

SKRIPSI

**HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP DENGAN
PERILAKU *HYGIENE* SANITASI PENJAMAH MAKANAN
PADA WARUNG MAKAN DI SERANGAN
DENPASAR SELATAN
TAHUN 2022**



Oleh :

VHITRIANI CHELY YONATHAN

NIM. P07133217028

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PRODI SANITASI LINGKUNGAN
DENPASAR
2022**

SKRIPSI

**HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP DENGAN
PERILAKU *HYGIENE* SANITASI PENJAMAH MAKANAN
PADA WARUNG MAKAN DI SERANGAN
DENPASAR SELATAN
TAHUN 2022**

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Program Sarjana Terapan
Program Studi Sanitasi Lingkungan**

Oleh :

**VHITRIANI CHELY YONATHAN
NIM. P07133217028**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PRODI SANITASI LINGKUNGAN
DENPASAR
2022**

LEMBAR PERSETUJUAN

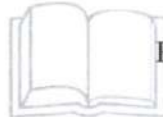
HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP DENGAN PERILAKU *HYGIENE* SANITASI PENJAMAH MAKANAN PADA WARUNG MAKAN DI SERANGAN DENPASAR SELATAN TAHUN 2022

Oleh :

VHITRIANI CHELY YONATHAN
NIM. P07133217028


TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN

Pembimbing Utama :



Pembimbing Pendamping :


I Wayan Sali, S.KM., M.Si
NIP. 196404041986031008


I Ketut Aryana, BE, SST, MSi
NIP. 196212311981021005

MENGETAHUI

KETUA JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR



I Wayan Sali, S.KM., M.Si
NIP. 196404041986031008

LEMBAR PENGESAHAN

HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP DENGAN PERILAKU *HYGIENE* SANITASI PENJAMAH MAKANAN PADA WARUNG MAKAN DI SERANGAN DENPASAR SELATAN TAHUN 2022

Oleh :

VHITRIANI CHELY YONATHAN
NIM. P07133217028

TELAH DIUJI DIHADAPAN TIM PENGUJI

PADA HARI : SELASA
TANGGAL : 10 MEI 2022

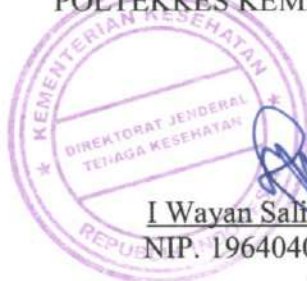


TIM PENGUJI SKRIPSI :

1. Ni Ketut Rusminingsih, S.KM, M.Si. (Ketua)
2. I Wayan Sali, S.KM, M.Si. (Sekretaris)
3. Anysiah Elly Yulianti, S.KM, M.Kes. (Anggota)

MENGETAHUI

KETUA JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR



I Wayan Sali, S.KM, M.Si.
NIP. 196404041986031008

**RELATIONSHIP OF KNOWLEDGE AND ATTITUDE WITH BEHAVIOR
HYGIENE SANITATION OF FOOD HANDLING SHOP
EATING IN SOUTH DENPASAR
YEAR 2022**

ABSTRACT

Food is a basic need for humans living on this earth that is needed at all times. Food requires good and correct management to be beneficial for the body. The purpose of this study was to determine the relationship between knowledge and attitudes with the *hygiene* sanitation of food handlers at food stalls in Serangan South Denpasar. The sample in this study is food handlers at 25 food stalls, with a total sample population of 30 respondents. The instruments used are observation sheets and questionnaire sheets . The results of the study can be concluded that there is a relationship between knowledge and sanitation *hygiene behavior* with a p value = 0.000 with a CC value of 0.658, which means that the relationship between variables is strong, and there is a relationship between attitudes and sanitation *hygiene behavior* with a p value = 0.000 (sig < 0, 05) with a CC value of 0.667, which means the relationship between variables is strong. Researchers are expected to deepen the scope of their research by developing each independent variable in this study that relates to the application of food *hygiene* and sanitation. And can also be used as additional reference material and benchmarks that will develop sanitation *hygiene research* .

Keywords: Knowledge, Attitude, Behavior, Sanitary *Hygiene* , *Food Handlers*

**HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP DENGAN
PERILAKU *HYGIENE* SANITASI PENJAMAH MAKANAN
PADA WARUNG MAKAN DI SERANGAN
DENPASAR SELATAN
TAHUN 2022**

