GAMBARAN PENGETAHUAN DAN PRAKTIK *HYGIENE* SANITASI PENJAMAH MAKANAN DI GREEN KUBU CAFE TEGALLALANG

Oleh:
DEWA AYU INTAN WIDYAWATI
NIM. P07131019014

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN GIZI PROGRAM STUDI GIZI
PROGRAM DIPLOMA TIGA
DENPASAR
2022

GAMBARAN PENGETAHUAN DAN PRAKTIK *HYGIENE* SANITASI PENJAMAH MAKANAN DI GREEN KUBU CAFE TEGALLALANG

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Menyelesaikan Pendidikan Pada Program Studi Gizi Program Diploma Tiga Poltekkes Kemenkes Denpasar

Oleh:
DEWA AYU INTAN WIDYAWATI
NIM. P07131019014

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN GIZI PROGRAM STUDI GIZI
PROGRAM DIPLOMA TIGA
DENPASAR
2022

LEMBAR PERSETUJUAN

GAMBARAN PENGETAHUAN DAN PRAKTIK *HYGIENE* SANITASI PENJAMAH MAKANAN DI GREEN KUBU CAFE TEGALLALANG

Oleh:
DEWA AYU INTAN WIDYAWATI
NIM. P07131019014

TELAH MENDAPAT PERSETUJUAN

Pembimbing Utama	Pembimbing Pendamping
Ni Made Yuni Gumala, SKM, M.Kes	Ir. Hertog Nursanyoto, M.Kes
NIP. 196506161988032001	NIP.196308191986031004

MENGETAHUI
KETUA JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR

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

TUGAS AKHIR DENGAN JUDUL :

GAMBARAN PENGETAHUAN DAN PRAKTIK *HYGIENE* SANITASI PENJAMAH MAKANAN DI GREEN KUBU CAFE TEGALLALANG

Oleh:
DEWA AYU INTAN WIDYAWATI
NIM. P07131019014

TELAH DIUJI DI HADAPAN TIM PENGUJI

PADA HARI : Kamis

TANGGAL : 28 April 2022

TIM PENGUJI

1. I Ketut Kencana, SKM, M.Pd (Ketua) (.....)
2. Ida Ayu Eka Padmiari, SKM, M.Kes (Anggota) (.....)
3. Ni Made Yuni Gumala, SKM, M.Kes (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 dibawah ini :

Nama	: Dewa Ayu Intan Widyawati
NIM	: P07131019014
Program Studi	: Diploma Tiga Gizi
Jurusan	: Gizi
Tahun Akademik	: 2019
Alamat	: Br. Sapat, Desa Tegallalang, Kecamatan Tegallalang, Kabupaten Gianyar

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir dengan judul Gambaran Pengetahuan dan Praktik *Hygiene* Sanitasi Penjamah Makanan di Green Kubu Cafe Tegallalang 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, 28 April 2022
Yang membuat pernyataan

Dewa Ayu Intan Widyawati
NIM. P07131019014

AN OVERVIEW OF HYGIENE SANITATION KNOWLEDGE AND PRACTICES FOR FOOD HANDLERS AT GREEN KUBU CAFE TEGALLALANG

ABSTRACT

Sanitation hygiene is an effort to control risk factors for contamination of food, both from food ingredients, people, places and equipment so that they are safe for consumption. The purpose of this study was to describe the knowledge and sanitation practices of food handlers at Green Kubu Cafe Tegallalang. The type of research used is observational with a cross sectional research design, and the subject of observation is taken using the total population. The types of data collected are the identity data of the observation subject by the interview method using the identity form, the knowledge of hygiene and sanitation of food handlers by the interview method using a questionnaire, the data of sanitation hygiene practices by the observation method using the observation form, while the general description data of the Green Kubu Cafe Tegallalang was obtained from records regarding the required data. Data analysis uses frequency distribution tables which will then be described descriptively. The results showed that the knowledge of sanitation hygiene of food handlers was in good category 64%, sufficient category was 32%, less category was 4% and sanitation hygiene practices were in good category 100%.

