

**HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP HIGIENE SANITASI
DENGAN PERILAKU PERSONAL HYGIENE PENJAMAH
MAKANAN RSU SWASTA DI DENPASAR
TAHUN 2025**



Oleh :

NI KADEK INDAH ANDRIANI
NIM. P07133224111

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

**HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP HIGIENE SANITASI
DENGAN PERILAKU PERSONAL HYGIENE PENJAMAH
MAKANAN RSU SWASTA DI DENPASAR
TAHUN 2025**

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

Oleh :

**NI KADEK INDAH ANDRIANI
NIM. P07133224111**

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

LEMBAR PERSETUJUAN

HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP HIGIENE SANITASI DENGAN PERILAKU PERSONAL HYGIENE PENJAMAH MAKANAN RSU SWASTA DI DENPASAR TAHUN 2025

OLEH

NI KADEK INDAH ANDRIANI
NIM. P07133224111

TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN

Pembimbing Utama:



Anysiah Elly Yulianti, SKM., M.Kes.
NIP. 197007031997032001

Pembimbing Pendamping:



I Nyoman Sujaya, SKM., MPH.
NIP. 196808171992031006

MENGETAHUI

KETUA JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR



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

SKRIPSI DENGAN JUDUL :
HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP HIGIENE
SANITASI DENGAN PERILAKU PERSONAL
HYGIENE PENJAMAH MAKANAN
RSU SWASTA DI DENPASAR
TAHUN 2025

OLEH

NI KADEK INDAH ANDRIANI
NIM. P07133224111

TELAH DIUJI DIHADAPAN TIM PENGUJI

PADA HARI : SELASA

TANGGAL : 9 DESEMBER 2025

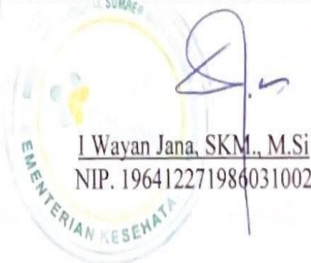
TIM PENGUJI :

1. Drs. I Made Bulda Mahayana, S.KM., M.Si (Ketua Penguji)
2. I Wayan Sali, S.KM., M.Si (Penguji I)
3. Ni Ketut Rusminingsih, S.KM., M.Si (Penguji II)



MENGETAHUI

KETUA JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR



I Wayan Jana, SKM., M.Si
NIP. 196412271984031002

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas Asung Kerta Wara Nugrahanya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Higiene Sanitasi Dengan Perilaku Personal Hygiene Penjamah Makanan RSUD Swasta Di Denpasar Tahun 2025”. Skripsi ini disusun sebagai pertanggung jawaban penulis kepada institusi untuk melaksanakan tugas akhir di Poltekkes Denpasar Jurusan Kesehatan Lingkungan. Dalam penyusunan ini tidak akan terwujud tanpa bantuan, bimbingan dan arahan dari semua pihak, oleh karena itu ada kesempatan ini tidak lupa penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Ibu Dr. Sri Rahayu, STr.Keb.,S.Kep.Ners.,M.Kes. Selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Denpasar.
2. Bapak I Wayan Jana, SKM., M.Si. Selaku Kepala Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Denpasar.
3. Ibu Dewa Ayu Agustini Posmaningsih, SKM., M.Kes. Selaku Kaprodi Sanitasi Lingkungan Poltekkes Kemenkes Denpasar.
4. dr. Anak Agung Sagung Dewi Raditiyani Nawang Wulan, MM. Selaku Direktur RSUD Surya Husadha Denpasar.
5. Ibu Anysiah Elly Yulianti, SKM., M.Kes. Selaku pembimbing utama yang sudah memberikan bimbingan dan arahan dalam penyusunan skripsi.
6. Bapak I Nyoman Sujaya, SKM., MPH. Selaku pembimbing pendamping yang telah memberikan petunjuk dalam penyusunan skripsi.
7. Keluarga tercinta yang selalu mensupport saya dalam mengikuti perkuliahan

dan sampai skripsi ini terselesaikan tepat pada waktunya.

