

SKRIPSI

**HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN SIKAP PADA PRAKTIK
HIGIENE PENJAMAH MAKANAN TERHADAP RUMAH MAKAN
DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS LOA BAKUNG**

***THE RELATIONSHIP BETWEEN LEVEL OF KNOWLEDGE AND
ATTITUDE HYGIENE PRACTICES OF FOOD HANDLERS IN
RESTAURANTS IN AREA LOA BAKUNG HEALTH CENTER***

**DISUSUN OLEH:
OLIA RENATA AUDINA
1911102414012**



**PROGRAM STUDI S1 KESEHATAN LINGKUNGAN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH KALIMANTAN TIMUR**

2023

SKRIPSI

**Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap pada Pratik
Higiene Penjamah Makanan Terhadap Rumah Makan
di Wilayah Kerja Puskesmas Loa Bakung**

*The Relationship Between Level of Knowledge and Attitude Hygiene Practices
of Food Handlers in Restaurants in Area Loa Bakung Health Center*

DISUSUN OLEH:

Olia Renata Audina

19111021414012



**PROGRAM STUDI S1 KESEHATAN LINGKUNGAN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH KALIMANTAN TIMUR
2023**

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Olia Renata Audina
NIM : 1911102414012
Program Studi : S1 Kesehatan Lingkungan
Judul Penelitian : Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap pada Praktik
Higiene Penjamah Makanan Terhadap Rumah Makan
di Wilayah Kerja Puskesmas Loa Bakung

Menyatakan bahwa penelitian yang telah saya tulis ini benar-benar hasil karya saya sendiri, bukan merupakan pengambil alihan tulisan atau pikiran orang lain yang saya akui sebagai tulisan atau pikiran saya sendiri.

Apabila dikemudian hari dapat dibuktikan bahwa terdapat plagiat dalam penelitian ini, maka saya bersedia menerima sanksi sesuai ketentuan perundang-undangan (Permendiknas No. 17 Tahun 2010).

Samarinda, 23 Agustus 2023



Olia Renata Audina

NIM. 1911102414012

**PERSETUJUAN MENGIKUTI UJIAN SKRIPSI
PROGRAM STUDI S1 KESEHATAN LINGKUNGAN**

**HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN SIKAP TERHADAP
PRAKTIK HIGIENE PENJAMAH MAKANAN PADA RUMAH MAKAN
DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS LOA BAKUNG**

Disusun Oleh :
Olia Renata Audina
1911102414012

Naskah ini telah disetujui untuk diseminarkan oleh dosen pembimbing

Samarinda, 05 Juni 2023

Dosen Pembimbing



Dr. Yannic Isworo, S.KM., M.Kes
NIDN. 1122067902

Koordinator Skripsi



Reni Suhelmi, S.KM., M.Kes
NIDN. 1109109202

**“HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN SIKAP PADA
PRAKTIK HIGIENE PENJAMAH MAKANAN TERHADAP
RUMAH MAKAN DI WILAYAH KERJA
PUSKESMAS LOA BAKUNG”**

Disusun dan diajukan Oleh :

Olia Renata Audina
1911102414012

Telah dipertahankan di depan Panitia Ujian Skripsi
Pada Tanggal 06 bulan Juli tahun 2023
Dan dinyatakan telah memenuhi syarat



Menyetujui,
Tim Penguji

Ketua

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Yannic Isworo'.

Dr. Yannic Isworo, S.KM., M.Kes
NIDN. 1122067902

Anggota

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Reni Suhelmi'.

Reni Suhelmi, S.KM., M.Kes
NIDN. 1109109202

Ketua Program Studi
Kashatan
Gonekungan



Harjos, S.KM., M.KL
NIDN. 0710087805

**Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap pada Praktik Higiene
Penjamah Makanan Terhadap Rumah Makan di Wilayah
Kerja Puskesmas Loa Bakung**

Olia Renata Audina¹, Yannie Isworo², Reni Suhelmi³

¹S1 Kesehatan Lingkungan, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Muhammadiyah
Kalimantan Timur

E-mail: 1911102414012@umkt.ac.id

Intisari

Rumah makan di Indonesia sudah menjadi rahasia umum dimana masih minim pengetahuan tentang standar higiene dan sanitasi terkait kesehatan. Diketahui pada saat observasi terdapat beberapa penjamah makanan yang tidak menggunakan alat pelindung diri (APD) seperti celemek, masker dan penutup kepala, serta ditemukan juga tempat makan dengan kondisi higiene dan sanitasi yang kurang baik. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan tingkat pengetahuan dan sikap terhadap praktik higiene penjamah makanan di rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Loa Bakung. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kuantitatif dengan desain cross sectional, metode pengambilan sampel menggunakan total sampling sebanyak 61 tenaga penjamah makanan. Dari hasil analisis statistik hubungan tingkat pengetahuan dengan praktik higiene diperoleh (pvalue= 0.000). Dan untuk sikap dengan praktik higiene diperoleh (pvalue= 0.000). Sedangkan untuk hubungan lama kerja dengan praktik higiene diperoleh (pvalue= 0.633). Dapat ditarik kesimpulan bahwa ada hubungan antara tingkat pengetahuan dan praktik higiene, ada hubungan antara sikap dan praktik higiene, tidak ada hubungan antara lama kerja dan praktik higiene.

