

**HUBUNGAN PENGETAHUAN HYGIENE SANITASI
PEDAGANG DENGAN KEADAAN SANITASI
RUMAH MAKAN DI DESA DAJAN
PEKEN TABANAN
TAHUN 2026**



OLEH :

I KADEK WANDA ADI SUHERMAN
NIM. P07133222013

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PRODI SANITASI LINGKUNGAN
DENPASAR
2026**

**HUBUNGAN PENGETAHUAN HYGIENE SANITASI
PEDAGANG DENGAN KEADAAN SANITASI
RUMAH MAKAN DI DESA DAJAN
PEKEN TABANAN
TAHUN 2026**

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

Oleh :

**I KADEK WANDA ADI SUHERMAN
NIM. P07133222013**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PRODI SANITASI LINGKUNGAN
DENPASAR
2026**

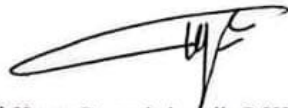
LEMBAR PERSETUJUAN

HUBUNGAN PENGETAHUAN HYGIENE SANITASI PEDAGANG DENGAN KEADAAN SANITASI RUMAH MAKAN DI DESA DAJAN PEKEN TABANAN TAHUN 2026

Oleh :
I KADEK WANDA ADI SUHERMAN
NIM. P07133222013

TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN

Pembimbing Utama :



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

Pembimbing Pendamping :



Anysiah Elly Yulianti, S.KM, M.Kes
NIP. 197007031997032001

MENGETAHUI

**KETUA JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR**



I Wayan Jana, SKM, SM, Si
NIP. 196412271986031002

SKRIPSI DENGAN JUDUL :

**HUBUNGAN PENGETAHUAN HYGIENE SANITASI
PEDAGANG DENGAN KEADAAN SANITASI
RUMAH MAKAN DI DESA DAJAN
PEKEN TABANAN
TAHUN 2026**

Oleh :

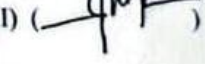
I KADEK WANDA ADI SUHERMAN
NIM. P07133222013

TELAH DISEMINARKAN DIHADAPAN TIM PEMBIMBING SEMINAR

PADA HARI : KAMIS

TANGGAL : 4 JUNI 2026

TIM PENGUJI:

1. I Nyoman Sujaya, SKM., M.PH (Ketua penguji) ()
2. Drs. I Made Bulda Mahayana, SKM., M.Si (Anggota Penguji I) ()
3. Dr., Drs. I Wayan Sudiadnyana, SKM., MPH (Anggota Penguji II) ()

MENGETAHUI
KETUA JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR


I Wayan Jana, SKM., M.Si
NIP. 196412271986031002



KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan Kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas Rahmat dan berkah-Nya, penulis dapat menyusun dan menyelesaikan Skripsi yang berjudul Hubungan Pengetahuan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan Dengan Keadaan Sanitasi Rumah Makan Di Desa Dajan Peken Tabanan Tahun 2026 ini dengan baik dan tepat waktu sesuai dengan harapan. Dalam penyusunan Skripsi ini tidak terlepas dari bantuan dan dukungan yang diberikan oleh berbagai pihak, yang ingin saya sampaikan penghargaan dan terima kasih kepada:

1. Ibu Dr. Erika Yulita Ichwan,SST.,M.Keb selaku Direktur Politeknik Kesehatan Denpasar.
2. Bapak I Wayan Jana S.KM,M.Si selaku ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Denpasar.
3. Ibu Dewa Ayu Agustini Posmaningsih, S.KM., M.Kes selaku ketua prodi Sarjana Terapan Sanitasi Lingkungan Poltekkes Kemenkes Denpasar.
4. Ibu Ni Ketut Rusminingsih SKM.,M.Si selaku dosen pembimbing utama yang telah memberikan bimbingan, arahan, saran dan semangat untuk menulis Skripsi ini sebaik mungkin, sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.
5. Ibu Anysiah Elly Yulianti, SKM.,M.Kes selaku dosen pembimbing pendamping yang telah memberikan bimbingan, arahan, saran dan semangat untuk menulis ini sebaik mungkin, sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.
6. Bapak I Nyoman Sukanada,SE selaku Kepala Desa Dajan Peken
7. Seluruh dosen dan tenaga kependidikan Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Denpasar yang telah membantu dalam menyelesaikan skripsi ini.
8. Orang tua, keluarga, teman-teman, dan semua pihak lainnya yang tidak dapat saya sebutkan satu per satu, yang telah memberikan motivasi dan semangat kepada saya selama penyusunan skripsi ini.

Menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, dengan segala kerendah hati penulis mengharapkan saran dan masukan dari berbagai pihak guna perbaikan lebih lanjut. Kiranya kekhilafan yang ada dapat dimaklumi dan

diterima, serta saya berharap kehadiran Tuhan Yang Maha Esa memberikan petunjuk dan berkah bagi usaha yang saya lakukan. Terima kasih atas pengertiannya. Akhir kata saya selaku penulis mengucapkan terima kasih.

Denpasar , 26 Mei 2026

Penulis

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : I Kadek Wanda Adi Suherman

Nim : P07133222013

Program Studi : Sanitasi Lingkungan Program Sarjana Terapan

Jurusan : Kesehatan Lingkungan

Tahun Akademik : 2025/2026

Alamat : Desa Denbantas Tabanan

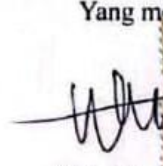
Dengan ini menyatakan bahwa :

Skripsi dengan judul “Hubungan Pengetahuan Hygiene Sanitasi Pedagang Dengan Keadaan Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Desa Dajan Peken Tabanan Tahun 2026” adalah benar karya sendiri atau bukan plagiat hasil karya orang lain.

Apabila dikemudian hari terbukti bahwa Skripsi ini bukan karya saya sendiri atau plagiat hasil karya orang lain, maka saya sendiri bersedia menerima sanksi sesuai dengan 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 2026
Yang menyatakan



I Kadek Wanda Adi Suherman
NIM. P07133222013

THE RELATIONSHIP BETWEEN TRADERS' HYGIENE AND SANITATION KNOWLEDGE AND THE SANITATION CONDITION OF RESTAURANTS IN DAJAN PEKEN VILLAGE, TABANAN, IN 2026

ABSTRACT

Hygiene and sanitation issues in eateries can lead to food contamination and increase the risk of foodborne diseases. This study aimed to determine the relationship between food vendors' knowledge of hygiene and sanitation and the sanitation conditions of eateries in Dajan Peken Village, Tabanan Regency, in 2026. It was a quantitative study using a cross-sectional design. The population consisted of 33 eateries, with total sampling employed. Data were collected using questionnaires and checklists, and analyzed via univariate and bivariate methods using the chi-square test. The results regarding vendors' knowledge levels showed that 18 respondents (54.5%) fell into the "sufficient" category, 8 (24.2%) into the "good" category, and 7 (21.2%) into the "poor" category. Regarding sanitation conditions, 26 eateries (78.8%) met the requirements, while 7 (21.2%) did not. The chi-square test yielded an Asymp. Sig. value of 0.000 (<0.05), indicating a significant relationship between vendors' knowledge of food hygiene and sanitation and the sanitation conditions of the eateries. Improving knowledge through education, food hygiene and sanitation training, and supervision by community health center (Puskesmas) staff is essential to enhance sanitation quality, thereby preventing food contamination and the risk of foodborne illnesses.

Keywords: knowledge, food vendors, hygiene sanitation

HUBUNGAN PENGETAHUAN HYGIENE SANITASI PEDAGANG DENGAN KEADAAN SANITASI RUMAH MAKAN DI DESA DAJAN PEKEN TABANAN TAHUN 2026

ABSTRAK

Permasalahan hygiene dan sanitasi rumah makan berpotensi menyebabkan kontaminasi makanan serta meningkatkan risiko terjadinya penyakit bawaan makanan (foodborne diseases). Tujuan mengetahui hubungan antara pengetahuan hygiene sanitasi makanan pedagang dengan keadaan sanitasi rumah makan di wilayah Desa Dajan Peken, Kabupaten Tabanan Tahun 2026. Jenis penelitian kuantitatif dengan desain cross sectional. Populasi 33 rumah makan menggunakan teknik total sampling. Pengumpulan data menggunakan kuesioner dan lembar checklist. Analisis menggunakan analisis univariat dan bivariat dengan uji chi-square. Hasil penelitian tingkat pengetahuan hygiene sanitasi pedagang kategori cukup sebanyak 18 responden (54,5%), kategori baik 8 responden (24,2%), dan kategori kurang 7 responden (21,2%). Keadaan sanitasi rumah makan memenuhi syarat sebanyak 26 rumah makan (78,8%), 7 rumah makan (21,2%) tidak memenuhi syarat. uji chi-square menunjukkan nilai Asymp. Sig. sebesar 0,000 ($<0,05$), terdapat hubungan signifikan antara pengetahuan hygiene sanitasi makanan pedagang dengan keadaan sanitasi rumah makan. peningkatan pengetahuan melalui penyuluhan, pelatihan hygiene sanitasi makanan, serta pengawasan dari petugas puskesmas sangat diperlukan untuk meningkatkan kualitas sanitasi rumah makan sehingga dapat mencegah terjadinya pencemaran makanan dan risiko penyakit akibat makanan.

