

SKRIPSI

**HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN
DENGAN PERILAKU HIGIENE SANITASI BERDASARKAN
KARAKTERISTIK PENJAMAH MAKANAN
DI HOTEL THE JAYAKARTA BALI**



Oleh :
NI KADEK DEVI WASANTI
(P07131216040)

**KEMENTERIAN KESEHATAN R I
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN GIZI PROGRAM STUDI GIZIDAN DIETETIKA
PROGRAM SARJANA TERAPAN
DENPASAR
2020**

SKRIPSI

**HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN
DENGAN PERILAKU HIGIENE SANITASI BERDASARKAN
KARAKTERISTIK PENJAMAH MAKANAN
DI HOTEL THE JAYAKARTA BALI**

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Program Studi Gizi Dan Dietetika
Program Sarjana Terapan Jurusan Gizi
Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar**

Oleh :

NI KADEK DEVI WASANTI

NIM. P07131216040

**KEMENTERIAN KESEHATAN R I
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN GIZI PROGRAM STUDI GIZIDAN DIETETIKA
PROGRAM SARJANA TERAPAN
DENPASAR
2020**

LEMBAR PERSETUJUAN

**HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN
DENGAN PERILAKU HIGIENE SANITASI BERDASARKAN
KARAKTERISTIK PENJAMAH MAKANAN
DI HOTEL THE JAYAKARTA BALI**


TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Ni Nyoman Astika Dewi, S.Gz.M.Biomed
NIP. 197711302000032001

Mengetahui :

Ketua Jurusan Gizi

Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar




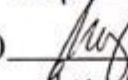

Dr. Ni Komang Wiardani, SST, M.Kes
NIP. 196703161990032002

PENELITIAN DENGAN JUDUL :

**HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN
DENGAN PERILAKU HIGIENE SANITASI BERDASARKAN
KARAKTERISTIK PENJAMAH MAKANAN
DI HOTEL THE JAYAKARTA BALI**

**TELAH DIUJI DI HADAPAN TIM PENGUJI
PADA HARI :JUMAT
TANGGAL :15 MEI 2020**

TIM PENGUJI :

1. Anak Agung Nanak Antarini, SST.M.Si. (Ketua) 
2. Ir. Hertog Nursanyoto, M.Kes. (Anggota) 
3. Ni Putu Agustini, SKM.M.Si. (Anggota) 

**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 di bawah ini :

Nama : Ni Kadek Devi Wasanti
NIM : P07131216040
Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika
Jurusan : Gizi
Tahun Akademik : 2016
Alamat : Br.Dinas Wangsean, Desa Wisma Kerta, Karangasem

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir dengan judul Hubungan Tingkat Pengetahuan Dengan Perilaku Higien Sanitasi Berdasarkan Karakteristik Penjamah Makanan Di Hotel The Jayakarta 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, 15 April 2020

Yang membuat pernyataan



Ni Kadek Devi Wasanti

P07131216040

**KNOWLEDGE LEVEL RELATIONSHIP
WITH HYGIENE BEHAVIOR BASED ON
FOOD REPELLENT CHARACTERISTIC
OFHOTEL THE JAYAKARTA BALI**

ABSTRACT

Food maintenance is a series of activities ranging from menu planning to food distribution. The basic principle of food maintenance is to implement hygiene and sanitation. This research aims to determine the relationship between the level of knowledge and behavior of hygiene sanitation, and to analyze The difference in knowledge level and behavior of sanitary hygiene based on The characteristics of food repellent in Hotel The Jayakarta Bali. Cross sectional research design, with a sample number of 70 people who have a meal at The Jayakarta Hotel Bali. Data collection techniques with questionnaires using google form. Methods of data analysis using univariate and bivariate analysis with Pearson correlation test know the relationship between the level of knowledge and behavior of hygiene and sanitation, and test Independent T-Test to determine the difference in knowledge levels and behaviors of hygiene and sanitation, and test Independent T-Test to determine the difference in knowledge levels and behaviors of hygiene and sanitation based on the characteristics of the food. The results showed that there was a relationship (p value of < 0.05 , value $r = 0.539$) between the level of knowledge and behavior of hygiene sanitation food (0.000). Whereas based on the analysis of the average value of hygiene knowledge levels and sanitation shows are not tangible to the characteristics of the sample which include age, gender, level of education, and long work (P value > 0.05). The analysis based on the average value of hygiene behaviour indicates a different unreal behavior against sample characteristics that include age, gender, level of education, and long-working (P value > 0.05). In order to improve the knowledge and behavior of hygiene food repellent sanitation at The Hotel The Jayakarta Bali is required training/education for the food.

