

SKRIPSI

**GAMBARAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN PRAKTIK HIGIENE
PENJAMAH MAKANAN SERTA KONTAMINASI
ESCHERICHIA COLI MAKANAN PADA
KATERING BOGATAMA
KOTA SAMARINDA**

***DESCRIPTION OF KNOWLEDGE LEVEL AND HYGIENE PRACTICES OF
FOOD HANDLING AND E. COLI CONTAMINATION BOGATAMA
CATERING IS FOOD IN SAMARINDA CITY***

**DISUSUN OLEH:
SITI FADILLA NURHASANAH
1911102414015**



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

2023

SKRIPSI

**Gambaran Tingkat Pengetahuan dan Praktik Higiene Penjamah Makanan
Serta Kontaminasi *Escherichia Coli* Makanan pada
Katering Bogatama Kota Samarinda**

*Description of Knowledge Level and Hygiene Practices of Food Handling and
E. Coli Contamination Bogatama Catering is Food in Samarinda City*

DISUSUN OLEH:

Siti Fadilla Nurhasanah

1911102414015



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

2023

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Siti Fadilla Nurhasanah
NIM : 1911102414015
Program Studi : S1 Kesehatan Lingkungan
Judul Penelitian : Gambaran Tingkat Pengetahuan Dan Praktik Higiene
Penjamah Makanan Serta Kontaminasi *Escherichia Coli*
Makanan Pada Katering Bogatama Kota Samarinda

Menyatakan bahwa penelitian yang telah saya tulis ini benar-benar hasil karya sendiri, bukan merupakan pengambilan 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



Siti Fadilla Nurhasanah

NIM. 1911102414015

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

**GAMBARAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN PRAKTIK HIGIENE
PENJAMAH MAKANAN SERTA KONTAMINASI
ESCHERICHIA COLI MAKANAN PADA
KATERING BOGATAMA
KOTA SAMARINDA**

Disusun Oleh :

Siti Fadilla Nurhasanah

1911102414015

Naskah ini telah disetujui untuk diseminarkan oleh dosen pembimbing

Samarinda,

Dosen Pembimbing

Koordinator Skripsi



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



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

SKRIPSI

GAMBARAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN PRAKTIK HIGIENE
PENJAMAH MAKANAN SERTA KONTAMINASI
ESCHERICHIA COLI MAKANAN PADA
KATERING BOGATAMA
KOTA SAMARINDA

Disusun dan diajukan Oleh :

Siti Fadilla Nurhasanah

1911102414015

Telah dipertahankan didepan Panitia Ujian Skripsi

Pada Tanggal 10 Bulan Juli Tahun 2023

Dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Menyetujui,
Tim Penguji

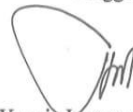
Ketua



Reni Suhelmi, S.KM., M.Kes

NIDN. 1109109202

Anggota



Dr. Yannie Isworo, S.KM., M.Kes

NIDN. 1122067902

Ketua Program Studi
S1 Kesehatan Lingkungan



Handwritten Signature, S.KM., M.KL
NIDN. 0710087805



**Gambaran Tingkat Pengetahuan dan Praktik Higiene Penjamah Makanan Serta
Kontaminasi *Escherichia Coli* Makanan pada
Katering Bogatama Kota Samarinda**

Siti Fadilla Nurhasanah¹, Reni Suhelmi², Yannie Isworo³
S1 Kesehatan Lingkungan, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Muhammadiyah
Kalimantan Timur
E-mail: stfadilla2010@gmail.com

Intisari

Penjamah makanan adalah seseorang yang melakukan kegiatan pengolahan makanan mulai dari bahan baku sampai makanan disajikan. Pengetahuan mengenai higiene sanitasi makanan perlu dimiliki oleh setiap penjamah makanan. Adapun sikap yang dimiliki oleh penjamah makanan tentu akan berpengaruh terhadap praktik higiene sanitasi khususnya saat mengolah makanan sehingga menghasilkan makanan yang tidak terkontaminasi oleh bahan fisik, kimia maupun biologi. Tujuan Dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui bagaimana gambaran tingkat pengetahuan dan praktik higiene penjamah makanan serta kontaminasi *Escherichia coli* pada makanan di katering Bogatama kota Samarinda. Penelitian ini berjenis kuantitatif dengan pendekatan deskriptif, teknik pengambilan sampel *Total Sampling* untuk sampel penjamah makanan dan kemudian untuk sampel makanan memilih menu yang paling diminati. Penelitian ini menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan penjamah makanan berkategori baik sebanyak 83.3% penjamah makanan berkategori cukup sebanyak 13.3% dan penjamah makanan berkategori kurang sebanyak 3.3%. Penjamah makanan yang memiliki praktik higiene yang baik sebanyak 66.7%, penjamah makanan yang memiliki praktik higiene yang cukup sebanyak 30.0%, penjamah makanan yang memiliki praktik higiene yang kurang sebanyak 3.3% dan uji laboratorium sampel makanan berkategori kualitas baik dengan nilai 0 CFU/gr tidak terkontaminasi dengan *Escherichia coli*.

