

**SKRIPSI**  
**HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN HIGIENE SANITASI**  
**PENJAMAH MAKANAN DENGAN KEAMANAN PANGAN**  
**DI WARUNG MAKAN MUJAIR NYAT-NYAT**  
**DI DAERAH PARIWISATA**  
**DESA SONGAN**



Oleh :

**GEDE SURYA ARI PARMADI**

**NIM.P07131217058**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**  
**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR**  
**JURUSAN GIZI PROGRAM STUDI GIZI DAN DIETETIKA**  
**PROGRAM SARJANA TERAPAN**  
**DENPASAR**  
**2021**

**SKRIPSI**

**HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN HIGIENE SANITASI  
PENJAMAH MAKANAN DENGAN KEAMANAN PANGAN  
DI WARUNG MAKAN MUJAIR NYAT-NYAT  
DI DAERAH PARIWISATA  
DESA SONGAN**

**Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat  
Menyelesaikan Mata Kuliah Skripsi  
Program Studi Gizi dan Dietetika  
Jurusan Gizi Poltekkes Denpasar**

**OLEH :**

**GEDE SURYA ARI PARMADI  
NIM. P07131217058**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR  
JURUSAN GIZI PROGRAM STUDI GIZI DAN DIETETIKA  
PROGRAM SARJANA TERAPAN  
DENPASAR**

**2021**

**LEMBAR PERSETUJUAN**  
**SKRIPSI**  
**HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN HIGIENE SANITASI**  
**PENJAMAH MAKANAN DENGAN KEAMANAN PANGAN**  
**DI WARUNG MAKAN MUJAIR NYAT-NYAT**  
**DI DAERAH PARIWISATA**  
**DESA SONGAN**

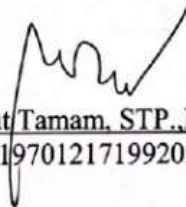
**TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN**

Pembimbing Utama :

Pembimbing Pendamping :



A.A. Nanak Antarini, SST., M.P.  
NIP. 196708201990032002



Dr. Badrut Tamam, STP., M. Biotech  
NIP. 197012171992031001

MENGETAHUI  
KETUA JURUSAN GIZI  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR



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

# LEMBAR PENGESAHAN

## SKRIPSI

### HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN HIGIENE SANITASI PENJAMAH MAKANAN DENGAN KEAMANAN PANGAN DI WARUNG MAKAN MUJAIR NYAT-NYAT DI DAERAH PARIWISATA DESA SONGAN

TELAH DIUJIKAN DI HADAPAN TIM PENGUJI

PADA HARI :

TANGGAL :

#### TIM PENGUJI

1. Ni Putu Agustini,SKM.Msi (Ketua)
2. I Gusti Putu Sudita Puryana,STP.MP (Anggota I)
3. A.A.Nanak Antarini, SST., M.P. (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 di bawah ini :

Nama : Gede Surya Ari Parmadi  
NIM : P071312170058  
Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika  
Jurusan : Gizi  
Tahun Akademik : 2020/2021  
Alamat : Br. Ulundan, Ds.Songan A, Kec. Kintamani, Kab. Bangli  
Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Skripsi dengan judul "Hubungan Tingkat Pengetahuan Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Dengan Keamanan Pangandi Warung Makan Mujair Nyat-Nyat di Daerah Pariwisata Desa Songan" adalah benar **karya sendiri atau bukan plagiat hasil karya orang lain.**
2. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa Skripsi 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, Mei 2021  
Yang membuat pernyataan,



*[Handwritten Signature]*  
Gede Surya Ari Parmadi  
NIM. P07131217058

**HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN HIGIENE SANITASI  
PENJAMAH MAKANAN DENGAN KEAMANAN PANGAN  
DI WARUNG MAKAN MUJAIR NYAT-NYAT  
DI DAERAH PARIWISATA  
DESA SONGAN**

**ABSTRAK**

Tingkat pengetahuan penjamah makanan merupakan salah satu faktor pendukung higiene sanitasi dalam pengolahan makanan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan tingkat pengetahuan higiene sanitasi penjamah makanan dengan keamanan pangan di warung makan mujair nyat-nyat di daerah pariwisata desa songan. Jenis penelitian ini adalah observasional dengan rancangan cross sectional. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada 15 penjamah makanan didapat hasil penjamah yang mempunyai tingkat pengetahuan baik sebanyak 2 orang (13,3%), tingkat pengetahuan cukup sebanyak 7 orang (46,7%) dan tingkat pengetahuan kurang sebanyak 6 orang (40%). Keamanan pangan ditinjau dari skor keamanan pangan, bakteri koliform dan *escherichia coli*. Skor Keamanan pangan dengan kategori sedang diperoleh 13,3% dan dengan kategori rawan tapi aman dikonsumsi 86,7%. Berdasarkan hasil pemeriksaan bakteriologi pada 15 sampel mujair nyat-nyat dinyatakan bahwa 6 sampel yang diteliti mengandung bakteri coliform, dengan cemaran melebihi batas standar makanan olahan yang siap dikonsumsi yaitu <3 MPN/g dan 4 sampel positif mengandung bakteri E.coli setelah pengujian menggunakan media EMBA. Berdasarkan hasil Uji Chi Square diperoleh nilai  $p$ -value sebesar 0,001 (<0,05) menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara variabel Tingkat Pengetahuan dengan Skor Keamanan Pangan pada warung mujair nyat-nyat dikawasan pariwisata Desa Songan. Kesimpulan dari penelitian ini adalah tingkat pengetahuan mempengaruhi keamanan pangan pada warung makan mujair nyat-nyat.