Keywords: knowledge level, hygiene behaviour sanitation, food handler characteristics, food maintenance

HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN DENGAN PERILAKU HIGIENE SANITASI BERDASARKAN KARAKTERISTIK PENJAMAH MAKANAN DI HOTEL THE JAYAKARTA BALI

ABSTRAK

Penyelenggaraan makanan adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan. Prinsip dasar penyelenggaraan makanan adalah menerapkan hygiene dan sanitasi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara tingkat pengetahuan dan perilaku hygiene sanitasi serta menganalisis perbedaan tingkat pengetahuan dan perilaku hygiene sanitasi berdasarkan karakteristik penjamah makanan di Hotel The Jayakarta Bali. Desain penelitian *cross sectional*, dengan jumlah sampel sebanyak 70 orang tenaga penjamah makanan di Hotel The Jayakarta Bali. Teknik pengumpulan data dengan kuesioner menggunakan *google form*. Metode analisis data menggunakan analisis univariate dan bivariate dengan uji *korelasi pearson* untuk mengetahui hubungan antara tingkat pengetahuan dan perilaku hygiene dan sanitasi, dan uji *Independent t-test* untuk mengetahui perbedaan tingkat pengetahuan dan perilaku hygiene dan sanitasi berdasarkan karakteristik tenaga penjamah makanan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada hubungan (p value $< 0,05$, nilai $r = 0,539$) antara tingkat pengetahuan dan perilaku hygiene sanitasi penjamah makanan (0,000). Sedangkan berdasarkan analisis nilai rata-rata tingkat pengetahuan hygiene dan sanitasi menunjukkan berbeda tidak bermakna terhadap karakteristik sampel yang meliputi umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan, dan lama bekerja (p value $> 0,05$). Analisis berdasarkan nilai rata-rata perilaku hygiene sanitasi menunjukkan berbeda tidak bermakna terhadap karakteristik sampel yang meliputi umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan, dan lama bekerja (p value $> 0,05$). Untuk meningkatkan pengetahuan dan perilaku hygiene sanitasi penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan di Hotel The Jayakarta Bali diperlukan pelatihan/ pendidikan bagi penjamah makanan di hotel.

Kata kunci : Tingkat Pengetahuan, Perilaku Higiene Sanitasi, Karakteristik Penjamah Makanan, Penyelenggaraan Makanan.

RINGKASAN PENELITIAN

HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN DENGAN PERILAKU HIGIENE SANITASI BERDASARKAN KARAKTERISTIK PENJAMAH MAKANAN DI HOTEL THE JAYAKARTA BALI

Oleh : Ni Kadek Devi Wasanti (NIM: P07131216040)

Penyelenggaraan makanan adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen. Prinsip dasar penyelenggaraan makanan adalah menerapkan hygiene dan sanitasi sesuai ketentuan yang berlaku. Salah satu faktor yang mendukung prinsip hygiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan adalah faktor kebersihan pejamah makanan atau hygiene perorangan. Hygiene perorangan adalah perilaku bersih, aman dan sehat penjamah makanan untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan mulai dari persiapan bahan makanan sampai penyajian makanan. Hotel merupakan sarana akomodasi untuk menunjang para wisatawan untuk melakukan wisata, dan menyediakan fasilitas-fasilitas yang dibutuhkan oleh tamu. Salah satu fasilitas tersebut yaitu penyediaan makanan dan minuman kepada tamu guna menambah pendapatan hotel tersebut. Hygiene dan sanitasi merupakan hal yang sangat penting dalam penyelenggaraan makanan di hotel.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara tingkat pengetahuan dan perilaku hygiene sanitasi penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan di Hotel The Jayakarta Bali, dengan cara mengidentifikasi tingkat pengetahuan, perilaku hygiene sanitasi penjamah makanan dan menganalisis tingkat pengetahuan dan perilaku hygiene sanitasi penjamah makanan di Hotel The Jayakarta Bali.

Desain penelitian ini menggunakan desain *cross sectional*. Penelitian ini dilaksanakan di Hotel The Jayakarta Bali. Sampel penelitian ini berjumlah 70 orang. Teknik pengumpulan data dengan kuesioner menggunakan *google form*. Metode analisis data menggunakan analisis univariate dan bivariate dengan uji

