

**TINGKAT PENGETAHUAN DAN PENERAPAN *PERSONAL*  
*HYGIENE* PENJAMAH MAKANAN DI PASAR  
SANGLAH DENPASAR  
TAHUN 2018**

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Menyelesaikan  
Pendidikan Diploma III Poltekkes Kemenkes Denpasar  
Jurusan Kesehatan Lingkungan**

**OLEH :  
RAFIKA TAUFIK  
NIM.P07133015026**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
DENPASAR  
2018**

## LEMBAR PERSEMBAHAN

### **Motto:**

**”Sebuah tantangan akan selalu menjadi beban, jika itu hanya dipikirkan dan sebuah cita-cita juga akan menjadi beban jika itu hanya angan-angan”**

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT dimana berkat rahmat-Nya Karya Tulis Ilmiah ini dapat terselesaikan dengan tepat waktu. Karya Tulis Ilmiah ini penulis persembahkan kepada orang tua, saudara-saudara, dan keluarga yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Tidak lupa juga penulis mengucapkan terima kasih terhadap teman-teman suka duka Jurusan Kesehatan Lingkungan angkatan 2015 yang telah banyak membantu ataupun mendukung dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini. Semoga Karya Tulis Ilmiah ini berguna di masa yang akan datang.

LEMBAR PERSETUJUAN

TINGKAT PENGETAHUAN DAN PENERAPAN *PERSONAL HYGIENE*  
PENJAMAH MAKANAN DI PASAR SANGLAH DENPASAR  
TAHUN 2018

TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN

Pembimbing Utama :



M. Choirul Hadi, SKM., M. Kes

NIP. 196307101986031003

Pembimbing Pendamping :

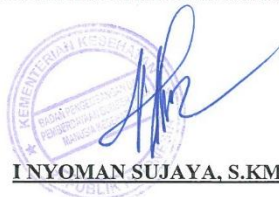


I Gede Wayan Darmadi, SKM., M. Erg

NIP. 195310241976031002

MENGETAHUI

KETUA JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR



I NYOMAN SUJAYA, S.KM., MPH

NIP. 196808171992031006



**LEMBAR PENGESAHAN**  
**KARYA TULIS ILMIAH DENGAN JUDUL**  
**TINGKAT PENGETAHUAN DAN PENERAPAN *PERSONAL***  
***HYGIENE* PENJAMAH MAKANAN DI PASAR**  
**SANGLAH DENPASAR**  
**TAHUN 2018**

**TELAH DIUJI DI HADAPAN TIM PENGUJI**

**PADA HARI : KAMIS**

**TANGGAL : 12 JULI 2018**

**TIM PENGUJI :**

- |   |           |         |
|---|-----------|---------|
| 1. M.Choirul Hadi,SKM.,M.Kes            | (Ketua)   | (.....) |
| 2. D.A.Agustini Posmaningsih,SKM.,M.Kes | (Anggota) | (.....) |
| 3. I Nyoman Sujaya,S.KM.,MPH            | (Anggota) | (.....) |

**MENGETAHUI**

**KETUA JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN**  
**POLITEKNIK KESEHATAN DENPASAR**

  
**I Nyoman Sujaya, S.KM., MPH**

NIP:196808171992031006

## SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Rafika Taufik  
NIM : P07133015026  
Program Studi : Diploma III Reguler  
Jurusan : Kesehatan Lingkungan  
Tahun Akademik : 2017/2018

Dengan ini menyatakan :

Karya Tulis Ilmiah dengan judul : “Tingkat Pengetahuan dan Penerapan *Personal Hygiene* Penjamah Makanan di Pasar Sanglah Denpasar Tahun 2018”.

1. Adalah benar **Karya saya sendiri atau bukan plagiat karya orang lain.**
2. Apabila di kemudian hari terbukti bahwa Karya Tulis Ilmiah ini bukan karya saya sendiri atau plagiat hasil orang lain, maka saya bersedia menerima sanksi berdasarkan ketentuan perundang-undangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

D  
Yang  an  
19AFF19432130  
  
Rafika Taufik  
NIM. P07133015026

# The Knowledge Level and Application of Personal Hygiene Of Food Vendor at Sanglah Market in Denpasar 2018

## ABSTRACT

Sanglah market opens daily every 05:00 a.m – 17:00 a.m and 17:00 a.m - 05:00 a.m. Many people like to go there in the morning and evening for shopping or just for sightseeing. Sanglah market is one of the culinary centers that sell many variant of food which help people to buy and choose their food. This study used total population. The data compiled in this study were primary data and secondary data. This study used questionnaire to gather the data for the knowledge level and observation sheets for the *personal hygiene* of the food vendors. The gathered data was processed and presented in form of table and graphic. The result showed that the numbers of food vendors who have medium knowledge in health level are 14 people (70%), and the numbers of food vendors who have pretty good application are 13 people (65%). Suggestion for the health officer is to increase the counseling program and evaluation.