ABSTRAK

Makanan adalah kebutuhan mendasar bagi manusia yang hidup di muka bumi ini yang dibutuhkan setiap saat. Makanan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan pengetahuan dan sikap dengan perilaku *hygiene* sanitasi penjamah makanan pada warung makan di Serangan Denpasar Selatan. Sampel pada penelitian yaitu penjamah makanan pada 25 warung makan, dengan jumlah total populasi sampel 30 responden. Instrument yang digunakan yaitu lembar observasi dan lembar kuisisioner. Hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa ada hubungan antara pengetahuan dengan perilaku *hygiene* sanitasi dengan nilai $p=$ yaitu 0,000 dengan nilai CC 0,658 yaitu artinya hubungan antara variabel kuat, serta ada hubungan antara sikap dan perilaku *hygiene* sanitasi dengan nilai $p=$ yaitu 0,000 ($\text{sig} < 0,05$) dengan nilai CC 0,667 yang artinya hubungan antara variabel kuat. Bagi peneliti diharapkan agar memperdalam cakupan penelitiannya dengan mengembangkan masing-masing variabel bebas dalam penelitian ini yang berhubungan dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan. Dan juga dapat dijadikan sebagai bahan referensi tambahan dan tolak ukur yang akan mengembangkan penelitian *hygiene* sanitasi.

Kata kunci : Pengetahuan, Sikap, Perilaku, *Hygiene* Sanitasi, Penjamah Makanan

RINGKASAN PENELITIAN

HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP DENGAN PERILAKU *HYGIENE* SANITASI PENJAMAH MAKANAN PADA WARUNG MAKAN DI SERANGAN DENPASAR SELATAN TAHUN 2022

OLEH : VHITRIANI CHELY YONATHAN (NIM : P07133217028)

Penjamah makanan perlu menerapkan *hygiene* dan sanitasi di lingkungan kerja karena *hygiene* sanitasi memiliki manfaat yang sangat besar bagi penjamah makanan, diantaranya dapat terhindar dari terjadinya kontaminasi silang pada makanan serta menjaga kualitas makanan yang diolah. Kita harus membedakan antara personal *hygiene* dan *hygiene* sanitasi, personal *hygiene* adalah pribadi yang melakukannya, sedangkan *hygiene* sanitasi adalah keadaan fisik atau lingkungan institusi yang terkait (Pasanda, 2016).

Salah satu faktor penyebab terjadinya keracunan makanan yaitu tingkat pengetahuan penjamah makanan pemahaman dan ketrampilan mengenai *hygiene* dan sanitasi makanan untuk mencegah penularan penyakit, penyebab terjadinya keracunan makanan yang telah terkontaminasi organisme, seperti bakteri, virus, dan parasit, atau racun, seperti paparan bahan kimia logam. Kontaminasi tersebut dapat terjadi kapan saja, baik saat proses awal produksi, seperti penanaman hingga distribusi, maupun saat sedang diolah untuk dikonsumsi. Pengetahuan penjamah makanan tentang *hygiene* dan sanitasi pengolahan makanan sangat mempengaruhi kualitas makanan yang akan disajikan. Ketidaktahuan dapat menjadi sumber cemaran karena pengetahuan yang rendah dan kesadarannya pun rendah. Hal tersebut menyebabkan penyalahgunaan bahan makanan yang dapat menimbulkan bahaya bagi konsumen.

Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui hubungan pengetahuan dan sikap dengan perilaku *hygiene* sanitasi pada warung makan di Serangan Denpasar Selatan Tahun 2022. Metode dalam penelitian ini menggunakan angka mulai dari pengumpulan data, pengolahan serta penyajian hasilnya dan dilakukan analisis terhadap hubungan antara variabel bebas dan variabel terkait. Rancangan

penelitian menggunakan deskriptif observasional dengan rancangan *cross sectional* yaitu jenis penelitian yang menekankan pada waktu pengukuran observasi data dalam satu kali pada waktu yang dilakukan pada variabel terkait dan variabel bebas. Jumlah populasi pada penelitian ini adalah 30 penjamah makanan yang bekerja pada warung makan di Serangan Denpasar Selatan. Data yang dikumpulkan pada penelitian ini adalah data primer dan data sekunder pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan kuisisioner untuk menilai tingkat pengetahuan, sikap, pada penjamah makanan tentang perilaku *hygiene* sanitasi pada warung makan. Data yang dikumpulkan diolah dan disajikan dalam bentuk tabel. Hasil yang diperoleh berdasarkan pengetahuan dan sikap penjamah makanan tentang perilaku *hygiene* sanitasi pada warung makan di Serangan Denpasar Selatan, dari 30 responden didapatkan hasil perilaku *hygiene* sanitasi penjamah makanan yang tergolong berperilaku baik sebanyak 5 orang (16,7%) dengan proporsi responden yang bersikap baik sebanyak 2 orang (66,7%) yang bersikap cukup 3 orang (13,0%). Penjamah makanan yang memiliki perilaku cukup sebanyak 19 orang (63,3%) yang bersikap baik 1 orang (33,3%) dan bersikap cukup sebanyak 18 orang (78,3%). Sedangkan perilaku *hygiene* sanitasi yang tergolong kurang sebanyak 6 orang (20,0%) penjamah makanan yang memiliki perilaku cukup 2 orang (8,7%) dan memiliki perilaku kurang sebanyak 4 orang (100,0%).

