

**HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP DENGAN
PERILAKU HIGIENE SANITASI PENJAMAH MAKANAN
PADA TEMPAT PENGELOLAAN PANGAN
DI PELABUHAN LAUT GILIMANUK
TAHUN 2025**



Oleh :

PUTU RAHAYU WINDARINI
NIM.P07133224105

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PRODI SANITASI LINGKUNGAN
DENPASAR
2025**

**HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP DENGAN
PERILAKU HIGIENE SANITASI PENJAMAH MAKANAN
PADA TEMPAT PENGELOLAAN PANGAN
DI PELABUHAN LAUT GILIMANUK
TAHUN 2025**

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Program Sarjana Terapan
Jurusan Kesehatan Lingkungan**

Oleh :

**PUTU RAHAYU WINDARINI
NIM.P07133224105**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PRODI SANITASI LINGKUNGAN
DENPASAR
2025**

LEMBAR PERSETUJUAN

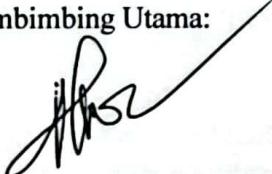
HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP DENGAN PERILAKU HIGIENE SANITASI PENJAMAH MAKANAN PADA TEMPAT PENGELOLAAN PANGAN DI PELABUHAN LAUT GILIMANUK TAHUN 2025

Oleh:


PUTU RAHAYU WINDARINI
NIM.P07133224105

TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN

Pembimbing Utama:


I Nyoman Sujaya, S.KM, M.PH
NIP. 196808171992031006

Pembimbing Pendamping


Ni Ketut Rusminingsih, S.KM, M.Si
NIP. 196405231988032001

MENGETAHUI
KETUA JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
& POLTEKKES KEMENKES DENPASAR



I Wayan Jana, SKM., M.Si
NIP. 196412271986031002

SKRIPSI DENGAN JUDUL :

**HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP DENGAN
PERILAKU HIGIENE SANITASI PENJAMAH MAKANAN
PADA TEMPAT PENGELOLAAN PANGAN
DI PELABUHAN LAUT GILIMANUK
TAHUN 2025**

Oleh:

PUTU RAHAYU WINDARINI
NIM.P07133224105

TELAH DIUJI DI HADAPAN TIM PENGUJI

PADA HARI: RABU

TANGGAL: 10 DESEMBER 2025

TIM PENGUJI :

1. Anysiah Elly Yulianti, SKM., M.Kes (Ketua)
2. I Wayan Sali, SKM., M.Si (Anggota I)
3. Dr. Drs. I Wayan Sudiadnyana, S.KM, M.PH (Anggota II)



MENGETAHUI
KETUA JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR



I Wayan Jaja, SKM., M.Si
NIP. 196412271986031002

**THE RELATIONSHIP BETWEEN KNOWLEDGE AND ATTITUDES
AND THE HYGIENE SANITATION BEHAVIOR OF FOOD HANDLERS
AT FOOD PROCESSING SITES IN
GILIMANUK SEA PORT
IN 2025**

ABSTRACT

Food handlers play a crucial role in maintaining food safety, particularly at Food Processing Facilities in Gilimanuk Sea Port, which has high mobility. This study aimed to examine the relationship between knowledge and attitudes and the hygiene and sanitation practices of food handlers at Food Processing Facilities in Gilimanuk Sea Port. The study employed a cross-sectional design with a total population approach. Data were collected using questionnaires and observation checklists, and analysis was conducted using the Chi-square test. The results indicate a significant relationship between knowledge and the hygiene and sanitation practices of food handlers at the Food Processing Facilities in Gilimanuk Sea Port, with a p-value of 0.001 ($\text{sig} < 0.05$) and a Contingency Coefficient of 0.515, indicating a moderate level of association. In addition, there is a significant relationship between attitudes and food handlers' practices, with a p-value of 0.014 ($\text{sig} < 0.05$) and a Contingency Coefficient of 0.398, indicating a low level of association. It is recommended that food handlers consistently maintain hygienic behavior in food management, port authorities improve sanitation facilities, and the Denpasar Quarantine office intensify health education activities for food handlers at Gilimanuk Sea Port.

