

TUGAS AKHIR

**GAMBARAN PENGETAHUAN, SIKAP DAN PERILAKU
TENAGA PENGOLAH MAKANAN TERHADAP
HIGIENE SANITASI DI RUMAH MAKAN
KAWASAN WISATA SANGEH**



Oleh:
IDA AYU PUTU SULISTYA DEWI
NIM. P07131121003

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR
PROGRAM DIPLOMA TIGA
PROGRAM STUDI GIZI
DENPASAR
2024**

**GAMBARAN PENGETAHUAN SIKAP DAN PERILAKU
TENAGA PENGOLAH MAKANAN TERHADAP
HIGIENE SANITASI DI RUMAH MAKAN
KAWASAN WISATA SANGEH**

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Prodi Gizi Program Diploma Tiga
Poltekkes Kemenkes Denpasar**

**Oleh:
IDA AYU PUTU SULISTYA DEWI
NIM. P07131121003**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR
PROGRAM DIPLOMA TIGA
PROGRAM STUDI GIZI
DENPASAR
2024**

LEMBAR PERSETUJUAN

GAMBARAN PENGETAHUAN SIKAP DAN PERILAKU TENAGA PENGOLAH MAKANAN TERHADAP HIGIENE SANITASI DI RUMAH MAKAN KAWASAN WISATA SANGEH

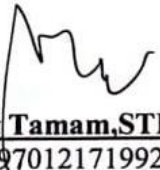
Oleh:

IDA AYU PUTU SULISTYA DEWI
NIM. P07131121003

TELAH MENDAPAT PERSETUJUAN

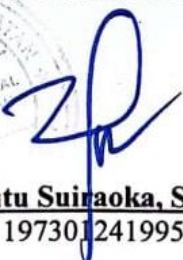
Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping


Dr. Badrut Tamam, STP.M.Biotech
NIP. 197012171992031001


G. A. Dewi Kusumayanti, DCM.M.Kes
NIP. 196604261989032003

MENGETAHUI
KETUA JURUSAN GIZI
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR


Dr. I Putu Suiraka, SST.M.Kes
NIP. 197301241995031001

LAPORAN TUGAS AKHIR DENGAN JUDUL
GAMBARAN PENGETAHUAN SIKAP DAN PERILAKU
TENAGA PENGOLAH MAKANAN TERHADAP
HIGIENE SANITASI DI RUMAH MAKAN
KAWASAN WISATA SANGEH

Oleh:
IDA AYU PUTU SULISTYA DEWI
NIM. P07131121003

TELAH DISEMINARKAN DIHADAPAN TIM PEMBIMBING SEMINAR
PADA HARI : SENIN
TANGGAL : 13 JUNI 2024

TIM PEMBIMBING SEMINAR:

1. Anak Agung Nanak Antarini, SST.M.TP (Ketua Pembahas) ()
2. Ni Putu Agustini, SKM.M.Si (Pembahas 1) ()
3. Dr. Badrut Tamam, STP.M.Biotech (Pembahas 2) ()

MENGETAHUI
KETUA JURUSAN GIZI
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR


Dr. I Putu Sutraoka, SST.M.Kes
NIP. 197301241995031001

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ida Ayu Putu Sulistya Dewi

NIM : P07131121003

Program Studi : Diploma Tiga

Jurusan : Gizi

Tahun Akademik : 2023/2024

Alamat : Banjar Mulukbabi Sangeh, Abiansemal, Badung

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Laporan tugas akhir dengan judul Gambaran Pengetahuan Sikap Dan Perilaku Tenaga Pengolah Makanan Terhadap Higiene Sanitasi Di Rumah Makan Kawasan Wisata Sangeh adalah benar karya sendiri atau bukan plagiat hasil karya orang lain.
2. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa laporan tugas akhir ini bukan karya saya 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 pertanyaan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, 6 Mei 2024

sembuat pernyataan



Ida Ayu Putu Sulistya Dewi
NIM. P07131121003

**DESCRIPTION OF KNOWLEDGE, ATTITUDES AND BEHAVIOR
OF FOOD PROCESSING PERSONNEL SANITATION HYGIENE
IN THE RESTAURANT SANGHEH TOURISM AREA**

