal Pendidikan Sejarah*, 6.
- Azwar, S. (2011). Sikap dan Perilaku. Sikap Manusia Teori dan Pengukurannya (Edisi 2). Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Christine. 2016. Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan, Unsrat Press. Manado.

- Direktur Jenderal PPM & PL. 2011. Keputusan Direktur Jenderal Pemberantasan Penyakit Menular dan Penyehatan Lingkungan Pemukiman Tentang Persyaratan Petunjuk Teknis Tata Cara Penyehatan Lingkungan Rumah Sakit. Jakarta.
- Kementerian Sekretarian Negara Republik Indonesia. 2019. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan, Pemerintah Republik Indonesia. Jakarta.
- Pusat Data dan Informasi Obat dan Makanan. 2019. Laporan Pusat Data dan Informasi Obat dan Makanan Tahun 2019. Badan POM. Jakarta.
- Safitri, R. N. 2019. Pengaruh Penyuluhan Keamanan Pangan Dengan Poster Terhadap Pengetahuan Penjamah Makanan Dan Keamanan Pangan Berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) Di Rumah Makan Lesehan. Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Syerra, D. 2016. Tinjauan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan Tentang Higiene Sanitasi Keamanan Pangan Serta Skor Keamanan Pangan (SKP) di RSUD Bethesda Lempuyangwangi. Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Zahrotiah et al. (2015). Keamanan Pangan. April 2015, Pusat Komunikasi Publik. April 2015. Jakarta Selatan.