

**PERBEDAAN PENGETAHUAN DAN SIKAP
TENAGA PENJAMAH MAKANAN TENTANG HACCP
SEBELUM DAN SESUDAH PENYULUHAN
DI INSTALASI GIZI RSUD BALI MANDARA**



Oleh
KOMANG INDAH SATYA DEWI
NIM. P07131221117

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN GIZI PRODI GIZI DAN DIETETIKA
PROGRAM SARJANA TERAPAN
DENPASAR
2022**

**PERBEDAAN PENGETAHUAN DAN SIKAP
TENAGA PENJAMAH MAKANAN TENTANG HACCP
SEBELUM DAN SESUDAH PENYULUHAN
DI INSTALASI GIZI RSUD BALI MANDARA**

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Menyelesaikan
Pendidikan Pada Program Studi Gizi dan Dietetika
Program Sarjana Terapan Poltekkes Kemenkes Denpasar**

Oleh
KOMANG INDAH SATYA DEWI
NIM. P07131221117

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN GIZI PRODI GIZI DAN DIETETIKA
PROGRAM SARJANA TERAPAN
DENPASAR
2022**

LEMBAR PERSETUJUAN

PERBEDAAN PENGETAHUAN DAN SIKAP TENAGA PENJAMAH MAKANAN TENTANG HACCP SEBELUM DAN SESUDAH PENYULUHAN DI INSTALASI GIZI RSUD BALI MANDARA

Oleh:
KOMANG INDAH SATYA DEWI
NIM. P07131221117

TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN

Pembimbing Utama

Dr. Ni Nengah Ariati, SST, M.Erg
NIP. 197311182001122001

Pembimbing Pendamping

Ni Made Dewantari, SKM, M.FOr
NIP. 196505021989032001

MENGETAHUI
KETUA JURUSAN GIZI
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR



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

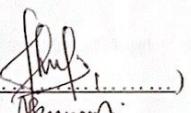
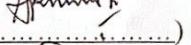
PENELITIAN DENGAN JUDUL:
PERBEDAAN PENGETAHUAN DAN SIKAP
TENAGA PENJAMAH MAKANAN TENTANG HACCP
SEBELUM DAN SESUDAH PENYULUHAN
DI INSTALASI GIZI RSUD BALI MANDARA

Oleh:
KOMANG INDAH SATYA DEWI
NIM. P07131221117

TELAH DIUJI DI HADAPAN TIM PENGUJI

PADA HARI : JUMAT
TANGGAL : 13 MEI 2022

TIM PENGUJI:

- | | | |
|--------------------------------------|-----------|---|
| 1. I. A. Eka Padmiari, SKM., M.Kes | (Ketua) | ( |
| 2. Ir. Desak Putu Sukraniti, M.Kes | (Anggota) | ( |
| 3. Dr. Ni Nengah Ariati, SST., M.Erg | (Anggota) | ( |

MENGETAHUI
KETUA JURUSAN GIZI
KEMENPOLTEKKES KEMENKES DENPASAR



SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Komang Indah Satya Dewi
NIM : P07131221117
Program studi : Prodi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan
Jurusan : Gizi
Tahun akademik : 2022
Alamat : Jl. Dewi Sri, No. 18x, Batubulan, Sukawati, Gianyar

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Skripsi dengan judul "Perbedaan Pengetahuan dan Sikap Tenaga Penjamah Makanan Tentang HACCP Sebelum dan Sesudah Penyuluhan tentang di Instalasi Gizi RSUD Bali Mandara adalah **benar karya saya 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, 16 Juni 2022

Yang membuat pernyataan



Komang Indah Satya Dewi
NIM. P07131221117

THE DIFFERENCES IN KNOWLEDGE AND ATTITUDE OF FOOD SERVICES ABOUT HACCP BEFORE AND AFTER COUNSELLING IN NUTRITION INSTALATION OF BALI MANDARA HOSPITAL

