

BAB III

PERMASALAHAN PERUSAHAAN

3.1 Analisa Permasalahan Yang Dihadapi Perusahaan

Kualitas menjadi faktor penting dalam penentuan kepuasan yang diperoleh konsumen setelah membeli dan memakai produk, karena dengan kualitas produk yang baik akan dapat memenuhi keinginan dan kebutuhan konsumen sehingga sangat penting bagi perusahaan untuk tetap menjaga kualitas produk mereka agar dapat bersaing dengan perusahaan lain dalam mempertahankan kepuasan konsumen. Perusahaan yang tidak memiliki kualitas produk yang baik akan sulit bersaing dengan produk lainnya di pasar dan akan mengancam keuntungan serta keberlangsungan operasi perusahaan di masa mendatang, sedangkan perusahaan yang memiliki kualitas produk yang baik akan mampu bersaing dengan produk lainnya dan akan tetap eksis dengan profitabilitas yang meningkat di masa mendatang (Putra, 2016).

Perusahaan perlu melakukan pengendalian kualitas terhadap proses produksi untuk tetap menjaga kualitas produk yang dihasilkan. Pengendalian kualitas menjadi salah satu fungsi yang penting dari suatu perusahaan, untuk itu kualitas produk harus ditangani oleh bagian pengendalian kualitas dalam perusahaan mulai dari pengendalian bahan baku, pengendalian kualitas proses produksi sampai produk siap untuk dipasarkan (Assauri, 2004:211). Pengendalian kualitas perlu dilakukan perusahaan sebagai upaya untuk mempertahankan kualitas produknya agar sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh perusahaan (Prihatiningtias, 2014).

Diantara banyak aspek, dalam dunia jasa boga, sanitasi dan hygiene merupakan aspek mutlak yang harus dikuasai karena berbagai alasan. Pertama, adanya sikap kritis konsumen yang makin meningkat. Kedua, pada umumnya owner atau manajemen menuntut hal yang serupa pada karyawannya. Ketiga karyawan pun membutuhkan tingkat kesehatan dan keselamatan kerja. Selama ini, nampaknya pengertian hygiene dan sanitasi

masih sering dibaurkan begitu saja. Mungkin dikarenakan sangat dekatnya kaitan dua istilah tersebut dalam praktik sehari-hari. Karenanya perlu kita bedakan keduanya agar jelas dimana perbedaan dan pemakaiannya. Menurut Ensiklopedi Indonesia (1982)

3.1.1. Temuan Masalah

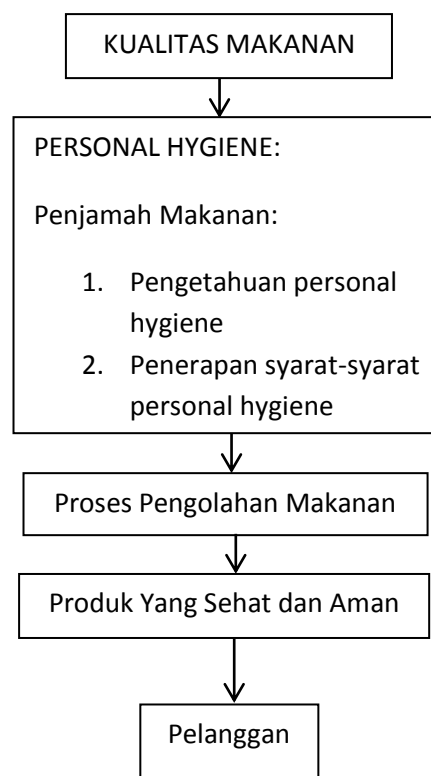
Pelaksanaan kerja praktik pada PT. Aeronurti Nusa Mandiri memiliki temuan masalah yang ada disana, salah satunya adalah kurangnya penerapan pengetahuan personal hygiene pada penjamah makanan di PT. Aeronurti Nusa Mandiri hal ini berpengaruh pada kualitas produk yang dihasilkan.

3.1.2 Perumusan Masalah

Perumusan masalah penelitian ini adalah Kurangnya penerapan pengetahuan personal hygiene pada penjamah makanan di PT. Aeronurti Nusa Mandiri.

3.1.3 KERANGKA PEMECAHAN MASALAH

Pada penulisan kerangka pemecahan masalah ini, penulis menerangkan bahwa untuk menghasilkan makanan dengan kualitas yang baik, diperlukan penjamah makanan yang mengerti tentang pengetahuan personal hygiene dan dapat menerapkan ketentuan-ketentuan personal hygiene dalam melakukan pekerjaannya untuk menghasilkan produk yang sehat dan aman sampai pada konsumen.



