

**HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN PERILAKU  
KARYAWAN TENTANG *PERSONAL HYGIENE* DENGAN  
KUALITAS FISIK PRODUK AYAM POTONG  
PADA RUMAH PEMOTONGAN AYAM  
DI KELURAHAN SESETAN  
TAHUN 2023**



Oleh :

**FAJAR ALFIANSYAH**  
**NIM.P07133219017**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
PRODI SANITASI LINGKUNGAN  
DENPASAR  
2023**

**SKRIPSI**

**HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN PERILAKU  
KARYAWAN TENTANG *PERSONAL HYGIENE* DENGAN  
KUALITAS FISIK PRODUK AYAM POTONG  
PADA RUMAH PEMOTONGAN AYAM  
DI KELURAHAN SESETAN  
TAHUN 2023**

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat  
Menyelesaikan Pendidikan Program Sarjana Terapan  
Jurusan Kesehatan Lingkungan**

Oleh :

**FAJAR ALFIANSYAH  
NIM.P07133219017**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
PRODI SANITASI LINGKUNGAN  
DENPASAR  
2023**

**LEMBAR PERSETUJUAN**


**HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN PERILAKU  
KARYAWAN TENTANG PERSONAL HYGIENE DENGAN  
KUALITAS FISIK PRODUK AYAM POTONG  
PADA RUMAH PEMOTONGAN AYAM  
DI KELURAHAN SESETAN  
TAHUN 2023**

Oleh :


**FAJAR ALFIANSYAH**  
**NIM.P07133219017**

**TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN**

Dosen Pembimbing Utama

  
**I Nyoman Sujava, S.KM., M.PH**  
NIP. 196808171992031006

Dosen Pembimbing Pendamping

  
**I Ketut Aryana, BE, SST., M.Si**  
NIP. 196212311981021005

MENGETAHUI :  
KETUA JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR



**SKRIPSI DENGAN JUDUL :**

**HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN PERILAKU  
KARYAWAN TENTANG PERSONAL HYGIENE DENGAN  
KUALITAS FISIK PRODUK AYAM POTONG  
PADA RUMAH PEMOTONGAN AYAM  
DI KELURAHAN SESETAN  
TAHUN 2023**

**Oleh :**


**FAJAR ALFIANSYAH**  
**NIM.P07133219017**

**TELAH DIUJI DI HADAPAN TIM PENGUJI**

**PADA HARI : RABU**

**TANGGAL : 3 MEI 2023**

**TIM PENGUJI :**

- |    |                                    |                      |   |   |   |
|----|------------------------------------|----------------------|---|---|---|
| 1. | Ni Ketut Rusminingsih., S.KM, M.Si | (Ketua Penguji)      | ( |  | ) |
| 2. | I Nyoman Sujaya, S.KM, MPH         | (Anggota penguji I)  | ( |   | ) |
| 3. | M.Choirul Hadi., SKM, M.Kes        | (Anggota penguji II) | ( |   | ) |

**MENGETAHUI :**  
**KETUA JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR**



**RELATIONSHIP LEVEL KNOWLEDGE AND BEHAVIOR  
EMPLOYEES ABOUT PERSONAL HYGIENE WITH  
PHYSICAL QUALITY OF CHICKEN PRODUCTS  
AT CHICKEN SLAUGHTERHOUSES  
IN SESETAN VILLAGE  
YEAR 2023**

**ABSTRACT**

Application personal hygiene to seller is very influential contamination ini chicken meat. Simple things in application personal hygiene such as washing hands and maintaining cleanliness trading area need to be improved because they have a significant effect on reducing presence biological contaminants in chicken meat. The aim of study was to determine relationship between quality broiler chicken products and level knowledge and employee behavior regarding personal hygiene and physical quality broiler chicken products at chicken slaughterhouses in Sasetan Village in 2023. This study used a cross-sectional approach using chi-square test analysis. using entire population in sense that all chicken slaughtering employees are used as research samples. Results study are all variables, namely knowledge and behavior have a relationship with quality broiler chicken products as seen from value shown at  $\alpha < (0.05)$ . With contingency coefficient values knowledge and behavior with physical quality chicken products 0.579 and 0.611 leading to a positive relationship and strength relationship between variables is moderate and strong. Advice obtained in this study is that chicken slaughterhouse owners must provide knowledge in form education on use PPE in carrying out work, it is also hoped that the puskesmas can always supervise environmental health in chicken slaughterhouse area.