Keywords: Knowledge of Sanitation Hygiene, Sanitation Hygiene Practices, Food Handlers.

GAMBARAN PENGETAHUAN DAN PRAKTIK *HYGIENE* SANITASI PENJAMAH MAKANAN DI GREEN KUBU CAFE TEGALLALANG

ABSTRAK

Hygiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran pengetahuan dan praktik *hygiene* sanitasi penjamah makanan di Green Kubu Cafe Tegallalang. Jenis penelitian yang digunakan adalah observasional dengan rancangan penelitian cross sectional, dan subjek pengamatan diambil dengan menggunakan total populasi. Jenis data yang dikumpulkan yaitu data identitas subjek pengamatan dengan metode wawancara menggunakan formulir identitas, data pengetahuan *hygiene* sanitasi penjamah makanan dengan metode wawancara menggunakan kuisioner, data praktik *hygiene* sanitasi dengan metode pengamatan menggunakan formulir observasi, sedangkan data gambaran umum Green Kubu Cafe Tegallalang di peroleh dari catatan terkait data yang dibutuhkan. Analisis data menggunakan tabel distribusi frekuensi kemudian akan diuraikan secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan *hygiene* sanitasi penjamah makanan dengan kategori baik 64%, kategori cukup 32%, kategori kurang 4% dan praktik hygiene sanitasi dengan kategori baik 100%.

Kata Kunci : Pengetahuan *Hygiene* Sanitasi, Praktik *Hygiene* Sanitasi, Penjamah Makanan.

RINGKASAN PENGAMATAN

GAMBARAN PENGETAHUAN DAN PRAKTIK *HYGIENE* SANITASI PENJAMAH MAKANAN DI GREEN KUBU CAFE TEGALLALANG

Oleh : Dewa Ayu Intan Widyawati (NIM. P07131019014)

Restoran adalah jenis usaha jasa di bidang pangan yang di dalamnya dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian, dan penjualan makanan dan minuman bagi masyarakat umum di tempat usahanya. Prinsip dasar penyelenggaraan makanan adalah menerapkan *hygiene* dan sanitasi. Salah satu faktor yang mendukung prinsip *hygiene* dan sanitasi penyelenggaraan makanan adalah faktor kebersihan penjamah makanan atau *hygiene* perorangan. Topik pengamatan ini adalah bagaimanakah gambaran pengetahuan dan praktik *hygiene* sanitasi penjamah makanan di green kubu cafe tegallalang. Tujuan dari pengamatan ini adalah untuk mengetahui gambaran pengetahuan dan praktik *hygiene* sanitasi penjamah makanan di Green Kubu Cafe Tegallalang. Tujuan khusus dari pengamatan ini adalah mengukur pengetahuan tentang *hygiene* sanitasi penjamah makanan di Green Kubu Cafe Tegallalang, menilai praktik *hygiene* sanitasi penjamah makanan di Green Kubu Cafe Tegallalang, dan gambaran pengetahuan dan praktik *hygiene* sanitasi penjamah makanan di Green Kubu Cafe Tegallalang.

Hygiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi. *Personal hygiene* adalah suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis. Penjamah Makanan menurut Permenkes Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 adalah orang yang secara langsung mengelola makanan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian. Pengetahuan dan sikap penjamah makanan dapat mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan. Pengetahuan merupakan hasil penginderaan manusia, atau hasil dari tahu seseorang terhadap objek melalui indra yang dimilikinya (mata, hidung, telinga, dan sebagainya). Praktik *hygiene* sanitasi

penjamah makanan merupakan suatu tindakan yang ditunjukan oleh tenaga penjamah makanan dalam usaha yang dilakukan untuk memelihara dan melindungi kebersihan diri, serta mengendalikan faktor resiko, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, serta peralatan yang digunakan agar tidak terjadinya kontaminasi terhadap makanan, sehingga aman buat dikonsumsi.