3.2 Landasan Teori

3.2.1 Pejamah Makanan

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung mengelola makanan, yakni terlibat langsung dalam rangkaian kegiatan yang meliputi penerimaan bahan mentah atau makanan terolah, pembuatan, pengubahan bentuk, pengemasan, pewadahan, pengangkutan dan penyajian (Permenkes No. 1096 Tahun 2011). Penjamah makanan adalah orang yang pekerjaannya menyiapkan bahan makanan hingga siap untuk

dikonsumsi (Motarjemi, 2005). Ditinjau dari lokasi kerjanya, penjamah makanan dibedakan menjadi dua yaitu penjamah makanan rumah; individu yang menyiapkan makanan untuk keluarga, sedangkan penjamah makanan profesional; individu yang bekerja di perusahaan yang menyelenggarakan pangan banyak. Penjamah makanan merupakan salah satu dari pihak yang berperan dalam keamanan pangan selain pengambil keputusan, produsen, pengelola dan konsumen pangan. Pada usaha tata boga baik di catering maupun di instalasi gizi rumah sakit, penjamah makanan adalah ujung tombak penyelenggaraan pangan. Untuk menjadi seorang penjamah makanan harus memenuhi beberapa syarat. Syarat seorang penjamah makanan dalam Permenkes RI No. 1096 Tahun 2011: (1) seorang penjamah makanan memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan; (2) berbadan sehat dibuktikan dengan surat keterangan dokter; (3) semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.

Menurut Tamaroh (dalam Sugiyono Lynda, 2010), faktor terpenting pada keamanan pangan adalah penjamah makanan. Penjamah makanan yang berpendidikan rendah akan melaksanakan tugasnya hanya mengandalkan kebiasaan yang dimilikinya tanpa mengetahui alasan yang benar yang melatarbelakangi tindakannya. Perilaku penjamah yang tidak mendukung tentunya akan menimbulkan masalah terhadap keamanan makanan

3.2.2 Personal Hygiene

Personal Hygiene berawal dari bahasa Yunani, berasal dari kata personal yang artinya perorangan dan Hygiene berarti sehat. Kebersihan perorangan adalah satu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis (Trwoto dan Martonah, 2004)

Hygiene personal merupakan tindakan pencegahan yang menyangkut tanggung jawab individu untuk meningkatkan kesehatan serta membatasi persebaran penyakit menular terutama yang ditularkan melalui kontak

langsung. Personal hygiene penjamah makanan sangatlah perlu dipelajari dan diterapkan dalam pengolahan makanan untuk mencegah penyebaran penyakit menular melalui makanan. Hygiene perorangan mencakup semua segi kebersihan diri pribadi karyawan (penjamah makanan) tersebut.

Syarat-syarat personal hygiene pada penjamah makanan dalam menangani makanan yaitu (Kemenkes RI, 2003):

1. Tidak menderita penyakit mudah menular, misal: batuk, pilek influenza, diare, penyakit pert sejenisnya.
2. Menutup luka (pada luka yang terbuka)
3. Menjaga kebersihan tangn, rambut, kuku dan pakaian
4. Memakai celemek dan penutup kepala
5. Mencuci makanan setiap kali hendak mengenai makanan
6. Menjamah tangan setiap kali hendak mengenai makanan
7. Tidak merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut dan bagian lainnya)
8. Tidak batuk atau bersin di hadapan makanan yang disajikan dan atau tanpa menutup hidung atau mulut.

Tujuan Personal Hygiene

Tujuan dari personal Hygiene adalah untuk memelihara kebersihan diri, menciptakan keindahan, serta meningkatkan derajat kesehatan individu sehingga dapat mencegah timbulnya penyakit pada diri sendiri maupun orang lain (Tarwoto dan Wartonah, 2004)

Sasaran Hygiene

Sasaran hygiene yang harus benar-benar tercapai sebagai berikut (Sihite, 2000) sebagai berikut:

1. Hygiene personal

Beberapa aspek yang perlu diperhatikan sebagai sasaran kebersihan perorangan yaitu agar pelaksanaan menyiapkan diri sebaik mungkin agar higienis, baik badan maupun pakaian kerjanya. Misalnya:

- a. Kuku jari potong pendek sehingga bersih dan tidak hitam
- b. Rambut dipotong rapi, tidak gondrong dan tidak jatuh kemakanan
- c. Memakai topi pelindung agar rambut tidak jatuh
- d. Memakai baju rangkap dan apron untuk keselamatan kerja
- e. Memakai safety shoes untuk kaki
- f. Kebersihan pribadi sangat penting bagi setiap food handle sebab kebanggaan dalam penampilan dari seseorang akan meningkatkan standar kebersihan dan kesehatan fisik seseorang. Orang yang sakit-sakitan atau tidak bisa bersih seharusnya tidak menjadi food handler
- g. Mandi setiap hari setidaknya dua kali sehari. Bakteri dipindahkan dari pakaian terus ke makanan.