***Keywords: Knowledge, Behavior, Physical Product Quality, Personal Hygiene***

# **HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN PERILAKU KARYAWAN TENTANG PERSONAL HYGIENE DENGAN KUALITAS FISIK PRODUK AYAM POTONG PADA RUMAH PEMOTONGAN AYAM DI KELURAHAN SESETAN TAHUN 2023**

## **ABSTRAK**

Penerapan *personal hygiene* pada penjual sangat berpengaruh terhadap adanya kontaminasi daging ayam tersebut. Hal sederhana dalam penerapan *personal hygiene* seperti mencuci tangan dan menjaga kebersihan area dagang perlu untuk ditingkatkan karena membawa pengaruh yang cukup besar dalam mengurangi keberadaan cemaran biologis yang ada pada daging ayam. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui hubungan kualitas produk ayam potong terhadap tingkat pengetahuan dengan perilaku karyawan tentang *personal hygiene* dengan kualitas fisik produk ayam potong pada rumah pemotongan ayam di Kelurahan Seseatan tahun 2023. Penelitian ini menggunakan metode pendekatan *cross sectional* dengan menggunakan analisis *Chi-square test*. Dengan menggunakan seluruh populasi dalam artian adalah seluruh karyawan pemotongan ayam digunakan sebagai sampel penelitian. Hasil dari penelitian adalah seluruh variabel yaitu pengetahuan dan perilaku memiliki hubungan dengan kualitas produk ayam potong dengan dilihat dari ditunjukkan pada nilai  $\alpha < (0,05)$ . Dengan nilai coefficient kontigensi pengetahuan dan perilaku dengan kualitas fisik produk ayam 0,579 dan 0,611 mengarah pada hubungan positif serta kekuatan hubungan antar variabel sedang dan kuat. Adapun saran yang di dapat dalam penelitian ini adalah bagi pemilik rumah pemotongan ayam harus memberikan pengetahuan berupa edukasi penggunaan APD di dalam melakukan pekerjaan, diharapkan juga puskesmas dapat selalu melakukan pengawasan terhadap kesehatan lingkungan di area rumah pemotongan ayam.

**Kata Kunci : Pengetahuan, Perilaku, Kualitas Fisik Produk, Personal Hygiene**

## **RINGKASAN PENELITIAN**

# **HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN PERILAKU KARYAWAN TENTANG PERSONAL HYGIENE DENGAN KUALITAS FISIK PRODUK AYAM POTONG PADA RUMAH PEMOTONGAN AYAM DI KELURAHAN SESETAN TAHUN 2023**

Oleh : Fajar Alfiansyah (NIM. P07133219017)

Penerapan personal *hygiene* pada penjual sangat berpengaruh terhadap adanya kontaminasi daging ayam tersebut. Hal sederhana dalam penerapan personal hygiene seperti mencuci tangan dan menjaga kebersihan area dagang perlu untuk ditingkatkan karena membawa pengaruh yang cukup besar dalam mengurangi keberadaan cemaran biologis yang terdapat pada daging ayam. Keberadaan bakteri *Escherichia coli* (*E. coli*) memiliki resiko kali lebih besar pada makanan yang tidak memenuhi syarat jika dibandingkan dengan jumlah makanan yang memenuhi syarat. Konsep *personal hygiene* dalam kehidupan sehari-hari merupakan hal yang sangat penting dan harus diperhatikan karena konsep *personal hygiene* akan mempengaruhi kesehatan seseorang. Kebersihan itu sendiri sangat dipengaruhi oleh nilai individu dan kebiasaan. Total jumlah karyawan atau pegawai dalam rumah pemotongan ayam tersebut berjumlah 30 orang. Masih banyak karyawan yang belum memahami terkait dengan penerapan *personal hygiene* masing-masing karyawan, masih ada saja karyawan yang tidak memperhatikan kebersihan diri dan kebersihan dalam proses pemotongan ayam.

