

**PERBEDAAN PENGETAHUAN DAN SIKAP PENJAMAH
MAKANAN SEBELUM DAN SETELAH PELATIHAN
HYGIENE SANITASI DI INSTALASI GIZI RSUD BULELENG**



Oleh

NI PUTU AYU WISWA DEWI

NIM. P07131221106

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

**PERBEDAAN PENGETAHUAN DAN SIKAP PENJAMAH
MAKANAN SEBELUM DAN SETELAH PELATIHAN
HYGIENE SANITASI DI INSTALASI GIZI RSUD BULELENG**

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

Oleh

**NI PUTU AYU WISWA DEWI
NIM. P07131221106**

**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 PENJAMAH MAKANAN SEBELUM DAN SETELAH PELATIHAN HYGIENE SANITASI DI INSTALASI GIZI RSUD BULELENG

Oleh

NI PUTU AYU WISWA DEWI
NIM. P07131221106

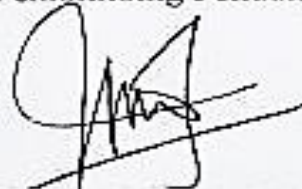
TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN

Pembimbing Utama



Ida Ayu Eka Padminari, SKM, M.Kes
NIP.196404121986032023

Pembimbing Pendamping



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

MENGETAHUI
KETUA JURUSAN GIZI
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR



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

SKRIPSI DENGAN JUDUL :

**PERBEDAAN PENGETAHUAN DAN SIKAP PENJAMAH
MAKANAN SEBELUM DAN SETELAH PELATIHAN
HYGIENE SANITASI DI INSTALASI GIZI RSUD BULELENG**

Oleh

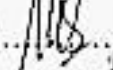

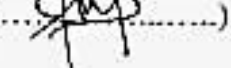
NI PUTU AYU WISWA DEWI
NIM. P07131221106

TELAH DIUJI DI HADAPAN TIM PENGUJI

PADA HARI : SELASA

TANGGAL : 24 MEI 2022

TIM PENGUJI :

- | | | |
|--|-----------|---|
| 1. <u>IGA Ari Widarti, DCN., M.Kes</u> | (Ketua) | () |
| 2. <u>Ni Made Dewantari, SKM., M.For</u> | (Anggota) | () |
| 3. <u>Ida Ayu Eka Padmini, SKM., M.Kes</u> | (Anggota) | () |

MENGETAHUI
KETUA JURUSAN GIZI
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR




Dr. Ni Komang Wiardani, SST., M.Kes
NIP. 19670316 1990032002

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ni Putu Ayu Wiswa Dewi

NIM : P07131221106

Program studi : Prodi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan

Jurusan : Gizi

Tahun akademik : 2022

Alamat : Br. Dinas Kelod, Desa Kedis, Kec. Busungbiu, Kab.
Buleleng

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Tugas akhir dengan judul "Perbedaan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan Sebelum dan Setelah Pelatihan Hygiene Sanitasi di Instalasi Gizi RSUD Buleleng" 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, Mei 2022



Yang membuat pernyataan

Ni Putu Ayu Wiswa Dewi

NIM. P07131221106

PERBEDAAN PENGETAHUAN DAN SIKAP PENJAMAH MAKANAN
SEBELUM DAN SETELAH PELATIHAN HYGIENE SANITASI
DI INSTALASI GIZI RSUD BULELENG