2. Peralatan

Menyangkut peralatan kitchen baik itu preparation, processing, holding, maupun serving, serta kereta-kereta milik kitchen harus selalu terjaga kebersihannya sebelum dan setelah digunakan

3. Hygiene Ruangan, menyangkut ruangan dimana di dalamnya terdapat berbagai benda:
 - a. Floor, lantai yang harus licin serta kering dan bersih
 - b. Plafond, yang bersih sehingga tidak menyebabkan penyakit karena debu.
 - c. Dinding porselen yang bersih dan sering dicuci
 - d. Tempat sampah dalam jumlah yang memadai antara sampah yang basah dan kering harus dipisahkan.
 - e. Insatalasi listrik, air,gas, dan alatalat yang selalu dirawat kebersihannya.
 - f. Sirkulasi udara yang cukup sehingga ruangan tidak panas
 - g. Langi-langit (ceiling) pada langit-langit biasanya terdapat cerobong asap yang berfungsi sebagai penghisap asap dan udara kotor dari dapur

4. Hygiene Makanan

Berkaitan dengan system pembuatan dan penyimpanan sehingga makanan bersih dan sehat. Berbagai tindakan dapat diambil seperti:

(a).Menyingkirkan makanan yang basi, (b).Menyimpan makanan dengan stainless container tertutup, (c).Menyimpan secara terpisah makanan tersebut agar tidak dikontaminasi oleh bahan lain, (d). Menyimpan pada suhu yang tepat sesuai prosedur penyimpanan, (e). Memasak makanan secara tepat dan tidak terlalu lama jaraknya dengan saat disantap oleh tamu, (f). Penyortiran bahan pada waktu preparation, (g).Tidak membiarkan makanan diluar tempat penyimpanannya sehingga dapat dicemari bakteri atau mikro organisme lain atau hewan-hewan berpenyakit.

Dampak yang sering timbul pada masalah personal hygiene

Tarowoto dan Wartonah (2004) menjelaskan bahwa dampak yang sering timbul pada masalah personal hygiene ada dua dampak yaitu :

1. Dampak Fisik

Banyak gangguan kesehatan yang diderita seseorang karena tidak terpeliharanya kebersihan perorangan dengan baik. Gangguan fisik yang sering terjadi adalah: Gangguan integritas kulit, gangguan membrane mukosa mulut, infeksi pada mata dan telinga dan gangguan fisik pada kuku.

2. Dampak psikososial

Masalah social yang berhubungan dengan personal hygiene adalah gangguan kebutuhan rasa nyaman, kebutuhan harga diri, aktualisasi diri, dan gangguan interaksi social.

3.2.3 Pengetahuan (Knowlagde)

Pengetahuan merupakan hasil dari tahu dan hal terjadi setelah orang melakukan pengindraan terhadap suatu obyek tertentu (Notoatmodjo, 2010). Menurut penelitian Rogers (1974) mengungkapkan bahwa sebelum seseorang memproduksi prilaku baru didalam diri orang tersebut terjadi proses berurutan, yaitu (1) Awareness atau kesadaran, (2) Interest atau ketertarikan, (3) Evolution atau menimbang-nimbang terhadap baik tidaknya stimulus tersebut bagi dirinya , (4) Trial atau mulai mencoba melakukan sesuatu sesuai dengan apa yang dikehendaki oleh stimulus, (5) adoption atau telah berperilaku baru sesuai pengetahuan, kesadaran dan sikapnya terhadap stimulus.

Namun demikian selanjutnya Rogers menyimpulkan bahwa perubahan perilaku tersebut tidak harus melewati tahap-tahap tersebut. Apabila penerimaan perilaku atau adopsi perilaku melalui proses tersebut yang didasari oleh pengetahuan , kesadaran dan sikap yang positif, maka

pengetahuan ini bersifat langgeng, sedangkan apabila perilaku tersebut tidak didasari oleh pengetahuan dan kesadaran tidak akan berlangsung lama. Maka orang yang memiliki tinggi diharapkan akan dapat berpengaruh terhadap perilaku yang baik.

3.3. Rancangan Program Yang Akan Dilakukan

Personal Hygiene menjadi salah satu bagian penting yang harus diperhatikan dalam bidang usaha jasa boga, agar aspek tersebut dapat terpenuhi dan untuk membantu kemajuan perusahaan, ada 2 program yang ingin diupayakan penulis untuk memaksimalkan penerapan personal hygiene pada penjamah makanan di PT. Aeronurti Nusa Mandiri, sebagai berikut :

3.3.1. Program 1

Melakukan training internal terhadap karyawan penjamah makanan di PT. Aeronurti Nusa Mandiri tentang personal hygiene dan juga baik kemudian memberikan arahan tentang penerapan personal hygiene pada saat bekerja di perusahaan agar berdampak pada kualitas produk yang lebih aman dan sehat saat produk disampaikan kepada konsumen.

3.3.2. Program 2

Membuatkan formulir pengecekan terkait pendataan proses penerapan Hygiene Sanitasi melalui formulir self audit untuk mengecek secara internal apakah karyawan penjamah makanan tersebut menerapkan tentang personal hygiene dalam pekerjaan sehari-hari. Data tersebut dapat menjadi bahan evaluasi perusahaan apakah perusahaan perlu dilakukan training kembali untuk memastikan bahwa semua karyawan telah mengetahui dan menerapkan hygiene dan sanitasi di PT. Aeronurti Nusa Mandiri.