Pengamatan dilaksanakan di Green Kubu Cafe Tegallalang. Subjek pengamatan diambil dengan menggunakan total populasi yaitu 25 subjek pengamatan. Jenis data yang dikumpulkan yaitu data identitas subjek pengamatan dengan metode wawancara menggunakan formulir identitas, data pengetahuan *hygiene* sanitasi penjamah makanan dengan metode wawancara menggunakan kuisioner, data praktik *hygiene* sanitasi dengan metode pengamatan menggunakan formulir observasi, sedangkan data gambaran umum Green Kubu Cafe Tegallalang di peroleh dari catatan terkait data yang dibutuhkan. Analisis data menggunakan tabel distribusi frekuensi dan tabel silang yang kemudian akan diuraikan secara deskriptif.

Dari 25 subjek pengamatan yang dikumpulkan, diketahui bahwa paling banyak pada golongan umur 16 – 25 tahun sebanyak 18 subjek pengamatan (72%), sebagian besar subjek pengamatan berjenis kelamin laki – laki sebanyak 14 subjek pengamatan (56%), dengan tingkat pendidikan terbanyak adalah tamatan SMP dan SMA/SMK masing – masing 9 subjek pengamatan (36%). Hasil tingkat pengetahuan *hygiene* sanitasi dengan kategori baik sebanyak 16 subjek pengamatan (64%), kategori cukup sebanyak 8 subjek pengamatan (32%), dan kategori kurang sebanyak 1 subjek pengamatan (4%). Hasil pengumpulan data mengenai praktik *hygiene* sanitasi di peroleh hasil bahwa praktik hygiene sanitasi dari 25 subjek pengamatan (100%) yang dikumpulkan semua subjek pengamatan masuk ke dalam kategori baik.

Dari hasil pengamatan yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa Karakteristik subjek pengamatan umur terbanyak berumur 16 – 25 tahun (72%), jenis kelamin terbanyak yaitu berjenis kelamin laki – laki (56%), tingkat pendidikan terbanyak yaitu SMP dan SMA/SMK masing – masing (36%). Pengetahuan *hygiene* sanitasi penjamah makanan terbanyak pada kategori baik 64%, pada kategori cukup 32%, dan terendah pada kategori kurang 4%. Praktik *hygiene* sanitasi tertinggi dalam

kategori baik 100%. Pengetahuan *hygiene* sanitasi penjamah makanan terbanyak pada kategori baik 64%, pada kategori cukup 32%, dan terendah pada kategori kurang 4% dengan praktik *hygiene* sanitasi penjamah makanan tertinggi dalam kategori baik 100%. Adapun saran bagi penjamah makanan di Green Kubu Cafe Tegallalang berdasarkan hasil dari pengamatan yang diperoleh bahwa masih terdapat tingkat pengetahuan *hygiene* sanitasi penjamah makanan dengan kategori cukup dan kurang. Hasil dari sejumlah pertanyaan tentang pengetahuan yang ditanyakan kepada penjamah makanan diketahui hanya pertanyaan mengenai manfaat apa yang didapatkan bagi penjamah makanan dari penerapan personal *hygiene* paling banyak yang menjawab salah dan hanya separuh subjek pengamatan yang menjawab benar. Sehingga disarankan agar dilakukan pelatihan atau penyuluhan berkaitan dengan pengetahuan dan praktik *hygiene* sanitasi agar penjamah makanan selalu memperhatikan perilaku *hygiene* sanitasi dalam pengolahan makanan dan melakukan pengawasan dalam pengolahan makanan. Meskipun dari praktik masih terdapat beberapa subjek pengamatan yang tidak menggunakan masker dan sarung tangan saat mengolah makanan serta terdapat beberapa penjamah makanan yang masih menggunakan aksesoris, tetapi secara keseluruhan praktik *hygiene* sanitasi penjamah makanan masuk ke dalam kategori baik sesuai dengan penilaian yang telah ditentukan. Praktik *hygiene* sanitasi penjamah makanan termasuk dalam kategori baik sehingga harus dipertahankan.

