

BAB IV

PEMBAHASAN DAN HASIL

4.1. Pembahasan

Pentingnya penerapan pengetahuan personal hygiene pada penjamah makanan menjadi satu prosedur di Aeronurti Nusa Mandiri. Hal ini juga harus menjadi perhatian bagi karyawan penjamah makanan di perusahaan. Karena personal hygiene adalah satu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis (Trwoto dan Martonah, 2004). Menjaga kebersihan dan kesehatan bagi penjamah makanan sangat penting dilakukan, karena manfaat yang dirasakan bukan hanya untuk perusahaan tetapi juga untuk penjamah makanan itu sendiri.

Dengan menerapkan personal hygiene penjamah makanan maka kebersihan akan diri menjadi lebih baik lagi dan berdampak baik juga pada kesehatan dari penjamah makanan itu sendiri, karena dengan menjaga kebersihan diri, penjamah makanan akan terhindar dari penyakit menular.

Adapun penerapan personal Hygiene di Aeronurti Nusa Mandiri adalah sebagai berikut:

1. Prosedur Cuci Tangan

Prosedur pencucian tangan sangat penting dilakukan oleh seorang penjamah makanan, karena penjamah makanan adalah orang yang berkontak langsung dengan makanan, prosedur cuci tangan ini harus terus dilakukan untuk menghindari kontaminasi dari penjamah makanan terhadap makanan yang dihasilkan. Adapun prosedur cuci tangan ini dilakukan pada saat :

- a) Sebelum memasuki area produksi
- b) Sebelum mulai bekerja
- c) Setelah istirahat, dari toilet, makan, minum, batuk, bersin, dan merokok
- d) Setelah menyentuh permukaan yang dapat menyebabkan kontaminasi/pencemaran seperti bahan mentah, setelah menyentuh kulit (garuk-garuk dll)



Gambar 4.1 : Prosedur cuci tangan

Sumber : ACS, 2019

Dikarenakan tangan merupakan salah satu sumber kontaminasi terbesar, maka sebagai dasar dari prinsip hygiene dan sanitasi, mencuci tangan merupakan suatu kewajiban yang harus dilakukan karyawan. Dalam hal ini, kami menginstruksikan kepada seluruh catering partner untuk melakukan langkah-langkah sebagai berikut:

1. Memastikan bahwa wastafel dilokasikan dekat pintu masuk area produksi dan area penerimaan material.
2. Memastikan bahwa letak wastafel mudah diakses untuk semua karyawan.
3. Memastikan bahwa wastafel harus diidentifikasi dengan petunjuk pencucian tangan dan atau gambar (identifikasi terlampir dan wajib dipasang di semua wastafel catering)
4. Memastikan bahwa semua wastafel wajib dilengkapi dengan sabun antiseptik dan pengering tangan yang dapat berupa tisu, mesin pengering dan atau lap bersih dengan penggantian yang termonitor dengan baik.
5. Memastikan wastafel hanya digunakan untuk mencuci tangan saja.
6. Pastikan bahwa cuci tangan dilakukan pada saat:
 - (a) Sebelum masuk area produksi.
 - (b) Sebelum mulai bekerja.
 - (c) Setelah istirahat, dari toilet, makan, minum, batuk, bersin, dan merokok.
 - (d) Setelah menyentuh permukaan yang dapat menyebabkan kontaminasi/pencemaran seperti bahan mentah, setelah menyentuh kulit (garuk-garuk diri).
7. Karyawan yang menggunakan sarung tangan wajib mencuci tangannya juga.

Gambar 4.2 : Prosedur Cuci tangan

Sumber : Aeronurti Nusa Mandiri, 2019

2. Prosedur Standard penampilan karyawan penjamah makanan

Standard penampilan karyawan pada saat menjamah makanan memiliki ketentuan dari perusahaan, yaitu (1). Seragam bersih, (2) Menggunakan hairnet sampai menutup semua rambut dan telinga, (3) menggunakan masker sampai menutup mulut dan hidung, (4) Kuku pendek dan tidak berkulit, (5) Tidak menggunakan perhiasan, (6) menggunakan safety shoes. (6) menggunakan Apron



Gambar 4.3 : Prosedur Standar penampilan karyawan penjamah makanan

Sumber : Aeronurti Nusa Mandiri, 2019

4.2 Hasil

Kegiatan program yang dirancang penulis selama mengikuti kerja praktek di PT. Aeronurti Nusa Mandiri di terima dengan baik dan penulis mengamati langsung untuk melihat hasil dari program yang dirancang.