ABSTRACT

Sanitary hygiene is an effort to reduce risk factors for food contamination. The aim of this research is to describe the knowledge, attitudes and behavior of food processing workers regarding sanitation hygiene in the Sangheh tourist area. The type of research is descriptive observational with a cross sectional design, data collection was carried out using interview and observation methods. The observation sample was 15 samples. The results of observing the characteristics of the sample based on age were mostly 5 people (33%) aged 31 - 40 years, based on gender the most were female, namely 14 people (93%), based on education level, the most were secondary education, 12 people. (80%), and based on length of work the most was >15 years as many as 6 people (40%). The highest level of knowledge was in the good category as many as 14 people (93.33%), as many as 15 people (100%) of the sample had a positive attitude towards sanitation hygiene, the highest number of observations regarding behavior was in the poor category as many as 9 people (60%). The sanitary hygiene of restaurants is classified as poor and the sanitary hygiene of food processors is not up to standard because they do not use complete PPE. So restaurant owners are expected to be able to improve the knowledge, attitudes and behavior of food processing workers regarding sanitation hygiene by providing education to food processing workers who work

Key words: restaurant, sanitation hygiene, knowledge, attitudes, behavior

GAMBARAN PENGETAHUAN SIKAP DAN PERILAKU TENAGA
PENGOLAH MAKANAN TERHADAP
HIGIENE SANITASI DI RUMAH MAKAN
KAWASAN WISATA SANGEH

ABSTRAK

Higiene sanitasi adalah upaya untuk mengurangi faktor risiko pencemaran pangan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran pengetahuan, sikap dan perilaku tenaga pengolah makanan terhadap higiene sanitasi di kawasan wisata Sangeh. Jenis penelitian adalah deskriptif observasional dengan rancangan *cross sectional*, pengumpulan data dilakukan dengan metode wawancara dan observasi. Sampel pengamatan sebanyak 15 sampel. Hasil pengamatan karakteristik sampel berdasarkan umur paling banyak pada umur 31 – 40 tahun sebanyak 5 orang (33%), berdasarkan jenis kelamin paling banyak jenis kelamin perempuan yaitu sebanyak 14 orang (93%), berdasarkan tingkat pendidikan paling banyak pada pendidikan menengah sebanyak 12 orang (80%), dan berdasarkan lama bekerja paling banyak selama >15 tahun sebanyak 6 orang (40%). Tingkat pengetahuan paling banyak pada kategori baik sebanyak 14 orang (93.33%), sebanyak 15 orang (100%) sampel memiliki sikap yang positif terhadap higiene sanitasi, hasil observasi mengenai perilaku paling banyak pada kategori kurang sebanyak 9 orang (60%). Higiene sanitasi dari rumah makan tergolong kurang dan higiene sanitasi pengolah makanan belum sesuai dengan standar dikarenakan tidak menggunakan APD lengkap. Sehingga pemilik Rumah makan Diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan, sikap dan perilaku tenaga pengolah makanan terhadap higiene sanitasi dengan memberikan penyuluhan kepada tenaga pengolah makanan yang bekerja.

Kata kunci : rumah makan, higiene sanitasi, pengetahuan, sikap, perilaku

RINGKASAN PENELITIAN

GAMBARAN PENGETAHUAN SIKAP DAN PERILAKU TENAGA PENGOLAH MAKANAN TERHADAP HIGIENE SANITASI DI RUMAH MAKAN KAWASAN WISATA SANGEH

Oleh:

Ida Ayu Putu Sulistya Dewi

NIM. P07131121003

Pariwisata didefinisikan sebagai serangkaian kegiatan yang berkaitan dengan pariwisata yang didukung oleh serangkaian fasilitas dan layanan yang disediakan oleh pemerintah daerah, badan usaha, pengusaha, dan negara. Wisata kuliner merupakan salah satu aspek pariwisata. Menurut Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan, restoran adalah badan usaha yang melakukan berbagai kegiatan termasuk menyediakan makanan dan minuman bagi masyarakat umum di tempatnya. Dalam menyiapkan atau mengolah makanan, praktik higiene dan sanitasi sangat penting, hal ini menjadi salah satu upaya agar makanan dan minuman yang diproduksi terhindar dari kontaminasi. Kontaminasi merupakan salah satu hal yang membuat makanan tidak sehat bagi tubuh. Sehingga tujuan utama dari penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran pengetahuan, sikap dan perilaku tenaga pengolah makanan terhadap higiene sanitasi di kawasan wisata Sangeh.

