

**GAMBARAN PENGETAHUAN HYGIENE SANITASI
TENAGA PENGOLAH MAKANAN
DI RUMAH MAKAN ABIANSEMAL**



**Oleh:
PUTRI AYU SILVI NATALIA
NIM. P07131019016**

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

**GAMBARAN PENGETAHUAN HYGIENE SANITASI
TENAGA PENGOLAH MAKANAN
DI RUMAH MAKAN ABIANSEMAL**

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

**Oleh:
PUTRI AYU SILVI NATALIA
NIM. P07131019016**

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

LEMBAR PERSETUJUAN
GAMBARAN PENGETAHUAN HYGIENE SANITASI
TENAGA PENGOLAH MAKANAN
DI RUMAH MAKAN ABIANSEMAL

Oleh:
PUTRI AYU SILVI NATALIA
NIM. P07131019016

TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN

Pembimbing Utama



Ni Made Yuni Gumala, SKM, M.Kes
NIP. 196506161988032001

Pembimbing Pendamping



G.A. Dewi Kusumayanti, DCN, M.Kes
NIP. 196604261989032003

MENGETAHUI
KETUA JURUSAN GIZI
& POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR



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

TUGAS AKHIR DENGAN JUDUL :

**GAMBARAN PENGETAHUAN HYGIENE SANITASI
TENAGA PENGOLAH MAKANAN
DI RUMAH MAKAN ABIANSEMAL**

Oleh:

**PUTRI AYU SILVI NATALIA
NIM. P07131019016**

TELAH DIUJI DI HADAPAN TIM PENGUJI

PADA HARI : Jumat

TANGGAL : 13 Mei 2022

TIM PENGUJI

- | | | |
|------------------------------------|-----------|-------------------------------|
| 1. Ni Made Dewantari, SKM.,M.For | (Ketua) | (..... <i>Made</i>) |
| 2. Ni Putu Agustini, SKM, M.Si | (Anggota) | (..... <i>Agustini</i>) |
| 3. Ni Made Yuni Gumala, SKM, M.Kes | (Anggota) | (..... <i>Yuni</i>) |

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 : Putri Ayu Silvi Natalia
Nim : P07131019016
Program Studi : Diploma Tiga
Jurusan : Gizi
Tahun Akademik : 2019
Alamat : Jl. Pendet No. 6, Br. Kembang Sari, Blahkiuh, Kecamatan Abiansemal, Kabupaten Badung.

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir dengan judul Gambaran Pengetahuan Hygiene Sanitasi Tenaga Pengolah Makanan di Rumah Makan Abiansemal 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, 10 Mei 2022
Yang Membuat Pernyataan



Putri Ayu Silvi Natalia
P07131019016

AN OVERVIEW OF KNOWLEDGE ABOUT SANITARY HYGIENE FOOD PROCESSORS AT ABIANSEMAL RESTAURANT

ABSTRACT

A restaurant is any commercial enterprise whose primary purpose is to serve food and beverages to the general public. Food hygiene is a disease prevention strategy that focuses on cleanliness or health measures as well as the food's integrity. Sanitation is the process of creating or maintaining conditions that prevent food contamination or the spread of food-borne illnesses. Knowledge is a wide variety of things obtained by a person through the five senses. The purpose of this observation is to provide a picture of food processing workers' sanitary hygiene knowledge in abiansemal restaurant. The type of data acquired is the observation subject's identity via an interview method using an identity form, the food handler's sanitary hygiene knowledge via an interview method using questionnaires, and the restaurant overview by records connected to the required data and direct observation. Based on the observations, it was shown that food processors had the best sanitation hygiene knowledge, with 67% in the good category, 27% in the sufficient category, and 7% in the less category.

Keywords : Knowledge, Hygiene, Sanitation, Food Processor, Restaurant.