Pada program pertama, penulis melakukan kegiatan training kepada karyawan penjamah makanan terkait personal hygiene. Respon yang diberikan dari penjamah makanan pada saat training adalah secara keseluruhan mereka semua dapat memahami personal hygiene bagi penjamah makanan dan materi yang disampaikan cukup lengkap.



Gambar 4.4 : Suasana training personal hygiene

Sumber : PT. Aeronurti Nusa Mandiri, Tahun 2019

NO.	NAMA	KELOMPOK/BAGIAN	TANDA TANGAN
1	PETRI BAYU SYALAHUDA	Administrasi	1
2	DEKA ZEPHIA	FINTE	2
3	DENARDI ALKHA	OP. BANGUNAN	3
4	MUHAMMAD HUSN	PASIR	4
5	Abi Dous Saibani	Keselamatan	5
6	Zita Celia Putri	Prun	6
7	Amelina	Insinyur	7
8	Ibu Winda		8
9	Velda Mardiyani	IT/ITX	9
10	Susanti		10
11	Amel Saibani		11
12	LINDA ALIYAN	Operasi	12
13	Siska Astika Dewi	Elektronik	13
14	Al. Sitohang	Elektronik	14
15	Rendi Anandapriya	Marketing	15
16	Dinda	D.M.C	16
17	Ganda Nuralinda	Op	17
18	Fita Ayu Kusuman	IT/ITX	18
19	Baca Pratiwi	TSU	19
20	Andri Supriya	TSU	20
21	Siti Nurhasanah	Prun	21
22	Rendi Siaranda	TSU	22
23			23
			24

Gambar 4.5 : Daftar hadir peserta training personal hygiene

Sumber : PT. Aeronurti Nusa Mandiri, Tahun 2019

Pada program kedua dilakukan nya pengecekan pada kegiatan kerja penjamah makanan melalui self audit yang dilakukan oleh perusahaan guna untuk mengetahui sejauh mana penerapan hygiene dan sanitasi yang dilakukan penjamah makanan. Self audit ini cukup efektif dalam penerapan nya karena penulis terjun langsung dan melihat sejauh mana penjamah makanan menerapkan hygiene dan sanitasi di perusahaan.

PT. AERONURTI		CHECK LIST DAILY SELF AUDIT																													
No. Dokumen : A-300/2018																															
Revisi No. : 01																															
Revisi Date : 19 Maret 2019																															
No	Tindakan	Des					Jan					Feb					Mar					Apr									
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5					
1	Pada saat proses produksi semua penjamah menggunakan sarung yang individual bersih, putih dan terdapat tali penutup	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
2	Melakukan kebiasaan mencuci tangan	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
3	Tidak ada barang terdapat dalam ruangan (Gelas, piring, sendok, alat-alat lainnya) di area produksi	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
4	Menghindari berkecukupan dan menggunakan perlengkapan yang beres-beres untuk ke produksi	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
5	Tidak memakai sepatu dan kaos kaki	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
6	Melakukan perawatan lingkungan (Dapur, kamar mandi, toilet, gudang, area lain)	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
7	Area kerja Kitchen selalu terdapat kebersihan pada saat kerja dan sebelum selesai kerja	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
8	Area kerja Pastry & Bakery selalu terdapat kebersihan pada saat kerja dan sebelum selesai kerja	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
9	Area kerja Tasty Bar selalu terdapat kebersihan pada saat kerja dan sebelum selesai kerja	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
10	Tidak ada kecekungan dari luar area produksi yang masuk ke area produksi	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
11	Pembaruan masalah kebersihan kamar mandi	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

Gambar 4.6 : Check list Self Audit

Sumber : PT. Aeronurti Nusa Mandiri, Tahun 2019

Dari hasil self audit yang dilakukan terdapat beberapa aspek yang masih belum maksimal dilakukan seperti pencatatan produksi masih belum lengkap dilakukan, juga pemakaian alat pelindung diri seperti hairnet dan masker yang masih belum konsisten.

Keterbatasan waktu kerja praktek membuat penulis tidak bisa memberikan persentasi seberapa besar peningkatan hasil rancangan program penulis. Tapi berdasarkan data yang penulis temukan di lapangan, memberikan bukti bahwa program penulis untuk memberikan pemahaman tentang pengetahuan tentang personal hygiene serta pembuatan formulir self audit, besar harapan penulis dengan apa yang sudah dilakukan selama kerja praktek ini dapat membantu perusahaan untuk meminimalisir masalah kurangnya pengetahuan dan penerapan pengetahuan personal hygiene pada penjamah makanan di Aeronurti Nusa Mandiri.