Kata kunci: pengetahuan, pedagang, *hygiene* sanitasi

RINGKASAN PENELITIAN
HUBUNGAN PENGETAHUAN HYGIENE SANITASI PEDAGANG DENGAN
KEADAAN SANITASI RUMAH MAKAN DI DESA DAJAN PEKEN
TABANAN TAHUN
2026

Oleh :I Kadek Wanda Adi Suherman (NIM: P07133222013)

Penelitian ini dilatar belakangi oleh pentingnya penerapan higiene dan sanitasi pada rumah makan sebagai upaya menjamin keamanan pangan dan melindungi kesehatan masyarakat. Rumah makan merupakan salah satu tempat penyedia makanan yang banyak dimanfaatkan masyarakat karena keterbatasan waktu untuk mengolah makanan sendiri. Namun, apabila pengelolaan makanan tidak memenuhi prinsip higiene dan sanitasi, maka dapat meningkatkan risiko terjadinya kontaminasi makanan yang berujung pada penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*) maupun keracunan pangan. Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) menyatakan bahwa sebagian besar penyakit akibat makanan berkaitan dengan rendahnya penerapan kebersihan lingkungan dan perilaku penjamah makanan. Di Indonesia, Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) juga masih mencatat berbagai kasus keracunan makanan yang sebagian besar disebabkan oleh praktik higiene sanitasi yang belum memenuhi standar kesehatan. Penjamah makanan memiliki peran yang sangat penting dalam menjaga keamanan pangan karena mereka berhubungan langsung dengan proses pengolahan, penyimpanan, hingga penyajian makanan. Tingkat pengetahuan penjamah mengenai higiene sanitasi akan memengaruhi perilaku mereka dalam menerapkan praktik sanitasi yang benar. Berdasarkan observasi awal yang dilakukan pada beberapa rumah makan di Desa Dajan Peken, Kabupaten Tabanan, masih ditemukan berbagai kekurangan, seperti penjamah makanan yang tidak menggunakan celemek, tidak mencuci tangan menggunakan air mengalir sebelum mengolah makanan, tidak menggunakan alat saat mengambil makanan, serta kondisi sanitasi rumah makan yang belum memenuhi persyaratan kesehatan. Kondisi tersebut mendorong dilakukannya penelitian mengenai hubungan antara pengetahuan higiene sanitasi makanan pedagang dengan keadaan sanitasi rumah makan di wilayah Desa Dajan Peken.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat pengetahuan higiene sanitasi makanan pedagang, mengetahui keadaan sanitasi rumah makan, serta menganalisis hubungan antara pengetahuan higiene sanitasi makanan pedagang dengan keadaan sanitasi rumah makan di Desa Dajan Peken, Kabupaten Tabanan. Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi bahan masukan bagi pedagang, petugas kesehatan, maupun pemerintah daerah dalam meningkatkan kualitas higiene sanitasi rumah makan sehingga mampu mencegah terjadinya penyakit akibat makanan.

Penelitian menggunakan metode kuantitatif dengan desain cross sectional, yaitu pengumpulan data dilakukan pada satu waktu tertentu untuk mengetahui hubungan antara variabel bebas dan variabel terikat. Variabel bebas dalam penelitian ini adalah pengetahuan higiene sanitasi makanan pedagang, sedangkan variabel terikat adalah keadaan sanitasi rumah makan. Populasi penelitian berjumlah 33 rumah makan yang masih aktif di Desa Dajan Peken dan seluruh populasi dijadikan sampel melalui teknik total sampling. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara menggunakan kuesioner untuk mengukur tingkat pengetahuan pedagang serta observasi menggunakan lembar checklist untuk menilai kondisi sanitasi rumah makan. Analisis data dilakukan secara univariat untuk menggambarkan karakteristik masing-masing variabel dan analisis bivariat menggunakan uji Chi-Square untuk mengetahui hubungan antarvariabel dengan tingkat signifikansi 95% ($\alpha = 0,05$).