8. Rekan – rekan mahasiswa RPL Semester II yang selalu membantu dalam menjalankan semua kegiatan perkuliahan sampai saat ini.
9. Teman – teman lainnya yang selalu membantu, mensupport saya dalam menjalani perkuliahan hingga penyusunan skripsi ini selesai pada waktunya.

Penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun demi kesempurnaan di masa mendatang.

Denpasar, Desember 2025

Penulis

Ni Kadek Indah Andriani

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ni Kadek Indah Andriani
NIM : P07133224111
Program Studi : Sarjana Terapan Sanitasi Lingkungan (RPL)
Jurusan : Kesehatan Lingkungan
Tahun Akademik : 2025
Alamat : Jl. Tukad Pancoran Gg.VI/7, Denpasar Selatan

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Skripsi dengan judul ‘Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Higiene Sanitasi Dengan Perilaku Personal Hygiene Penjamah Makanan RSUD Swasta di Denpasar 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, 4 Desember 2025

Yang membuat pernyataan


(Ni Kadek Indah Andriani)
NIM. P07133224111



THE RELATIONSHIP BETWEEN KNOWLEDGE AND SANITATION
HYGIENE ATTITUDES WITH PERSONAL HYGIENE BEHAVIOR AMONG
FOOD HANDLERS IN A PRIVATE GENERAL HOSPITAL IN DENPASAR IN
2025

ABSTRACT

Food handlers' knowledge is very important in the food management process to ensure that the food produced has good quality. This study aimed to determine the relationship between knowledge and attitudes toward sanitation hygiene and the personal hygiene behavior of food handlers at a private general hospital in Denpasar. Data were obtained through interviews and observations. Data analysis was carried out using univariate and bivariate analyses with the Chi-square test. The results showed that 6 respondents (19.4%) had poor knowledge, while 25 respondents were categorized as having moderately good knowledge. Regarding attitudes, 12 respondents were classified as having poor attitudes, 17 had moderately good attitudes, and 2 respondents had good attitudes. In terms of behavior, 22 respondents were categorized as having poor behavior, 8 had moderately good behavior, and 1 respondent had good behavior. The Chi-square test results for knowledge and attitudes showed p-values of 0.038 and 0.004, both of which were less than 0.05. Based on these results, there is a significant relationship between knowledge and attitudes and the personal hygiene behavior of food handlers. It is recommended that food handlers increase their awareness and responsibility in maintaining personal hygiene and actively participate in regular training programs.

Keywords: Knowledge, Attitude, Food Handlers

HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP HIGIENE SANITASI DENGAN PERILAKU PERSONAL HYGIENE PENJAMAH MAKANAN RSU SWASTA DI DENPASAR TAHUN 2025

ABSTRAK

Pengetahuan penjamah sangat penting dalam proses pengelolaan makanan agar makanan yang dihasilkan mempunyai kualitas yang bagus. Tujuan untuk mengetahui hubungan pengetahuan dan sikap *personal hygiene* sanitasi penjamah makanan di RSU Swasta Di Denpasar. Data didapat dari hasil wawancara dan observasi menggunakan kuisisioner dan lembar observasi. Analisis data dengan *univariat* dan *bivariat* dengan Uji *Chisquare*. Hasil pengetahuan penjamah yaitu sebanyak 6 orang (19.4%) memiliki kategori kurang baik, dan sebanyak 25 orang memiliki kategori cukup baik. Sikap penjamah makanan hasil yaitu sebanyak 12 orang memiliki kategori kurang baik, dan sebanyak 17 orang memiliki kategori cukup baik, dan sebanyak 2 orang memiliki kategori baik. Perilaku penjamah makanan hasil yaitu sebanyak 22 orang memiliki kategori kurang baik, dan sebanyak 8 orang memiliki kategori cukup baik, dan sebanyak 1 orang memiliki kategori baik. Hasil Uji *Chisquare* pengetahuan mendapatkan hasil $p \text{ value} = 0,038 < 0,05$. Hasil Uji *Chisquare* sikap mendapatkan hasil $p \text{ value} = 0,004 < 0,05$. Berdasarkan hasil ada hubungan antara pengetahuan sikap dengan perilaku personal higiene penjamah makanan. Saran diharapkan penjamah makanan dapat meningkatkan kesadaran dan tanggung jawab pribadi dalam menjaga personal higiene dan aktif mengikuti pelatihan secara rutin.

