

**HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN PENJAMAH MAKANAN  
DENGAN KEAMANAN PANGAN PADA WARUNG LAWAR BABI  
DI KAWASAN PARIWISATA KUTA  
KABUPATEN BADUNG PROVINSI BALI**



**Oleh:**

**ANAK AGUNG TITIAN MEGASARI**  
**NIM. P071312118013**

**KEMENTERIAN KESEHATAN R.I.  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR  
JURUSAN GIZI PROGRAM STUDI DIPLOMA IV  
DENPASAR  
2019**

**HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN PENJAMAH MAKANAN  
DENGAN KEAMANAN PANGAN PADA WARUNG LAWAR BABI  
DI KAWASAN PARIWISATA KUTA  
KABUPATEN BADUNG PROVINSI BALI**

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat  
Menyelesaikan Pendidikan Diploma IV Jurusan Gizi  
Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar**

**Oleh:**

**ANAK AGUNG TITIAN MEGASARI  
NIM. P071312118013**

**KEMENTERIAN KESEHATAN R.I.  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR  
JURUSAN GIZI PROGRAM STUDI DIPLOMA IV  
DENPASAR  
2019**

## LEMBAR PERSETUJUAN

### HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN PENJAMAH MAKANAN DENGAN KEAMANAN PANGAN PADA WARUNG LAWAR BABI DI KAWASAN PARIWISATA KUTA KABUPATEN BADUNG PROVINSI BALI

TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN

Pembimbing Utama :

Anak Agung Nanak Antarini, SST,MP  
NIP. 196708201990032002

Pembimbing Pendamping :

Ni Putu Agustini, SKM,M.Si  
NIP. 196509071989032002

Mengetahui  
Ketua Jurusan Gizi

Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar



Dr. Ni Komang Wiardani, SST.,M.Kes.  
NIP. 196703161990032002

**PENELITIAN DENGAN JUDUL :**

**HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN PENJAMAH MAKANAN  
DENGAN KEAMANAN PANGAN PADA WARUNG LAWAR BABI  
DI KAWASAN PARIWISATA KUTA  
KABUPATEN BADUNG PROVINSI BALI**

**TELAH DIUJI DIHADAPAN TIM PENGUJI  
PADA HARI : KAMIS  
TANGGAL : 20 JUNI 2019**

**TIM PENGUJI**

- |                                      |              |
|--------------------------------------|--------------|
| 1. Ida Ayu Eka Padmiari, SKM,M.Kes   | (Ketua)      |
| 2. I G. P. Sudita Puryana, STP,MP    | (Anggota I)  |
| 3. Anak Agung Nanak Antarini, SST,MP | (Anggota II) |



Mengetahui  
Ketua Jurusan Gizi  
*Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar*



**Dr. Ni Komang Wiardani, SST.,M.Kes.  
NIP. 196703161990032002**

## SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Anak Agung Titian Megasari  
NIM : P071312118013  
Program Studi : Diploma IV  
Jurusan : Gizi  
Tahun Akademik : 2018/2019  
Alamat : Jln. Mandala No. 08, Tuban, Kuta, Badung.

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Skripsi dengan judul tentang “Hubungan Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan Dengan Keamanan Pangan Pada Warung Lawar Babi Di Kawasan Pariwisata Kuta Kabupaten Badung, Provinsi Bali” adalah benar **karya sendiri atau bukan plagiat hasil karya orang lain.**
2. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa 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 pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, 20 Juni 2019

Yang membuat pernyataan



Anak Agung Titian Megasari  
NIM. P071312118013

**HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN PENJAMAH MAKANAN  
DENGAN KEAMANAN PANGAN PADA WARUNG LAWAR BABI  
DI KAWASAN PARIWISATA KUTA  
KABUPATEN BADUNG PROVINSI BALI**

**ABSTRAK**

Pengetahuan penjamah makanan merupakan salah satu faktor pendukung prinsip *hygiene* dan sanitasi makanan pada penyelenggaraan makanan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan tingkat pengetahuan penjamah makanan dengan keamanan pangan pada warung lawar babi di kawasan pariwisata Kuta, Kabupaten Badung, Provinsi Bali. Jenis penelitian yang dilaksanakan adalah jenis penelitian observasional dengan rancangan *cross sectional*. Berdasarkan hasil penelitian . dari 47 penjamah makanan, sebanyak 63,82% memiliki tingkat pengetahuan baik, sebanyak 21,28% memiliki tingkat pengetahuan cukup dan sebanyak 14,90% memiliki tingkat pengetahuan kurang. Keamanan Pangan ditinjau dari skor keamanan pangan dan *escherichia coli*. Skor keamanan pangan kategori sedang diperoleh 42,55% dan skor keamanan pangan kategori rawan tapi aman dikonsumsi sebesar 57,45%. Berdasarkan pengujian bakteri *escherichia coli*, tidak ditemukan cemaran bakteri *escherichia coli* pada seluruh warung lawar babi. Berdasarkan hasil analisis uji Korelasi *Pearson* diperoleh tidak adanya hubungan tingkat pengetahuan penjamah makanan dengan keamanan pangan pada warung lawar babi di Kawasan Pariwisata Kuta, Kabupaten Badung, Provinsi Bali ( $p\text{-value} > 0,05$ ). Kesimpulan dari penelitian ini adalah tingkat pengetahuan tidak mempengaruhi keamanan pangan pada warung lawar babi.

