



Jurnal Review Pendidikan dan Pengajaran
<http://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/jrpp>
 Volume 8 Nomor 3, 2025
 P-2655-710X e-ISSN 2655-6022

Submitted : 29/07/2025
 Reviewed : 01/08/2025
 Accepted : 02/08/2025
 Published : 08/08/2025

Septina Nur Laili F.¹
 Sri Handajani²
 Any Sutiadiningsih³
 Nurul Farikhatir
 Rizkiyah⁴

PENGEMBANGAN BUKU SAKU HIGIENE SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN PADA PENYELENGGARA MAKANAN DI PESANTREN TEBUIRENG JOMBANG

Abstrak

Penyelenggaraan makanan dalam skala besar seperti pesantren memerlukan perhatian khusus terhadap aspek higiene sanitasi. Penjamah makanan memiliki peran penting terhadap kualitas dan keamanan makanan yang disajikan. Oleh karena itu diperlukan sebuah media yang bersifat praktis, mudah dibawa dan mampu meningkatkan kesadaran serta pemahaman terkait higiene sanitasi dalam pengolahan makanan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hasil kelayakan buku saku higiene sanitasi pengolahan makanan pada penyelenggara makanan di Pesantren Tebuireng Jombang berdasarkan penilaian ahli dan Respon Pengguna. Penelitian ini menggunakan penelitian pengembangan (R&D) dengan Model 4D. Teknik pengumpulan data dilakukan menggunakan kuisioner dengan subjek penelitian terdiri dari 6 validator (Materi & Media) serta 25 penjamah makanan. Adapun teknik analisis data dilakukan secara deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan, (1) Buku saku higiene sanitasi pengolahan makanan dicetak berwarna dengan ukuran 14,8 x 21 cm dan berisi 36 halaman isi, (2) Penilaian para ahli terhadap kelayakan materi dan media buku saku higiene sanitasi pengolahan makanan sebesar 98%, kategori sangat layak dan 92% kategori sangat layak, (3) Respon penjamah makanan sangat baik dengan nilai 93%.

Kata Kunci: Buku Saku, Higiene Sanitasi Makanan, Penjamah Makanan, Pesantren.

Abstract

Organizing food on a large scale such as Islamic boarding schools requires special attention to hygiene and sanitation aspects. Food handlers have an important role in the quality and safety of the food served. Therefore, a media that is practical, easy to carry and able to increase awareness and understanding related to sanitary hygiene in food processing is needed. The purpose of this study was to determine the results of the feasibility of the pocketbook on food processing hygiene and sanitation for food organizers at the Tebuireng Jombang Islamic Boarding School based on expert assessments and user responses. This research uses development research (R&D) with the 4D Model. The data collection technique was carried out using a questionnaire with the research subjects consisting of 6 validators (Material & Media) and 25 food handlers. The data analysis technique was carried out descriptively quantitative. The results showed, (1) The food processing sanitation hygiene pocket book is printed in color with a size of 14.8 x 21 cm and contains 36 pages of content, (2) the feasibility of food processing sanitation hygiene pocket book material is 98% very feasible category, (3) the feasibility of food processing sanitation hygiene pocket book media is 92% very feasible category, (3) The response of food handlers is very good with a value of 93%. aimed at compiling a body of literature for that particular subject. Abstract length varies by discipline and publisher requirements. Abstracts are typically sectioned logically as an overview of what appears in the paper.

Keywords: Handbook, Food Hygiene Sanitation, Food Handlers, Islamic Boarding School.

PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia. Kebutuhan makanan menuntut seseorang untuk meningkatkan dan mempercepat pengadaan makanan. Selain jumlah yang

^{1,2,3,4)}Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya

Email: Septinanur.21011@mhs.unesa.ac.id, srihandajani@unesa.ac.id, anysutiadiningsih@unesa.ac.id, nurulrizkiyah@unesa.ac.id

harus diperhatikan, makanan yang dikonsumsi juga harus bergizi, bersih dan aman. Makanan yang aman adalah makanan yang terbebas dari komponen berbahaya serta dapat memicu atau menjadi penyebab keracunan makanan. Keamanan pangan adalah karakteristik yang sangat penting dan harus diperhatikan oleh penyedia makanan maupun konsumen. Berkembangnya kegiatan penyedia makanan dalam jumlah besar salah satunya adalah penyelenggara makanan institusi yang bersifat non atau semi komersial (service oriented).

Penyelenggara makanan institusi adalah suatu bentuk pelayanan dimana makanan disajikan dalam jumlah besar (Manuntun & Siregar, 2015). Penyelenggaraan makanan institusi yang bersifat non atau semi komersial yang ada di lembaga pendidikan adalah asrama atau pondok pesantren. Pondok pesantren merupakan sebuah institusi pendidikan berbasis keagamaan yang mengharuskan para santrinya untuk bermukim. Seiring dengan perkembangan santri yang semakin meningkat, pesantren menyediakan asrama sebagai tempat tinggal santri serta menyediakan fasilitas lain seperti makan (Yasmadi, 2005). Fasilitas berupa kebutuhan makanannya sudah tersedia, baik berupa kantin maupun dapur umum. Pesantren modern umumnya telah menyediakan fasilitas makan dengan jadwal yang telah ditentukan di bawah badan penyelenggara makanan yang dikelola sendiri.