Tindakan higiene sanitasi sangat penting dalam proses pengolahan atau produksi makanan, hal ini menjadi salah satu upaya agar makanan dan minuman yang diproduksi terhindar dari kontaminasi. Perbedaan higiene dan sanitasi adalah higiene lebih mengarahkan aktivitasnya pada manusia, sedangkan sanitasi lebih menitik beratkan pada faktor-faktor lingkungan hidup manusia. Salah satu faktor yang mendukung hal tersebut adalah faktor kebersihan tenaga pengolah makanan. Pengolah makanan merupakan orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian.

Menilai perilaku pengolah makanan dipengaruhi oleh pengetahuan dan sikap pengolah makanan terkait higiene sanitasi. Perilaku pengolah makanan akan baik jika pengetahuan, dan sikap pengolah makanan terhadap higiene sanitasi baik. Begitu pula sebaliknya jika perilaku pengolah makanan terhadap higiene sanitasi buruk, maka pengetahuan, dan sikap pengolah makanan juga buruk.

Jenis penelitian ini adalah deskriptif observasional dengan rancangan *cross sectional*. Pengambilan data dilakukan secara wawancara dan observasi. Pengamatan ini dilakukan pada tanggal 4 – 5 April 2024. Jumlah sampel pengamatan sebanyak 15 sampel dari 5 rumah makan, yang masing – masing 3 orang dari Rumah makan Dijadikan sebagai sampel. Pengolahan data dilakukan dengan menghitung menggunakan rumus Tingkat pengetahuan, sikap, dan perilaku yang kemudian dikategorikan sesuai dengan hasil perhitungan.

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa karakteristik sampel pengamatan berdasarkan umur paling banyak pada kategori umur 31 – 40 tahun sebanyak 5 orang (33%), sampel pengamatan berdasarkan jenis kelamin paling banyak terdapat dengan jenis kelamin perempuan yaitu sebanyak 14 orang (93%), sampel pengamatan berdasarkan tingkat pendidikan paling banyak terdapat pada kategori pendidikan menengah (SMA/ sederajat) sebanyak 12 orang (80%), dan sampel pengamatan berdasarkan lama bekerja paling banyak selama >15 tahun sebanyak 6 orang (40%). Tingkat pengetahuan paling banyak yaitu pada kategori baik sebanyak 14 orang (93.33%), sebanyak 15 orang (100%) sampel memiliki sikap/respon yang positif terhadap higiene sanitasi, hasil observasi mengenai perilaku paling banyak pada kategori kurang sebanyak 9 orang (60%). Untuk higiene sanitasi dari rumah makan masih tergolong kurang dan higiene sanitasi dari pengolah makanan juga belum sesuai dengan standar dikarenakan Alat Pelindung Diri (APD) yang digunakan tidak lengkap.

Dari hasil pengamatan diketahui gambaran higiene sanitasi rumah makan masih tergolong kurang, disarankan pemilik Rumah makan Agar dapat memberikan penyuluhan untuk tenaga pengolah makanan terkait higiene sanitasi dalam pengolahan makanan agar dapat mempertahankan serta meningkatkan pengetahuan, sikap dan perilaku tenaga pengolah makanan terhadap higiene sanitasi

Daftar bacaan : 26 (2003 – 2024)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Gambaran Pengetahuan Sikap Dan Perilaku Tenaga Pengolah Makanan Terhadap Higiene Sanitasi Di Rumah Makan Kawasan Wisata Sangeh” tepat pada waktunya.

