

SKRIPSI

**HUBUNGAN PENGETAHUAN SIKAP DENGAN PERILAKU
HYGIENE SANITASI PENJAMAH MAKANAN SIAP SAJI
DI KECAMATAN DENPASAR SELATAN
TAHUN 2024**



Oleh :

GRESYA MARGARETTA
NIM. P07133220009

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PRODI SANITASI LINGKUNGAN
DENPASAR
2024**

SKRIPSI
HUBUNGAN PENGETAHUAN SIKAP DENGAN PERILAKU
HYGIENE SANITASI PENJAMAH MAKANAN SIAP SAJI
DI KECAMATAN DENPASAR SELATAN
TAHUN 2024

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

Oleh :
GRESYA MARGARETTA
NIM. P07133220009

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PRODI SANITASI LINGKUNGAN
DENPASAR
2024

LEMBAR PERSETUJUAN

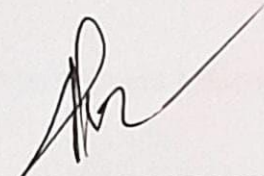
HUBUNGAN PENGETAHUAN SIKAP DENGAN PERILAKU HYGIENE SANITASI PENJAMAH MAKANAN SIAP SAJI DI KECAMATAN DENPASAR SELATAN TAHUN 2024

Oleh :

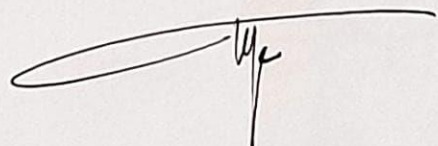
GRESYA MARGARETTA
NIM. P07133220009

TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN

Pembimbing Utama :


I Nyoman Sujaya, S.KM, M.PH
NIP.196808171992031006

Pembimbing Pendamping :


Ni Ketut Rusminingsih, S.KM, M.Si
NIP. 196405231988032001

MENGETAHUI
KETUA JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR



I Wayan Jaja, S.KM, M.Si
NIP. 196412271986031002

SKRIPSI DENGAN JUDUL
HUBUNGAN PENGETAHUAN SIKAP DENGAN PERILAKU
HYGIENE SANITASI PENJAMAH MAKANAN SIAP SAJI DI
KECAMATAN DENPASAR SELATAN
TAHUN 2024

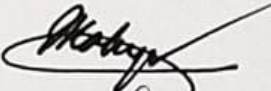
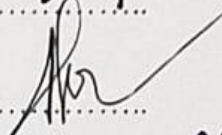
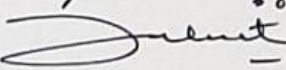
Oleh :

GRESYA MARGARETTA
NIM. P07133220009

TELAH DISEMINARKAN DI HADAPAN TIM PENGUJI

PADA HARI : SELASA
TANGGAL : 28 MEI 2024

TIM PENGUJI

- | | | |
|--|------------|--|
| 1. Drs.I Made Bulda Mahayana, SKM.,Msi | (Ketua) | 
..... |
| 2. I Nyoman Sujaya, SKM.,M.PH | (Anggota) | 
..... |
| 3. Anysiah Elly Yulianti,SKM.,M.Kes | (Anggota) | 
..... |

MENGETAHUI
KETUA JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
& POLTEKKES KEMENKES DENPASAR



I Wayan Jana, S.KM, M.SI
NIP. 196412271986031002

**THE RELATIONSHIP OF ATTITUDE KNOWLEDGE AND HYGIENE
SANITATION BEHAVIOR OF READY FOOD HANDLERIN SOUTH
DENPASAR DISTRICT IN 2024**

ABSTRACT

Food is a basic need for humans living on this earth that is needed at all times. Food requires good and correct management to be beneficial. of this research is to determine relationship between knowledge and attitudes and sanitation hygiene of food handlers in fast food places in South Denpasar subdistrict. sample this study was food handlers at 39 fast food places,sample population of 89 respondents. Research can be concluded that the p value = 0.03; $p < 0.05$, this states that there significant relationship between knowledge and behavior of fast food handlers in South Denpasar District. Contingency Coefficient results show a low level of relationship with a result of 0.325. Obtained p value = 0.30; $p > 0.05$, this states that there is no significant relationship between the attitudes and behavior of fast food handlers in South Denpasar District. The Contingency Coefficient a very low level of relationship with a result of 0.227. For food handlers to maintain personal hygiene by diligently cutting their nails and. It is expected that when managing food, food handlers use personal protective equipment prepared by each person, if not prepared by the owner of the eating place.