Pesantren Tebuireng yang terletak di Jombang, Jawa Timur merupakan salah satu pesantren yang memiliki penyelenggara makanan dengan manajemen yang terstruktur dan dikelola langsung oleh yayasan. Berdasarkan observasi di penyelenggara makanan Pesantren Tebuireng, diketahui bahwa kondisi pengolahan makanan masih belum sepenuhnya tertata dengan baik, hal tersebut dikarenakan belum terdapat ruang-ruang khusus yang digunakan untuk proses pengolahan makanan, sehingga berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi silang. Selain itu, sistem pengawasan terkait praktik higiene sanitasi penjamah makanan belum optimal karena tidak ada jadwal khusus atau petugas yang ditugaskan secara rutin untuk melakukan pengawasan. Pengawasan hanya dilakukan secara insidental oleh kepala penyelenggara makanan. Hal tersebut membuat peran penjamah makanan semakin krusial karena kelancaran penyelenggaraan makanan dipengaruhi oleh penjamah makanan.

Penjamah makanan sangat menentukan kualitas dan keamanan makanan yang disajikan kepada santri. Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, sampai dengan penyajian (Kemenkes, 2003). Praktik higiene penjamah makanan dimaksudkan untuk menghindari kerusakan makanan dan adanya penurunan kualitas makanan mulai dari bahan mentah hingga menjadi makanan yang siap untuk dimakan. Oleh karena itu, perilaku higiene sanitasi yang tepat harus didasari oleh pengetahuan yang memadai (Trihardi, 2024).

Pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan dalam pengolahan makanan perlu diawasi dan diperhatikan karena penjamah makanan adalah sumber potensial mata rantai perpindahan bakteri ke dalam makanan (Depkes RI, 2003). Pengetahuan, sikap, dan kesadaran menjadi faktor penting yang mempengaruhi seseorang dalam melakukan praktik sanitasi dan higiene (Nildawati, 2020). Terbatasnya pengetahuan penjamah makanan terjadi karena rendahnya pengetahuan asal bahan dan tidak memahami aturan pengolahannya serta resiko bahaya yang ditimbulkan (Akbar, 2024).

Kondisi di tempat penelitian, penjamah makanan telah diberikan penyuluhan terkait higiene sanitasi makanan, namun implementasinya belum sepenuhnya sesuai standar. Contohnya adalah ditemukan penjamah makanan yang masih menggunakan perhiasan saat bekerja, mencicipi makanan secara langsung, mengobrol ketika mengolah makanan, serta belum menerapkan prinsip higiene secara optimal. Kurangnya penerapan perilaku higiene sanitasi tersebut disebabkan karena penjamah makanan seringkali lupa, meskipun telah memiliki standar operasional prosedur dan pernah mendapatkan penyuluhan, namun bentuk Standar Operasional Prosedur (SOP) yang cenderung formal dan tidak praktis menjadikannya kurang efektif sebagai acuan dalam kegiatan sehari-hari. Sehingga ketika lupa, penjamah makanan cenderung tidak merujuk kembali pada SOP karena tidak mudah untuk diakses atau dipahami secara langsung di tengah aktifitas kerja.

Kondisi tersebut menunjukkan bahwa perlunya sebuah media yang dapat digunakan sebagai panduan maupun pegangan yang dapat digunakan untuk mengingatkan, dan meningkatkan kesadaran serta pemahaman penjamah makanan. Media merupakan sarana penyampaian informasi atau sebagai alat komunikasi. Penyampaian informasi membutuhkan

media yang menarik dan mudah dimengerti oleh penerima informasi (Banseng, dkk, 2021). Salah satu media yang dapat digunakan sebagai media penyampaian informasi adalah buku saku (Ningsih, 2024). Buku saku dapat digunakan sebagai bahan belajar (Febrianti K, 2020).

Buku saku merupakan buku yang berukuran kecil yang dapat dimasukkan kedalam saku dan mudah dibawa kemana-mana (Asyhari, 2016). Penelitian yang dilakukan oleh Mardhotillah S, (2023) tentang Pengembangan Buku Saku Sebagai Panduan Mengajar Bagi Tutor Bimbel menunjukkan, bahwa media buku saku panduan mengajar layak digunakan oleh tutor bimbel dan membantu tutor dalam memahami etika kerja yang berkaitan dengan peran sebagai tutor.

Berdasarkan hal tersebut, media yang akan dikembangkan dalam penelitian ini adalah buku saku yang membahas tentang higiene sanitasi pengolahan makanan.

METODE

Penelitian yang digunakan adalah jenis penelitian pengembangan (R&D). Model pengembangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah model pengembangan 4D dari Thiagarajan, Doroty S. Semmel dan Melvyn I. Adapun model pengembangan ini terdiri dari tahap pendefinisian (define), perancangan (design), pengembangan (develop), dan penyebaran (disseminate). Penelitian ini hanya dilakukan sampai tahap Pengembangan (develop) karena terbatasnya waktu dan biaya.

