

SKRIPSI

**HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN SIKAP
PENJAMAH MAKANAN DENGAN PENERAPAN
HYGIENE SANITASI DI INSTALASI GIZI
RSUD WANGAYA KOTA DENPASAR**



Oleh:

IDA AYU TRI INTAN DEWI

NIM. P07131221052

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR
JURUSAN GIZI PROGRAM STUDI GIZI DAN DIETETIKA
PROGRAM SARJANA TERAPAN
DENPASAR
2026**

SKRIPSI

**HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN SIKAP
PENJAMAH MAKANAN DENGAN PENERAPAN
HYGIENE SANITASI DI INSTALASI GIZI
RSUD WANGAYA KOTA DENPASAR**

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

Oleh:

IDA AYU TRI INTAN DEWI

NIM. P07131221052

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR
JURUSAN GIZI PRODI GIZI DAN DIETETIKA
PROGRAM SARJANA TERAPAN
DENPASAR
2026**

LEMBAR PERSETUJUAN

SKRIPSI

**HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN SIKAP
PENJAMAH MAKANAN DENGAN PENERAPAN
HYGIENE SANITASI DI INSTALASI GIZI
RSUD WANGAYA KOTA DENPASAR**

Oleh:

IDA AYU TRI INTAN DEWI

NIM. P07131221052

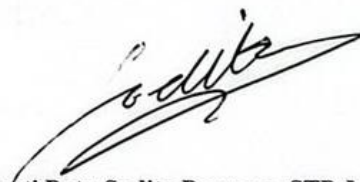
TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



I Gusti Putu Sudita Purwana, STP, MP
NIP. 197411101999031002

**Mengetahui,
Ketua Jurusan Gizi
Poltekkes Kemenkes Denpasar**




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

SKRIPSI DENGAN JUDUL:
HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN SIKAP
PENJAMAH MAKANAN DENGAN PENERAPAN
***HYGIENE* SANITASI DI INSTALASI GIZI**
RSUD WANGAYA KOTA DENPASAR

Oleh:
IDA AYU TRI INTAN DEWI
NIM. P07131221052

TELAH DIUJI DI HADAPAN TIM PENGUJI
PADA HARI : JUMAT
TANGGAL : 12 JUNI 2026

TIM PENGUJI:

1. Ni Made Yuni Gumala, SKM., M.Kes (Ketua)
2. Ni Made Dewantari, SKM., M.For (Penguji I)
3. Ida Ayu Eka Padmiari, SKM., M.Kes (Penguji II)

(.....)
(.....)
(.....)

Mengetahui,
Ketua Jurusan Gizi
Poltekkes Kemenkes Denpasar



SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ida Ayu Tri Intan Dewi
NIM : P07131221052
Program Studi : Sarjana Terapan dan Dietetika
Jurusan : Gizi
Tahun Akademik : 2025/2026
Alamat : Br. Pemijian, Carangsari, Petang, Badung

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Skripsi dengan judul Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi di Instalasi Gizi RSUD Wangaya Kota Denpasar 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 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, 12 Juni 2026

Yang membuat pernyataan



Ida Ayu Tri Intan Dewi
P07131221052

THE CORRELATION BETWEEN KNOWLEDGE LEVELS AND ATTITUDES OF FOOD HANDLERS AND THE IMPLEMENTATION OF FOOD HYGIENE AND SANITATION AT THE NUTRITION INSTALLATION OF WANGAYA REGIONAL GENERAL HOSPITAL DENPASAR CITY

ABSTRACT

Hospital nutrition services must strictly adhere to food safety standards to prevent bacterial contamination. Food handlers' behavior in implementing hygiene principles is significantly influenced by their level of knowledge and work attitudes. This study aimed to determine the relationship between the level of knowledge and attitude of food handlers and the implementation of food hygiene and sanitation at the Nutrition Department of RSUD Wangaya, Denpasar. This quantitative cross-sectional study was conducted from March to May 2026. Samples were selected using a purposive sampling technique, obtaining 37 respondents. Data were collected through structured questionnaires and direct observation checklists, and then analyzed using the Chi-Square statistical test. The majority of respondents demonstrated good knowledge (67.6%), positive attitudes (83.8%), and good implementation of hygiene and sanitation (67.6%). Bivariate analysis revealed a significant relationship between the level of knowledge and the attitude of food handlers and the implementation of hygiene and sanitation ($p = 0,012$; $CC = 0,438$). Additionally, a significant relationship was found between attitude and the implementation of hygiene and sanitation ($p\text{-value} = 0.005$; $CC = 0.472$). There is a significant relationship between the level of knowledge and attitude of food handlers and the implementation of hygiene and sanitation at RSUD Wangaya. The management is recommended to optimize supervision and conduct regular training.

