

SKRIPSI
PERBEDAAN SKOR KEAMANAN PANGAN WARUNG
MAKAN BERDASARKAN JENIS MAKANAN YANG
DIJUAL DI DESA PERING, BLAHBATUH, GIANJAR



Oleh :

NI WAYAN RIVA PUSPITA DEWI
NIM. P07131218013

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR
PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN
GIZI DAN DIETETIKA
DENPASAR
2022

SKRIPSI

PERBEDAAN SKOR KEAMANAN PANGAN WARUNG MAKAN BERDASARKAN JENIS MAKANAN YANG DIJUAL DI DESA PERING, BLAHBATUH, GIANYAR

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

Oleh :

**NI WAYAN RIVA PUSPITA DEWI
NIM. P07131218013**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN DENPASAR
PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN
GIZI DAN DIETETIKA
DENPASAR
2022**

LEMBAR PERSETUJUAN

SKRIPSI

**PERBEDAAN SKOR KEAMANAN PANGAN WARUNG
MAKAN BERDASARKAN JENIS MAKANAN YANG DIJUAL
DI DESA PERING, BLAHBATUH, GIANYAR**

oleh :

NI WAYAN RIVA PUSPITA DEWI

NIM. P07131218013

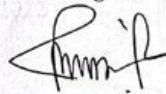
TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN

Pembimbing Utama,



Ida Ayu Eka Padmiari, SKM,M.Kes.
NIP.196404171986032023

Pembimbing Pendamping,



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

**MENGETAHUI
KETUA JURUSAN GIZI
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR**



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

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI**PERBEDAAN SKOR KEAMANAN PANGAN WARUNG
MAKAN BERDASARKAN JENIS MAKANAN YANG DIJUAL
DI DESA PERING, BLAHBATUH, GIANYAR**

Diajukan oleh :

NI WAYAN RIVA PUSPITA DEWI

NIM. P07131218013

TELAH DIUJI DI HADAPAN TIM PENGUJI

PADA HARI : Rabu

TANGGAL : 06 April 2022

TIM PENGUJI :

Pande Putu Sri Sugiani, DCN, M.Kes	(Ketua)	(.....)
Ni Putu Agustini, SKM, M.Si	(Anggota)	(.....)
Ida Ayu Eka Padmiari, SKM., M.Kes	(Anggota)	(.....)

MENGETAHUI

KETUA JURUSAN GIZI

POLTEKKES KEMENKES DENPASAR



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

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ni Wayan Riva Puspita Dewi
NIM : P07131218013
Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika
Jurusan : Jurusan Gizi
Tahun Akademik : 2018
Alamat : Br. Sema, Desa Pering, Kec. Blahbatuh, Kab. Gianyar

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Skripsi dengan judul Perbedaan Skor Keamanan Pangan Warung Berdasarkan Jenis Makanan Yang Dijual Di Desa Pering, Blahbatuh, Gianyar 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 saya ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, 6 April 2022

Yang membuat pernyataan


Ni Wayan Riva Puspita Dewi
P07131218013

P07131218013

PERBEDAAN SKOR KEAMANAN PANGAN WARUNG MAKAN BERDASARKAN JENIS MAKANAN YANG DIJUAL DI DESA PERING, BLAHBATUH, GIANYAR

ABSTRAK

Makanan bermutu adalah makanan yang dipilih, dipersiapkan, dan disajikan dengan cara sedemikian rupa sehingga tetap terjaga nilai gizinya. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perbedaan skor keamanan pangan warung makan berdasarkan jenis makanan yang ada di Desa Pering, Blahbatuh, Gianyar. Karakteristik sampel dan Responden yang didapat adalah 20 warung makan. Uji statistic menggunakan uji Independent T-Test. Jenis makanan yang dijual dapat dikategorikan nasi campur sebanyak 8 warung makan (40%), lawar babi sebanyak 4 warung makan (20%), sate lilit sebanyak 2 warung makan (10%), lalapan sebanyak 3 warung makan (15%) dan bakso sebanyak 3 warung makan (10%). Berdasarkan lama berjualan dikategorikan 1-10 tahun lamanya berjualan sebanyak 10 warung makan (50%), 11-20 tahun sebanyak 5 warung makan (25%) dan 21-50 tahun sebanyak 5 warung makan (25%). Berdasarkan jumlah tenaga kerja dapat dikategorikan tidak memiliki tenaga kerja sebanyak 12 warung makan (60%), memiliki 1 orang tenaga kerja sebanyak 6 warung makan (30%) dan memiliki 2 tenaga kerja sebanyak 2 warung makan (10%). Berdasarkan tempat pengolahan makanan dikategorikan tempat pengolahan didapur sebanyak 14 warung makan (70%), belakang warung sebanyak 4 warung makan (20%) dan sebelah warung sebanyak 2 warung makan (10%). Rata-rata skor keamanan pangan yang didapat yaitu (77,6%) dengan kategori rawan tapi aman. Perbedaan skor keamanan pangan secara bermakna dengan standar ($p\text{-value} < 0,05$).