Tujuan dalam penelitian adalah untuk mengetahui hubungan kualitas produk ayam potong terhadap tingkat pengetahuan dengan perilaku karyawan tentang *personal hygiene* dengan kualitas fisik produk ayam potong pada rumah pemotongan ayam di Kelurahan Seseetan tahun 2023. Dalam hal ini penelitian menggunakan metode penelitian metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian kuantitatif dengan menggunakan pendekatan *cross*

*sectional* yaitu jenis penelitian yang menekankan pada waktu pengukuran atau observasi data dalam satu kali pada satu waktu.

Hasil dari penelitian adalah seluruh variabel yaitu pengetahuan dan perilaku memiliki hubungan dengan kualitas produk ayam potong dengan dilihat dari ditunjukkan pada nilai  $\alpha < (0,05)$ . Dengan nilai coefficient kontigensi pengetahuan dan perilaku dengan kualitas fisik produk ayam 0,579 dan 0,611 mengarah pada hubungan positif serta kekuatan hubungan antar variabel sedang dan kuat. Adapun saran yang di dapat dalam penelitian ini adalah bagi pemilik rumah pemotongan ayam harus memberikan pengetahuan berupa edukasi penggunaan APD di dalam melakukan pekerjaan, diharapkan juga puskesmas dapat selalu melakukan pengawasan terhadap kesehatan lingkungan di area rumah pemotongan ayam.

**Daftar Bacaan : 25 Bacaan (Tahun 2006-2022)**



## KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Hubungan Tingkat Pengetahuan Dan Perilaku Karyawan Tentang *Personal Hygiene* Dengan Kualitas Fisik Produk Ayam Potong Pada Rumah Pemotongan Ayam Di Kelurahan Sesetan Tahun 2023”** dengan baik dan tepat waktu. Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan pendidikan Program Sarjana Terapan Jurusan Kesehatan Lingkungan. Berkat bantuan, dorongan dan petunjuk dari berbagai pihak skripsi ini dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih kepada :

1. Ibu Sri Rahayu, S.Kp., Ns., S.Tr.Keb, M.Kes, selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar yang telah memberikan kesempatan penyusunan skripsi.
2. Bapak I Wayan Jana, S.KM., M.Si selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Denpasar yang banyak memberikan fasilitas dan kemudahan dalam penyelesaian skripsi.
3. Bapak I Nyoman Sujaya, S.KM., M.PH selaku pembimbing utama yang senantiasa memberikan bimbingan dan masukan terkait penyusunan skripsi ini hingga selesai.
4. I Ketut Aryana, BE, SST., M.Si selaku pembimbing pendamping yang juga senantiasa memberikan bimbingan dan masukan sehingga skripsi ini dapat diselesaikan sesuai waktu yang ditentukan.

5. Serta semua pihak yang secara langsung dan tidak langsung telah membantu yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, atas bantuannya selama pelaksanaan penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari skripsi ini masih jauh dari sempurna baik isi maupun teknis penulisannya. Oleh karena itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan skripsi ini.