Keywords: Knowledge, Attitude, Behavior, Food Handlers

**HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP DENGAN PERILAKU
HIGIENE SANITASI PENJAMAH MAKANAN
PADA TEMPAT PENGELOLAAN PANGAN
DI PELABUHAN LAUT GILIMANUK
TAHUN 2025**

ABSTRAK

Penjamah makanan berperan penting dalam menjaga keamanan pangan, terutama pada tempat pengelolaan pangan di Pelabuhan Laut Gilimanuk yang memiliki mobilitas tinggi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan pengetahuan dan sikap dengan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan pada tempat pengelolaan pangan di Pelabuhan Laut Gilimanuk. Penelitian menggunakan desain *cross sectional* dengan total populasi. Instrumen penelitian menggunakan kuesioner dan lembar observasi. Analisis data menggunakan uji Chi-Square. Hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa ada hubungan antara pengetahuan dengan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan pada tempat pengelolaan pangan di Pelabuhan Laut Gilimanuk berdasarkan hasil $p(value)=0,001$ ($sig<0,05$) pada hasil Coeficient Contigency sebesar 0,515 yang menunjukkan tingkat hubungan sedang, serta ada hubungan antara sikap dengan perilaku penjamah makanan pada tempat pengelolaan pangan di Pelabuhan Laut Gilimanuk, berdasarkan hasil $p(value)=0,014$ ($sig<0,05$) dengan nilai *Coeffisien Cotigency* =0,398) yang menunjukkan tingkat hubungan rendah. Disarankan bagi penjamah makanan agar selalu berperilaku bersih dalam mengelola makanan, bagi pengelola Pelabuhan agar melengkapi fasilitas sanitasi dan bagi Balai Besar Kekeparantinaan Kesehatan Denpasar agar mengintensifkan kegiatan edukasi kesehatan ke penjamah makanan di Pelabuhan Laut Gilimanuk

Kata kunci: Pengetahuan, Sikap, Perilaku, Penjamah Makanan

RINGKASAN PENELITIAN

HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP DENGAN PERILAKU HIGIENE SANITASI PENJAMAH MAKANAN PADA TEMPAT PENGELOLAAN PANGAN DI PELABUHAN LAUT GILIMANUK TAHUN 2025

Oleh: Putu Rahayu Windarini (NIM.P07133224105)

Pelabuhan Gilimanuk merupakan pintu masuk Jawa–Bali yang memiliki aktivitas transportasi dan distribusi komoditi yang padat. Kondisi tersebut menyebabkan jumlah penumpang yang padat serta area pelabuhan memiliki risiko besar terhadap kontaminasi makanan apabila perilaku higiene sanitasi tidak diterapkan dengan baik oleh penjamah makanan. Berdasarkan data pengawasan tempat pengelolaan pangan Balai Besar Kekejarantinaan Kesehatan Denpasar menunjukkan masih terdapat penjamah makanan yang tidak mencuci tangan dengan benar, menggunakan peralatan yang tidak higienis, serta belum memahami prinsip higiene sanitasi yang sesuai standar. Permasalahan inilah yang menjadi dasar dilakukannya penelitian.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat pengetahuan, sikap, dan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan, serta menganalisis hubungan antara pengetahuan dan sikap dengan perilaku mereka. Penelitian menggunakan metode kuantitatif dengan desain *cross sectional*. Populasi penelitian berjumlah 32 penjamah makanan yang seluruhnya dijadikan sampel melalui teknik total sampling. Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Instrumen pengumpulan data yang digunakan meliputi kuesioner untuk mengukur tingkat pengetahuan dan sikap, serta lembar observasi perilaku yang digunakan untuk menilai praktik higiene sanitasi penjamah makanan pada tempat pengelolaan pangan di Pelabuhan Laut Gilimanuk. Analisis data dilakukan secara univariat dan bivariat menggunakan uji Chi-Square dengan tingkat signifikansi 0,05. Data yang dikumpulkan diolah dan disajikan dalam bentuk tabel.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar responden memiliki pengetahuan yang masih kurang, yaitu 19 dari 32 responden (59,4%). Sikap responden terhadap penerapan higiene sanitasi tergolong baik pada 17 responden

(53,1%). Sementara itu, perilaku higiene sanitasi yang baik ditunjukkan oleh 18 responden (56,3%).