ABSTRAK

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung atau tidak langsung berhubungan dengan makanan dan peralatannya sejak dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. Hygiene sanitasi penjamah makanan dalam proses pengolahan makanan sangat penting, karena dalam penerapan hygiene dan sanitasi yang baik dapat meminimalisir kemungkinan terjadinya kontaminasi pada makanan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perbedaan pengetahuan dan sikap penjamah makanan sebelum dan setelah pelatihan hygiene sanitasi di instalasi gizi RSUD Buleleng. Jenis penelitian ini adalah jenis penelitian pre-eksperimental dengan menggunakan desain one-group pretest-posttest design. Besar sampel pada penelitian ini adalah 31 sampel yang telah memenuhi kriteria inklusi. Analisis data yang digunakan yaitu menggunakan uji statistik *Wilcoxon*. Berdasarkan hasil uji statistik diketahui bahwa ada perbedaan pengetahuan penjamah makanan di instalasi gizi sebelum dan setelah diberikan pelatihan dengan nilai *p-value* 0,00 ($p \leq 0,05$) dan tidak adanya perbedaan sikap penjamah makanan di instalasi gizi sebelum dan setelah diberikan pelatihan dengan nilai *p-value* 0,19 ($p \geq 0,05$). Pemberian pelatihan hygiene sanitasi kepada penjamah makanan diharapkan dapat dilakukan dalam berkesinambungan dengan narasumber yang kompeten di bidangnya sehingga dapat terjadi perubahan pengetahuan dan sikap penjamah makanan menjadi lebih baik sehingga dapat terjadi perubahan dan perilaku praktik dalam bekerja.

Kata Kunci : Hygiene Sanitasi, Pengetahuan, Sikap, Penjamah Makanan

THE DIFFERENCE IN KNOWLEDGE AND ATTITUDE OF FOOD
SERVANTS BEFORE AND AFTER SANITATION
HYGIENE TRAINING IN NUTRITION INSTALLATION OF
BULELENG REGIONAL PUBLIC HOSPITAL

ABSTRACT

Food handlers are people who are directly or indirectly in contact with food and its equipment from the beginning (preparation, cleaning, processing, transporting, and serving). Hygiene and sanitation of food handlers while processing a food is very important, because it can minimize the contamination of food. The purpose of this study was to determine the differences in knowledge and attitudes of food handlers before and after hygiene and sanitation training at the nutrition installation of Buleleng Hospital. The type of research is a pre-experimental with a one-group pretest-posttest design. The sample size was 31 samples that met the inclusion criteria. Analysis of the data used is *Wilcoxon* test. Based on the results, that there is a difference in the knowledge of food handlers in the nutrition installation before and after being given training with p-value of 0.00 ($p \leq 0.05$) and there is no difference in the attitude of food handlers in the nutrition installation before and after being given training with p-value 0.19 ($p \geq 0.05$). The provision of sanitation hygiene training to food handlers is expected to be carried out continuously with competent resource persons, so that there can be changes in the knowledge and attitudes of food handlers.

Keywords: Sanitary Hygiene, Knowledge, Attitude, Food Handlers

RINGKASAN PENELITIAN

PERBEDAAN PENGETAHUAN DAN SIKAP PENJAMAH MAKANAN SEBELUM DAN SETELAH PELATIHAN HYGIENE SANITASI DI INSTALASI GIZI RSUD BULELENG

Oleh : Ni Putu Ayu Wiswa Dewi (P07131221106)

Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan salah satu komponen penunjang yang diselenggarakan oleh instalasi gizi yang bertujuan untuk menyelenggarakan makanan bagi pasien. Penyelenggaraan makanan merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, kebutuhan bahan makanan, anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, pemorsian sampai pendistribusian makanan ke pasien. Penyelenggaraan makanan sangat bergantung dari Hygiene dan sanitasi agar makanan tersebut tidak menjadi sumber penularan penyakit bagi manusia yang mengkonsumsi makanan tersebut. Data terakhir di Instalasi Gizi RSUD Buleleng penjamah makanan sejak 5 tahun terakhir belum mendapatkan pelatihan hygiene sanitasi, sehingga diperlukannya pelatihan mengenai Hygiene Sanitasi kepada penjamah makanan. Rumusan masalah penelitian ini yaitu apakah ada perbedaan pengetahuan dan sikap penjamah makanan sebelum dan setelah pelatihan hygiene sanitasi di Instalasi Gizi RSUD Buleleng? Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perbedaan pengetahuan dan sikap penjamah makanan sebelum dan setelah pelatihan di Instalasi Gizi RSUD Buleleng. Sedangkan tujuan khusus penelitian ini yaitu menilai pengetahuan dan sikap hygiene sanitasi penjamah makanan sebelum dan setelah pelatihan di Instalasi Gizi RSUD Buleleng serta menganalisis perbedaan pengetahuan dan sikap penjamah makanan sebelum dan setelah pelatihan hygiene sanitasi di Instalasi Gizi RSUD Buleleng.