Karakteristik responden menunjukkan bahwa sebagian besar pedagang berjenis kelamin perempuan, yaitu sebanyak 23 orang (70%), sedangkan laki-laki sebanyak 10 orang (30%). Berdasarkan kelompok umur, mayoritas responden berada pada rentang usia 40–50 tahun sebanyak 13 orang (39,4%), diikuti usia 30–40 tahun sebanyak 11 orang (33,3%) dan usia 50–60 tahun sebanyak 9 orang (27,3%). Hal ini menunjukkan bahwa sebagian besar responden berada pada kelompok usia produktif yang masih aktif menjalankan usaha rumah makan.

Hasil penelitian mengenai tingkat pengetahuan higiene sanitasi menunjukkan bahwa sebagian besar pedagang memiliki tingkat pengetahuan kategori cukup, yaitu sebanyak 18 orang (54,5%). Pedagang dengan tingkat pengetahuan baik berjumlah 8 orang (24,2%), sedangkan kategori kurang sebanyak 7 orang (21,2%). Temuan tersebut

menunjukkan bahwa sebagian besar pedagang telah memiliki pemahaman dasar mengenai higiene sanitasi, namun belum sepenuhnya memahami penerapan standar kesehatan secara optimal. Selama observasi masih ditemukan perilaku yang kurang sesuai, seperti tidak menggunakan alat pelindung diri, tidak mencuci tangan sebelum mengolah makanan, berbicara saat proses pengolahan makanan, serta tidak menggunakan alat bantu ketika mengambil makanan. Kondisi tersebut berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi makanan oleh mikroorganisme penyebab penyakit. Penilaian terhadap keadaan sanitasi rumah makan menunjukkan bahwa sebanyak 26 rumah makan (78,8%) telah memenuhi persyaratan sanitasi, sedangkan 7 rumah makan (21,2%) belum memenuhi persyaratan. Rumah makan yang memenuhi syarat umumnya memiliki peralatan yang bersih, menggunakan air mengalir untuk mencuci peralatan, meniriskan peralatan hingga kering, serta menjaga kebersihan lingkungan pengolahan makanan. Sebaliknya, rumah makan yang belum memenuhi syarat masih memiliki beberapa kekurangan, seperti tidak tersedianya tempat sampah tertutup, masih adanya lalat dan tikus di sekitar tempat pengolahan makanan, keberadaan hewan peliharaan di area rumah makan, serta penjamah makanan yang tidak menggunakan celemek maupun alat bantu saat mengambil makanan. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa aspek sanitasi lingkungan masih memerlukan perhatian lebih agar keamanan pangan dapat terjamin.

Analisis hubungan antara tingkat pengetahuan higiene sanitasi dengan keadaan sanitasi rumah makan menunjukkan hasil yang sangat jelas. Seluruh responden yang memiliki tingkat pengetahuan baik maupun cukup berada pada kelompok rumah makan yang memenuhi syarat sanitasi. Sebaliknya, seluruh responden yang memiliki tingkat pengetahuan kurang berada pada kelompok rumah makan yang tidak memenuhi syarat sanitasi. Hasil uji Chi-Square menunjukkan nilai Asymp. Sig. (2-sided) sebesar 0,000, yang berarti lebih kecil dari nilai signifikansi 0,05 sehingga terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan higiene sanitasi makanan pedagang dengan keadaan sanitasi rumah makan. Nilai Coefficient Contingency (CC) sebesar 0,707 menunjukkan bahwa hubungan tersebut termasuk dalam kategori kuat. Temuan ini membuktikan

bahwa semakin baik tingkat pengetahuan pedagang mengenai higiene sanitasi, maka semakin baik pula penerapan sanitasi pada rumah makan yang mereka kelola.

Pengetahuan merupakan faktor yang sangat berpengaruh terhadap terbentuknya perilaku seseorang. Pedagang yang memahami pentingnya higiene sanitasi cenderung lebih disiplin dalam menjaga kebersihan diri, menggunakan alat pelindung diri saat mengolah makanan, menjaga kebersihan peralatan, mengelola limbah dengan baik, serta memelihara kebersihan lingkungan usaha. Sebaliknya, rendahnya pengetahuan dapat menyebabkan kurangnya kesadaran dalam menerapkan praktik sanitasi sehingga meningkatkan risiko pencemaran makanan dan munculnya penyakit akibat makanan. Oleh karena itu, peningkatan pengetahuan melalui penyuluhan, pelatihan, serta pembinaan secara berkala menjadi salah satu strategi penting dalam meningkatkan kualitas sanitasi rumah makan.