Penelitian dilakukan di penyelenggara makanan Pesantren Tebuireng Jombang, Jawa Timur. Buku saku yang dikembangkan nantinya akan diuji kelayakannya oleh beberapa ahli dan juga pengguna. Subjek pada penelitian ini melibatkan responden ahli dan pengguna, responden ahli terdiri atas: (1) tiga responden yang menilai materi, dosen ahli dibidang higiene sanitasi yang menilai kelayakan isi buku saku, (2) tiga responden yang menilai media, dosen ahli dibidang media bahan ajar yang menilai tampilan dan penyajian media. Pengguna, penjamah makanan yang terlibat dalam uji coba terbatas dengan jumlah 25 penjamah makanan.

Jenis data pada penelitian ini adalah kuantitatif deskriptif yakni data berupa angka yang digunakan untuk menggambarkan data yang terkumpul. Data dikumpulkan menggunakan kuisioner yang memuat sejumlah pernyataan yang harus dijawab oleh subjek penelitian. Kuisioner disebarkan secara offline kepada responden ahli dan juga pengguna buku saku secara terbatas. Data dianalisis menggunakan deskriptif kuantitatif. Data yang telah di dapatkan diolah menggunakan rumus:
$$\text{Presentase kelayakan} = \frac{\text{Jumlah Skor}}{\text{Skor Maksimal}} \times 100\%$$

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari penelitian adalah sebuah media berupa buku saku higiene sanitasi pengolahan makanan yang dikembangkan menggunakan model pengembangan 4D, yang hanya dilakukan hingga tahap pengembangan (develop). Adapun pada tahapan ini terdiri atas:

1. Pendefinisian (define)

Dilakukan analisis kebutuhan dari penjamah makanan, penjamah makanan membutuhkan sebuah informasi melalui sebuah media pegangan yang dapat dijadikan sebagai pedoman dalam bekerja, oleh karena itu buku saku cocok digunakan karena praktis. Berdasarkan karakteristik penjamah makanan, penjamah didominasi kelompok usia 39 hingga 53 tahun serta lingkungan penjamah makanan berada di pesantren. Buku saku yang dikembangkan adalah buku saku cetak dengan ukuran 14,8 x 21 cm, dengan materi higiene sanitasi pengolahan makanan, buku saku dilengkapi dengan ilustrasi gambar agar memudahkan pemahaman pengguna. Buku saku di desain menggunakan aplikasi canva. Tujuan dari dibuatnya buku saku ini adalah menjadi media pendukung dan alat bantu yang memudahkan penjamah makanan dalam memahami, mengingat, dan menerapkan perilaku higiene sanitasi dalam pengolahan makanan.

2. Perancangan (design)

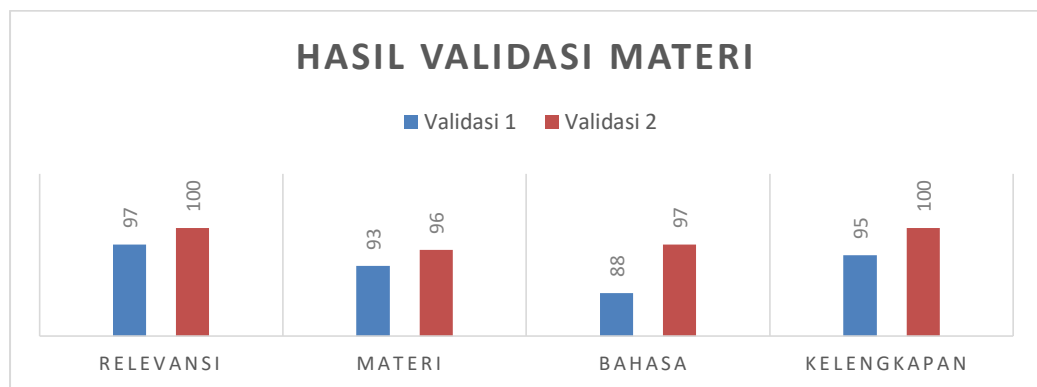
Materi yang dimuat dalam buku saku ini meliputi materi tentang higiene sanitasi pengolahan makanan, agar memudahkan dalam menyusun konten dibuat storyboard yang menggambarkan isi buku saku. Selanjutnya buku saku di desain menggunakan aplikasi canva. Setelah buku saku selesai dibuat, dilakukan finishing dengan merapikan paragraf, gambar ilustrasi serta mencetak buku saku.