GAMBARAN PENGETAHUAN *HYGIENE* SANITASI TENAGA PENGOLAH MAKANAN DI RUMAH MAKAN ABIANSEMAL

ABSTRAK

Rumah makan adalah setiap usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum diusahanya. *Hygiene* makanan adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan aktivitasnya pada usaha-usaha kebersihan atau kesehatan dan keutuhan makanan itu sendiri. Sanitasi adalah penciptaan atau pemeliharaan kondisi yang mampu mencegah terjadinya kontaminasi makanan atau terjadinya penyakit yang disebabkan oleh makanan. Pengetahuan adalah berbagai macam hal yang diperoleh oleh seseorang melalui panca indera. Pengamatan ini bertujuan untuk mengetahui gambaran pengetahuan hygiene sanitasi tenaga pengolah makanan di rumah makan abiansemal. 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 kuisisioner, sedangkan data gambaran umum rumah makan di peroleh dari catatan terkait data yang dibutuhkan dan pengamatan langsung. Berdasarkan hasil pengamatan didapati bahwa pengetahuan hygiene sanitasi pengolah makanan terbanyak yaitu pada kategori baik sebanyak 67%, kategori cukup yaitu 27%, dan kategori kurang yaitu sebanyak 7%.

Kata Kunci : Pengetahuan, Hygiene, Sanitasi, Pengolah Makanan, Rumah Makan.

RINGKASAN PENGAMATAN

GAMBARAN PENGETAHUAN *HYGIENE* SANITASI TENAGA PENGOLAH MAKANAN DI RUMAH MAKAN ABIANSEMAL

Oleh : Putri Ayu Silvi Natalia (NIM. P07131019016)

Rumah makan adalah setiap usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum diusahanya. Kegiatan penyediaan makanan dan minuman ini bila tidak ditunjang dengan pengelolaan makanan yang higienis dan kondisi sanitasi yang baik maka akan menyebabkan gangguan kesehatan. Para pekerja pada bidang makanan merupakan pemegang kunci utama dalam menjamin hygiene dan sanitasi rumah makan tersebut. Ruang Lingkup pengamatan ini adalah bagaimanakah gambaran pengetahuan hygiene sanitasi tenaga pengolah makanan di rumah makan abiansemal. Tujuan dari pengamatan ini adalah mengetahui gambaran pengetahuan hygiene sanitasi tenaga pengolah makanan di rumah makan abiansemal. Tujuan khusus dari pengamatan ini adalah mendeskripsikan penerapan Hygiene Sanitasi menurut penggunaan APD (Alat Pelindung Diri) di rumah makan Abiansemal dan menggambarkan pengetahuan hygiene sanitasi tenaga pengolah makanan dirumah makan Abiansemal.

Menurut Pelayanan Gizi Rumah Sakit tahun 2013, hygiene adalah usaha kesehatan preventif yang menitik beratkan kegiatannya pada usaha kesehatan individu. Menurut Organisasi Kesehatan Dunia (WHO), sanitasi adalah salah satu usaha untuk mengawasi faktor-faktor yang berasal dari lingkungan fisik yang akan berpengaruh kepada manusia. Terdapat 6 prinsip hygiene sanitasi yang dapat di jadikan sebagai kaidah-kaidah pengeolahan makanan yang baik dan benar. Pengelolaan yang baik dan benar pada dasarnya adalah mengelola makanan dan minuman dengan berdasarkan syarat-syarat dari hygiene sanitasi makanan. Terdapat faktor-faktor yang mempengaruhi hygiene sanitasi di rumah makan, yaitu faktor predisposisi, faktor pendukung, dan faktor pendorong. Penjamah makanan merupakan seseorang yang betugas untuk menjamah makanan yang dimulai dari poroses persiapan bahan baku hingga pada proses penyajian

makanan. Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang (overt behavior). HACCP merupakan suatu sistem manajemen pengawasan dan pengendalian keamanan pangan secara preventif yang bersifat ilmiah, rasional, dan sistematis.