ABSTRACT

Hospital food service is more complex and requires special handling to avoid the hazards that may occur. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) is a system that can minimize the occurrence of hazards during food service in hospitals. The purpose of this study was to determine the differences in knowledge and attitudes of food handlers before and after counselling at the nutrition installation of the Bali Mandara Hospital. The type of research used was pre-experimental with a one group pre-test post test research design which was carried out in March 2022 at the Nutrition Installation of the Bali Mandara Hospital. The sample size in this study were 36 samples. The data analysis was performed using test paired sample T-Test. The average knowledge before counselling was 73,38 and after counselling was 97,22, then average attitude before counselling was 49,99 an after counselling 50,00. Based on the results of statistical tests, it is known that there is a difference in the knowledge of food handlers at the nutrition installation before and after being given counseling with a p-value of 0.001 ($p \leq 0.05$) and there is no difference in the attitude of food handlers at the nutrition installation before and after being given counseling with p-value 0.66 ($p \geq 0.05$). The provision of counseling about HACCP to food handlers is expected to be carried out over period of a time, in a longer frequency and in a sustainable manner so that there can be changes in positive attitudes and practical behavior at work.

Keywords: Counselling, Knowledge, Attitude, Food Handlers.

**PERBEDAAN PENGETAHUAN DAN SIKAP
TENAGA PENJAMAH MAKANAN TENTANG HACCP
SEBELUM DAN SESUDAH PENYULUHAN
DI INSTALASI GIZI RSUD BALI MANDARA**

ABSTRAK

Penyelenggaraan makanan rumah sakit lebih bersifat kompleks dan memerlukan penanganan khusus untuk menghindari bahaya yang dapat terjadi. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) merupakan suatu sistem yang dapat meminimalisir terjadinya bahaya pada saat penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perbedaan pengetahuan dan sikap tenaga penjamah makanan sebelum dan sesudah penyuluhan di instalasi gizi RSUD Bali Mandara. Jenis penelitian yang digunakan adalah pre-ekperimental dengan rancangan *one group pre-test post test research design* yang dilaksanakan pada bulan Maret 2022 di Instalasi Gizi RSUD Bali Mandara. Besar sampel pada penelitian ini adalah 36 sampel yang telah memenuhi kriteria inklusi. Analisis data yang digunakan yaitu menggunakan uji statistik *paired sample T-Test*. Rata-rata pengetahuan sebelum penyuluhan yaitu 73,38 dan sesduah penyuluhan 97,22, kemudian rata-rata sikap sebelum penyuluhan yaitu 49,99 dan setelah penyuluhan 50,00. Berdasarkan hasil uji statistik diketahui bahwa ada perbedaan pengetahuan tenaga penjamah makanan di instalasi gizi sebelum dan sesudah diberikan penyuluhan dengan nilai *p-value* 0,001 ($p \leq 0,05$) dan tidak adanya perbedaan sikap tenaga penjamah makanan di instalasi gizi sebelum dan sesudah diberikan penyuluhan dengan nilai *p-value* 0,66 ($p \geq 0,05$). Pemberian penyuluhan tentang HACCP kepada tenaga penjamah makanan diharapkan dapat dilakukan dalam jangka waktu, frekuensi yang lebih lama dan berkelanjutan sehingga dapat terjadi perubahan sikap positif dan perilaku praktik dalam bekerja.

Kata Kunci: Penyuluhan, Pengetahuan, Sikap, Tenaga Penjamah Makanan

RINGKASAN PENELITIAN

Perbedaan Pengetahuan dan Sikap Tenaga Penjamah Makanan Tentang HACCP
Sebelum dan Sesudah Penyuluhan di Instalasi Gizi RSUD Bali Mandara

Oleh:
Komang Indah Satya Dewi (NIM. P07131221117)