3. Pengembangan (develop)

Tahapan pengembangan ditujukan untuk menyempurnakan buku saku higiene sanitasi pengolahan makanan dengan melakukan uji kelayakan yang dinilai oleh validator materi dan media serta penjamah makanan sebagai pengguna.

a. Validasi Materi

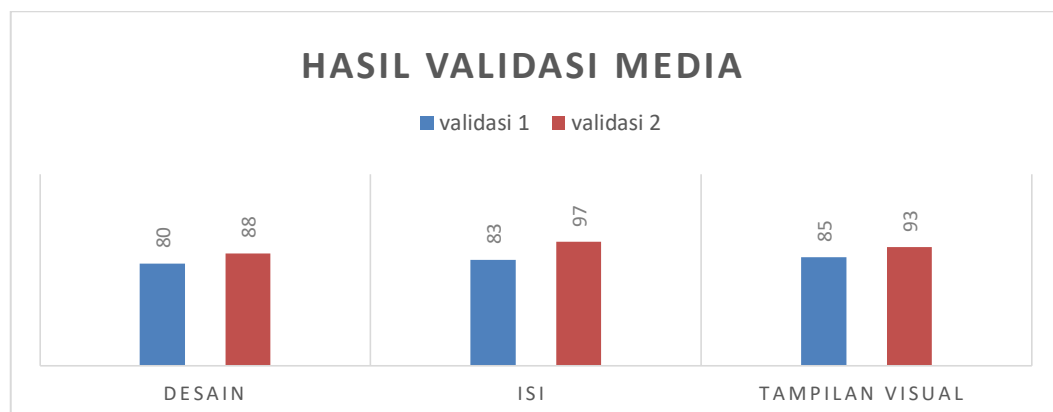
Validasi materi dalam penelitian ini dinilai oleh tiga responden ahli yang kompeten dibidang higiene sanitasi yakni dosen S1 Pendidikan Tata Boga Unesa. Proses validasi dilakukan secara offline dan menilai kelayakan materi buku saku berdasarkan lembar validasi yang memuat aspek relevansi, materi, bahasa, dan kelengkapan buku saku. Validasi dilakukan sebanyak dua kali, pada validasi pertama aspek relevansi memperoleh nilai 97% dan pada validasi kedua memperoleh nilai 100%. Aspek materi pada validasi pertama memperoleh nilai 93% dan pada validasi kedua memperoleh nilai 96%. Aspek bahasa memperoleh nilai 88% pada validasi pertama dan 97% pada validasi kedua. Aspek kelengkapan memperoleh nilai 95% pada validasi pertama dan 100% pada validasi kedua. Hasilnya kelayakan materi pada buku saku mendapatkan nilai sebesar 98% dengan kategori sangat layak (Mahendri, 2023). Adapun hasil validasi dapat dilihat dalam Gambar 1.



Gambar 1. Hasil validasi Materi

b. Validasi Media

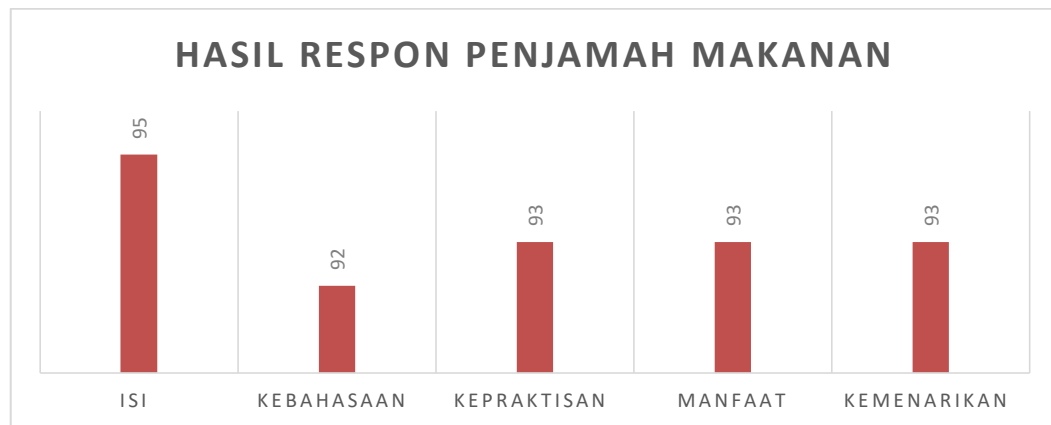
Validasi media dalam penelitian ini dinilai oleh tiga responden ahli yang kompeten dibidang pengembangan media bahan ajar yakni dosen S1 Pendidikan Tata Boga Unesa. Proses validasi dilakukan secara offline dan menilai kelayakan media buku saku berdasarkan lembar validasi yang memuat aspek desain, isi, dan tampilan visual. Validasi media dilakukan sebanyak dua kali. Pada Validasi pertama aspek desain memperoleh nilai 80% dan pada validasi kedua memperoleh nilai 88%. Aspek Isi memperoleh nilai 83% pada validasi pertama dan 97% pada validasi kedua. Aspek tampilan visual memperoleh nilai 85% pada validasi pertama dan 93% pada validasi kedua. Hasilnya validasi media memperoleh nilai sebesar 92% dengan kategori sangat layak (Mahendri, 2023). Adapun hasil validasi materi dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Hasil Validasi Media

c. Respon Pengguna

Penilaian kelayakan buku saku higiene sanitasi pengolahan makanan berdasarkan respon pengguna yakni penjamah makanan, dilakukan secara offline kepada 25 penjamah makanan menggunakan kuisioner yang berisi pernyataan tentang kelayakan buku saku pengolahan makanan. Penilaian ini dilaksanakan pada tanggal 14 Maret 2025 di Penyelenggara makanan Pesantren Tebuireng, Jombang. Penjamah makanan menilai kelayakan buku saku berdasarkan isi, kebahasaan, kemenarikan, kepraktisan dan manfaat. Aspek isi memperoleh respon nilai sebesar 95%, kebahasaan memperoleh respon nilai sebesar 92%, kemenarikan memperoleh respon nilai sebesar 93%, kepraktisan memperoleh respon nilai sebesar 93% dan manfaat memperoleh respon nilai 93%. Hasilnya buku saku memperoleh respon sangat baik dengan skor 93% (Mahendri, 2023). Adapun hasil respon penjamah makanan dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Hasil Respon Penjamah Makanan