Kata Kunci : Pengetahuan, Sikap, Penjamah Makanan

RINGKASAN PENELITIAN

HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP HIGIENE SANITASI DENGAN PERILAKU PERSONAL HYGIENE PENJAMAH MAKANAN RSUD SWASTA DI DENPASAR TAHUN 2025

OLEH : NI KADEK INDAH ANDRIANI (NIM. P0713322411)

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan No. 14 Tahun 2021 menjelaskan bahwa Persyaratan kesehatan pangan olahan siap saji adalah kriteria dan ketentuan teknis kesehatan pada media pangan olahan siap saji yang mengatur tentang persyaratan sanitasi yaitu standar kebersihan dan kesehatan yang harus dipenuhi untuk menjamin sanitasi pangan dan telah mencakup persyaratan hygiene dan SLHS adalah bukti tertulis keamanan pangan untuk pemenuhan standar baku mutu dan persyaratan kesehatan pangan olahan siap saji. Sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji yang selanjutnya disebut sertifikat pelatihan adalah bukti tertulis yang dikeluarkan oleh lembaga yang berwenang kepada pengelola/pemilik/penanggung jawab TPP dan penjamah pangan yang telah mengikuti pelatihan keamanan pangan siap saji. Penjamah pangan adalah setiap orang yang menangani atau kontak secara langsung dengan pangan, peralatan memasak, peralatan makan, dan/atau permukaan yang kontak dengan pangan. Berdasarkan informasi yang didapatkan pada saat observasi, sebagian besar penjamah makanan belum pernah mengikuti kegiatan pelatihan higiene sanitasi dan belum memiliki sertifikat kursus atau pelatihan tentang higiene sanitasi serta belum ada dilakukan penelitian serupa di RSUD Surya Husadha. Serta pada saat observasi masih ditemukan kurang tepatnya penggunaan APD yang lengkap digunakan, dan masih ada yang berbicara dan bersin saat mengolah makanan.

Penelitian dilakukan untuk mengetahui sejauh mana pengetahuan dan sikap penjamah makanan berhubungan dengan *personal hygiene* dalam pengelolaan makanan di Instalasi Gizi salah satu RSUD Swasta di Denpasar. Metode penelitian menggunakan pendekatan kuantitatif dengan desain *cross sectional*, melibatkan 31 penjamah makanan sebagai sampel penelitian. Data diperoleh melalui wawancara