Kata kunci : perbedaan skor keamanan pangan, warung makan

DIFFERENCES IN FOOD SAFETY SCORES BASED ON THE TYPE OF FOOD SOLD IN PERING VILLAGE, BLAHBATUH, GIANYAR

ABSTRACT

Quality food is food that is selected, prepared and served in such a way that its nutritional value is maintained. The purpose of this study was to determine the difference in food safety scores of food stalls based on the type of food in Pering Village, Blahbatuh, Gianyar. The characteristics of the sample and respondents obtained are 20 food stalls. The statistical test used the Independent T-Test test. Types of food sold can be categorized as mixed rice as many as 8 food stalls (40%), pork lawar as many as 4 food stalls (20%), satay lilit as much as 2 food stalls (10%), fresh vegetables as much as 3 food stalls (15%) and meatballs as many as 3 food stalls (10%). Based on the length of time selling, it is categorized as 1-10 years selling 10 food stalls (50%), 11-20 years as many as 5 food stalls (25%) and 21-50 years as many as 5 food stalls (25%). Based on the number of workers, it can be categorized as having no workforce as many as 12 food stalls (60%), having 1 worker as many as 6 food stalls (30%) and having 2 workers as many as 2 food stalls (10%). Based on the place of food processing, the processing area is categorized as 14 food stalls in the kitchen (70%), behind the stall there are 4 food stalls (20%) and next to the stall there are 2 food stalls (10%). The average food safety score obtained is (77.6%) in the vulnerable but safe category. The food safety score was significantly different from the standard ($p\text{-value} < 0.05$).

Keywords: food safety score difference, food stalls

RINGKASAN PENELITIAN

PERBEDAAN SKOR KEAMANAN PANGAN WARUNG MAKAN BERDASARKAN JENIS MAKANAN YANG DIJUAL DI DESA PERING, BLAHBATUH, GIANYAR

Oleh :Ni Wayan Riva Puspita Dewi
Nim : P07131218013

Kejadian keracunan pangan masih terus berulang dengan penyebab utama cemaran mikrobiologi. Cemaran ini berkaitan dengan masalah kebersihan atau higiene dan sanitasi yang dihasilkan dari perilaku individu yang bertugas menyiapkan dan menyajikan makanan atau minuman. Manusia merupakan sumber potensial mikroba penyebab penyakit yang dipindahkan pada orang lain melalui makanan. Menurut WHO, kejadian diare sering dikaitkan dengan sumber air yang tercemar, sanitasi yang tidak memadai, praktik kebersihan yang buruk, makanan yang terkontaminasi dan malnutrisi. Di Indonesia, makanan merupakan penyebab tertinggi insiden keracunan nasional pada tahun 2016, yaitu sebanyak 135 jumlah insiden dan sebanyak 22,95% sumber keracunan berasal dari pangan jajanan. Masalah dari penelitian ini adalah apakah ada perbedaan skor keamanan pangan warung makan berdasarkan jenis makanan yang dijual di Desa Pering, Blahbatuh, Gianyar. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perbedaan skor keamanan pangan warung makan berdasarkan jenis makanan yang ada di Desa Pering, Blahbatuh, Gianyar.

SKP adalah suatu instrument untuk menilai produksi pangan berdasarkan komponen-komponen tertentu untuk menyimpulkan kriteria keamanan pangan dari produk pangan yang dihasilkan. Komponen yang dimaksudkan yaitu terdiri dari pemilihan dan penyimpanan bahan makanan (PPB), hygiene pemasak (HGP), pengolahan bahan makanan (PBM) dan distribusi makanan (DPM).

Kerangka konsep yang dihasilkan oleh penelitian ini yaitu faktor yang mempengaruhi skor keamanan pangan (SKP) PPB, HGP, PBM dan DPM dengan keamanan pangan. Faktor yang mempengaruhi warung makan dengan keamanan pangan yakni tidak adanya makanan yang terkontaminasi oleh beberapa zat asing seperti oleh fisik, biologi maupun kimia.