Berdasarkan hasil uji statistik dengan menggunakan uji *Chi-square* di dapatkan nilai $p=0,000$; $p < 0,05$ hal tersebut menyatakan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara sikap penjamah makanan dengan perilaku *hygiene* sanitasi pada tenaga penjamah makanan. Pada hasil CC (*Contingency Coefficient*) menunjukkan tingkat hubungan yang kuat dengan hasil 0,667. Hasil dari hal tersebut menyatakan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara sikap penjamah makanan dengan perilaku *hygiene* sanitasi pada tenaga penjamah makanan. Pada hasil CC (*Contingency Coefficient*) menunjukkan tingkat hubungan yang kuat dengan hasil 0,667. Hasil uji statistik dengan menggunakan uji *Chi-square* didapatkan nilai $p=0,000$; $p < 0,05$. Pada hasil CC (*Contingency Coefficient*) menunjukkan tingkat hubungan yang kuat dengan hasil 0,667. Hasil dari hal tersebut menyatakan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara sikap

penjamah makanan dengan perilaku *hygiene* sanitasi pada tenaga penjamah makanan. Pada hasil CC (*Contingency Coefficient*) menunjukkan tingkat hubungan yang kuat dengan hasil 0,667.

Kepada Dinas Kesehatan Kota Denpasar agar dapat melakukan promosi kesehatan pada penjamah makanan di warung makan kecamatan Denpasar Selatan untuk meningkatkan pengetahuan dan kesadaran penjamah makanan tentang *hygiene personal* dan sanitasi. Pada tahun 2020 Dinkes Provinsi Bali ada upaya melakukan tingkatan pengawasan makanan di Bali untuk kualitas makanan, higienis, kebersihan, serta kesehatan makanan yang dimakan sangat menentukan untuk kesehatan kita semua agar dilaksanakan kembali setiap tahunnya. Memfasilitas tenaga penjamah makanan untuk mengikuti pelatihan untuk meningkatkan pengetahuan dan sikap tenaga penjamah makanan mengenai *hygiene* sanitasi makanan, untuk mengikuti pelatihan sebaiknya pada pagi hari di saat belum buka Warung Makan, karena Warung Makan di Serangan dibuka pada siang hari jam 11:00-22:00 WITA. Diharapkan disaat mengelola makanan tenaga penjamah makanan menggunakan APD yang disiapkan oleh masing-masing orang, jika tidak disiapkan oleh pemilik Warung Makan.

Penjamah makanan yang mempunyai pengetahuan tinggi mengenai penerapan *hygiene* sanitasi makanan akan memiliki kemampuan untuk menerapkan pengetahuan dalam pengolahan makanan sehingga diharapkan keamanan makanan yang diolah lebih terjamin. Usaha pengolahan makanan yang tidak diimbangi dengan peningkatan *hygiene* sanitasi pengolahan makanan akan mengakibatkan risiko terjadinya gangguan kesehatan seperti penyakit bawaan makanan dan kejadian luar biasa atau keracunan makanan. Kepada pihak pengelola rumah makan diharapkan menyediakan sarana atau tempat yang memadai untuk melakukan pemantauan terhadap penjamah makanan, agar penjamah makanan pada saat bekerja sebaiknya menerapkan perilaku *hygiene* sanitasi.

Daftar Pustaka : 29 bacaan (dari tahun 2003 s/d 2020)

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul **“Hubungan Pengetahuan dan Sikap Dengan Perilaku *Hygiene* Sanitasi Penjamah Makanan Pada Warung Makan Di Serangan Denpasar Selatan”** dengan baik dan tepat pada waktunya dan sesuai dengan harapan.

Penulis menyadari, tentunya banyak hambatan dan rintangan yang penulis alami dalam menyusun skripsi ini terutama disebabkan kurangnya pengetahuan, namun hambatan dan rintangan tersebut dapat penulis lalui berkat bimbingan, motivasi, dan dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis ucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Dr. Anak Agung Ngurah Kusumajaya, SP.,MPH. selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar.
2. Bapak I Wayan Sali, S.KM, M.Si selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar, baik selaku pembimbing utama yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membantu membimbing penulis dan memberikan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
3. Bapak Dr. Drs. I Wayan Sudiadnyana, SKM.,M.P.H., selaku Ketua Program Studi Sanitasi Lingkungan Program Sarjana Terapan Poltekkes Kemenkes Denpasar.
4. Bapak I Ketut Aryana, BE, SST, M.Si selaku dosen pembimbing pendamping yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membantu dan