menggunakan kuesioner untuk melihat tingkat pengetahuan dan sikap, serta observasi terhadap perilaku higiene personal dalam proses pengolahan makanan. Analisis dilakukan menggunakan uji *chisquare* untuk melihat hubungan antar variabel. Hasil penelitian menunjukkan bahwa mayoritas responden berusia 41–45 tahun, dengan jenis kelamin perempuan paling dominan. Sebagian besar penjamah memiliki pengetahuan cukup (25 orang) namun masih terdapat 6 orang dengan pengetahuan kurang baik. Faktor - faktor yang mempengaruhi pengetahuan adalah pendidikan, media massa, ekonomi dan sosial budaya, lingkungan, pengalaman, usia semakin tua usia, pekerjaan seseorang sangat berpengaruh terhadap proses mengakses informasi terhadap suatu objek. Berdasarkan faktor diatas bahwa lingkungan, pengalaman, serta pekerjaan seseorang sangat berpengaruh terhadap proses mengakses informasi terhadap suatu objek. Sikap penjamah sebagian besar berada pada kategori cukup baik (17 orang), sedangkan 12 orang kurang baik. Menurut Azwar (2015) menyatakan bahwa sikap dibentuk oleh 3 (tiga) komponen, yaitu: komponen kognitif, komponen afektif, komponen konatif yaitu suatu respon berupa kecenderungan seseorang untuk berperilaku dalam diri seseorang yang berkaitan dengan objek sikap. Respon yang berupa tindakan atau perbuatan tersebut dapat diamati dan berupa intensi untuk melakukan perbuatan tertentu sehubungan dengan objek sikap. Perilaku personal higiene masih kurang optimal, dimana 22 orang berada dalam kategori kurang baik. Perilaku seseorang dapat didasari oleh beberapa faktor salah satu faktor tersebut adalah pengetahuan, perilaku yang dipengaruhi oleh pengetahuan memiliki masa lebih lama daripada perilaku yang tidak didasari oleh pengetahuan. Uji *Chisquare* menunjukkan adanya hubungan signifikan antara pengetahuan ($p=0,038$) dan sikap ($p=0,004$) dengan perilaku *personal hygiene* penjamah makanan. Hasil penelitian yang menyatakan ada hubungan antara pengetahuan dengan perilaku *personal hygiene* penjamah makanan RSUD Surya Husadha bahwa perilaku seseorang dapat didasari oleh beberapa faktor salah satu faktor tersebut adalah pengetahuan, perilaku yang dipengaruhi oleh pengetahuan memiliki masa lebih lama daripada perilaku yang tidak didasari oleh pengetahuan. Dan pendidikan tinggi bisa mengarah pada sikap positif atau baik, namun perilaku dilapangan perlu diadakan pelatihan dan pengawasan berkelanjutan untuk

memastikan pengetahuan itu terwujud menjadi kebiasaan baik dalam menjaga kualitas dan keamanan makanan. Ada hubungan antara sikap dengan perilaku personal hygiene penjamah makanan RSUD Surya Husadha bahwa sikap sangat berpengaruh terhadap perilaku *personal hygiene* (kebersihan diri), dimana sikap positif cenderung menghasilkan perilaku higienis (sering cuci tangan, kuku pendek, berpakaian bersih, tidak mencicipi makanan langsung, tidak batuk bersin, memakai sepatu kerja yang sesuai, dan menjaga kebersihan lingkungan sekitar), sedangkan perilaku negatif (menganggap tangan bersih, tidak peduli) akan memicu perilaku tidak higienis yang meningkatkan risiko kontaminasi makanan dan penularan penyakit, meskipun ada faktor pengetahuan juga berperan. Sikap adalah predisposisi tindakan, jadi sikap baik cenderung mengarah ke praktik atau perilaku baik, meski terkadang selaras sempurna, karena dipengaruhi kebiasaan dan kondisi kerja, seperti tidak ada libur saat sakit, serta mematuhi persyaratan yang ada pada Permenkes No.2 Tahun 2023. Kesimpulan dari penelitian ini adalah pengetahuan dan sikap penjamah makanan memiliki hubungan yang signifikan terhadap perilaku *personal hygiene*, sehingga peningkatan kompetensi melalui pelatihan higiene sanitasi sangat diperlukan untuk mencegah kontaminasi makanan dan menjaga keamanan pangan rumah sakit. Saran diharapkan penjamah makanan dapat meningkatkan kesadaran dan tanggung jawab pribadi dalam menjaga *personal hygiene* dan aktif mengikuti pelatihan secara rutin.