**Keywords :** Knowledge, application, and *personal hygiene*

**TINGKAT PENGETAHUAN DAN PENERAPAN *PERSONAL HYGIENE*  
PENJAMAH MAKANAN DI PASAR SANGLAH DENPASAR TAHUN  
2018**

**ABSTRAK**

Pasar Sanglah adalah pasar yang buka dari pagi hari dibagi menjadi dua shift pada pukul 05.00 sampai 17.00 WITA dan pada pukul 17.00 sampai 05.00 WITA, dimana banyak masyarakat yang suka berbelanja pada pagi dan malam hari untuk mencari makan atau pun hanya sekedar untuk jalan-jalan. Pasar Sanglah menjadi pusat kuliner yang menjual berbagai jenis makanan yang memudahkan masyarakat untuk berbelanja dan memilih makanan yang mereka akan beli. Penelitian ini menggunakan total populasi. Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah data primer dan sekunder. Pengumpulan data dilakukan menggunakan kuesioner untuk tingkat pengetahuan dan lembar observasi untuk menilai penerapan *personal hygiene* penjamah makanan. Data yang dikumpulkan diolah dan disajikan dalam bentuk tabel dan grafik. Hasil dari penelitian ini adalah penjamah yang memiliki tingkat pengetahuan sedang sebanyak 14 orang (70%) dan penjamah makanan yang memiliki penerapan cukup baik, 13 orang (65%). Saran untuk petugas kesehatan meningkatkan penyuluhan dan mengevaluasi.

Kata Kunci : Pengetahuan, Penerapan, dan *Personal Hygiene*



## **RINGKASAN PENELITIAN**

### **TINGKAT PENGETAHUAN DAN PENERAPAN *PERSONAL HYGIENE* PENJAMAH MAKANAN DI PASAR SANGLAH DENPASAR TAHUN 2018**

**Oleh : Rafika Taufik (NIM : P07133015026)**

Makanan merupakan kebutuhan pokok setiap manusia yang diperlukan setiap saat dan memerlukan pengolahan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Untuk menghadirkan makanan yang berkualitas baik dan kandungan gizi yang cukup, makanan juga harus bersih, aman dan tidak berbahaya. Selain mengandung nilai gizi makanan merupakan media untuk berkembang biaknya mikroba atau kuman. Kemungkinan lain masuknya bahan-bahan berbahaya seperti bahan kimia, debu, tanah, rambut manusia dapat berpengaruh buruk terhadap kesehatan manusia.

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi makanan Jajanan, terdapat beberapa aspek yang diatur dalam penanganan makanan jajanan, yaitu penjamah makanan, peralatan, air, bahan makanan, bahan tambahan makanan, penyajian. Beberapa aspek tersebut sangat mempengaruhi kualitas makanan. Banyak jajanan yang kurang memenuhi syarat kesehatan sehingga justru mengancam kesehatan para konsumen. Sebagian besar makanan jajanan merupakan makanan yang diolah secara tradisional yang dijajakan oleh pedagang kaki lima.

Pasar Sanglah adalah pasar yang buka dari pagi hari dibagi menjadi dua shift pada pukul 05.00 sampai 17.00 WITA dan pada pukul 17.00 sampai 05.00 WITA, dimana banyak masyarakat yang suka berbelanja pada pagi dan malam hari untuk mencari makan atau pun hanya sekedar untuk jalan-jalan. Pasar Sanglah menjadi pusat kuliner yang menjual berbagai jenis makanan yang memudahkan masyarakat untuk berbelanja dan memilih makanan yang mereka akan beli. Berdasarkan data dari pengelola pasar jumlah pedagang yang berjualan makanan di Pasar Sanglah yaitu 20 pedagang. Pada observasi awal pedagang yang berjualan makanan di Pasar