Keywords: Knowledge, Attitude, Behavior, Food Handlers

HUBUNGAN PENGETAHUAN SIKAP DENGAN PERILAKU *HYGIENE*
SANITASI PENJAMAH MAKANAN SIAP SAJI
DI KECAMATAN DENPASAR SELATAN
TAHUN 2024

ABSTRAK

Pangan merupakan kebutuhan pokok manusia yang hidup di muka bumi ini yang dibutuhkan setiap saat. Makanan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan pengetahuan dan sikap dengan higiene sanitasi penjamah makanan di tempat makan siap saji di Kecamatan Denpasar Selatan. Sampel penelitian adalah penjamah makanan pada 39 tempat makan siap saji, dengan jumlah sampel sebanyak 89 responden. Instrumen yang digunakan adalah lembar observasi dan lembar Checklist. Hasil penelitian dapat disimpulkan nilai $p=0,03$; $p<0,05$ hal tersebut menyatakan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan dan perilaku penjamah makanan siap saji di Kecamatan Denpasar Selatan. Pada hasil Contingency Coefficient menunjukkan Tingkat hubungan yang rendah dengan hasil 0,325. Didapatkan nilai $p=0,30$; $p>0,05$ hal tersebut menyatakan bahwa tidak terdapat hubungan yang signifikan antara sikap dan perilaku penjamah makanan siap saji di Kecamatan Denpasar Selatan. Pada hasil Contingency Coefficient menunjukkan tingkat hubungan yang sangat rendah dengan hasil 0,227. Bagi penjamah makanan agar dapat menjaga kebersihan diri dengan rajin memotong kuku serta diharapkan disaat mengelola makanan tenaga penjamah makanan menggunakan Alat Pelindung Diri yang disiapkan oleh masing-masing orang, jika tidak disiapkan oleh pemilik tempat makan

Kata kunci : Pengetahuan, Sikap, Perilaku, Penjamah Makanan

RINGKASAN PENELITIAN

**HUBUNGAN PENGETAHUAN SIKAP DENGAN PERILAKU HYGIENE
SANITASI PENJAMAH MAKANAN SIAP SAJI
DI KECAMATAN DENPASAR SELATAN
TAHUN 2024**

Oleh
Gresya Margareta
NIM: P07133220009

Makanan adalah kebutuhan dasar manusia yang sangat dibutuhkan setiap saat. Agar tubuh mendapatkan manfaat dari makanan, diperlukannya pengelolaan yang baik dan benar. Air, obat-obatan, dan bahan-bahan yang diperlukan untuk pengobatan ini juga termasuk dalam definisi WHO tentang makanan: *“Food include all substances, whether in natural state or in a manufactured or prepared food, which are part of human diet.”* Makanan harus layak untuk dikonsumsi dan tidak menimbulkan penyakit (Juhaina, 2021)

Kualitas makanan yang dihasilkan, disajikan, dan dijual oleh TPP harus memenuhi persyaratan kesehatan seperti yang diatur oleh Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan. Peraturan ini merupakan turunan dari Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko, yang mengatur perizinan berusaha pangan siap saji yang baik. Untuk memastikan bahwa makanan yang dihasilkan tidak tercemar, perilaku kebersihan penjamah makanan bergantung pada sikap dan pengetahuan mereka tentang kebersihan dan sanitasi makanan. (Josita, 2023)

Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui hubungan pengetahuan dan sikap dengan perilaku hygiene sanitasi pada tempat makan siap saji di Kecamatan Denpasar Selatan Tahun 2024. Metode dalam penelitian ini menggunakan angka mulai dari pengumpulan data, pengolahan serta penyajian hasilnya dan dilakukan analisis terhadap hubungan antara variabel bebas dan variabel terkait. Rancangan penelitian menggunakan deskriptif observasional dengan rancangan cross sectional yaitu jenis