Daftar Bacaan : 25 Bacaan (2015 – 2024)

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR	v
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....	vii
ABSTRACT.....	viii
ABSTARK	ix
RINGKASAN PENELITIAN.....	x
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 Penelitian.....	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Pengertian Higiene.....	7
B. Pengertian Sanitasi.....	7
C. Pengertian Pengetahuan	7
D. Pengertian Sikap	9
E. Penelitian Sebelumnya.....	9
F. Pengertian Makanan.....	11
G. Penjamah Makanan	11
H. Pengelolaan Makanan	15

I. Penjamah Makanan	26
BAB III KERANGKA KONSEP	28
A. Kerangka Konsep	28
B. Variabel dan Definisi Operasional	29
C. Hipotesis	33
BAB IV METODE PENELITIAN	34
A. Jenis Penelitian	34
B. Alur Penelitian	35
C. Tempat dan Waktu Penelitian	36
D. Populasi dan Sampel	36
E. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	37
F. Pengelolaan dan Analisis Data	38
G. Etika Penelitian	42
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	43
A. Hasil	43
B. Pembahasan	52
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN	58
A. Simpulan	58
B. Saran	59
DAFTAR PUSTAKA	62
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Suhu Penyimpanan bahan makanan	17
2. Penyimpanan Bahan jadi/masak	22
3. Definisi Operasional	31
4. Karakteristik Berdasarkan Umur Penjamah Makanan RSU Surya Husadha Tahun 2025	45
5. Karakteristik Berdasarkan Jenis Kelamin Penjamah Makanan RSU Surya Husadha Tahun 2025	46
6. Karakteristik Berdasarkan lama bekerja Penjamah Makanan RSU Surya Husadha Tahun 2025	46
7. Hasil Analisa Pengetahuan Penjamah Makanan RSU Surya Husadha Denpasar Tahun 2025	47
8. Hasil Analisa Sikap Penjamah Makanan RSU Surya Husadha Denpasar Tahun 2025	48
9. Hasil Analisa Perilaku Penjamah Makanan RSU Surya Husadha Denpasar Tahun 2025	49
10. Hasil Analisa Hubungan Pengetahuan dengan Perilaku Penjamah Makanan RSU Surya Husadha Denpasar Tahun 2025	50
11. Hasil Analisa Hubungan Sikap dengan Perilaku Penjamah Makanan RSU Surya Husadha Denpasar Tahun 2025	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka Konsep	30
2. Hubungan antar variabel.....	32
3. Alur Penelitian.....	37

DAFTAR SINGKATAN

TPP	: Tempat Pengelolaan Pangan
WHO	: <i>World Health Organization</i>
PERMENKES	: Peraturan Menteri Kesehatan
RSU	: Rumah Sakit Umum
SLHS	: Sertifikat Laik <i>Higiene</i> Sanitasi
APD	: Alat Pelindung Diri
TBC	: <i>Tuberculosis</i>
Cm	: <i>Centi meter</i>
⁰ C	: <i>Derajat Celcius</i>
%	: <i>Persen</i>
GMP	: <i>Good Manufacturing Practice</i>
CPMB	: Cara Produksi Makanan yang Baik
BTP	: Bahan Tambahan Pangan
FIFO	: <i>First in First Out</i>
FEFO	: <i>First expired First Out</i>
BPOM	: Badan Pengawas Obat dan Makanan
JKN	: Jaminan Kesehatan Nasional
THT	: Telinga, Hidung, dan Tenggorokan
UGD	: Unit Gawat Darurat
NICU	: <i>Neonatal Intensive Care Unit</i>
PICU	: <i>Pediatric Intensive Care Unit</i>
ICU	: <i>Intensive Care Unit</i>

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

1. Surat Etik
2. Surat balasan ijin penelitian dari perusahaan
3. *Informed Consent*
4. Kuisisioner penelitian pengetahuan penjamah makanan tentang higiene sanitasi
5. Kuisisioner penelitian sikap penjamah makanan tentang higiene sanitasi
6. Lembar Observasi perilaku penjamah makanan tentang higiene sanitasi
7. Hasil Uji Statistik
8. Dokumentasi
9. *Similiarity Checker*
10. Lembar saran dan perbaikan ujian skripsi dari penguji