Sanglah Denpasar belum sepenuhnya mengetahui tentang bagaimana penerapan *personal hygiene* penjamah makanan, hanya ada 5 pedagang makanan yang menerapkan *personal hygiene* seperti mencuci tangan setiap akan melakukan pekerjaan, mencuci makanan dengan air mengalir, rambut tidak terurai, dan menggunakan APD (alat pelindung diri). Hal ini yang akan menimbulkan masalah kesehatan bagi pembeli seperti diare, muntah-muntah, pusing dan lain-lain karena kurangnya *personal hygiene*.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan penerapan *personal hygiene* penjamah makanan di Pasar Sanglah Denpasar tahun 2018. Metode dalam penelitian ini yaitu menggunakan jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif observasional. Populasi pada penelitian ini adalah 20 orang penjamah makanan yang berjualan di Pasar Sanglah Denpasar. Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini yaitu data primer dan sekunder. Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan lembar kuesioner untuk menilai tingkat pengetahuan dan lembar observasi digunakan untuk menilai penerapan *personal hygiene* penjamah makanan. Data yang sudah dikumpulkan kemudian diolah dan disajikan dalam bentuk tabel dan diagram.

Hasil penelitian tingkat pengetahuan dari 20 orang penjamah makanan sebanyak 3 orang (15%) memiliki kategori tingkat pengetahuan rendah, sedangkan 14 orang (70%) memiliki kategori tingkat pengetahuan sedang dan 3 orang (15%) memiliki kategori tingkat pengetahuan tinggi. Hasil penilaian penerapan dari 20 orang penjamah makanan yang berjualan di pasar sanglah Denpasar sebanyak 6 orang (30%) memiliki kategori perilaku tidak baik, sedangkan 13 orang (65%) memiliki kategori perilaku cukup baik dan 1 orang (5%) memiliki kategori perilaku baik.

Simpulan dari penelitian ini adalah sebanyak 14 orang (70%) penjamah makanan memiliki kategori tingkat pengetahuan sedang dan 13 orang (65%) penjamah makanan memiliki kategori penerapan cukup baik. Pihak pengelola pasar bekerja sama dengan pihak puskesmas khususnya petugas sanitasi yang berada di wilayah Denpasar wajib memberikan penyuluhan tentang penerapan *personal hygiene* dalam berjualan untuk meningkatkan pengetahuan penjamah

makanan dan mengevaluasi penyuluhan yang telah dilakukan. Penjamah makanan wajib menghilangkan kebiasaan malas untuk menerapkan *personal hygiene* dalam berjualan dan mau untuk menerapkan *personal hygiene* setiap berjualan sebagai penjamah makanan.

Daftar kepustakaan : 20 (Tahun 2001-Tahun 2016)

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas berkat rahmat-NYA penulis dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah yang berjudul “**Tingkat Pengetahuan dan Penerapan *Personal Hygiene* Penjamah Makanan di Pasar Sanglah Denpasar tahun 2018**”. Dalam penyelesaian usulan penelitian ini dapat terselesaikan tepat pada waktunya. Karya tulis ilmiah disusun berdasarkan pada beberapa sumber yang dipakai sebagai acuan dan diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan karya tulis ilmiah. Dalam menyelesaikan karya tulis ilmiah banyak mengalami hambatan. Hal ini disebabkan oleh terbatasnya pengetahuan dan pengalaman yang penulis miliki. Disamping hambatan yang dialami, berbagai bantuan dan bimbingan dari semua pihak dosen pembimbing sehingga karya tulis ilmiah ini dapat diselesaikan. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada terhormat :

1. Bapak Anak Agung Ngurah Kusumajaya, SP.,M.PH, selaku direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar.
2. Bapak I Nyoman Sujaya, S,KM., MPH selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Denpasar.
3. Bapak M. Choirul Hadi, S.KM.,M.Kes selaku Pembimbing Utama yang senantiasa memberikan bimbingan kepada penulis sehingga Karya Tulis Ilmiah ini dapat terselesaikan.
4. Bapak I Gede Wayan Darmadi, SKM.,M.Erg sebagai Pembimbing Pendamping yang telah membimbing dan memberikan arahan dalam sistem penulisan sehingga Karya Tulis Ilmiah ini dapat diselesaikan.

5. Bapak / Ibu Dosen Poltekkes Denpasar Jurusan Kesehatan Lingkungan yang telah bersedia mendidik, memberi berbagai arahan dan memberikan petunjuk selama perkuliahan sampai tugas akhir berupa Karya Tulis Ilmiah ini dapat diselesaikan.
6. Semua pihak yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu, yang telah memberikan bantuan, dukungan dan semangat kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa Karya Tulis Ilmiah ini masih jauh dari kesempurnaan baik dari segi isi maupun sistematika penulisan yang masih banyak memerlukan penyempurnaan yang mendalam. Dan dalam kesempatan ini kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan untuk karya tulis ilmiah ini.