Daftar bacaan : 31 (2002 : 2021)

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa karena berkat rahmat-Nya, penulis telah dapat menyelesaikan laporan tugas akhir yang berjudul **"Gambaran Pengetahuan dan Praktik *Hygiene* Sanitasi Penjamah Makanan di Green Kubu Cafe Tegallalang"** tepat pada waktunya.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terimakasih yang tidak terhingga kepada :

1. Ibu Ni Made Yuni Gumala, SKM, M.Kes selaku pembimbing utama yang telah membantu dalam penyusunan tugas akhir ini.
2. Bapak Ir. Hertog Nursanyoto, M.Kes selaku pembimbing pendamping yang telah membantu dalam penyususun tugas akhir ini.
3. I Ketut Kencana, SKM, M.Pd dan Ida Ayu Eka Padmiari, SKM, M.Kes selaku tim penguji dalam tugas akhir ini.
4. Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar yang telah memberikan kesempatan, dorongan dan membantu kelancaran kepada penulis untuk menyelesaikan tugas akhir ini.
5. Ketua Jurusan Gizi dan dosen serta staf di Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Denpasar, yang telah memberikan kesempatan, dorongan dan membantu kelancaran kepada penulis untuk menyelesaikan tugas akhir ini.
6. Orang tua dan keluarga, sahabat, teman-teman dan orang terdekat lainnya yang selalu memberikan doadan dukungan semangat dalam pembuatan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa penulisan tugas akhir ini masih banyak terdapat kekurangan. Namun dengan segala keterbatasan yang ada penulis mengharapkan semoga tugas akhir ini bermanfaat bagi pembacanya.

Denpasar, 28 April 2022

Penulis

DAFTAR ISI

Bab Halaman

HALAMAN SAMPUL i

HALAMAN JUDUL ii

LEMBAR PERSETUJUAN iii

LEMBAR PENGESAHAN iv

SURAT PERNYATAAN v

ABSTRACT vi

ABSTRAK vii

RINGKASAN PENGAMATAN 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. Ruang Lingkup Pengamatan 5
C. Tujuan Pengamatan 5
D. Manfaat Pengamatan 5

BAB II TINJAUAN PUSTAKA 6

A. *Hygiene* dan Sanitasi 6
B. Penjamah Makanan 24
C. Pengetahuan 25
D. Praktik 30

BAB III PROSEDUR PENGAMATAN 32

A. Tempat dan Waktu Pengamatan 32

B. Cara Memilih Subjek Pengamatan 32
C. Jenis Data 32
D. Cara Pengumpulan Data 33
E. Instrumen 34
F. Pengolahan Data 34

BAB IV HASIL PENGAMATAN 36

A. Hasil 36
B. Pembahasan 39

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 44

A. Kesimpulan 44
B. Saran 45

DAFTAR PUSTAKA 46

LAMPIRAN 49

DAFTAR TABEL

Tabel Halaman

1 Karakteristik Subjek pengamatan 37

2 Sebaran Subjek pengamatan Berdasarkan Pengetahuan *Hygiene* Sanitasi .. 38

DAFTAR GAMBAR

Gambar Halaman

1 Lokasi Green Kubu Cafe Tegallalang 36
2 Gambaran Pengetahuan dan Praktik *Hygiene* Sanitasi 39

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran Halaman

1 Ijin Rekomendasi Penelitian Provinsi Bali 50
2 Ijin Rekomendasi Penelitian Kabupaten Gianyar 51
3 Lembar Persetujuan 52
4 Kuisioner 53
5 Formulir Observasi 58
6 Dokumentasi 60