Kata Kunci: Tingkat Pengetahuan, Sikap, Praktik Higiene, Lama Kerja

***The Relationship Between Level of Knowledge and Attitude Hygiene Practices
of Food Handlers in Restaurants in Area Loa Bakung Health Center***

Olia Renata Audina¹, Yannie Isworo², Reni Suhelmi³

¹S1 Kesehatan Lingkungan, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Muhammadiyah
Kalimantan Timur

E-mail: 1911102414012@umkt.ac.id

Abstract

Dining houses in Indonesia have become a common secret where there is still little knowledge about hygiene and sanitation standards related to health. It was known that at the time of observation there were several food inspectors who did not use self-protective devices (APD) such as aprons, masks and headgear, and also food places with poor hygiene and sanitation conditions were found. The purpose of this study is to find out the relationship of knowledge level and attitude to hygiene practices of food handler in restaurants in the Loa Bakung Health Center working area. This study used a quantitative type of research with cross sectional design, a sampling method using a total sampling of 61 foodstuffs. From statistical analysis the relationship of knowledge levels with hygiene practices was obtained (pvalue= 0.000). And for attitudes with hygiene practices it is obtained (pvalue= 0.000). As for the long-term relationship of work with hygiene practices, it was obtained (pvalue= 0.000). It can be concluded that there is a relationship between knowledge level and hygiene practice, there is a relationship between attitude and hygiene practice, there is no relationship between length of work and hygiene practice.

Keywords: Knowledge Level, Attitude, Hygiene Practice, Length of Work

KATA PENGANTAR



Assalamu 'alaikum warahmatullahi wabarakatuh

Segala puji dan syukur kehadirat Allah SWT yang telah memberikan ridha dan petunjuk-Nya sehingga dengan bantuan dan arahan-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi. Shalawat dan salam senantiasa kita haturkan kehadirat Nabi Muhammad SAW, semoga bukan hanya kita yang mengakui beliau *Sholallahu'alaihi wasallam* sebagai Nabi dan Rosul terakhir, semoga beliau *Sholallahu'alaihi wasallam* juga mengakui kita sebagai umatnya. *Aamiin Allahumma Aamiin*. Sebagai salah satu syarat kelulusan pada program studi S1 Kesehatan Lingkungan, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur. Oleh karena itu peneliti menyusun judul penelitian ini dengan judul “**Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap pada Praktik Higiene Penjamah Makanan terhadap Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Loa Bakung**”

Akhirnya, melalui perjalanan panjang dan kerja keras untuk menyelesaikan skripsi ini. Skripsi ini tidak dapat diselesaikan tanpa mendapat bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, peneliti mengucapkan terima kasih kepada yang terhormat Bapak/Ibu/Saudara (i).

1. Bapak Prof. Dr. Bambang Setiaji, selaku Rektor Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur.
2. Bapak Ghozali MH, M.Kes, selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur.
3. Bapak Hansen, S.KM., M.KL selaku Ketua Program Studi S1 Kesehatan Lingkungan Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur.

4. Ibu Reni Suhelmi, S.KM., M. Kes, selaku koordinator skripsi Program Studi S1 Kesehatan Lingkungan Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur.
5. Bapak Dr. Yannie Isworo, S.KM., M.Kes selaku Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk membimbing dan memotivasi saya dalam penyusunan skripsi.
6. Ibu Reni Suhelmi, S.KM., M.Kes, selaku dosen penguji skripsi.
7. Seluruh Bapak/Ibu dosen S1 Kesehatan Lingkungan Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur.
8. Orang tua dan keluarga saya yang telah memberikan dukungan material dan moral.
9. Teman-teman seperjuangan di KESLING: Siti Fadilla Nurhasanah, Vinka Islami Zaitun dan Julia Anggraeni, terima kasih atas waktu serta kerjasamanya kalian. Semoga kita tetap dapat mempertahankan “*sisterhood*” ini sampe tua nanti. *Special thanks to* Ahmad Parhani.
10. Seluruh teman dan kerabat yang tidak dapat disebutkan satu persatu, yang dengan tulus dan ikhlas memberikan doa serta bantuan skripsi ini.