Pembahasan

Buku saku yang dikembangkan dalam penelitian ini menghasilkan buku saku dengan ukuran 14,8 x 21cm (A5) yang mudah dibawa. Hal tersebut kurang sesuai dengan karakteristik buku saku yang menyatakan bahwa buku saku harus berukuran kecil dan dapat disimpan dalam saku (Nuzula, 2013). Namun buku saku yang dikembangkan mendapatkan respon sangat baik dari penjamah makanan karena buku saku menarik, dapat menambah wawasan pengguna serta ukuran buku saku memiliki ukuran yang nyaman untuk dibaca. Buku saku higiene sanitasi pengolahan makanan dapat digunakan sebagai panduan bagi penjamah makanan dan media belajar secara mandiri. Sesuai dengan pendapat dari Mustari dan Yunita (2017) bahwa buku saku adalah alat bantu yang dapat dijadikan sebagai media pembelajaran dan menyampaikan informasi. Buku saku berisi 36 halaman isi yang memuat materi tentang higiene sanitasi pengolahan makanan. Hal tersebut sejalan dengan pendapat Ningsih (2024) bahwa buku saku berisikan materi praktis, dengan tampilan menarik dan mudah untuk dibawa.

Buku saku memperoleh kelayakan materi berdasarkan penilaian ahli sebesar 93%, sangat layak (Mahendri, 2023). Hal tersebut dikarenakan pada aspek relevansi buku saku higiene sanitasi pengolahan makanan disusun atas kebenaran keilmuan higiene sanitasi yang disesuaikan dengan tujuan buku, serta mudah dipahami, buku saku juga dilengkapi dengan petunjuk penggunaan yang memudahkan pengguna untuk belajar secara mandiri. Hal tersebut sejalan dengan pendapat Aryad (2011), yang menegaskan bahwa media yang baik harus memiliki petunjuk penggunaan agar pengguna tidak salah dalam menafsirkan hal yang termuat dalam buku saku. sejalan dengan penelitian Lestiyowati (2024) bahwa buku saku yang tersusun atas identitas penulis, deskripsi materi serta tujuan pembelajaran mendapatkan kelayakan karena sesuai dengan kualifikasi isi dari petunjuk dan perumusan pembelajaran buku saku digital. Pada aspek materi buku saku disusun secara sistematis dan relevan dengan kegiatan sehari-hari sesuai dengan standar higiene sanitasi pengolahan makanan dan dilengkapi dengan gambar pendukung yang membantu pemahaman materi. Hal tersebut sejalan dengan pendapat Qoiriyah (2018), penyajian buku saku dengan banyak gambar dan warna membuat buku saku lebih menarik. Sesuai dengan pendapat Sankarto & Endang dalam Makarim (2022), juga menyatakan bahwa karakteristik buku saku menyajikan informasi sesuai dengan kepentingan. Aspek Bahasa dalam