Prinsip hygiene dan sanitasi makanan adalah pengendalian terhadap faktor penyehatan makanan yaitu faktor tempat dan bangunan, bahan makanan, peralatan dan orang. Prinsip hygiene sanitasi dimulai dari pemilihan bahan makanan hingga sampai penyajian makanan. Keberhasilan penerapan Hygiene Sanitasi saat penyelenggaraan makanan berhubungan dengan sikap dan pengetahuan penjamah makanan itu sendiri Pengetahuan dan sikap seseorang dipengaruhi oleh beberapa

faktor. Faktor yang mempengaruhi pengetahuan yaitu pendidikan, media massa atau informasi, sosial budaya dan ekonomi, lingkungan, pengalaman, dan usia. Sedangkan faktor yang mempengaruhi Sikap yaitu pengalaman, pengaruh orang lain, pengaruh kebudayaan, media massa, pendidikan dan emosional.

Jenis penelitian ini adalah jenis penelitian pre-eksperimental dengan menggunakan desain one-group pretest-posttest design. Besar sampel pada penelitian ini adalah 31 sampel yang telah memenuhi kriteria inklusi. Data karakteristik sampel, tingkat pengetahuan dan sikap dikumpulkan melalui kuisioner. Data sekunder berupa gambaran umum tempat penelitian serta layanan yang ada di RSUD Buleleng didapatkan melalui Pelayanan Informasi di RSUD Buleleng. Analisis data yang digunakan yaitu menggunakan uji statistik *Wilcoxon*.

Hasil data yang didapat yaitu nilai pengetahuan penjamah makanan di instalasi gizi RSUD Buleleng sebelum pelatihan 35,5% kategori baik, 58,1% kategori cukup dan 6,4% kategori kurang. Sedangkan, nilai pengetahuan setelah diberikan pelatihan seluruh sampel 100% kategori baik. Nilai sikap penjamah makanan sebelum pelatihan sebanyak 27 sampel (87,1%) memiliki sikap positif dan 4 sampel (12,9%) memiliki sikap negatif. Dari 4 sampel (12,9%) yang memiliki sikap negatif, setelah pelatihan masih terdapat 3 sampel (9,7%) yang memiliki sikap negatif. Berdasarkan uji statistic diketahui bahwa ada perbedaan signifikan pengetahuan tenaga penjamah makanan di instalasi gizi sebelum dan setelah diberikan pelatihan dengan nilai *p-value* 0,00 ($p \leq 0,05$) dan tidak adanya perbedaan signifikan sikap tenaga penjamah makanan di instalasi gizi sebelum dan setelah diberikan pelatihan dengan nilai *p-value* 0,19 ($p \geq 0,05$).

Kesimpulan dalam penelitian ini yaitu nilai pengetahuan sebelum pelatihan 35,5% kategori baik dan setelah pelatihan seluruh pengetahuan sampel menjadi 100%. Kemudian sikap penjamah makanan sebelum pelatihan terdapat 12,9% sampel bersikap negatif namun setelah pelatihan masih terdapat 9,7% memiliki sikap negatif. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan tidak berdampak secara langsung pada perubahan sikap penjamah makanan, akan tetapi berdampak secara langsung terhadap pengetahuan penjamah makanan. Adapun saran dari penelitian ini yaitu perlu dilakukannya pelatihan yang berkelanjutan dengan narasumber yang kompeten di bidangnya sehingga dapat memberikan perubahan terhadap sikap serta

mempengaruhi praktik kerja dalam menerapkan hygiene sanitasi pada penyelenggaraan makanan di rumah sakit.

Daftar Bacaan: 23 (2003-2022)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmad-Nya lah skripsi yang berjudul “Perbedaan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan Sebelum dan Setelah Pelatihan Hygiene Sanitasi Di Instalasi Gizi RSUD Buleleng” dapat terselesaikan dengan baik dan tepat pada waktunya.