Kata Kunci : Tingkat pengetahuan, Keamanan Pangan, Mujair Nyat- Nyat

**THE RELATIONSHIP OF KNOWLEDGE LEVEL OF SANITATION ON  
FOOD CONTACTERS WITH FOOD SAFETY IN MUJAIR NYAT-NYAT  
FOOD STALL IN SONGAN VILLAGE TOURISM AREA**

**ABSTRACT**

The level of knowledge of food vendors is one of the supporting factors of sanitary hygiene in food processing. The purpose of this research is to find out the relationship of the level of hygiene knowledge of food food vendors with food safety in food stalls mujair nyat-nyat in the tourism area of songan village. This type of research is observational with cross sectional design. Based on the results of research conducted on 15 food vendors obtained the results of the penjamah who have a good knowledge level of 2 people (13.3%), the level of knowledge is enough as much as 7 people (46.7%) and less knowledge level of 6 people (40%). Food safety was reviewed from food safety scores, koliform bacteria and escherichia coli. Food safety score with the category is being obtained 13.3% and with the category of prone but safe to consume 86.7%. Based on the results of bacteriological examination on 15 samples mujair nyat nyat stated that 6 samples studied contain coliform bacteria, with contamination exceeds the standard limit of processed foods that are ready to be consumed, namely  $<3$  MPN / g and 4 samples positive over clouding [E.coli](#) bacteria after testing using EMBA media. Based on the results of the Chi Square Test obtained a value of 0.001 ( $<0.05$ ) shows that there is a significant relationship between variable Knowledge Level and Food Safety Score in the stalls mujair nyat nyat in the tourism area of Songan Village. The conclusion of this study is that the level of knowledge affects food safety in mujair nyat-nyat food stalls.

Keywords: Level of knowledge, Food Safety, Mujair Nyat-Nyat

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkatrahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “Hubungan Tingkat Pengetahuan Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Dengan Keamanan Pangan di Warung Makan Mujair Nyat-Nyat di Daerah Pariwisata Desa Songan” dapat terselesaikan.

Penulis menyadari dalam penyusunan skripsi ini tidak akan selesai tanpa bantuan dari berbagai pihak karena itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Ibu A.A.Nanak Antarini, SST., M,P selaku Pembimbing utama yang telah memberikan banyak koreksi, saran dan penuntun penulisan dalam usulan penelitian ini.
2. Bapak Dr. Badrut Tamam, STP.,M.Biotech selaku pembimbing pendamping yang telah memberikan banyak koreksi, saran dan penuntun penulisan dalam usulan penelitian ini.
3. Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar yang telah memberikan kesempatan, dorongan, dan membantu kelancaran penyelesaian proposal ini.
4. Direktur Poltekkes Kemenkes Denpasar yang telah memberikan kesempatan memberikan kesempatan, dorongan dan membantu kelancaran penyelesaian proposal ini.
5. Bapak/Ibu dosen dan staf pegawai Jurusan Gizi Poltekkes Denpasar yang turut memberikan arahan dan masukan yang berguna bagi penulis.
6. Keluarga dan teman-teman yang telah banyak memberi dorongan dan membantu penyelesaian proposal ini.

Penulis menyadari bahwa penelitian ini masih jauh dari kata sempurna. Penulis berharap penelitian ini dapat bermanfaat bagi semua pihak. Akhir kata, penulis sampaikan terimakasih.

Penulis



## DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN .....	x
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar belakang.....	1
B. Rumusan masalah .....	4
C. Tujuan .....	5
D. Manfaat .....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Makanan Tradisional.....	7
B. Mujair Nyat-Nyat.....	7
C. Keamanan Pangan.....	11
D. Tingkat Pengetahuan.....	13
E. Higiene dan Sanitasi.....	15
BAB III KERANGKA KONSEP .....	21
A. Kerangka Konsep.....	22
B. Variabel dan Definisi Operasional Variabel .....	27
C. Hipotesis.....	24

BAB IV METODE PENELITIAN .....	25
A. Jenis dan Rancangan Penelitian .....	25
B. Tempat dan Waktu Penelitian .....	25
C. Sampel Penelitian.....	26
D. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data .....	26
E. Instrumen Penelitian .....	27
F. Pengolahan dan Analisis Data.....	27
 BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil.....	28
B. Pembahasan.....	33
 BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	
A. .... Ke	
simpulan.....	37
B. .... Sa	
ran.....	37
 DAFTAR PUSTAKA .....	38
 LAMPIRAN.....	42

## DAFTAR TABEL

Tabel	Hal
1. Waktu Inkubasi dan Gejala Penyakit oleh Bakteri Patogen .....	19
2. Variabel dan Definisi Operasional Variabel .....	21
3. Kriteria Skor Keamanan Pangan.....	27
4. Sebaran Sampel menurut Usia .....	30
5. Sebaran Sampel Menurut Tingkat Pendidikan.....	30
6. Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan.....	31
7. Hasil Skor Keamanan Pangan.....	31
8. Hasil Pemeriksaan Bakteriologi.....	32
9. Hubungan Antar Variabel.....	33

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran	Hal
1. Formulir Penelitian Skor Keamanan Pangan .....	44
2. Lembar Kuisisioner untuk Penjamah Makanan.....	48
3. Surat Ijin Rekomendasi Penelitian Provinsi.....	50
4. Surat Ijin Penelitian Kabupaten .....	51
5. Hasil Uji Laboratorium .....	52