buku saku disusun menggunakan istilah yang tepat sesuai dengan konteks higiene sanitasi pengolahan dengan penulisan sesuai dengan kaidah Bahasa Indonesia dan materi disampaikan secara jelas tanpa menimbulkan makna ganda. Sejalan dengan penelitian A'yuni (2023) kelayakan buku saku dikarenakan ketepatan tata bahasa, serta penggunaan istilah yang konsisten. Selain itu buku saku juga memenuhi aspek kelengkapan dengan mencantumkan informasi penting seperti judul buku, identitas, dan juga halaman buku. Diperkuat dengan pendapat Kosasih (2021), bahan ajar dapat digunakan secara efektif apabila komponennya lengkap dan terpadu yang mencakup kata pengantar, petunjuk penggunaan serta komponen lainnya. Kelayakan media pada buku saku berdasarkan penilaian para ahli sebesar 92%, sangat layak (Mahendri, 2023). Hal tersebut dikarenakan buku saku dibuat dengan mempertimbangkan penempatan tata letak gambar, judul, dan nama pengarang yang seimbang. Sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Putri A.S dkk. (2022) perpaduan antara penulisan judul buku, ilustrasi, dan desain gambar ditata dengan harmonis sehingga menghasilkan pola yang sederhana dan memberikan kesan buku yang rapi. Selain itu buku saku higiene sanitasi pengolahan makanan disusun dengan tampilan visual yang mampu menggambarkan dan menyampaikan informasi yang terdapat pada buku saku. Elemen visual yang menarik dalam suatu media sangat efektif untuk menyampaikan pesan. Pada buku saku higiene sanitasi pengolahan makanan, letak judul pembahasan materi dan angka halaman tidak mengganggu tampilan isi, sehingga pembaca merasa nyaman saat membaca. Selain itu, materi mudah terbaca berkat penggunaan font yang konsisten dan jelas. Hal ini sejalan dengan pendapat Trihardi (2010) yang menyatakan bahwa dalam penyusunan buku saku perlu memperhatikan tipografi, yaitu penataan huruf dan pengaturannya dalam ruang yang tersedia untuk menciptakan kesan tertentu dan kenyamanan bagi pembaca. Ilustrasi gambar dalam buku ini juga memiliki resolusi yang tinggi untuk memperjelas isi materi. Pendapat ini diperkuat oleh Penelitian yang dilakukan oleh Mayer (2021) bahwa media dengan gambar yang jelas menghasilkan daya ingat dan pemahaman tinggi dibandingkan media baca tanpa gambar. Pada aspek tampilan visual buku saku disusun menggunakan warna yang selaras dan harmonis sehingga menciptakan kesan visual yang menyenangkan tanpa mengganggu keterbacaan. Latar belakang mendukung tampilan utama, memastikan bahwa informasi utama tetap menjadi fokus perhatian pembaca. Hal tersebut sejalan dengan teori unsur-unsur desain yang menjelaskan bahwa ruang atau space merupakan jarak antara suatu bentuk dengan bentuk lainnya yang digunakan untuk pengidentifikasian ruang objek ataupun latar belakang (Rochmawati, 2020). Proporsi gambar disusun secara seimbang mendukung estetika desain dan memperkuat pesan yang disampaikan. Secara keseluruhan tampilan visual buku saku harmonis dan tidak berlebihan yang meningkatkan kenyamanan dan pemahaman pembaca. Sejalan dengan penelitian Setiawan dan Kartono (2021) yang menyatakan bahwa prinsip layout, warna, tipografi dan gambar yang baik pada desain dapat meningkatkan kualitas visual dan kenyamanan pembaca.

Kelayakan buku saku berdasarkan respon penjamah makanan mendapatkan nilai sebesar 90% dengan respon sangat baik (Mahendri, 2023). Respon tersebut dikarenakan materi yang disajikan relevan dengan kegiatan yang dilakukan penjamah makanan. Diperkuat oleh pendapat Wahono (2020) bahwa orang dewasa cenderung mau belajar apabila hal yang dipelajari sesuai dengan pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki. Selain itu materi yang disampaikan sejalan dengan tujuan buku saku, sejalan dengan penelitian Lestyowati (2024) bahwa kesesuaian isi materi dan kemudahan bahasa yang digunakan dalam buku saku digital mendapatkan respon yang baik dari peserta pelatihan. Respon pengguna terhadap bahasa mendapatkan respon sangat baik karena bahasa yang digunakan ringkas dan jelas serta mudah dipahami, pemilihan kata yang tepat membuat buku saku tidak menimbulkan makna ganda sehingga informasi dapat diterima dengan baik oleh penjamah makanan. Hal tersebut didukung oleh penelitian yang dilakukan oleh Akbar, dkk (2024) aspek bahasa mendapatkan interpretasi hasil cukup tinggi karena penggunaan bahasa yang mudah dipahami oleh para pengguna buku saku. Kemenarikan buku saku dilihat berdasarkan desain buku saku karena warna yang digunakan, jenis huruf, serta ilustrasi yang sesuai dengan topik materi. Selain itu buku saku juga dianggap menarik karena relevan dengan kegiatan sehari-hari dalam pengolahan makanan dengan gambar pendukung yang menjadikan buku saku tidak membosankan serta menyenangkan untuk dibaca. Didukung oleh penelitian Amalia (2023) bahwa buku saku yang tersusun dengan banyak gambar dan warna membantu seseorang untuk meningkatkan minat baca dan membantu meningkatkan daya

ingat. Buku saku dianggap praktis karena memudahkan pembaca dalam memperoleh informasi penting terkait higiene sanitasi pengolahan makanan yang relevan dengan kebutuhan sehari-hari. Hal ini didukung oleh penelitian Masita dan Wulandari (2018) yang menunjukkan bahwa tanggapan positif dari siswa dan guru menjadi indikator kepraktisan buku saku yang dikembangkan. Temuan ini diperkuat oleh Budiarti, dkk (2018) yang menyatakan bahwa apabila lebih dari 85 % memberi tanggapan positif terhadap buku saku maka media tersebut tergolong praktis dan membantu proses pembelajaran. Berdasarkan respon penjamah makanan terhadap manfaat yang didapat setelah mempelajari dan membaca buku saku. Penjamah makanan merasa bahwa buku saku meningkatkan rasa ingin tahu serta meningkatkan pemahaman penjamah makanan terhadap konsep higiene sanitasi pengolahan makanan. Diperkuat dengan hasil penelitian Trihardi (2024) bahwa buku saku memotivasi pembelajar dalam hal ini adalah penjamah makanan untuk terus belajar dengan hasil skor 88% sangat baik. Pendapat lain menyatakan bahwa alasan terpenting orang dewasa perlu belajar karena orang dewasa memiliki animo tinggi untuk meningkatkan pengetahuan yang belum diketahui, meningkatkan kompetensi, kualifikasi dan menerima motivasi eksternal agar dirinya memiliki kinerja semakin meningkat (Mau Marthen, dkk, 2022).