Kata Kunci : Tingkat Pengetahuan, Keamanan Pangan, Lawar Bab

**RELATIONSHIP LEVEL KNOWLEDGE OF FOOD HANDLER  
WITH FOOD SAFETY AT PORK LAWAR TRADERS  
IN KUTA TOURISM AREA  
BADUNG REGENCY OF BALI PROVINCE**

**ABSTRACT**

Food handlers knowledge is one of the factors supporting the principle of food hygiene and sanitation in the organization of food. The purpose of this study was to determine the relationship between the level of knowledge of food handlers and food safety in pork lawar stalls in the Kuta tourism area, Badung Regency of Bali Province. This type of research is observational research with cross sectional design. Based on research results. of 47 food handlers, 63.82% had a good level of knowledge, 21.28% had a sufficient level of knowledge and as much as 14.90% had a level of lack of knowledge. Food Safety in terms of food safety scores and escherichia coli. The food safety score for the medium category was 42.55% and the food safety score for the vulnerable category but safe for consumption was 57.45%. Based on testing the escherichia coli bacteria, no escherichia coli bacterial contamination was found in all stalls selling pork lawar traders. Based on the results of the Pearson Correlation test analysis obtained no relationship between the level of knowledge of food handlers with food safety in pork lawar warung stalls in Kuta Tourism Area, Badung Regency of Bali Province ( $p\text{-value} > 0.05$ ). The conclusion of this study is level knowledge does not affect food safety in pig lawar traders' stalls.

Keywords: Knowledge Level, Food Safety, Pork Lawar

## **RINGKASAN PENELITIAN**

**Hubungan Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan  
Dengan Keamanan Pangan Pada Warung Lawar Babi  
Di Kawasan Pariwisata Kuta  
Kabupaten Badung Provinsi Bali**

Oleh : Anak Agung Titian Megasari ( Nim.P071312118013 )

Keamanan pangan (*food safety*) merupakan hal-hal yang membuat makanan itu aman untuk dimakan, bebas dari faktor-faktor penyebab penyakit misalnya banyak mengandung bahan kimia beracun, mengandung benda asing, dan mengandung sumber penular penyakit. Pengetahuan penjamah makanan merupakan salah satu faktor pendukung prinsip *hygiene* dan sanitasi makanan pada penyelenggaraan makanan Berdasarkan data laporan tahunan Badan Pengawasan Obat dan Makanan tahun 2017, ditinjau dari jenis pangan, penyebab kejadian luar biasa keracunan pangan tahun 2017 adalah masakan rumah tangga sebanyak 20 kejadian (37,74%) kejadian, pangan jajanan/siap saji sebanyak 6 kejadian (11,32%) kejadian, diikuti pangan olahan dan pangan jasa boga/catering masing-masing sebanyak 7 kejadian (13,21%) kejadian. Sedangkan menurut data Dinas Kesehatan Kabupaten Badung penemuan kasus diare di Kabupaten Badung tahun 2014 sebesar 47,7% dan pada tahun 2017 sebesar 53,6% atau sebanyak 9.315 kasus diare. Berdasarkan situasi di atas, maka dilakukan penelitian untuk menganalisa hubungan tingkat pengetahuan penjamah makanan dengan keamanan pangan pada warung lawar babi di kawasan pariwisata Kuta, Kabupaten Badung, Provinsi Bali.

Tujuan Penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan tingkat pengetahuan penjamah makanan dengan keamanan pangan pada warung lawar babi di kawasan pariwisata Kuta, Kabupaten Badung, Provinsi Bali.

Jenis penelitian yang dilaksanakan adalah jenis penelitian observasional dengan rancangan *cross sectional*. Besar sampel dalam penelitian ini adalah 47 Sampel. Data tingkat pengetahuan dikumpulkan dengan bantuan formulir kuisioner. Data keamanan pangan dikumpulkan melalui formulir skor keamanan pangan dan uji laboratorium. Analisis data yang digunakan yaitu uji Korelasi *Pearson* dengan ( $p\text{-value} < 0,05$ ).

Berdasarkan hasil penelitian dari 47 penjamah makanan, sebanyak 30 sampel (63,82%) memiliki tingkat pengetahuan baik, sebanyak 10 penjamah makanan (21,28%) memiliki tingkat pengetahuan cukup dan sebanyak 7 penjamah makanan (14,90%) memiliki tingkat pengetahuan kurang.

Keamanan Pangan ditinjau dari skor keamanan pangan dan *escherichia coli*. Skor keamanan pangan kategori sedang diperoleh 42,55% dan skor keamanan pangan kategori rawan tapi aman dikonsumsi sebesar 57,45%. Berdasarkan pengujian bakteri *escherichia coli*, tidak ditemukan cemaran bakteri *escherichia coli* pada seluruh warung lawar babi.