memberikan arahan dan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

5. Bapak I Wayan Karma, S.IP, MH selaku Kepala Kelurahan Kesehatan Serangan yang telah memberikan izin kepada penulis untuk pengambilan data awal yang berhubungan dengan penyusunan skripsi ini.
6. Bapak, Ibu, Kakak, Adik serta seluruh keluarga yang telah menjadi motivasi memberi dorongan dan semangat sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi.
7. Teman-teman satu angkatan Jurusan Sanitasi Lingkungan serta semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah membantu baik moral dan material sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna, mengingat keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang penulis miliki. Oleh karena itu, dengan segala kerendahan hati penulis berharap adanya kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan skripsi ini. Besar harapan penulis semoga skripsi ini dapat disetujui dan bermanfaat untuk kita semua.

Denpasar, Mei 2022

Penulis

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Vhitriani Chely Yonathan
NIM : P07133217028
Program Studi : Sanitasi Lingkungan Program Sarjana Terapan
Jurusan : Kesehatan Lingkungan
Tahun Akademik : 2021/2022
Alamat : Jalan. Jend Soeharto. Waingapu

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Skripsi dengan judul “Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Dengan Perilaku *Hygiene* Sanitasi Penjamah Makanan Pada Warung Makan Di Serangan Denpasar Selatan” 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 digunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, Mei 2022
Yang membuat pernyataan



Vhitriani Chely Yonathan
NIM. P07133217028

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
<i>ABSTRACT</i>	v
ABSTRAK	vi
RINGKASAN PENELITIAN	vii
KATA PENGANTAR	x
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	xii
DAFTAR ISI	xiii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR SINGKATAN	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah Penelitian	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Pengetahuan	7
B. Sikap	11
C. Perilaku	12
D. <i>Hygiene</i> Penjamah Makanan	13
E. <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan	17
F. Prinsip <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan	19
G. Penyimpanan Dan Pengangkutan Makanan	21
H. <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan	23
BAB III KERANGKA KONSEP	26

A. Kerangka Konsep.....	26
B. Variabel Penelitian	27
C. Hipotesis Penelitian	30
BAB IV METODE PENELITIAN.....	31
A. Rancangan Penelitian	31
B. Tempat dan Waktu Penelitian	31
C. Populasi dan Sampel Penelitian	31
D. Instrumen Penelitian	32
E. Prosedur Penelitian	33
F. Analisis Data	34
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	38
A. Hasil Penelitian	38
B. Pembahasan	48
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN	58
A. Simpulan.....	58
B. Saran.....	58
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Definisi Operasional	29
2. Kriteria Perhitungan <i>Coefficient Contingency</i>	37
3. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	41
4. Karakteristik Responden Berdasarkan Umur	42
5. Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan.....	42
6. Karakteristik Responden Berdasarkan Lama Bekerja	43
7. Distribusi Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan	44
8. Distribusi Sikap Tenaga Penjamah Makanan.....	45
9. Distribusi Perilaku <i>Hygiene</i> Sanitasi Penjamah Makanan	45
10. Hubungan Pengetahuan dengan Perilaku <i>Hygiene</i> Sanitasi Penjamah Makanan.....	46
11. Hubungan Sikap Dengan Perilaku <i>Hygiene</i> Sanitasi Penjamah Makanan.....	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka Konsep Penelitian.....	26
2. Hubungan Antar Variabel.....	28

DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN

%	= <i>Persentase</i>
<	= Kurang Dari
>	= Lebih Dari
APD	= Alat Pelindung Diri
CC	= <i>Coefisien Contingency</i>
FIFO	= <i>firs in firs out</i>
HSP	= <i>Hygiene</i> Sanitasi Pangan
KIE	= Komunikasi Informasi Edukasi
KKP	= Kntor Kesehatan Pelabuhan
KLK	= Kejadian Luar Biasa
KLK	= Kejadian Luar Biasa
MENKES	= Menteri Kesehatan
N	= Jumlah Responden
<i>P</i>	= <i>Probability</i>
RI	= Republik Indonesia
SDM	= Sumber Daya Manusia
SPSS	= Statistical Product and Service Solutions
TPM	= Tempat Pengelolaan Makanan
TPP	= Tempat Pengolahan Pangan

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

1. Surat Rekomendasi Penelitian Poltekkes Kemenkes Denpasar
2. Surat Rekomendasi Penelitian Dinas Penanaman Modal Dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu
3. Surat Rekomendasi Penelitian Badan Kesatuan Bangsa Dan Politik
4. Surat Rekomendasi penelitian Kelurahan Serangan
5. Surat Perstujuan Etik
6. Denah Lokasi Penelitian
7. Instrumen Pengumpulan Data
8. Tabulasi data Hasil Penelitian
9. Hasil Uji Statistik
10. Dokumentasi Penelitian