Dalam penulisan skripsi ini masih banyak kekurangan dan kesalahan, karena itu segala kritik dan saran yang membangun akan menyempurnakan penulisan skripsi ini. Semoga skripsi ini bermanfaat bagi peneliti juga bagi pembaca. *Aamiin yaa rabbal alamin...*

Wassalamu 'alaikum warahmatullahi wabarakatuh

Samarinda, 21 Juni 2023

Olia Renata Audina

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR ARTI LAMBANG DAN SINGKATAN	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusah Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Kegiatan.....	5
E. Urgensi Penelitian.....	6
F. Target Luaran.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Tinjauan Pustaka Mengenai Makanan	8
B. Tinjauan Pustaka Mengenai Rumah Makan	10
C. Tinjauan Pustaka Mengenai Penjamah Makanan	11
D. Tinjauan Pustaka Mengenai Praktik Higiene.....	13
E. Tinjauan Pustaka Mengenai Pengetahuan.....	20
F. Tinjauan Pustaka Mengenai Sikap.....	23
G. Tinjauan Pustaka Mengenai Lama Kerja	26
H. <i>State Of Art</i>	29
I. Kerangka Teori	31

BAB III METODE PENELITIAN	32
A. Kerangka Konsep.....	32
B. Jenis Penelitian.....	32
C. Populasi dan Sampel	33
D. Variabel Penelitian.....	33
E. Definisi Operasional dan Kriteria Objektif.....	34
F. Pengumpulan Data	36
G. Pengolahan Data dan Analisis Data	36
H. Instrumen Penelitian	37
I. Jadwal Kegiatan	37
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	39
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	39
B. Hasil	39
C. Pembahasan.....	50
BAB V PENUTUP.....	61
A. Kesimpulan	61
B. Saran.....	62
DAFTAR PUSTAKA	

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Target Luaran	7
Tabel 2. <i>State Of Art</i>	29
Tabel 3. Definisi Operasional dan Kriteria Objektif	34
Tabel 4. Jadwal Penelitian.....	37
Tabel 5. Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden Tenaga Penjamah Makanan Pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Loa Bakung	40
Tabel 6. Distribusi Frekuensi Terkait Praktik Higiene Tenaga Penjamah Makanan Pada Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Loa Bakung	41
Tabel 7. Distribusi Frekuensi Jawaban Responden Terkait Praktik Higiene Tenaga Penjamah Makanan Pada Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Loa Bakung	41
Tabel 8. Distribusi Frekuensi Terkait Tingkat Pengetahuan Tenaga Penjamah Makanan Pada Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Loa Bakung	43
Tabel 9. Distribusi Frekuensi Jawaban Responden Terkait Tingkat Pengetahuan Tenaga Penjamah Makanan Pada Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Loa Bakung	43
Tabel 10. Distribusi Frekuensi Terkait Sikap Tenaga Penjamah Makanan Pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Loa Bakung	45
Tabel 11. Distribusi Frekuensi Terkait Jawaban Responden Sikap Tenaga Penjamah Makanan Pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Loa Bakung	45
Tabel 12. Distribusi Frekuensi Terkait Lama Kerja Tenaga Penjamah Makanan Pada Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Loa Bakung	46
Tabel 13. Hubungan Tingkat Pengetahuan Dengan Praktik Higiene Pada Tenaga Penjamah Makanan di Wilayah Kerja Puskesmas Loa Bakung	47
Tabel 14. Hubungan Sikap Dengan Praktik Higiene Pada Tenaga Penjamah Makanan Di Wilayah Kerja Puskesmas Loa Bakung	48

Tabel 15. Hubungan Lama Kerja Dengan Praktik Higiene Pada Tenaga Penjamah Makanan di Wilayah Kerja Puskesmas Loa Bakung	49
---	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori.....	31
Gambar 2. Kerangka Konsep	32
Gambar 3. Peta Lokasi Kegiatan Penelitian.....	39

DAFTAR ARTI LAMBANG DAN SINGKATAN

Istilah/Singkatan	Kepanjangan/Pengertian
APD	Alat Pelindung Diri
WHO	<i>World Health Organization</i>
SPSS	<i>Statistical Program for Social Sciences</i>

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Riwayat Hidup Peneliti
- Lampiran 2. Surat Izin Melaksanakan Penelitian
- Lampiran 3. Surat Keterangan Selesai Penelitian
- Lampiran 4. Output Analisis Data
- Lampiran 5. Lembar Perbaikan Skripsi
- Lampiran 6. Logbook Bimbingan Skripsi
- Lampiran 7. Jurnal Penelitian
- Lampiran 8. Dokumentasi Kegiatan Penelitian
- Lampiran 9. Hasil Uji Turnitin