Metodo penelitian ini adalah menggunakan jenis penelitian observasional, tempat penelitian di Desa Pering, Blahbatuh, Gianyar. Sampel dan responden adalah warung makan yang ada di Desa Pering, Blahbatuh, Gianyar. Waktu penelitian ini dilakukan pada bulan November sampai Desember 2021, populasi penelitian ini adalah warung makan. Jenis data yang dikumpulkan adalah data primer meliputi identitas sampel seperti inisial nama, jenis makanan yang dijual, jumlah tenaga kerja, tempat pengolahan makanan. Data skor keamanan pangannya yaitu pemilihan dan penyimpanan bahan makanan (PPB), higiene pemasak (HGP), pengolahan bahan makanan (PBM) dan distribusi makanan (DPM). Data sekunder meliputi gambaran umum lokasi penelitian, jumlah warung makan yang ada di Desa Pering, Blahbatuh, Gianyar yang dikumpulkan sebagai data penunjang. Instrument pengumpulan data meliputi formulir identitas sampel, kuisioner skor keamanan pangan. Pengolahan dan analisis data, karakteristik sampel dianalisis dalam bentuk persentase dan data tingkat skor keamanan pangan dianalisis menggunakan uji *Independent t-test*. Kemudian nilai dihitung dengan

rumus $\frac{\text{jumlah skor}}{\text{jumlah total pertanyaan}} \times 100\%$.

Tingkat skor keamanan pangan dikategorikan sebagai berikut (Nurbintang, G 2008) :

- 1) Baik : $\geq 0,973$ (97,03%)
- 2) Sedang : ≥ 0.9332
- 3) Kurang : ≥ 0.972 (93.32 – 97.02%)
- 4) Rawan tapi aman : $\leq 0,6217 < 0.9331$ (62.17 – 93.31%)
- 5) Rawan tidak aman : $\leq 0,6217$ (62,17%)

Analisis data univariat digunakan untuk memperoleh gambaran dari karakteristik sampel, sedangkan analisis bivariat untuk melihat perbedaan skor keamanan pangan dengan warung makan berdasarkan jenis makana yang dijual. Dengan menggunakan uji *independent t-test* yaitu untuk mengetahui perbedaan antara skor keamanan pangan dengan warung makan berdasarkan jenis makanan yang dijual untuk mendapat kesimpulan dengan statistic deskriptif dengan metode kuantitatif.

Dari 20 sampel warung makan , terdapat 8 sampel warung makan yang menjual nasi campur (40%), 4 sampel warung makan yang menjual lawar babi (20%), 2 sampel warung makan yang menjual sate lilit (10%), 3 sampel warung makan yang menjual lalapan (15%) dan 3 sampel warung makan yang menjual bakso ayam (10%). Dari 20 sampel warung makan, terdapat 10 sampel warung makan dengan lamanya berjualan 1-10 tahun (50%), 5 sampel warung makan dengan lamanya berjualan 11-20 tahun (25%) dan 5 sampel warung makan dengan lamanya berjualan 21-50 tahun (25%). Dari 20 sampel warung makan, warung makan yang tidak memiliki tenaga kerja sebanyak 12 warung makan (60%), warung makan yang memiliki 1 orang tenaga kerja sebanyak 6 warung makan (30%) dan warung makan yang memiliki 2 orang tenaga kerja sebanyak 2 warung makan (10%). Dari 20 sampel warung makan, terdapat 14 warung makan yang mengolah makanannya di dapur (70%), 4 warung makan yang mengolah makanannya di belakang warung (20%) dan 2 warung makan yang mengolah makanannya di sebelah warung (10%). Berdasarkan hasil pengumpulan data pada skor keamanan pangan di Desa Pering, Kecamatan Blahbatuh, Kabupaten Gianyar dapat dikategorikan berdasarkan hasil skor yang diperoleh. Rata-rata pada skor keamanan pangan warung makan diperoleh sebanyak (77,6%) dari semua warung makan yang di Desa Pering.

Dari penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa karakteristik penjamah makanan yang ada di Desa Pering, Kecamatan Blahbatuh, Kabupaten Gianyar dengan kategori lama berjualan 1-10 tahun (50%), 11-20 tahun (25%) dan 21-20 tahun (25%). Kategori tidak memiliki tenaga kerja sebanyak 12 warung makan (60%), memiliki 1 tenaga kerja sebanyak 6 warung makan (30%) dan memiliki 2 tenaga kerja sebanyak 2 warung makan (10%). Kategori tempat pengolahannya yaitu didapur sebanyak 14 warung makan (70%), belakang warung sebanyak 4 warung makan (20%) dan sebelah warung makan sebanyak 2 warung makan (10%). Rata-rata Skor Keamanan Pangan yang didapat yaitu 77,6% dengan kategori rawan tapi aman dikonsumsi. Skor Keamanan Pangan warung makan di Desa Pering, Kecamatan Blahbatuh, Kabupaten Gianyar termasuk dalam kategori rawan tapi aman dikonsumsi 0,62(62%) – 0,93(93%) sebanyak 25%. Saran untuk penelitian ini adalah Sebaiknya para penjamah

makanan menyiapkan satu atau dua wastafel dilengkapi dengan sabun cuci tangan dan handsanitizer sebagai pelengkap agar para pembeli dengan penjamah tetap merasa aman dan nyaman di era pandemic Covid-19 ini. Para penjamah makanan agar selalu taat pada protocol kesehatan serta selalu menggunakan sarung tangan saat pengolahan makanan.