Keywords: Knowledge; Attitude; Food Handlers; Hygiene and Sanitation.

HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN SIKAP PENJAMAH MAKANAN DENGAN PENERAPAN HYGIENE SANITASI DI INSTALASI GIZI RSUD WANGAYA KOTA DENPASAR

ABSTRAK

Pelayanan gizi rumah sakit wajib memenuhi standar keamanan pangan untuk mencegah kontaminasi bakteri. Perilaku penjamah makanan dalam mengimplementasikan prinsip kebersihan dipengaruhi oleh tingkat pengetahuan dan sikap kerja mereka. Penelitian ini bertujuan mengetahui hubungan tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan penerapan *hygiene* sanitasi di Instalasi Gizi RSUD Wangaya Kota Denpasar. Penelitian kuantitatif *cross-sectional* ini dilaksanakan pada Maret–Mei 2026. Sampel dipilih menggunakan teknik *purposive sampling* hingga diperoleh 37 responden. Data dikumpulkan melalui kuesioner terstruktur serta lembar observasi langsung, lalu dianalisis menggunakan uji statistik *Chi-Square*. Mayoritas responden memiliki pengetahuan baik (67,6%), sikap baik (83,8%), dan penerapan *hygiene* sanitasi yang baik (67,6%). Hasil uji bivariat menunjukkan adanya hubungan signifikan antara tingkat pengetahuan dengan sikap *hygiene* sanitasi ($p = 0,012$; $CC = 0,438$). Ditemukan pula hubungan signifikan antara sikap dengan penerapan *hygiene* sanitasi ($p\text{-value} = 0,005$; $CC = 0,472$). Terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan penerapan *hygiene* sanitasi di RSUD Wangaya. Manajemen disarankan mengoptimalkan pengawasan serta mengadakan pelatihan berkala.

Kata Kunci: Pengetahuan; Sikap; Penjamah Makanan; *Hygiene* Sanitasi.

RINGKASAN PENELITIAN

HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN SIKAP PENJAMAH MAKANAN DENGAN PENERAPAN *HYGIENE* SANITASI DI INSTALASI GIZI RSUD WANGAYA KOTA DENPASAR

Oleh: Ida Ayu Tri Intan Dewi (P07131221052)

Pelayanan gizi rumah sakit berperan penting dalam penyembuhan pasien melalui penyediaan makanan yang aman guna mencegah infeksi nosokomial dan penyakit akibat kontaminasi makanan (*foodborne diseases*). Berdasarkan teori Lawrence Green, penerapan *hygiene* sanitasi oleh penjamah makanan dipengaruhi oleh tingkat pengetahuan dan sikap positif mereka. Namun, di RSUD Wangaya masih ditemukan kesenjangan perilaku seperti kelalaian penggunaan APD, risiko kontaminasi silang, dan kebiasaan berbicara di dekat makanan. Adanya kontradiksi dari hasil penelitian terdahulu di Bali memicu urgensi dilakukannya penelitian ini untuk menganalisis hubungan pengetahuan dan sikap dengan penerapan *hygiene* sanitasi demi keselamatan pasien.

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit meliputi rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu hingga pendistribusian makanan demi menyediakan makanan berkualitas sesuai kebutuhan gizi pasien. Kualitas makanan ini dijaga melalui penerapan *hygiene* (fokus pada kebersihan diri, perilaku kerja, dan APD penjamah makanan) serta sanitasi (fokus pada fasilitas, peralatan, air bersih, dan pengendalian hama). Perilaku penjamah makanan tersebut berkaitan erat dengan tingkat pengetahuan kognitif mereka (dari tahu hingga evaluasi) serta sikap mereka yang menjadi dasar reaksi atau tanggung jawab dalam pelayanan penanganan makanan.