Penyusunan skripsi ini, tentunya tidak lepas dari bantuan beberapa pihak yang turut membantu penulisan skripsi ini. Untuk itu, pada kesempatan ini dengan segala kerendahan hati penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Ida Ayu Eka Padmiari, SKM., M.Kes selaku Pembimbing Utama yang telah memberikan bimbingan dan arahan kepada penulis dalam penyusunan skripsi hingga selesai.
2. Ibu Ni Made Yuni Gumala, SKM., M.Kes selaku pembimbing pendamping yang telah memberikan arahan dan bimbingan hingga skripsi ini selesai.
3. Direktur Poltekkes Kemenkes Denpasar yang telah memberikan izin dan kelancaran dalam penyelesaian skripsi ini.
4. Dr. Ni Komang Wiardani, S.ST., M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Denpasar yang telah memberikan kesempatan dan kelancaran untuk penyelesaian skripsi ini.
5. Suami dan keluarga tercinta yang telah memberi banyak dukungan baik berupa dukungan moral dan material dalam pembuatan skripsi ini.
6. Sahabat, dan teman-teman seperjuangan serta semua pihak yang telah membantu penyusunan skripsi ini yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna karena keterbatasan pengetahuan serta kemampuan sehingga penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun. Besar harapan penulis semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Denpasar, Mei 2022

Penulis

DAFTAR ISI

BAB	Halaman
HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iv
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....	v
ABSTRAK.....	vi
ABSTRACT.....	vii
RINGKASAN PENELITIAN.....	viii
KATA PENGANTAR.....	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Hygiene Sanitasi Makanan.....	5
B. Pengetahuan.....	16
C. Sikap.....	18
D. Penjamah Makanan.....	25
BAB III KERANGKA KONSEP.....	26
A. Kerangka Konsep.....	26
B. Variabel dan Definisi Operasional Variabel.....	27
C. Hipotesis.....	28
BAB IV METODE PENELITIAN.....	29
A. Jenis Dan Rancangan Penelitian.....	29

B.	Alur Penelitian.....	30
C.	Tempat dan Waktu Penelitian	31
D.	Populasi dan Sampel.....	32
E.	Jenis Data dan Cara Pengumpulan Data.....	33
F.	Cara Pengolahan dan Analisis Data.....	35
F.	Etika Penelitian.....	38
BAB V HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		39
A.	Hasil Penelitian.....	39
B.	Pembahasan	45
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN		50
A.	Simpulan.....	50
B.	Saran	50
DAFTAR PUSTAKA		52
LAMPIRAN.....		54

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Suhu dan Lama Penyimpanan Bahan Makanan Mentah Segar	9
Tabel 2. Syarat-Syarat Penjamah Makanan	10
Tabel 3. Suhu Penyimpanan Masakan Masak Berdasarkan Jenisnya.....	13
Tabel 4. Nilai Skala Likert.....	23
Tabel 5. Definisi Operasional Variabel.....	27
Tabel 6. Sebaran Sampel berdasarkan Karakteristik Penelitian	41
Tabel 7. Sebaran Sampel berdasarkan Pengetahuan dan Sikap.....	42
Tabel 8. Sebaran Sampel berdasarkan Pengetahuan dan Tingkat Pendidikan.....	43
Tabel 9. Sebaran Sampel berdasarkan Sikap dan Tingkat Pendidikan	44
Tabel 10. Hasil Analisis Data	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Konsep	26
Gambar 2. Desain Penelitian.....	29
Gambar 3. Alur Penelitian	31

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Izin Penelitian Provinsi	55
Lampiran 2. Surat Izin Penelitian Kabupaten	56
Lampiran 4. Etical Clearance	57
Lampiran 5. Persetujuan Setelah Penjelasan.....	58
Lampiran 6. Satuan Acara Pelatihan.....	62
Lampiran 7. Formulir Identitas Sampel	65
Lampiran 8. Soal Pre Test dan Post Test	66
Lampiran 9. Soal Sikap tentang Hygiene Sanitasi	69
Lampiran 10. Hasil Uji Statistik	70
Lampiran 11. Hasil Validasi dan Reabilitasi Kuisisioner Pengetahuan	72
Lampiran 12. Hasil Validasi dan Reabilitas Kuisisioner Sikap	73
Lampiran 13. Dokumentasi.....	74