Denpasar, 3 Mei 2023

Penulis

## SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Fajar Alfiansyah  
NIM : P07133219017  
Program Studi : Sanitasi Lingkungan  
Jurusan : Kesehatan Lingkungan  
Tahun Akademik : 2022/2023  
Alamat : Jalan Pulau Singkep Perumahan Ratana Indah No. B1

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Skripsi dengan judul Hubungan tingkat pengetahuan dan perilaku karyawan tentang *personal hygiene* dengan kualitas fisik produk ayam potong pada rumah pemotongan ayam di Kelurahan Sesetan tahun 2023 benar **karya sendiri atau bukan plagiat karya orang lain.**
2. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa Skripsi ini **bukan** karya sendiri atau plagiat hasil karya orang lain, maka saya sendiri bersedia menerima sanksi sesuai Peraturan Mendiknas RI No. 17 Tahun 2010 dan ketentuan perundang-undangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, April 2023

Yang membuat pernyataan



Fajar Alfiansyah  
NIM. P07133219017

## DAFTAR ISI

|  | <b>Hal</b> |
|--|------------|
| HALAMAN SAMBUNG .....                              | i          |
| HALAMAN JUDUL.....                                 | ii         |
| HALAMAN PERSETUJUAN.....                           | iii        |
| HALAMAN PENGESAHAN.....                            | iv         |
| <i>ABSTRACT</i> .....                              | v          |
| ABSTRAK .....                                      | vi         |
| RINGKASAN PENELITIAN .....                         | vii        |
| KATA PENGANTAR .....                               | x          |
| SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....                | xi         |
| DAFTAR ISI.....                                    | xii        |
| DAFTAR TABEL.....                                  | xiv        |
| DAFTAR GAMBAR .....                                | xv         |
| DAFTAR SINGKATAN .....                             | xvi        |
| DAFTAR LAMPIRAN.....                               | xvii       |
| BAB I PENDAHULUAN .....                            | 1          |
| A. Latar Belakang Masalah.....                     | 1          |
| B. Rumusan Masalah .....                           | 9          |
| C. Tujuan Penelitian .....                         | 9          |
| D. Manfaat Penelitian .....                        | 10         |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....                       | 11         |
| A. <i>Hygiene</i> Sanitasi.....                    | 11         |
| 1. Pengertian <i>Hygiene</i> dan Sanitasi.....     | 11         |
| 2. Aspek-aspek <i>Hygiene</i> dan Sanitasi .....   | 12         |
| 3. Ruang Lingkup <i>Hygiene</i> Sanitasi.....      | 13         |
| 4. Manfaat <i>Hygiene</i> dan Sanitasi.....        | 14         |
| B. Sanitasi Makanan .....                          | 14         |
| 1. Pengertian Sanitasi Makanan .....               | 14         |
| C. <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan.....            | 15         |
| D. Penerapan <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan ..... | 16         |
| E. Kontaminasi Pada Daging Ayam.....               | 19         |

|  |    |
|--|----|
| F. Persyaratan Hygiene dan Sanitasi Rumah Pemotongan Ayam.....           | 21 |
| 1. Persyaratan Kebersihan dan Sanitasi .....                             | 22 |
| 2. Pembersihan dan Desinfeksi .....                                      | 24 |
| G. Personal <i>Hygiene</i> Sanitasi .....                                | 26 |
| 1. Pengertian <i>Hygiene</i> Sanitasi.....                               | 26 |
| 2. Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Personal <i>Hygiene</i> Sanitasi..... | 27 |
| 3. Tenaga Pengolah Makanan .....   | 28 |
| H. Dasar Perubahan Pengetahuan, Sikap dan Perilaku .....                 | 30 |
| 1. Pengetahuan .....   | 30 |
| 2. Sikap.....  | 32 |
| 3. Praktik atau Tindakan .....   | 33 |
| BAB III KERANGKA KONSEP .....  | 35 |
| A. Kerangka Konsep .....   | 35 |
| B. Variabel dan Definisi Operasional .....                               | 37 |
| C. Hipotesis Penelitian.....   | 40 |
| BAB IV METODE PENELITIAN .....   | 41 |
| A. Jenis Penelitian.....   | 41 |
| B. Alur Penelitian .....   | 41 |
| C. Tempat dan Waktu Penelitian .....                                     | 43 |
| D. Populasi dan Sampel Penelitian .....                                  | 43 |
| E. Jenis dan Teknik Pengambilan Sampel.....                              | 43 |
| F. Pengolahan dan Analisis Data.....                                     | 44 |
| G. Etika Penelitian .....  | 48 |
| BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....  | 49 |
| A. Hasil .....   | 49 |
| B. Pembahasan.....   | 59 |
| BAB VI SIMPULAN DAN SARAN.....   | 68 |
| A. Simpulan .....  | 68 |
| B. Saran.....  | 69 |
| DAFTAR PUSTAKA .....   | 70 |
| LAMPIRAN.  |    |