Berdasarkan hasil uji statistik dengan menggunakan uji chi square di peroleh *p-value* sebesar 0,001 dimana nilai *p*(sig,0,05). Hasil uji ini menunjukkan ada hubungan antara pengetahuan dengan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan, dengan tingkat hubungan kategori sedang pada hasil nilai $CC=0,515$. Selain itu, ada hubungan antara sikap dengan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan dilihat dari hasil uji statistik yang menunjukkan nilai *p-value* sebesar 0,014 dimana *p* (sig,0,05), dengan tingkat hubungan kategori rendah dilihat dari nilai $CC=0,398$.

Penelitian ini mengungkap bahwa pengetahuan merupakan faktor yang sangat penting dalam pembentukan perilaku higiene. Pengetahuan tentang cara mencuci tangan yang benar, potensi bahaya kontaminasi silang, serta cara penyimpanan makanan yang aman sangat menentukan tindakan yang dilakukan penjamah makanan selama bekerja. Sikap yang positif juga harus didukung dengan sarana seperti tempat cuci tangan yang lengkap atau fasilitas sanitasi yang memadai. Hal ini terlihat dari responden yang memiliki sikap baik namun tidak menerapkan perilaku higienis secara konsisten karena keterbatasan fasilitas.

Penelitian ini menyimpulkan ada hubungan antara pengetahuan maupun sikap dengan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan pada tempat pengelolaan pangan di Pelabuhan Laut Gilimanuk. Keduanya berperan dalam menentukan kualitas perilaku higiene sanitasi. Oleh karena itu, peningkatan pengetahuan melalui pelatihan, penyuluhan, dan edukasi intensif sangat penting dilakukan. Selain itu, sikap positif perlu diperkuat melalui pembiasaan dan pengawasan rutin serta penyediaan fasilitas sanitasi agar menjadi perilaku yang konsisten.

Berdasarkan hasil penelitian, saran dapat diberikan yaitu bagi penjamah makanan, perlu meningkatkan pengetahuan serta menerapkan perilaku higiene sanitasi secara konsisten demi menjamin makanan yang aman bagi konsumen. Bagi pihak pengelola pelabuhan, agar menyediakan fasilitas sanitasi yang memadai, terutama sarana cuci tangan yang mudah diakses dan memenuhi

standar. Bagi BBKK Denpasar, diperlukan program edukasi berkelanjutan, pemeriksaan rutin, serta pengawasan ketat untuk memastikan bahwa prinsip higiene sanitasi diterapkan secara menyeluruh di area pelabuhan. Diharapkan melalui upaya tersebut, keamanan pangan di area Pelabuhan Gilimanuk dapat terus terjaga dan risiko kontaminasi dapat diminimalkan.

Daftar Kepustakaan: Pustaka 32 (Tahun 2015 - Tahun 2025)

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Putu Rahayu Windarini
NIM : P07133224105
Program Studi : Sanitasi Lingkungan Program Sarjana Terapan
Jurusan : Kesehatan Lingkungan
Tahun Akademik : 2025/2026
Alamat : Jalan Mekar II Blok AVIII No 10A, Pemogan,
Denpasar Selatan

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Skripsi dengan judul "Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Dengan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Pada Tempat Pengelolaan Pangan Di Pelabuhan Laut Gilimanuk Tahun 2025 **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 dipergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, November 2025

Yang membuat pernyataan



Putu Rahayu Windarini
NIM. P07133224105

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat-Nya lah penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Dengan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Pada Tempat Pengelolaan Pangan Di Pelabuhan Laut Gilimanuk Tahun 2025” tepat waktu.

Penyusunan skripsi ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan Pendidikan Sanitasi Lingkungan Jurusan Kesehatan Lingkungan Program Studi Sarjana Terapan. Penulis ingin menyampaikan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini, maka pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada yang terhormat :