Penelitian ini memfokuskan pengujian pada faktor tingkat pengetahuan dan sikap sebagai variabel bebas (*independent variable*), serta penerapan *hygiene* sanitasi sebagai variabel terikat (*dependent variable*). Secara operasional, tingkat pengetahuan diukur dengan kuesioner skala ordinal (kurang, cukup, baik), sikap dinilai berdasarkan kecenderungan respons terhadap SOP (kurang dan baik),

sedangkan penerapan *hygiene* sanitasi diukur melalui observasi langsung menggunakan lembar *checklist*. Berdasarkan variabel tersebut, dirumuskan hipotesis bahwa terdapat hubungan signifikan secara parsial antara tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan penerapan *hygiene* sanitasi di Instalasi Gizi RSUD Wangaya.

Penelitian kuantitatif ini menggunakan metode observasional analitik dengan pendekatan *cross sectional*, dilaksanakan pada Maret hingga Mei 2026 di Instalasi Gizi RSUD Wangaya. Dari total populasi 50 staf, terpilih sampel sebanyak 37 penjamah makanan menggunakan teknik *purposive* sampling yang memenuhi kriteria inklusi. Data primer dikumpulkan melalui kuesioner terstruktur dan lembar observasi *checklist*, kemudian diolah melalui tahap editing, dianalisis menggunakan analisis univariat dan bivariat (uji *chi square*) dengan taraf signifikansi $p\text{-value} \leq 0,05$ serta tetap mengutamakan prinsip etika penelitian.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa mayoritas dari 37 penjamah makanan (didominasi perempuan dan usia 30-49 tahun) memiliki tingkat pengetahuan baik (67,6%), sikap baik (83,8%), dan penerapan *hygiene* sanitasi yang baik pula (67,6%). Analisis bivariat menunjukkan adanya hubungan yang signifikan dan kuat antara tingkat ($p = 0,012$; $CC = 0,438$), sehingga terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat pengetahuan dengan sikap penjamah makanan tentang *hygiene* sanitasi. Uji statistik juga membuktikan hubungan signifikan dengan keeratan sedang antara sikap dengan penerapan *hygiene* sanitasi ($p = 0,005$; $CC = 0,472$), di mana sikap positif mendorong kepatuhan, meskipun pelaksanaannya di lapangan tetap membutuhkan dukungan fasilitas dan pengawasan rumah sakit.

Penelitian menyimpulkan bahwa sebagian besar penjamah makanan memiliki pengetahuan, sikap, dan penerapan *hygiene* sanitasi berkategori baik, serta terdapat hubungan signifikan antara pengetahuan maupun sikap mereka dengan penerapan *hygiene* sanitasi di RSUD Wangaya. Sebagai rekomendasi, pihak rumah sakit disarankan mewajibkan pemeriksaan kesehatan rutin dua kali setahun dan kepemilikan sertifikat kursus *hygiene* sanitasi bagi karyawan. Penjamah makanan diharapkan lebih disiplin menjaga personal *hygiene*, memakai masker dan sarung tangan, serta tidak mengobrol di area kerja, sedangkan peneliti selanjutnya

disarankan menggunakan sampel yang lebih besar dan metode observasi yang lebih mendalam.

Daftar bacaan: 28 (2021 - 2025)

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang selalu memberikan Rahmat dan karunia-Nya, sehingga pada kesempatan ini penulis bisa menyelesaikan proposal penelitian ini yang berjudul “Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan *Hygiene* Sanitasi di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Wangaya Kota Denpasar” dapat diselesaikan.

Penulis menyadari, penyusunan proposal penelitian ini tidak terlepas dari bantuan oleh berbagai pihak, karena itu pada kesempatan ini penulis menghaturkan rasa terima kasih kepada:

1. Ibu Ida Ayu Eka Padmiari, SKM., M.Kes selaku pembimbing utama dan Bapak I Gusti Putu Sudita Puryana, STP., MP selaku pembimbing pendamping yang telah banyak memberikan bimbingan, masukan, saran dan motivasi dalam penyusunan Skripsi ini.
2. Ibu Ni Made Yuni Gumala, SKM., M.Kes selaku ketua pembahas dan Ibu Ni Made Dewantari, SKM., M.For selaku pembahas utama yang telah memberikan saran serta masukan dalam menyelesaikan Skripsi ini.
3. Direktur Poltekkes Kemenkes Denpasar yang telah memberikan kesempatan dalam penulisan Skripsi ini.
4. Direktur RSUD Wangaya Kota Denpasar yang telah mengizinkan dan membantu memberikan informasi untuk kelancaran penyusunan Skripsi ini.
5. Ketua Jurusan, Ketua Program Studi, Dosen, dan Pegawai Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar, yang telah memberikan kesempatan, dorongan dan membantu kelancaran dalam penyusunan Skripsi ini.
6. Para Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD Wangaya Kota Denpasar yang telah bersedia menjadi sampel penelitian dalam menyelesaikan penyusunan Skripsi ini.
7. Kedua orang tua penulis yang selalu memberikan dukungan, kekuatan, serta seluruh keluarga atas segala doa, motivasi dan kasih sayangnya kepada penulis sehingga penulis bisa menyelesaikan Skripsi ini tepat pada waktunya.
8. Teman-teman di Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar, yang telah banyak membantu dan memberikan motivasi untuk penulis dalam menyelesaikan Skripsi ini tepat pada waktunya.

Penulis menyadari bahwa proposal penelitian ini masih banyak terdapat kekurangan, baik dari materi maupun Teknik penyajiannya, mengingat masih kurangnya pengetahuan dan pengalaman penulis. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun untuk penyempurnaan penelitian ini.

Denpasar, 5 Maret 2026

A handwritten signature in dark ink, consisting of several vertical and diagonal strokes, positioned above the word 'Penulis'.

Penulis

DAFTAR ISI

Bab	Halaman
HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	Error! Bookmark not defined.
LEMBAR PENGESAHAN.....	iv
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....	v
ABSTRACT	vi
ABSTRAK	vii
RINGKASAN PENELITIAN.....	viii
KATA PENGANTAR.....	xi
DAFTAR ISI	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR TABEL.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan.....	5
D. Manfaat.....	5
1. Manfaat praktis	5
2. Manfaat teoritis	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Instalasi Gizi	7
B. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit	8
C. <i>Hygiene</i>	14
D. Sanitasi	16
E. Penjamah Makanan	25
F. Pengetahuan.....	26
G. Sikap.....	29
H. Penerapan <i>Hygiene</i> Sanitasi.....	31

BAB III KERANGKA KONSEP.....	33
A. Kerangka Konsep	33
B. Variabel Penelitian	34
C. Definisi Operasional.....	35
D. Hipotesis	35
BAB IV METODE PENELITIAN	36
A. Jenis Penelitian.....	36
B. Alur Penelitian	36
C. Tempat dan Waktu Penelitian	37
D. Populasi dan Sampel Penelitian	37
E. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	38
F. Pengolahan dan Analisis Data.....	40
G. Etika Penelitian	44
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	46
A. Hasil	46
B. Pembahasan	52
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN.....	59
A. Simpulan.....	59
B. Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN	65

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 1. Alur Penyelenggaraan Makanan.....	9
Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian.....	33
Gambar 3. Alur Penelitian.....	36

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 1. Syarat <i>Hygiene</i> Penjamah Makanan.....	20
Tabel 2. Definisi Operasional Penelitian.....	35
Tabel 3. Karakteristik Hasil.....	47
Tabel 4. Distribusi Frekuensi Pengetahuan.....	48
Tabel 5. Distribusi Frekuensi Sikap.....	49
Tabel 6. Distribusi Frekuensi Penerapan <i>Hygiene</i>	50
Tabel 7. Tabulasi Silang Pengetahuan dengan Sikap.....	50
Tabel 8. Tabulasi Silang Sikap dengan Penerapan	51

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1. Lembar Ijin Penelitian.....	66
Lampiran 2. Lembar Persetujuan Etik	67
Lampiran 3. Lembar Persetujuan Peserta Penelitian	68
Lampiran 4. Formulir Identitas Sampel.....	71
Lampiran 5. Formulir Kuesioner Pengetahuan	72
Lampiran 6. Formulir Kuesioner Sikap	77
Lampiran 7. Lembar Observasi Penerapan <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan.....	80
Lampiran 8. Dokumentasi Penelitian	81
Lampiran 9. Hasil Turnitin Skripsi	82
Lampiran 10. Surat Pernyataan Persetujuan Publikasi Repository	91
Lampiran 11. Bimbingan Skripsi	92