Kata Kunci: tingkat pengetahuan, praktik higiene, penjamah makanan, *Escherichia coli*.

Description of Knowledge Level and Hygiene Practices of Food Handling and E. Coli Contamination Bogatama Catering is Food in Samarinda City

Siti Fadilla Nurhasanah¹, Reni Suhelmi², Yannie Isworo³
S1 Kesehatan Lingkungan, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Muhammadiyah
Kalimantan Timur
E-mail: stfadilla2010@gmail.com

Abstract

A food handler is a person who performs food processing activities ranging from raw materials to food served. Knowledge of food hygiene and the attitude of food stewards will certainly have an effect on sanitary hygiene practices especially when processing food, resulting in foods that are not contaminated by physical, chemical, or biological substances. The purpose is to find out how the knowledge level and hygiene practices of food stewards and Escherichia coli contamination in food at the Bogatama Catering in Samarinda City. The Research Method is quantitative with a descriptive approach, a Total Sampling sampling technique for food handler samples and then for food samples selecting the menu of interest. Results The knowledge level of food stewards is 83.3% good as much as 13.3% and the food stewards are less than 3.3%. Food inspectors with good hygiene practices accounted for 66.7%, food inspectors with sufficient hygiene practices 30.0%, food inspectors with less hygiene practices 3.3% and laboratory tests of food samples in the good quality category with a value of 0 CFU/gr not contaminated with Escherichia coli. The conclusion of the knowledge level overview, food handler hygiene practices and Escherichia coli's cotamination on food resulted in good grades.

Kata Kunci: *Knowledge Level; Hygiene Practice; Escherichia coli*

KATA PENGANTAR



Berkat rahmat dan hidayah Allah SWT, penulis dapat menyelesaikan proposal penelitian berjudul “Hubungan Pengetahuan dan Praktik Higiene Pangan dengan Kejadian Diare di Bogatama Bogatama Kota Samarinda” yang merupakan rangkaian program pembelajaran tahap akhir di Program studi S1 Kesehatan Lingkungan di Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur.

Perjalanan yang panjang telah penulis lalui dalam rangka menyelesaikan penulisan skripsi ini, tentu banyak hambatan yang dihadapi dalam penyusunan skripsi ini namun berkat pertolongan-Nyalah sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini dengan baik dan benar. Oleh karena itu, dengan penuh kerendahan hati, penulis ucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Prof. 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. Kes 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 dan dosen pembimbing yang telah senantiasa meluangkan waktu dan tenaga untuk membimbing serta memotivasi.
5. Bapak Yani Isworo, S.KM., M. Kes selaku Dosen Penguji Skripsi.
6. Seluruh dosen S1 Kesehatan Lingkungan Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur.
7. Seluruh Staf dan Karyawan Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur terkhusus pada Program Studi S1 Kesehatan Lingkungan.

8. Kedua orang tua saya yang telah senantiasa mendoakan, kasih sayang, cinta serta dukungan kepada saya hingga dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini.
9. Seluruh teman-teman S1 Kesehatan Lingkungan angkatan 2019, khususnya teman satu kelompok bimbingan saya yaitu Julia Angraeni, Nurul Huda dan Muhammad Rahmat Nur Hidayat yang selalu bersedia berkerja sama dalam kegiatan awal penentuan topik skripsi.
10. Sahabat seperjuangan saya Olia Renata Audina, Vinka Islami Zaitun, dan Julia Angraeni yang selalu memberikan dukungan kepada saya dalam penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa kurangnya pengalaman dan pengetahuan, masih banyak kekurangan dalam skripsi ini. Oleh karena itu, penulis akan selalu menerima masukan dan saran dari pembaca untuk perbaikannya. Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyelesaian skripsi ini, dan semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua orang.