Daftar bacaan : 22 (1999-2020)

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nyalah, skripsi yang berjudul “ Perbedaan Skor Keamanan Warung Makan Berdasarkan Jenis Makann Yang Di Jual Di Desa Pering Kecamatan Blahbatuh Kabupaten Gianyar” dapat tersusun sesuai dengan rencana.

Pada kesempatan ini penulis menyampaikan terimakasih yang setulus-tulusnya kepada berbagai pihak yang banyak memberikan pendapat dan masukan. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Ibu Ida Ayu Eka Padmiari, SKM, M.Kes selaku pembimbing utama yang telah membimbing, mengarahkan dan memberikan saran serta petunjuk dalam menyusun skripsi ini
2. Ibu Dr. Ni Nengah Ariati, SST, M.Erg selaku pembimbing pendamping yang telah membimbing, mengarahkan dan memberikan saran serta petunjuk dalam menyusun skripsi ini
3. Ibu Pande Putu Sri Sugiani,DCN,M.Kes selaku ketua penguji proposal skripsi, Ibu Ni Putu Agustini,SKM,M.Si dan Ibu Ida Ayu Eka Padmiari,SKM,M.Kes selaku anggota penguji skripsi yang telah berkenan mengarahkan dan memberikan saran serta petunjuk dalam seminar skripsi ini.
4. Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar yang telah memberikan kesempatan, dorongan dan membantu kelancaran kepada penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.
5. Ketua Jurusan Gizi dan Ketua Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Politeknik Kesehatan kemenkes Denpasar yang telah memberikan kesempatan, dorongan dan membantu kelancaran kepada penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.
6. Keluarga dan teman-teman yang telah membantu dan membimbing saya dalam menyusun skripsi ini

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan saran dan kritik demi kesempurnaan skripsi ini.

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI.....	iv
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
RINGKASAN PENELITIAN	viii
KATA PENGANTAR.....	xii
DAFTAR ISI.....	xiii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Skor Keamanan Pangan.....	6
B. Warung Makan	15
BAB III KERANGKA KONSEP	27
A. Kerangka Konsep	27
B. Variabel Penelitian	28
C. Definisi Operasional	28
D. Hipotesis	28
BAB IV METODE PENELITIAN	29
A. Jenis Penelitian	29
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	29
C. Populasi dan Sampel Penelitian.....	29
D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data	30
E. Alat dan Instrumen Pengumpulan Data.....	31
F. Pengolahan dan Analisis Data	31

G. Etika Penelitian.....	33
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	35
A. Hasil Penelitian.....	35
B. Pembahasan	50
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN.....	54
A. Simpulan.....	54
B. Saran	54
DAFTAR PUSTAKA	56

DAFTAR TABEL

Tabel	Hal
1 Sebaran Sampel Menurut Jenis Makanan yang Dijual.....	36
2 Sebaran Sampel Menurut Lama Berjualan.....	37
3 Sebaran Sampel Menurut Jumlah Tenaga Kerja.....	37
4 Sebaran Sampel Menurut Tempat Pengolahan Makanan.....	38
5 Sebaran Rata-rata SKP.....	39
6 Sebaran SKP	40
7 Sebaran Rata-rata Skor Keamanan Pangan Berdasarkan Lama Berjualan	40
8 Sebaran Rata-rata Skor Keamanan Pangan Berdasarkan umlah Tenaga Kerja	41
9 Sebaran Rata-rata Skor Keamanan Pangan Berdasarkan Tempat Pengolahan	42

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Hal
1 Ijin Rekomendasi Penelitian Provinsi Bali	59
2 Ijin Rekomendasi Penelitian Kabupaten Gianyar	60
3 Ijin Rekomendasi Penelitian Kecamatan Blahbatuh	61
4 Ijin Rekomendasi Penelitian Desa Pering	62
5 Persetujuan Setelah Penelitian	63
6 Persetujuan Etik / Ethical Approval	67
7 Kuisioner Penelitian	69
8 Dokumentasi Kegiatan	72