korelasi pearson dan uji *Independent t-test*. Penjamah makanan di Hotel The Jayakarta Bali sebagian besar memiliki tingkat pengetahuan higiene sanitasi dengan kategori baik yaitu sebanyak 38 orang sampel (54,3%), dan sebanyak 32 orang sampel (45,7%) memiliki tingkat pengetahuan higiene sanitasi dengan kategori cukup. Perilaku higiene sanitasi penjamah makanan di Hotel Jayakarta Bali pada penelitian ini yaitu 70 orang sampel memiliki kategori perilaku higiene sanitasi yang baik sebanyak 53 sampel (75,7%) dan memiliki kategori perilaku higiene sanitasi cukup sebanyak 17 sampel (24,3).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan hygiene sanitasi penjamah makanan di Hotel The Jaya Karta berbeda tidak bermakna ($p > 0,05$) berdasarkan karakteristik penjamah makanan yang meliputi umur, jenis kelamin, pendidikan dan lama bekerja. Demikian juga halnya perilaku hygiene dan sanitasi penjamah makanan berbeda tidak bermakna ($p < 0,05$) terhadap karakteristik penjamah makanan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang bermakna antara tingkat pengetahuan hygiene sanitasi penjamah makanan dengan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan ($p = 0,000$), dengan nilai $r = 0,539$. Untuk meningkatkan pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan di Hotel The Jayakarta Bali diperlukan pelatihan/ pendidikan bagi penjamah makanan di hotel. Bagi peneliti yang melakukan penelitian sejenis diharapkan agar melakukan penelitian faktor-faktor lainnya yang mempengaruhi perilaku higiene sanitasi seperti dari faktor kesediaan sarana dan prasarana di Hotel The Jayakarta Bali.

Referensi : 23 (Tahun 2009 – Tahun 2018)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “HubunganTingkat Pengetahuan Dengan Perilaku Higiene Sanitasi Berdasarkan Karakteristik Penjamah Makanan Di Hotel The Jayakarta Bali”dengan baik dan tiada hambatan yang berarti.

Penyusunan skripsi ini, tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak yang telah memberikan masukan-masukan kepada penulis. Untuk itu, penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Direktur Poltekkes Kemenkes Denpasar, yang telah memberikan kesempatan di dalam menyelesaikan skripsi ini.
2. Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.
3. Ibu Ni Putu Agustini, SKM.M.Si, selaku pembimbing pendamping yang telah banyak memberikan bimbingan, masukan, saran, dalam penyusunan skripsi ini.
4. Ibu Ni Nyoman Astika Dewi, S.Gz.M.Biomed, selaku pembimbing utama yang telah banyak memberikan bimbingan, masukan, saran, tambahan ilmu, dan motivasi yang sangat berguna dalam penyusunan skripsi ini.
5. General Manajer Hotel The Jayakarta Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk pengambilan data yang berhubungan dengan judul skripsi.

6. Orang tua, keluarga dan seluruh teman-teman Mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Denpasar atas segala dukungan, bantuan dan kerjasamanya kepada penulis kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dari skripsi ini, baik dari materi maupun tehnik penyajiannya, mengingat masih kurangnya pengetahuan dan pengalaman peneliti. Namun dengan segala keterbatasan yang ada penulis tetap berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembacanya

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN Sampul	i
HALAMAN Judul	ii
HALAMAN Persetujuan	iii
HALAMAN Pengesahan	iv
SURAT Pernyataan Bebas Plagiat	v
ABSTRACT	vi
ABSTRAK	vii
RINGKASAN Materi	viii
KATA Pengantar	x
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR Tabel	xiv
DAFTAR Lampiran	xv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Pengetahuan	6
B. Perilaku	10
C. Penyelenggaraan Makanan	15
D. Higiene dan Sanitasi Makanan	16
E. Higiene Tenaga Penjamah Makanan	18
BAB III KERANGKA KONSEP	
A. Kerangka Konsep	25
B. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional Variabel	27
C. Hipotesis	28
BAB IV METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	29
B. Tempat dan Waktu Penelitian	29

C. Populasi dan Sampel Penelitian	30
D. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	30
E. Instrumen Penelitian	32
F. Pengolahan dan Analisis Data	32
G. Etika Penelitian	35
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	37
B. Pembahasan.....	43
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	47
B. Saran	48
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN	51

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Syarat Higiene Penjamah Makanan	21
2. Definisi Operasional.....	27
3. Sebaran Sampel Berdasarkan Karakteristik Sampel	38
4. Sebaran Sampel Berdasarkan Tingkat Pengetahuan Sampel.....	38
5. Sebaran Sampel Berdasarkan Perilaku Higiene Sanitasi Sampel	39
6. Hubungan Tingkat Pengetahuan Dengan Karakteristik Sampel	40
7. Hubungan Perilaku Higiene Sanitasi Dengan Karakteristik Sampel	41
8. Hubungan Tingkat Pengetahuan Dengan Perilaku Higiene Sanitasi	42

DAFTAR LAMPIRAN

LampiranHalaman

1. Surat Penanaman Modal.....	52
2. Surat Ijin Ethical Clearance	53
3. Persetujuan Setelah Penjelasan	54
4. Formulir Identitas Sampel	58
5. Kuesioner Pengetahuan Higiene Sanitasi	59
6. Kuesioner Perilaku Higiene Sanitasi	65
7. Hasil Pengolahan Data.....	67
8. Hasil Uji Statistik	69