Berdasarkan hasil analisis uji Korelasi *Pearson* diperoleh tidak adanya hubungan tingkat pengetahuan penjamah makanan dengan keamanan pangan pada warung lawar babi di kawasan pariwisata Kuta, Kabupaten Badung, Provinsi Bali ( $p\text{-value} > 0,05$ ).

Kesimpulan dari penelitian ini, tidak adanya hubungan tingkat pengetahuan penjamah makanan dengan keamanan pangan pada warung lawar babi di kawasan pariwisata Kuta, Kabupaten Badung, Provinsi Bali.

Penjamah makanan disarankan untuk memperhatikan *hygiene* dan sanitasi terutama pada saat mencuci tangan serta selalu mengenakan celemek, penutup kepala, dan tangan tidak kontak langsung dengan makanan sudah jadi untuk menghindari cemaran bakteri. Bagi pihak terkait, direkomendasikan untuk mengadakan pelatihan keamanan pangan secara berkala bagi penjamah makanan dan pemilik usaha makanan terkait keamanan pangan.

Daftar Bacaan : 32 ( 2000-2019)

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Shang Hyang Widhi Wasa, karena berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi berjudul “Hubungan Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Keamanan Pangan pada Warung Lawar Babi di Kawasan Pariwisata Kuta Kabupaten Badung, Provinsi Bali” tepat pada waktunya.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis banyak mendapat bantuan dari berbagai pihak, melalui kesempatan yang baik ini, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada :

1. Ibu Anak Agung Nanak Antarini, SST, MP, selaku pembimbing utama dan Ibu Ni Putu Agustini, SKM.M.Si, selaku pembimbing pendamping yang telah membimbing, serta memberikan saran dan petunjuk dalam penyelesaian skripsi ini.
2. Direktur Poltekkes Denpasar, Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Denpasar serta para dosen yang telah memberikan kelancaran dalam menyelesaikan skripsi ini.
3. Teman-teman Prodi Diploma IV Jurusan Gizi Poltekkes Denpasar yang telah membantu dan memberikan dukungan dalam menyelesaikan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi yang penulis susun ini masih jauh dari sempurna, oleh sebab itu, kritik dan saran yang sifatnya membangun sangat-sangat diharapkan untuk perbaikan dalam pembuatan skripsi ini. Akhir kata saya ucapkan terima kasih.

Penulis

## **DAFTAR ISI**

	Halaman
HALAMAN SAMPUL .....	i
HALAMAN JUDUL .....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iv
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT .....	v
ABSTRAK .....	vi
ABSTRACT .....	vii
RINGKASAN PENELITIAN .....	viii
KATA PENGANTAR .....	xi
DAFTAR ISI .....	xii
DAFTAR TABEL .....	xiv
DAFTAR GAMBAR .....	xv
DAFTAR LAMPIRAN .....	xvi
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan Penelitian .....	4
D. Manfaat Penelitian .....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	6
A. Kemanan Pangan .....	6
B. <i>Higiene</i> dan Sanitasi Warung .....	13
C. Skor Keamanan Pangan .....	18
D. Bakteri <i>Coliform</i> ( <i>Escherichia Coli</i> ) .....	19
E. Pengetahuan .....	20

BAB III KERANGKA KONSEP .....	26
A. Kerangka Konsep .....	26
B. Variabel dan Definisi Operasional Variabel .....	27
C. Hipotesis .....	28
 BAB IV METODE PENELITIAN .....	29
A. Jenis Penelitian dan Rancangan Penelitian.....	29
B. Tempat dan Waktu Penelitian .....	29
C. Populasi dan Sampel Penelitian .....	29
D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	30
E. Pengolahan Data dan Analisis Data .....	32
 BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	39
A. Hasil .....	39
B. Pembahasan.....	43
 BAB VI SIMPULAN DAN SARAN .....	50
A. Simpulan.....	50
B. Saran.....	50
 DAFTAR PUSTAKA .....	51
LAMPIRAN .....	54

## **DAFTAR TABEL**

Tabel	Halaman
1. Suhu Penyimpanan Bahan Makanan.....	14
2. Klasifikasi Skor Keamanan Pangan .....	19
3. Definisi Operasional.....	27
4. Klasifikasi Skor Keamanan Pangan .....	34
5. Sebaran Sampel Menurut Jenis Kelamin.....	40
6. Sebaran Sampel Menurut Tingkat Pendidikan .....	40
7. Sebaran Sampel Menurut Usia .....	41
8. Sebaran Sampel Menurut Tingkat Pengetahuan.....	41
9. Sebaran Sampel Menurut Keamanan Pangan.....	42
10. Identifikasi Bakteri pada Lawar Babi .....	42
11. Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Keamanan Pangan.....	43

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar	Halaman
1. Kerangka Konsep.....	26
2. Rumus Menghitung Nilai Tingkat Pengetahuan.....	32

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran	Halaman
1. Surat Izin Penelitian .....	55
2. Persetujuan Setelah Penjelasan.....	58
3. Kuisioner Penelitian Tingkat Pengetahuan .....	61
4. Form Kemanan Pangan .....	64
5. Hasil Uji Laboratorium .....	67