penelitian yang menekankan pada waktu pengukuran observasi data dalam satu kali pada waktu yang dilakukan pada variabel terkait dan variabel bebas. Jumlah populasi pada penelitian ini adalah 89 penjamah makanan yang bekerja pada tempat makan siap saji di Kecamatan Denpasar Selatan. Data yang dikumpulkan pada penelitian ini adalah data primer dan data sekunder pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan kuisioner untuk menilai tingkat pengetahuan, sikap, pada penjamah makanan tentang perilaku hygiene sanitasi. Data yang dikumpulkan diolah dan disajikan dalam bentuk tabel. Hasil yang diperoleh berdasarkan pengetahuan dan sikap penjamah makanan tentang perilaku hygiene sanitasi pada tempat makan siap saji di Kecamatan Denpasar Selatan, pengetahuan penjamah makanan kategori kurang sebanyak 8 responden dengan presentase 9,0%, 6 responden dengan presentase 6,7% memiliki sikap kurang. dan tidak ada responden dengan perilaku kurang. sementara 30 responden yang kategorinya pengetahuan cukup dengan presentase 33,7%, 31 responden dengan presentase 34,7% memiliki sikap cukup, sementara 10 responden dengan presentase 10,1% memiliki perilaku cukup, serta sebanyak 51 responden dengan pengetahuan baik presentase 57,3%, 52 responden dengan persentase 58,4% memiliki sikap baik, terdapat 80 responden dengan presentase 89,9% memiliki perilaku baik.

Berdasarkan hasil uji statistik Didapatkan nilai $p=0,03$; $p<0,05$ hal tersebut menyatakan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan dan perilaku penjamah makanan siap saji di Kecamatan Denpasar Selatan. Pada hasil *Contingency Coefficient* menunjukan Tingkat hubungan yang rendah dengan hasil 0,325. Didapatkan nilai $p=0,30$; $p>0,05$ hal tersebut menyatakan bahwa tidak terdapat hubungan yang signifikan antara sikap dan perilaku penjamah makanan siap saji di Kecamatan Denpasar Selatan. Pada hasil *Contingency Coefficient* menunjukan Tingkat hubungan yang sangat rendah dengan hasil 0,227.

Kepada Dinas Kesehatan Kota Denpasar agar dapat melakukan promosi kesehatan pada penjamah makanan tempat makan siap saji kecamatan Denpasar Selatan untuk lebih meningkatkan pengetahuan dan kesadaran penjamah makanan tentang hygiene personal dan sanitasi. Pada tahun 2020 Dinkes Provinsi Bali ada upaya melakukan tingkatan pengawasan makanan di Bali untuk kualitas makanan, higienis,

kebersihan, serta kesehatan makanan yang dimakan sangat menentukan untuk kesehatan kita semua agar dilaksanakan kembali setiap tahunnya.

Memfasilitas tenaga penjamah makanan untuk mengikuti pelatihan untuk lebih meningkatkan pengetahuan dan sikap tenaga penjamah makanan mengenai hygiene sanitasi makanan, untuk mengikuti pelatihan sebaiknya pada pagi hari. Diharapkan disaat mengelola makanan tenaga penjamah makanan menggunakan Alat Pelindung Diri yang disiapkan oleh masing-masing orang, jika tidak disiapkan oleh pemilik tempat makan. Diharapkan untuk penjamah makanan sebelum melakukan pekerjaan sebaiknya mencuci tangan menggunakan sabun dengan air bersih yang mengalir dan untuk tidak berbicara pada saat melakukan pekerjaan karena hal tersebut dapat mengakibatkan terkontaminasi makanan.

Penjamah makanan yang mempunyai pengetahuan tinggi mengenai penerapan hygiene sanitasi makanan akan memiliki kemampuan untuk menerapkan pengetahuan dalam pengolahan makanan sehingga diharapkan keamanan makanan yang diolah lebih terjamin. Usaha pengolahan makanan yang tidak diimbangi dengan peningkatan hygiene sanitasi pengolahan makanan akan mengakibatkan risiko terjadinya gangguan kesehatan seperti penyakit bawaan makanan dan kejadian luar biasa atau keracunan makanan. Kepada pihak pengelola rumah makan diharapkan menyediakan sarana atau tempat yang memadai untuk melakukan pemantauan terhadap penjamah makanan, agar penjamah makanan pada saat bekerja sebaiknya menerapkan perilaku hygiene sanitasi.