Ruang lingkup pelayanan gizi rumah sakit yaitu: pelayanan gizi rawat jalan, pelayanan gizi rawat inap, penyelenggaraan makanan dan penelitian dan pengembangan gizi. Penyelenggaraan makanan rumah sakit lebih bersifat kompleks dan memerlukan penanganan khusus. Di rumah sakit makanan disajikan langsung kepada penderita di tempatnya dirawat atau di bangsal-bangsal perawatan. Selain itu penyediaan makanan pada orang sakit memerlukan penanganan khusus karena berkaitan dengan proses penyembuhan pasien. Untuk dapat menyediakan makanan berkualitas yang bebas dari kontaminasi bahaya-bahaya mikrobiologi, fisik dan kimia, *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) menjadi salah satu sistem yang penting dalam meminimalisir risiko yang dapat timbul dari pengolahan makanan khususnya di rumah sakit. Keberhasilan penerapan HACCP berhubungan dengan sikap dan pengetahuan penjamah makanan itu sendiri. Sehingga diperlukannya penyuluhan mengenai HACCP kepada tenaga penjamah makanan.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perbedaan pengetahuan dan sikap tenaga penjamah makanan sebelum dan sesudah diberikan penyuluhan di instalasi gizi RSUD Bali Mandara.

Jenis penelitian yang digunakan adalah pre-ekperimental dengan rancangan *one group pre-test post test research design*. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret 2022 di Instalasi Gizi RSUD Bali Mandara. Besar sampel pada penelitian ini adalah 36 sampel yang telah memenuhi kriteria inklusi. Data karakteristik sampel, tingkat pengetahuan dan sikap dikumpulkan melalui kuisioner. Data sekunder berupa profil tempat penelitian serta layanan yang ada di RSUD Bali Mandara didapatkan melalui *website* rumah sakit. Analisis data yang digunakan yaitu menggunakan uji statistik *paired sample T-Test*.

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh nilai pengetahuan penjamah makanan sebelum penyuluhan yaitu 11 sampel (30,55%) kategori baik, 23 sampel (63,90%) kategori cukup dan 2 sampel (5,55%) kategori kurang dan rata-rata 73,38. Sedangkan, nilai pengetahuan setelah diberikan penyuluhan seluruhnya 36 sampel (100%) kategori baik dengan rata-rata 97,22. Untuk nilai sikap penjamah makanan sebelum diberikan penyuluhan sebanyak 15 sampel (41,67%) sikap positif dan 21 sampel (58,33%) sikap negatif dengan rata-rata 49,99. Sedangkan, setelah diberikan penyuluhan 18 sampel (50%) memiliki sikap positif dan negatif dengan rata-rata 50,00.

Berdasarkan hasil uji statistik diketahui bahwa ada perbedaan pengetahuan tenaga penjamah makanan di instalasi gizi sebelum dan sesudah diberikan penyuluhan dengan nilai *p-value* 0,001 ($p \leq 0,05$) dan tidak adanya perbedaan sikap tenaga penjamah makanan di instalasi gizi sebelum dan sesudah diberikan penyuluhan dengan nilai *p-value* 0,66 ($p \geq 0,05$). Adapun saran yang dapat diberikan pada penelitian ini yaitu pemberian penyuluhan sebaiknya dilanjutkan dengan pelatihan dengan praktik langsung secara kontinyu dan diharapkan dapat terjadinya perubahan sikap pada tenaga penjamah makanan.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa karena atas Rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Perbedaan Pengetahuan dan Sikap Tenaga Penjamah Makanan Tentang HACCP Sebelum dan Sesudah Penyuluhan di Instalasi Gizi RSUD Bali Mandara” tepat pada waktunya. Dalam penyusunan skripsi ini, penulis banyak mendapat bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Dr. Ni Nengah Ariati, SST, M.Erg sebagai pembimbing utama yang telah memberikan bimbingan, masukan, dan saran dalam penyusunan skripsi ini.
2. Ibu Ni Made Dewantari, SKM, M.FOr sebagai pembimbing pendamping yang juga memberikan motivasi, masukan, dan arahan dalam penulisan skripsi ini.
3. Direktur Poltekkes Kemenkes Denpasar yang telah memberikan kesempatan, dorongan, dan membantu kelancaran penyelesaian skripsi ini.
4. Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar, yang juga telah memberikan kesempatan, dorongan dan membantu kelancaran penyelesaian skripsi ini.
5. Ketua Prodi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan Poltekkes Kemenkes Denpasar, yang telah memberikan dorongan dan arahan serta membantu kelancaran penyelesaian skripsi ini.
6. Direktur RSUD Bali Mandara yang telah memberikan izin untuk melakukan penelitian.