SIMPULAN

Berdasarkan hasil kelayakan buku saku higiene sanitasi pengolahan makanan pada penyelenggara makanan di Pesantren Tebuireng dapat diambil Kesimpulan bahwa, buku saku higiene sanitasi pengolahan makanan dicetak berwarna dengan ukuran 14,8 x 21 cm (A5) dan berisi 36 halaman isi. Adapun penilaian ahli terhadap kelayakan materi pada buku saku, memperoleh nilai sebesar 98% dengan interpretasi sangat layak. Kelayakan media buku saku mendapatkan nilai sebesar 92% dengan interpretasi sangat layak.

DAFTAR PUSTAKA

- Ulfiana Fitri , Nurul Ramadhani Muhammad Rhesa, M. W. H. (2024). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Manajemen Pengolahan Makanan di Kantin SMPKecamatan Galesong Selatan. <https://doi.org/https://doi.org/10.62260/causalita.v1i4.168>
- AMALIA, D. (2022). Pengembangan Buku Saku Pada Materi Sistem Pernapasan Manusia Sebagai Sumber Belajar Siswa Kelas Viii Mts Negeri 2 Way Kanan. 2–162.
- Anjelita, R., Syamswisna, & Ariyati, E. (2018). Pembuatan Buku Saku sebagai Media Pembelajaran Pada Materi Jamur Kelas X SMA. *Jurnal Pendidikan Dan Pembelajaran Khatulistiwa*, 1–8. <http://dx.doi.org/10.26418/jppk.v7i7.26171>
- Arsyad A. (2011). *Media Pembelajaran*. 23–35.
- Astrilia widyawati. (2017). Skripsi Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Personal Hygiene Penjamah Makanan di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun.
- Basuki, K. (2019). Penyimpanan Bahan Makanan. ISSN 2502-3632 (Online) ISSN 2356-0304 (Paper) *Jurnal Online Internasional & Nasional Vol. 7 No.1, Januari – Juni 2019 Universitas 17 Agustus 1945 Jakarta*, 53(9), 1689–1699. www.journal.uta45jakarta.ac.id
- Basuki, W. N., Rakhmawati, A., & Hastuti, S. (2019). Analisis Isi Buku Ajar Bahasa Indonesia. *Jurnal Penelitian Bahasa, Sastra Indonesia Dan Pengajarannya*, 3(2), 1–20.
- Budiarti, Y., dkk. (2018). Pengembangan Buku Saku Pembelajaran IPS SD Abstrak Yesi Budiarti, Santi Hendayani, Taqiyuddin Alkah. 25, 35–42.
- Digital Marketing. (2023, June). Kelebihan Membaca Buku Fisik Dibanding Digital. <https://blog.tempoinstitute.com/berita/kelebihan-membaca-buku-fisik-dibanding-digital/>
- Ekonomi, K. P. dan, & Kreatif/. (2022). Higiene & Sanitasi Makanan panduan untuk pelaku wisata dan penjamah makanan. *Disaster Risk Reduction Center Universitas Indonesia*.
- Fauziah, R., & Suparmi, S. (2022). Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Pengetahuan Penjamah Makanan. *Jambura Health and Sport Journal*, 4(1), 11–18. <https://doi.org/10.37311/jhsj.v4i1.13469>
- Febriyanti, K. (2020). Pengembangan Media Buku Saku Dalam Pembelajaran Menemukan Pokok Pikiran.