Dalam penyusunan ini penulis banyak mendapat masukan dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Dr. Badrut Tamam, STP.M.Biotech selaku pembimbing utama dan Ibu G.A.Dewi Kusumayanti, DCN, M.Kes selaku pembimbing pendamping yang telah membimbing, mengarahkan dan memberikan saran dan petunjuk dalam pembuatan tugas akhir.
2. Direktur Politeknik Kesehatan Denpasar atas dukungan dan bantuan yang telah diberikan.
3. Ketua Jurusan Gizi, Ketua Program Studi Diploma Tiga Gizi beserta dosen dan staf atas dukungan dan bantuan yang telah diberikan.
4. Keluarga dan teman-teman yang telah membantu dalam menyelesaikan tugas akhir.

Penulis menyadari bahwa pengamatan ini masih jauh dari kata sempurna, oleh karena itu kritik dan saran sangat penulis harapkan. Akhir kata penulis mengucapkan terimakasih.

Denpasar, 7 Mei 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	
HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	iv
ABSTRACT.....	v
ABSTRAK.....	vi
RINGKASAN PENELITIAN	vii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan	4
D. Manfaat	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Desa Wisata Sangeh	6
B. Rumah Makan	8
C. Higiene Sanitasi.....	9
D. Konsep Personal Higiene.....	24
E. Pengetahuan	25
F. Sikap.....	26
G. Perilaku	28
BAB III KERANGKA KONSEP.....	30
A. Kerangka Konsep	30
B. Variabel dan Definisi Operasional.....	30
BAB IV METODE PENELITIAN.....	32
A. Jenis Pengamatan	32
B. Alur Pengamatan	32
C. Tempat dan Waktu Pengamatan	33
D. Populasi dan Sampel.....	33
E. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data.....	34
F. Pengolahan Data.....	35

G. Etika Pengamatan	37
BAB V HASIL PENELITIAN	38
A. Hasil	38
B. Pembahasan	47
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	52
A. Simpulan	52
B. Saran	53
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN	57

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Suhu penyimpanan bahan makanan.....	12
Tabel 2. Suhu penyimpanan makanan	16
Tabel 3. Definisi Operasional Pada Penelitian	31
Tabel 4. Gambaran Umum Rumah makan A	38
Tabel 5. Gambaran Umum Rumah makan B.....	39
Tabel 6. Gambaran Umum Rumah makan C.....	40
Tabel 7. Gambarn Umum Rumah makan D	41
Tabel 8. Gambaran Umum Rumah makan E.....	42
Tabel 9. Karakteristik Sampel	44
Tabel 10. Sebaran Pengetahuan Tenaga Pengolah Makanan Terhadap Higiene Sanitasi .	45
Tabel 11. Sebaran Sikap Tenaga Pengolah Makanan Terhadap Higiene Sanitasi	45
Tabel 12. Sebaran Sikap Tenaga Pengolah Makanan Terhadap Higiene Sanitasi	46
Tabel 13. Tabel Silang Antara Pengetahuan Dengan Sikap.....	46
Tabel 14. Tabel Silang Antara Sikap Dengan Perilaku.....	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Konsep	30
Gambar 2. Alur Pengamatan	32
Gambar 3. Rumah makan A	38
Gambar 4. Rumah makan B	39
Gambar 5. Rumah makan C	40
Gambar 6. Rumah makan D	41
Gambar 7. Rumah makan E	42

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Ijin Rekomendasi Penelitian dari Kabupaten Badung	57
Lampiran 2. Surat Persetujuan Etik/ Ethical Approval	58
Lampiran 3. Surat Ijin Lokasi Penelitian	59
Lampiran 4. Hasil Turnitin	60
Lampiran 5. Kuisisioner Karakteristik dan Tingkat Pengetahuan	61
Lampiran 6. Kuisisioner Sikap Tenaga Pengolah Makanan	63
Lampiran 7. Lembar Observasi Perilaku Tenaga Pengolah Makanan	64
Lampiran 8. Hasil Penelitian	70
Lampiran 9. Dokumentasi	73