7. Kepala Instalasi Gizi RSUD Bali Mandara yang telah memberikan kesempatan dan izin untuk saya melanjutkan perkuliahan dan penelitian ini.
8. Seluruh Dosen dan Staf Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar yang turut membantu dalam proses penyusunan skripsi ini.
9. Orang tua, Bapak Drs. I Ketut Arya Putra, M.Pd, Mama Ni Nengah Sujani, S.Pd., M.Pd, kakak drg. Kadek Silvia Pradnya Paramitha dan adik Ketut Ayu Novaryani Putri yang telah memberikan doa, semangat, bantuan baik moril maupun materil yang tak pernah berkesudahan.
10. Suami tersayang, I Dewa Gede Angga Dinata, S.Psi atas segala bantuan dan kesabaran sehingga perkuliahan dan proses penyusunan skripsi ini berjalan lancar.
11. Teman seperjuangan, Ni Putu Dian Savitri dan Ida Ayu Sukma Santi yang selalu saling membantu sehingga perkuliahan dan proses penyusunan skripsi ini berjalan lancar walaupun terdapat banyak halangan.
12. Julian Hardiyanti Pertiwi, Dwika Puspita Dewi, dan Diah Pradnyawati atas kesediaan waktunya bersedia direpotkan untuk *backup* pekerjaan saya di kantor sejak awal perkuliahan hingga skripsi ini berhasil disusun.
13. Teman-teman di Instalasi gizi RSUD Bali Mandara yang memaklumi saya karena sering keluar kantor untuk mengurus perkuliahan.
Serta pihak-pihak lain yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu. Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan pembacanya.

Denpasar, 30 Mei 2022

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
<i>ABSTRACT</i>	v
ABSTRAK.....	vi
RINGKASAN PENELITIAN.....	vii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULAUN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Pengetahuan	7
B. Sikap.....	11
C. Penyuluhan.....	18
D. Manajemen Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit	23
E. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).....	28
BAB III KERANGKA KONSEP.....	31
A. Kerangka Konsep	31
B. Variabel dan Definisi Operasional Variabel	32
C. Hipotesis.....	33
BAB IV METODE PENELITIAN	34
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	34
B. Tempat dan Waktu Penelitian	34
C. Populasi dan Sampel Penelitian	35
D. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	36
E. Alat dan Instrumen Penelitian.....	37

F.	Pengolahan dan Analisis Data.....	37
G.	Etika Penelitian	41
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....		43
A.	Hasil Penelitian	43
B.	Pembahasan.....	49
BAB VI PENUTUP		57
A.	Simpulan	57
B.	Saran.....	57
DAFTAR PUSTAKA		59
LAMPIRAN		62

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
1. Definisi Operasional	32
2. Distribusi Krakteristik Sampel.....	44
3. Distribusi Frekuensi Pengetahuan tentang HACCP	45
4. Distribusi Frekuensi Sikap tentang HACCP	46
5. Analisis Uji Beda Pengetahuan tentang HACCP Sebelum dan Sesudah Penyuluhan.....	48
6. Analisis Uji Beda Sikap tentang HACCP Sebelum dan Sesudah Penyuluhan	49

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
1. Alur Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit.....	27
2. Tahapan HACCP yang Dikeluarkan Codex.....	30
3. Kerangka Konsep	31
4. Desain penelitian.....	34
5. Grafik Pengetahuan Berdasarkan Profesi Sebelum dan Sesudah Penyuluhan	47
6. Grafik Sikap Berdasarkan Profesi Sampel	48

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
1. Surat Ijin Penelitian.....	63
2. Ethical Clearance	64
3. Form Informed Consent.....	65
4. Kuisioner Penelitian.....	69
5. Satuan Acara Penyuluhan.....	72
6. Checklist Penyuluhan HACCP	75
7. Dokumentasi Penelitian	76