Daftar Bacaan : 19 (2015-2023)

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha esa berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul **“Hubungan Pengetahuan Sikap Dengan Perilaku Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Siap Saji di Kecamatan Denpasar Selatan 2024”**. Penulis banyak mendapatkan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Dr. Sri Rahayu, S.TR. Keb, S.Kep, Ners, M. Kes selaku Direktur Politeknik Kesehatan Denpasar.
2. Bapak I Wayan Jana, SKM., M. Si selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Denpasar.
3. Ibu Dewa Ayu Agustini Posmaningsih,SKM.,M.Kes selaku Ketua Program Studi Sanitasi Lingkungan Program Sarjana Terapan
4. I Nyoman Sujaya,S.KM,M.PH selaku pembimbing utama yang senantiasa memberikan bimbingan dan masukan sehingga Skripsi ini dapat diselesaikan.
5. Ni Ketut Rusminingsih,S.KM,M.Si selaku pembimbing pendamping yang telah membimbing dan memberikan arahan sehingga Skripsi ini dapat diselesaikan.
6. Bapak/Ibu Dosen Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar Jurusan Kesehatan Lingkungan yang senantiasa memberikan masukan dan saran dalam penyusunan Skripsi ini.
7. Keluarga kecil Siringo Ringo tercinta Bapak, Mamak, Kak Rifka, dan Adik adikku Rafael dan Restu yang telah memberikan doa terbaik serta motivasi dan sebagai penyemangat.

8. Teman kelas dan semua pihak yang membantu penulis dalam menyelesaikan Skripsi

Penulis menyadari bahwa Skripsi ini sangat jauh dari sempurna sehingga penulis mengharapkan kritikan maupun saran yang membangun untuk membenahi kekurangan dalam penulisan Skripsi ini agar penelitian ini dapat bermanfaat bagi semua pihak. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih.

Denpasar, Mei 2024

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Gresya Margaretta
NIM : P07133220009
Program Studi : Sanitasi / Program Sarjana Terapan
Jurusan : Kesehatan Lingkungan
Tahun Akademik : 2023/2024
Alamat : Jalan Mayang Sari II No.1B, Sidakarya

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Skripsi dengan Judul Hubungan Pengetahuan Sikap dengan Perilaku *hygiene* Sanitasi Penjamah pada Tempat Makan Siap Saji di Kecamatan Denpasar Selatan Tahun 2024 adalah **benar karya sendiri atau bukan plagiat hasil 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, Mei 2024

Yang membuat pernyataan



Gresya Margaretta

NIM. P0733220009

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
ABSTRACT	v
ABSTRAK.....	vi
RINGKASAN PENELITIAN	vii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	viii
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI	xiii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR SINGKATAN	xvii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xviii
BAB 1 PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Pengetahuan	6
B. Sikap.....	8
C. Perilaku	10
D. Hygiene Sanitasi	11
E. Hygiene Penjamah Makanan	14
F. Hygiene Sanitasi Makanan	18
BAB III KERANGKA KONSEP	
A. Kerangka Konsep	20
B. Variabel Penelitian	21
C. Definisi Operasional.....	23

D. Hipotesis.....	23
BAB IV METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	25
B. Alur Penelitian	25
C. Tempat dan Waktu Penelitian.....	26
D. Populasi dan Sampel	26
E. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	26
F. Pengolahan dan Analisis Data	28
G. Etika Penelitian.....	32
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil	34
B. Pembahasan	42
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan.....	53
B. Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Definisi Operasional	23
2. Interpretasi Koefisien <i>Contingency</i>	32
3. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	35
4. Karakteristik Responden Berdasarkan Umur	36
5. Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan	36
6. Karakteristik Responden Berdasarkan Lama Kerja	37
7. Pengetahuan Penjamah Makanan.....	38
8. Sikap Penjamah Makanan	38
9. Perilaku Penjamah Makanan	38
10. Hubungan Antara Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan	39
11. Hubungan Antara Pengetahuan dan Perilaku Penjamah Makanan	39

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka Konsep.....	20
2. Variabel Penelitian.....	22
3. Alur Penelitian.....	25

DAFTAR SINGKATAN

APD	: Alat Pelindung Diri
CC	: Contingency Coefficient
FIFO	: First In First Out
IKL	: Inspeksi Kesehatan Lingkungan
KKP	: Kantor Kesehatan Pelabuhan
OSS	: Online Single Submission
PSP	: Persetujuan Setelah Pejelasan
RAB	: Rancangan Anggaran Biaya
SLHS	: Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi
SPSS	: Statistical Package for the Social Sciences
TPP	: Tempat Pengelolaan Pangan
WHO	: World Health Organization

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

1. Surat Ijin Penelitian
2. Surat Balasan Dari Lokasi Penelitian
3. Kode Etik
4. Instrumen Pengumpulan Data
5. Hasil Uji *Chi-Square*
6. Bimbingan Siakad
7. Surat Pernyataan Persetujuan Publikasi
8. Hasil Turnitin Skripsi