Wassalamu 'alaikum warahmatullahi wabarakatuh

Samarinda,

Siti Fadilla Nurhasanah

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR ARTI LAMBANG DAN SINGKATAN	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan Penelitian	6
1. Tujuan Umum	6
2. Tujuan Khusus	6
D. Manfaat Penelitian	7
1. Manfaat Bagi Masyarakat	7
2. Manfaat Bagi Institusi	7
3. Manfaat Bagi Peneliti	7
E. Urgensi Penelitian.....	7
F. Luaran.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
A. Tinjauan Umum Mengenai Makanan	9
B. Tinjauan Umum Mengenai Katering	10
C. Tinjauan Umum Mengenai Penjamah Makanan.....	12
D. Tinjauan Umum Mengenai Praktik Higiene	13

E. Tinjauan Umum Mengenai Pengetahuan	15
F. Tinjauan Umum Mengenai <i>Escherichia coli</i>	18
G. Tinjauan Umum Mengenai <i>Total Plate Count (TPC)</i>	20
H. <i>State Of the Art</i>	23
I. Kerangka Teori	25
BAB III METODE PENELITIAN	26
A. Kerangka Konsep.....	26
B. Jenis Penelitian.....	26
C. Populasi dan Sempel.....	26
1. Populasi	26
2. Sampel	27
D. Variabel Penelitian	27
E. Definisi Operasional dan Kriteria Objektif	28
F. Pengumpulan Data	30
1. Data Primer	30
2. Data Sekunder	30
G. Pengolahan dan Analisis Data	30
1. Pengolahan Data	30
2. Analisis Data	30
H. Instrumen Penelitian	31
I. Jadwal Penelitian	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	36
A. Gambaran Lokasi Penelitian	37
B. Hasil	37
C. Pembahasan.....	43
BAB V PENUTUP	52
A. Kesimpulan.....	52
B. Saran	53
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Luaran.....	8
Tabel 2. <i>State Of the Art</i>	23
Tabel 3. Definisi Operasional dan Kriteria Objektif	28
Tabel 4. Jadwal Penelitian	35
Tabel 5. Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden Tenaga Penjamah Makanan Pada Katering Bogatama Kota Samarinda	37
Tabel 6. Hasil Uji Laboratorium Pada Makanan Katering Bogatama Kota Samarinda.....	39
Tabel 7. Distribusi Frekuensi Berdasarkan Tingkat Pengetahuan Tenaga Penjamah Makanan Pada Katering Bogatama Kota Samarinda	39
Tabel 8. Distribusi Frekuensi Berdasarkan Jawaban Responden Terkait Tingkat Pengetahuan tenaga Penjamah Makanan Pada Katering Bogatama Kota Samarinda.....	40
Tabel 9. Distribusi Frekuensi Berdasarkan Praktik Higiene Tenaga Penjamah Makanan Pada Katering Bogatama Kota Samarinda	42
Tabel 10. Distribusi Frekuensi Berdasarkan Lembar Observasi Praktik Higiene Tenaga Penjamah Makanan Pada Katering Bogatama Kota Samarinda	43

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori	25
Gambar 2. Kerangka Konsep.....	26
Gambar 3. Lokasi Penelitian.....	37

DAFTAR ARTI LAMBANG DAN SINGKATAN

Istilah/Singkatan	Kepanjangan/Pengertian
WHO	<i>World health organization</i>
<i>E. coli</i>	<i>Escherichia coli</i>
<i>EPEC</i>	<i>Escherichia coli enteropatogenik</i>
<i>ETEC</i>	<i>Escherichia coli enteroksigenik</i>
<i>EHEC</i>	<i>Enterohaemorrhagic Escherichia coli</i>
<i>EIEC</i>	<i>Enteroinvasive Escherichia coli</i>
TPC	<i>Total Plate Count</i>
ALT	Angka LempengTotal
CFU	<i>Colony Forming Unit</i>
APD	Alat Pelindung Diri

LAMPIRAN

Lampiran 1. Riwayat Hidup

Lampiran 2. Surat izin Melakukan Penelitian

Lampiran 3. Surat Keterangan Selesai Penelitian

Lampiran 4. Hasil Pemeriksaan Uji Laboratorium

Lampiran 5. Output Data

Lampiran 6. Lembar Perbaikan Skripsi

Lampiran 7. Logbook Bimbingan Skripsi

Lampiran 8. Jurnal Penelitian

Lampiran 9. Dokumentasi

Lampiran 10. Hasil Uji Turnitin