## DAFTAR TABEL

| <b>Tabel</b>   | <b>Hal</b> |
|--|------------|
| 1. Batas Maksimum Cemaran Mikroba di Dalam Pangan .....  | 20         |
| 2. Definisi Operasional .....  | 39         |
| 3. Interpretasi Koefisien <i>Contingency</i> (CC).....   | 48         |
| 4. Distribusi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin Karyawan .....   | 53         |
| 5. Distribusi Responden Berdasarkan Usia Karyawan .....  | 53         |
| 6. Distribusi Responden Berdasarkan Pekerjaan Karyawan .....   | 54         |
| 7. Distribusi Responden Berdasarkan Pendidikan Karyawan.....   | 54         |
| 8. Distribusi Responden Berdasarkan penggunaan APD... ..   | 55         |
| 9. Gambaran Jumlah Karyawan Dengan Jumlah Produksi Ayam Potong... ..                                       | 55         |
| 10. Tingkat Pengetahuan Karyawan Tentang Personal <i>Hygiene</i> .....                                     | 56         |
| 11. Tingkat Perilaku Karyawan Tentang Personal <i>Hygiene</i> .....  | 57         |
| 12. Kualitas Fisik Produk Ayam Potong.....   | 57         |
| 13. Analisis Hubungan Pengetahuan Personal <i>Hygiene</i> Dengan Kondisi Fisik<br>Produk Ayam Potong ..... | 58         |
| 14. Analisis Hubungan Perilaku Personal <i>Hygiene</i> Dengan Kondisi Fisik Produk<br>Ayam Potong.....     | 59         |

## DAFTAR GAMBAR

| <b>Gambar</b>                   | <b>Halaman</b> |
|---------------------------------|----------------|
| 1. Kerangka Konsep.....         | 36             |
| 2. Hubungan Antar Variabel..... | 38             |
| 3. Bagan Alur Penelitian.....   | 42             |

## DAFTAR SINGKATAN

|      |                                    |
|------|------------------------------------|
| APD  | : Alat Pelindung Diri              |
| CPPB | : Cara Pengolahan Pangan Yang Baik |
| FIFO | : <i>First in Frist Out</i>        |
| K3   | : Kesehatan dan Keselamatan Kerja  |
| TBC  | : <i>Tuberculosis</i>              |
| TPA  | : Tempat Pemotongan Ayam           |
| UPTD | : Unit Pelaksana Teknis Daerah     |
| WHO  | : <i>World Health Organization</i> |



## DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Izin Penelitian
2. Surat Ethical Clearance
3. Kuisioner Penelitian Hubungan Tingkat Pengetahuan Dan Perilaku Karyawan Tentang *Personal Hygiene* Sanitasi Rumah Pemotongan Ayam di Kelurahan Sesetan Tahun 2023
4. Lembar Observasi Kualitas Fisik Produk Ayam
5. Rekapitan Hasil Penelitian Pengetahuan
6. Rekapitan Hasil Penelitian Perilaku
7. Rekapitan Hasil Penelitian Kualitas Produk Ayam Potong
8. Hasil Uji Karakteristik Responden
9. Hasil Uji Univariat
10. Hasil Uji Bivariat
11. Dokumentasi penelitian