Denpasar, Juli 2018

Penulis

## DAFTAR ISI

|   |       |
|---|-------|
| HALAMAN SAMPUL.....                     | i     |
| HALAMAN JUDUL.....                      | ii    |
| LEMBAR PERSEMBAHAN.....                 | iii   |
| LEMBAR PERSETUJUAN.....                 | iv    |
| LEMBAR PENGESAHAN.....                  | v     |
| SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....     | vi    |
| ABSTRACT.....                           | vii   |
| ABSTRAK.....                            | viii  |
| RINGKASAN PENELITIAN.....               | xi    |
| KATA PENGANTAR.....                     | xii   |
| DAFTAR ISI.....                         | xiv   |
| DAFTAR TABEL.....                       | xvi   |
| DAFTAR GAMBAR.....                      | xvii  |
| DAFTAR SINGKATAN.....                   | xviii |
| DAFTAR LAMPIRAN.....                    | xix   |
| <b>BAB I PENDAHULUAN</b>                |       |
| A. Latar Belakang.....                  | 1     |
| B. Rumusan Masalah.....                 | 4     |
| C. Tujuan.....                          | 4     |
| D. Manfaat.....                         | 5     |
| <b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>          |       |
| A. Pengetahuan dan Penerapan.....       | 6     |
| B. Sanitasi dan Tempat-Tempat Umum..... | 8     |
| C. Hygiene dan Sanitasi.....            | 9     |

|  |           |
|--|-----------|
| D. Makanan dan Penjaman Makanan.....                           | 10        |
| E. Persyaratan Personal Hygiene.....                           | 12        |
| F. Dampak yang timbul jika kurangnya hygiene dan sanitasi..... | 15        |
| <b>BAB III KERANGKA KONSEP</b>                                 |           |
| A. Kerangka Konsep.....  | 17        |
| B. Variable Penelitian.....                                    | 18        |
| <b>BAB IV METODE PENELITIAN</b>                                |           |
| A. Jenis Penelitian.....                                       | 20        |
| B. Tempat dan Waktu Penelitian.....                            | 20        |
| C. Unit analisis dan Responden.....                            | 20        |
| D. Populasi dan Sampel Penelitian.....                         | 21        |
| E. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data.....                      | 21        |
| F. Pengolahan dan Analisis Data.....                           | 22        |
| <b>BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN</b>                              |           |
| A. Hasil.....  | 25        |
| B. Pembahasan.....   | 29        |
| <b>BAB VI PENUTUP</b>  |           |
| A. Simpulan.....   | 39        |
| B. Saran.....  | 39        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>                                     | <b>40</b> |
| <b>LAMPIRAN</b>  |           |

## DAFTAR TABEL

| <b>Tabel</b>   | <b>Halaman</b> |
|--|----------------|
| 1. Definisi Operasional.....   | 19             |
| 2. Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan.....                               | 28             |
| 3. Penerapan Penjamah Makanan.....   | 29             |
| 4. Tabulasi Silang Tingkat Pengetahuan Berdasarkan umur.....               | 31             |
| 5. Tabulasi Silang Tingkat Pengetahuan Berdasarkan Tingkat Pendidikan..... | 31             |
| 6. Tabulasi Silang Penerapan Berdasarkan umur.....                         | 32             |
| 7. Tabulasi Silang Penerapan Berdasarkan Tingkat Pendidikan.....           | 32             |



## DAFTAR GAMBAR

| <b>Gambar</b>  | <b>Halaman</b> |
|--|----------------|
| 1. Kerangka Konsep.....                                    | 17             |
| 2. Distribusi Penjamah Makanan Berdasarkan Jenis Kelamin.. | 26             |
| 3. Distribusi Penjamah Makanan Berdasarkan Umur.....       | 26             |
| 4. Distribusi Penjamah Makanan Berdasarkan Pendidikan..... | 27             |

## DAFTAR SINGKATAN

CPPB = Cara Pengolahan Pangan yang Baik

Depkes = Departemen Kesehatan

Kemendes = Kementerian Kesehatan

## DAFTAR LAMPIRAN

### Lampiran

1. Denah Lokasi Penelitian
2. Lembar kuesioner dan lembar observasi
3. Rekap Data kuesioner dan Rekap Data skor pengisian lembar kuesioner dan lembar observasi
4. Dokumentasi kegiatan
5. Surat Ijin