- Fitri, N. K. (2019). Pencemaran Makanan dan Minuman (Modul 5). https://lms-paralel.esaunggul.ac.id/pluginfile.php?file=/161181/mod_resource/content/2/5_7699_KMS244_042019_pdf.pdf
- Frick, P., Kendeou, P., & Schöler, A. (2024). Knowledge revision processes during reading: How pictures influence the activation of outdated information. *Memory and Cognition*, 53(2), 547–567. <https://doi.org/10.3758/s13421-024-01586-9>
- Hilalludin, H., & Althof, G. (2024). Perbedaan Tingkat Kematangan Sosial Antara Santri Pondok Pesantren Modern Dan Tradisional. *Jurnal Penelitian Dan Karya Ilmiah*, 2(3), 201–208. <https://doi.org/10.59059/mutiara.v2i3.1317>
- Ii, B. A. B., & Teori, A. K. (2021). Dewi, S. M. (2023). Pelatihan Pembuatan Media Pembelajaran Melalui Aplikasi Canva Bagi Guru Sekolah Dasar. *Prosiding Konferensi Nasional Penelitian Dan Pengabdian Universitas Buana Perjuangan Karawang*, 3(1), 2135–2146. 11–44.
- Januar Trihardi, Sri Handajani, Mauren Gita, & Romadhoni Romadhoni. (2023). Pengembangan Buku Saku Digital Pelatihan Hygiene Sanitasi Pada Penjamah Makanan Kampung Kue Rungkut Surabaya. *Jurnal Pendidikan Dan Ilmu Sosial (Jupendis)*, 1(3), 270–281. <https://doi.org/10.54066/jupendis.v1i3.538>
- Kemerentrian Pendidikan Dan Kebudayaan. (2016). Pengantar Desain Grafis. Direktorat Pembinaan Kursus dan Pelatihan. <https://repository.kemdikbud.go.id/11838/1/9-Desain-Grafis-OK.pdf>
- Lestiyowati, A. D., Romadhini, I. F., Miranti, M. G., & Pangesthi, L. T. (2024). Pengembangan Buku Saku Digital Pembuatan Roti Manis Berbantuan Flipbook Maker Untuk Kegiatan Pelatihan Kader PKK Desa. 9(November), 3031–3036.
- Marwanti. (1993). Mengkonsumsi Makanan yang Aman. *Cakrawala Pendidikan*, 1, 53–65.
- Mau, M., Saenom, S., Martha, I., Ginting, G., & Sirait, S. (2022). Model Pembelajaran Orang Dewasa di Era Masyarakat 5.0. *Skenoo : Jurnal Teologi Dan Pendidikan Agama Kristen*, 2(2), 165–178. <https://doi.org/10.55649/skenoo.v2i2.38>
- Melyanti, S. (2019). Pengembangan Media Pembelajaran Buku Saku Berbasis Mind Mapping Untuk Pembelajaran Ekonomi Kelas XI. <http://eprints.unm.ac.id/id/eprint/14361>
- Merriam, S. B. (2017). *Adult Learning Theory: Evolution and Future Directions*. *PAACE Journal of Lifelong Learning*, 26, 21–37.
- Muhammad Irsyad Makarim. (2022). Pengembangan Media Buku Saku Sebagai Bahan Ajar Materi Gempa Bumi Di SMP Muhammadiyah 1 Klaten [Universitas Muhammadiyah Surakarta]. https://eprints.ums.ac.id/96644/2/naspub_irsyad.pdf
- Mulono. (n.d.). *Pengetahuan Dasar Bahan Pangan*.
- Novaldo, C., Akbar, I., Pangesthi, L. T., Sulandari, L., & Handajani, S. (2024). Pengembangan Buku Saku Digital Sanitasi Hygiene Berbasis Fliphtml5 Bagi Penjamah Makanan di Home Industry Kecip. 9, 2738–2745.
- Qurrotul A'Yuni. (2023). Pengembangan Buku Saku Digital Berbasis Literasi Sains Pada Materi Perubahan Lingkungan Kelas X IPA Di MAN 2 Jember Tahun Pelajaran 2022/2023. Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember.
- Rahmadhani, D., & Sumarmi, S. (2017). Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. *Amerta Nutrition*, 1(4), 291. <https://doi.org/10.20473/amnt.v1i4.7141>
- Ramadhani, A. (2021). Design of Coffee Visual Identity As a Promotional Media Perancangan Identitas Visual Tjilik Coffee Sebagai Media Promosi. *Arty*, 10(3), 30–47. <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/arti>
- Reni Yunita Ningsih. (2024). Pengembangan Buku Saku Dalam Meningkatkan Kesadaran Masyarakat Untuk Menjaga Kebersihan Lingkungan Di Kelurahan Timbangan. 11(1), 20–36.
- Rochmawati, I. (2020). Unsur-Unsur Desain Pengantar Desain Grafis. *Unsur-Unsur Desain Pengantar Desain Grafis*, 1–13. https://repository.unikom.ac.id/63038/1/04-Unsur_unsur_Desain.pdf
- Ronitawati, P. (2020). Pengantar Manajemen Institusi Penyelenggaraan Makanan/Gizi. Universitas Esa Unggul, *Nut* 261, 1–17. http://repo.upertis.ac.id/1113/1/29_Sistem_Penyelenggaraan_Makanan_Institusi.pdf

- Shinta Primesstianisa. (2016). Pengembangan Buku Saku Ekonomi Sebagai Media Pembelajaran Untuk Meningkatkan Motivasi Belajar Ekonomi Siswa Kelas XI SMA Negeri 2 Banguntapan [UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA]. [https://eprints.uny.ac.id/32247/1/SripsiI_Shinta Primesstianisa_12804244031.pdf](https://eprints.uny.ac.id/32247/1/SripsiI_Shinta%20Primesstianisa_12804244031.pdf)
- Siti Mardhotillah. (2023). Pengembangan Buku Saku Sebagai Panduan Mengajar Bagi Tutor Bimbel [UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA]. <http://repository.unj.ac.id/id/eprint/41561>
- Wahono. (2020). Andragogi: Paradigma Pembelajaran Orang Dewasa Pada Era Literasi Digital. *Proceding*. https://www.researchgate.net/publication/345010578_Andragogi_Paradigma_Pembelajaran_Orang_Dewasa_Pada_Era_Literasi_Digital
- Wati Sulisty, R., Margaretta, A., & Ayurachmawati, P. (2023). Pengembangan Buku Saku Berbasis Mind Mapping Pada Pembelajaran Ipa Kelas Iv Sd. *Pendas : Jurnal Ilmiah Pendidikan Dasar*, 8(1), 3908–3920. <https://doi.org/10.23969/jp.v8i1.8557>