Pengamatan dilakukan di 3 rumah makan yang terletak di kecamatan Abiansemal. Jenis data yang dikumpulkan yaitu data identitas subjek pengamatan dengan metode wawancara menggunakan formulir identitas dan data pengetahuan hygiene sanitasi pengolah makanan dengan metode wawancara menggunakan kuisioner. Data gambaran umum rumah makan di peroleh dari catatan terkait data yang dibutuhkan dan hasil pengamatan secara langsung. Analisis data menggunakan tabel distribusi frekuensi dan tabel silang yang kemudian akan diuraikan secara deskriptif.

Dari 3 rumah makan dengan 15 subjek pengamatan, didapati bahwa usia paling banyak yaitu pada golongan umur 21-30 tahun sebanyak 6 orang (40%), seluruh subjek pengamatan berjenis kelamin perempuan sebanyak 15 orang (100%), tingkat pendidikan subjek pengamatan terbanyak adalah pada golongan pendidikan menengah yaitu sebanyak 10 orang (67%), dengan lama bekerja terbanyak yaitu selama 7-12 bulan sebanyak 8 orang (53%). Penggunaan APD (Alat Pelindung Diri) yaitu sebanyak 9 orang (60%) tidak menggunakan masker, 15 orang (100%) tidak menggunakan handscoon/sarung tangan dan penutup kepala, dan sebanyak 11 orang (73%) tidak menggunakan celemek/apron. Hasil pengumpulan data mengenai pengetahuan hygiene sanitasi didapati bahwa tingkat pengetahuan hygiene sanitasi pada kategori baik yaitu sebanyak 10 orang (67%), kategori cukup yaitu sebanyak 4 orang (27%), dan kategori kurang yaitu sebanyak 1 orang (7%).

Hasil pengamatan yang telah dilakukan menunjukkan bahwa karakteristik subjek pengamatan menurut umur paling banyak yaitu pada golongan umur 21-30 tahun (40%), seluruh subjek pengamatan berjenis kelamin perempuan (100%), tingkat pendidikan subjek pengamatan terbanyak adalah pada golongan pendidikan menengah (67%), dan lama bekerja paling banyak yaitu selama 7-12 bulan (53%). Penggunaan APD (Alat Pelindung Diri) oleh subjek pengamatan, yaitu sebanyak 9 orang (60%) tidak menggunakan APD (Alat Pelindung Diri)

berupa masker, sebanyak 15 orang (100%) tidak menggunakan APD (Alat Pelindung Diri) berupa handscoon/sarung tangan dan penutup kepala, dan sebanyak 11 orang (73%) tidak menggunakan APD (Alat Pelindung Diri) berupa celemek/apron. Pengetahuan hygiene sanitasi pengolah makanan terbanyak yaitu pada kategori baik yaitu 67%, kategori cukup yaitu 27%, dan kategori kurang yaitu sebanyak 7%. Pengetahuan hygiene sanitasi pengolah makanan pada kategori baik terbanyak terdapat pada rumah makan Betutu Latu yaitu sebanyak 7 orang (87,5%) dan pada rumah makan Babi Guling Sukawati didapati tingkat pengetahuan Kurang yaitu sebanyak 1 orang (33,3%). Adapun saran bagi para pengolah makanan dirumah makan yang dilakukan pengamatan adalah para pegawai khususnya mereka yang bekerja dibidang makanan haruslah diberikan materi dan pelatihan mengenai hygiene personal dan sanitasi tempat bekerja. Selain itu, setiap rumah makan haruslah melakukan pengawasan dan memaksimalkan kembali penerapan hygiene sanitasi pada setiap kegiatannya dan juga kepada para pekerjanya.

