ABSTRACT

Evaluation of hygiene education and food sanitation by Kirkpatrick Model on Food Handler and Microbiology Pollution Test At the Elementary School Cafeteria in Surabaya City

Cases of food positioning and infectious disease because the food is likely to increase. Children often become victims of the disease. One reason is because they do not pay attention to personal hygiene and environment in the process of food management. Hygiene and of sanitasi represent important matter in determining the quality of food where Escherichia Coli as one of indicator the happening of contamination of food able to cause disease effect of food. Knowledge of food handlers is necessary to improve the quality of food management. The purpose of this study to evaluate the implementation of food hygiene and sanitation education in food handlers in elementary school cafetaria using models Kirk Patrick. The method used in this research is descriptive observational study. The results showed that the reaction to the implementation of the extension enough, respondents with an excellent level of learning as much as 7.10%, and respondents with very less knowledge as much as 64.30% and in food management practices as much as 28.60% of respondents have a very poor value and not No respondents got very good value. The results of microbiological tests of food samples indicate as many as 9 samples (64.28%) of the 14 positive samples of Escherichia Coli food. Kirk Patrick effective models to evaluate the implementation and extension of the evaluation results need to be aware that some improvements in the implementation of Hygiene and Food Sanitation extension. Increased knowledge in the can when the extension does not guarantee good food management practices.

Keywords: Sanitation Hygiene, Personal Hygiene, Ealuasi models Kirk Patrick, Escherichia Coli.

ABSTRAK

Evaluasi Penyuluhan *Higiene* dan Sanitasi Makanan dengan Model *Kirkpatrick* pada Penjamah Makanan dan Uji Cemaran Mikrobiologi di Kantin Sekolah Dasar di Kota Surabaya

Kasus keracunan makanan dan infeksi karena makanan cenderung meningkat. Anak-anak sering menjadi korban penyakit tersebut. Salah satu penyebabnya adalah karena tidak memperhatikan kebersihan perorangan dan lingkungannya dalam proses pengelolaan makanan. Higiene dan Sanitasi merupakan hal yang penting dalam menentukan kualitas makanan dimana *Escherichia Coli* merupakan salah satu indikator terjadinya pencemaran makanan (*Food Born Disease*). Pengetahuan Penjamah makanan sangat diperlukan untuk memperbaiki kualitas pengelolaan makanan.Tujuan penelitian ini mengevaluasi pelaksanaan penyuluhan higiene dan sanitasi makanan pada penjamah makanan di kantin Sekolah Dasar dengan menggunakan model Kirk Patrick. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi deskriptif obsevasional.Hasil penelitian menunjukkan bahwa reaksi terhadap pelaksanaan penyuluhan cukup, responden dengan tingkat pembelajaran yang sangat baik sebanyak 7,10% dan responden dengan pengetahuan sangat kurang sebanyak 64,30% dan dalam praktek pengelolaan makanan sebanyak 28,60 % responden mempunyai nilai sangat kurang dan tidak ada responden yang mendapat nilai sangat baik. Hasil uji mikrobiologi sampel makanan menunjukkan sebanyak 9 sampel (64,28%) dari 14 sampel makanan positif *Escherichia Coli*. Model Kirk Patrick efektif untuk mengevaluasi pelaksanaan penyuluhan dan dari hasil evaluasi diketahui bahwa perlu dilakukan beberapa perbaikan dalam pelaksanaan penyuluhan Higiene dan Sanitasi Makanan. Peningkatan pengetahuan yang di dapat saat penyuluhan tidak menjamin praktek pengelolaan makanan baik.

Kata Kunci: Higiene Sanitasi, Personal Hygiene, Ealuasi model Kirk Patrick, Escherichia Coli.