1. Ibu Dr. Sri Rahayu, S.Tr.Keb, S.Kep, Ns, M.Kes, selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Denpasar.
2. Bapak I Wayan Jana, SKM., M.Si, selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Denpasar.
3. Ibu Dewa Ayu Agustini Posmaningsih, SKM., M.Kes, sebagai Ketua Program Studi Sanitasi Lingkungan Program Sarjana Terapan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Denpasar
4. Bapak I Nyoman Sujaya, S.KM, M.PH, selaku pembimbing utama yang telah memberikan bimbingan dalam penyusunan skripsi ini.
5. Ibu Ni Ketut Rusminingsih, S.KM, M.Si, selaku pembimbing pendamping yang telah memberikan bimbingan dalam penyusunan skripsi ini.
6. Seluruh dosen dan staf Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Denpasar yang telah memberikan arahan dan saran yang berguna bagi penulis.
7. Kepada keluarga terima kasih atas dukungan dan motivasinya sehingga skripsi ini dapat terselesaikan
8. Pihak lain yang telah mendukung penulis dalam menyelesaikan skripsi ini yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna, karena pengetahuan dan pengalaman penulis yang terbatas. Oleh karena itu, Penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun agar skripsi ini menjadi lebih baik dan dapat bermanfaat bagi pembaca.

Denpasar, Desember 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMBUNG	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
ABSTRACT	v
ABSTRAK	vi
RINGKASAN PENELITIAN	vii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	x
KATA PENGANTAR	xi
DAFTAR ISI	xiii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR SINGKATAN	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Pengetahuan	7
B. Sikap	10
C. Perilaku	13
D. Pengertian Higiene dan Sanitasi Makanan	15
E. Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan	17
F. Tujuan Higiene dan Sanitasi Makanan	22
G. Definisi Penjamah Makanan	23
H. Persyaratan Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan	23
I. Peran Dan Tugas Penjamah Makanan	25
J. Personal Higiene Penjamah Makanan	25
K. Sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) di Area Pelabuhan	27

BAB III KERANGKA KONSEP	29
A. Kerangka Konsep	29
B. Variabel dan Definisi Operasional.....	30
C. Hipotesis Penelitian	32
BAB IV METODE PENELITIAN.....	33
A. Jenis Penelitian	33
B. Alur Penelitian.....	33
C. Tempat dan Waktu Penelitian.....	34
D. Populasi dan Sampel Penelitian.....	35
E. Jenis dan Teknik Pengambilan Sampel	36
F. Pengolahan dan Analisis Data	38
G. Etika Penelitian.....	44
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil	45
B. Pembahasan	55
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan	64
B. Saran	65
DAFTAR PUSTAKA	66
LAMPIRAN.	

DAFTAR TABEL

Tabel	Hal
1. Definisi Operasional	31
2. Interpretasi <i>Coefisien Contingency (CC)</i>	43
3. Distribusi Responden Berdasarkan Usia.....	48
4. Distribusi Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan.....	48
5. Distribusi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	49
6. Distribusi Responden Berdasarkan Lama Bekerja.....	50
7. Distribusi Pengetahuan Penjamah Makanan.....	51
8. Distribusi Sikap Penjamah Makanan	52
9. Distribusi Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan.....	52
10. Hubungan Pengetahuan dengan Perilaku Higiene Sanitasi	53
11. Hubungan Sikap dengan Perilaku Higiene Sanitasi.....	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Hal
1. Kerangka Konsep	29
2. Hubungan Antar Variabel	31
3. Alur Penelitian.....	34

DAFTAR SINGKATAN

BBKK	: Balai Besar Kekarantinaan Kesehatan
CC	: <i>Coefficient Contingency</i> (Koefisien Kontingensi)
CFR	: <i>Case Fatality Rate</i>
FBD	: <i>Food Borne Diseases</i>
Hi	: Hipotesis Penelitian
KLB	: Kejadian Luar Biasa
PHEOC	: <i>Public Health Emergency Operation Center</i>
PIRT	: Produk Industri Rumah Tangga
PHBS	: Perilaku Hidup Bersih dan Sehat
PP	: Peraturan Pemerintah
<i>p-value</i>	: Nilai Signifikansi Statisti
Permenkes	: Peraturan Menteri Kesehatan
TPP	: Tempat Pengelolaan Pangan
UPT	: Unit Pelaksana Teknis
WHO	: <i>World Health Organization</i>

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

1. Surat Ijin Penelitian dari PT ASDP Indonesia Ferry Cabang Ketapang-Gilimanuk
2. Kaji Etik
3. Lembar Persetujuan Menjadi Responden
4. Kuisisioner Penelitian
5. Hasil Uji Statistik
6. Hasil Uji Statistik (*Chi Square*)
7. Dokumentasi Kegiatan Penelitian