Daftar bacaan : 28 (2003 : 2021)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa karena atas Rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir dengan judul “Gambaran Pengetahuan Hygiene Sanitasi Tenaga Pengolah Makanan di Rumah Makan Abiansemal” tepat pada waktunya. Dalam penyusunan laporan tugas Akhir ini, penulis banyak mendapat bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Ni Made Yuni Gumala, SKM, M.Kes sebagai pembimbing utama yang telah memberikan bimbingan, masukan, dan saran dalam penyusunan Laporan tugas akhir ini.
2. Ibu G.A. Dewi Kusumayanti, DCN, M.Kes sebagai pembimbing pendamping yang juga memberikan motivasi, masukan, dan arahan dalam penulisan laporan tugas akhir ini.
3. Direktur Poltekkes Kemenkes Denpasar yang telah memberikan kesempatan, dorongan, dan membantu kelancaran penyelesaian laporan tugas akhir ini.
4. Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar, yang juga telah memberikan kesempatan, dorongan dan membantu kelancaran penyelesaian laporan tugas akhir ini.
5. Ketua Prodi Diploma Tiga Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar, yang telah memberikan dorongan dan arahan serta membantu kelancaran penyelesaian laporan tugas akhir ini.
6. Keluarga dan teman-teman yang telah banyak memberikan dorongan dan membantu dalam penyelesaian penulisan laporan 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 dapat bermanfaat bagi pembacanya.

Denpasar, 10 Mei 2022

Penulis

DAFTAR ISI

| | |
|--|------|
| HALAMAN SAMPUL | i |
| HALAMAN JUDUL..... | ii |
| LEMBAR PERSETUJUAN..... | iii |
| HALAMAN PENGESAH | iv |
| SURAT PERNYATAAN..... | v |
| ABSTRACT | vi |
| ABSTRAK | vii |
| RINGKASAN PENGAMATAN | viii |
| KATA PENGANTAR | xi |
| DAFTAR ISI..... | xiii |
| DAFTAR TABEL | xv |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | xvi |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| A. Latar Belakang..... | 1 |
| B. Ruang Lingkup Pengamatan..... | 4 |
| C. Tujuan Pengamatan | 4 |
| D. Manfaat Pengamatan | 5 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA..... | 7 |
| A. Penyelenggaraan Makanan | 7 |
| B. Rumah Makan..... | 8 |
| C. Hygiene dan Sanitasi | 9 |
| D. HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)..... | 24 |
| BAB III PROSEDUR PENGAMATAN..... | 26 |
| A. Tempat dan Waktu..... | 26 |
| B. Cara Memilih Subjek Pengamatan | 26 |
| C. Jenis Data..... | 26 |
| D. Cara pengumpulan data | 27 |

| | |
|--------------------------------|----|
| E. Instrumen | 28 |
| F. Pengolahan Data | 28 |
| BAB IV HASIL PENGAMATAN | 30 |
| A. Hasil..... | 30 |
| B. Pembahasan | 40 |
| BAB V SIMPULAN DAN SARAN | 48 |
| A. Simpulan..... | 48 |
| B. Saran | 49 |
| DAFTAR PUSTAKA | 50 |
| LAMPIRAN..... | 53 |

DAFTAR TABEL

| Tabel | Halaman |
|--|---------|
| 1. Karakteristik Subjek di rumah makan Babi Guling Sukawati..... | 34 |
| 2. Karakteristik Subjek di rumah makan Babi Guling Cahaya Bintang..... | 35 |
| 3. Karakteristik Subjek di rumah makan Betutu Latu | 36 |
| 4. Karakteristik Subjek | 38 |
| 5. Sebaran Penggunaan Masker..... | 39 |
| 6. Sebaran Penggunaan Handscoon/Sarung Tangan, Penutup Kepala, dan Apron/Celemek..... | 39 |
| 7. Sebaran Pengetahuan Hygiene Sanitasi di Rumah Makan Babi Guling Sukawati | 40 |
| 8. Sebaran Pengetahuan Hygiene Sanitasi di Rumah Makan Babi Guling Cahaya Bintang..... | 41 |
| 9. Sebaran Pengetahuan Hygiene Sanitasi di Rumah Makan Betutu Latu | 42 |
| 10. Sebaran Pengetahuan Hygiene Sanitasi..... | 42 |

DAFTAR LAMPIRAN

| Lampiran | Halaman |
|--|---------|
| 1. Surat Mohon Izin Pengamatan di Rumah Makan | 54 |
| 2. Kuisioner Pengamatan Pengetahuan | 55 |
| 3. Dokumentasi | 57 |
| 4. Surat Pernyataan Persetujuan Publikasi Repository | 59 |