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa sebagian besar pedagang rumah makan di Desa Dajan Peken memiliki tingkat pengetahuan higiene sanitasi pada kategori cukup, sedangkan kondisi sanitasi rumah makan sebagian besar telah memenuhi persyaratan kesehatan. Penelitian ini juga membuktikan adanya hubungan yang signifikan dan kuat antara tingkat pengetahuan higiene sanitasi makanan pedagang dengan keadaan sanitasi rumah makan. Semakin tinggi tingkat pengetahuan pedagang, semakin baik pula kondisi sanitasi rumah makan yang dikelolanya.

Sebagai tindak lanjut, pedagang rumah makan diharapkan meningkatkan pengetahuan mengenai higiene sanitasi melalui berbagai sumber informasi maupun pelatihan yang diselenggarakan oleh instansi terkait. Pedagang juga diharapkan lebih konsisten menerapkan praktik kebersihan, seperti mencuci tangan menggunakan air mengalir, menggunakan celemek, penutup kepala, masker, serta alat bantu saat mengambil makanan untuk mencegah kontaminasi. Selain itu, petugas Puskesmas dan instansi terkait diharapkan melakukan pembinaan, edukasi, dan inspeksi sanitasi secara berkala guna memastikan seluruh rumah makan memenuhi standar higiene sanitasi sesuai ketentuan yang berlaku sehingga keamanan pangan dan kesehatan masyarakat dapat terus terjaga.

Daftar Pustaka : 20 (2016 s/d 2025)

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	vii
ABSTRACT	viii
ABSTRAK	ix
RINGKASAN PENELITIAN	x
DAFTAR ISI	xiv
DAFTAR TABEL.....	xvi
DAFTAR GAMBAR	xvii
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL.....	xviii
DAFTAR LAMPIRAN	xix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Pengertian Sanitasi	7
B. Pengertian <i>Hygiene</i>	7
C. Pengertian <i>hygiene</i> dan sanitasi rumah makan	8
D. Penjamah makanan.....	9
BAB III KERANGKA KONSEP.....	14
A. Kerangka Konsep	14
B. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional	15
C. Hipotesis	18

BAB IV METODE PENELITIAN	19
G. Etika Penelitian	24
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	26
A. Hasil Penelitian	26
B. Pembahasan.....	31
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN.....	37
A. Simpulan	37
B. Saran.....	38
DAFTAR PUSTAKA.....	39
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Definisi Operasional Variabel Penelitian	17
2. Interpretasi Koefisien Kolerasi	24
3. Distribusi Frekuensi Jumlah Responden Berdasarkan Jenis Kelamin Pedagang di Wilayah Desa Dajan Peken Tabanan Tahun 2026	27
4. Distribusi Frekuensi Jumlah Responden Berdasarkan Umur Pedagang di Wilayah Desa Dajan Peken Tabanan Tahun 2026	28
5. Tingkat Pengetahuan Hygiene Sanitasi Pedagang di Wilayah Desa Dajan Peken Tabanan Tahun 2026	29
6. Keadaan Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Desa Dajan Peken Tabanan Tahun 2026	29
7. Analisis Hubungan Pengetahuan Hygiene Sanitasi Makanan di Wilayah Desa Dajan Peken Tahun 2026	30

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka Konsep	14
2. Hubungan Antar Variabel	16
3. Alur Penelitian	19

DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL

APD	: Alat Pelindung Diri
BPOM	: Badan Pengawas Obat dan Makanan
Depkes	: Departemen Kesehatan
HACCP	: <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i>
IKL	: Inspeksi Kesehatan Lingkungan
KLB	: Kejadian Luar Biasa
Kemenkes RI	:Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
Permenkes	: Peraturan Menteri Kesehatan
PHBS	: Perilaku Hidup Bersih dan Sehat
SD	: Standar Deviasi
SPSS	: Statistical Package for the Social Sciences
WHO	: World Health Organization
A	: Tingkat signifikansi
%	: Persentase
<	: Kurang dari
>	: Lebih dari
=	: Sama dengan

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

1. Surat Ijin Penelitian
2. Kode Etik Penelitian
3. Hasil Uji Statistik
4. Dokumentasi
5. Lembar Kuisioner/ceklist
6. Lembar SIAKAD
7. Lembar Turnitin
8. Surat Pernyataan Repository
9. Lembar Saran/Perbaikan