

LAMPIRAN

Lampiran 1. Riwayat Hidup Peneliti



Citra Anggraini Dirhan adalah nama penulis skripsi ini. Lahir di Samarinda, pada tanggal 04 maret 2001. Penulis merupakan anak terakhir dari tiga bersaudara dari pasangan Bapak Alm Bahdir Johans dan Ibu Ida Susanti ini merupakan anak ketiga dari 3 Penulis saat ini berdomisili di Sungai Kunjang, Jalan Teuku Umar, Gang Durian Tunggal, Samarinda bersama keluarganya. Penulis dibesarkan dalam keluarga yang mengutamakan agama dan pendidikan. Penulis memiliki latar belakang pendidikan sebagai berikut, Penulis pertama kali menempuh pendidikan di SD MIN 1 Samarinda pada tahun 2008-2010 dan SD Negeri 023 Samarinda pada tahun 2010-2013, selanjutnya melanjutkan pendidikan sekolah menengah pertama di SMP Negeri 35 Samarinda pada tahun 2014-2016, kemudian melanjutkan pendidikan sekolah menengah kejuruan di SMK Negeri 17 Samarinda (Keperawatan Gigi) pada tahun 2017-2019, dan pada tahun ini juga penulis melanjutkan ke pendidikan perguruan tinggi tepatnya di Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur (UMKT) Tahun 2019 jika semua berjalan sesuai rencana, tahun ini penulis akan mendapatkan gelar

Lampiran 2. Surat Permohonan Penelitian Ke Dinas Kesehatan

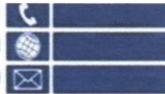


UMKT
Program Studi
Kesehatan Lingkungan
Fakultas Kesehatan Masyarakat

Telp. 0541-748511 Fax.0541-766832

Website <http://kesling.umkt.ac.id>

email. kesling@umkt.ac.id



Nomor : 235/FIK.5/C.6/C/2023
Lampiran : 1 (satu) Lembar
Perihal : Permohonan Izin Penelitian

Kepada Yth.
Kepala Dinas Kesehatan Kota Samarinda
Cq. Pimpinan Puskesmas Sempaja
di-
Samarinda

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Ba'da salam semoga selalu dalam lindungan Allah SWT untuk dapat melaksanakan tugas sebagai amal ibadah.

Sehubungan dengan penyusunan tugas akhir Skripsi Mahasiswa Program Studi Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur, Bersama ini kami sampaikan **Permohonan Izin Penelitian di Wilayah Kerja Puskesmas Sempaja Samarinda**. Pelaksanaan waktu kegiatan akan disesuaikan dengan jadwal yang ditentukan oleh tempat yang Bapak/Ibu pimpin.

Adapun daftar nama mahasiswa dan judul skripsi terlampir. Demikian surat permohonan ini disampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Samarinda, 23 Dzulhijjah 1444 H

12 Juli 2023

Ketua Prodi S1 Kesehatan Lingkungan

Hansen, S.KM.,M.KL

NIDN. 0710087805





LAMPIRAN

Berikut nama mahasiswa Program Studi S1 Kesehatan Lingkungan yang akan melaksanakan penelitian :

NO.	NIM	NAMA MAHASISWA	JUDUL SKRIPSI
1	1911102414029	Citra Anggraini Dirhan	Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Penerapan Personal Higiene di Rumah Makan Wilayah Kerja Puskesmas Sempaja Kota Samarinda

Lampiran 3. Surat Penerimaan Izin Penelitian



PEMERINTAH KOTA SAMARINDA DINAS KESEHATAN

Jalan Milono No. 1, Kelurahan Bugis, Kecamatan Samarinda Kota
Samarinda, Kalimantan Timur, Kode Pos 75121

<https://dinkes.samarindakota.go.id> Email: dinaskesehatansamarinda@gmail.com

Samarinda, 14 Juli 2023

Nomor : 400.7.22.1/5791/100.02
Sifat : Biasa
Lampiran : -
Hal : Izin Penelitian

Yth. Kepala Puskesmas Sempaja
di
Tempat

Menindaklanjuti surat dari Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur Fakultas Kesehatan Masyarakat Nomor : 235/FIK.5/C.6/C/2023 tanggal 12 Juli 2023 perihal Surat Permohonan izin Penelitian. Maka melalui surat ini, kami memberitahukan bahwa Dinas Kesehatan memberikan izin untuk melakukan Penelitian di Puskesmas Sempaja Kota Samarinda dengan tetap memperhatikan Protokol Kesehatan, bagi Mahasiswa UMKT Sebagai Berikut :

Nama : Citra Anggraini Dirhan
NIM : 1911102414029
Judul : *Hubungan pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan personal hygiene di rumah makan wilayah kerja Puskesmas Sempaja Kota Samarinda*

Demikian surat izin ini kami sampaikan, atas perhatian dan kerja samanya kami ucapkan terima kasih.

Kepala Dinas Kesehatan Kota Samarinda

dr. H. Ismid Kusasih
Pembina TK I / IV b
NIP. 19680911 199803 1 009

Tembusan :
1. Ketua Prodi

Lampiran 4. Lembar Kuesioner dan Lembar Observasi

KUESIONER PENELITIAN

**HUBUNGAN PENGETAHUAN PENJAMAH MAKANAN TERHADAP
PENERAPAN PERSONAL HIGIENE DI RUMAH MAKAN KOTA
SAMARINDA TAHUN 2023**

Hari/Tanggal :
Nomor Responden :
Alamat :
Nama Rumah Makan :

I. IDENTITAS RESPONDEN

1. Nama :
2. Jenis Kelamin :
3. Umur :
4. Pendidikan :
 - a. Tidak pernah sekolah/tidak tamat SD
 - b. Tamat SD/Sederajat
 - c. Tamat SMP/Sederajat
 - d. Tamat SMA/Sederajat
 - e. Tamat Perguruan Tinggi/Sederajat
5. Lama Bekerja :
6. Keikutsertaan Penyuluhan dari Dinkes Kota : YA/TIDAK

II. PERTANYAAN

A. Pengetahuan

No	Pertanyaan	Hasil Pengamatan	
		Ya	Tidak
1	Apakah alat pelindung diri (celemek, penutup kepala, sarung tangan, dan masker) harus		

	digunakan penjamah makanan pada saat mengolah makanan		
2	Saat mengolah makanan keadaan kuku pendek dan bersih		
3	Penjamah makanan mencuci tangan sebelum maupun sesudah mengolah makanan		
4	Saat tangan terluka dalam proses mengolah makanan, penjamah membiarkan luka dan melanjutkan pengolahan makanan		x
5	Saat mengolah makanan penjamah menjaga kebersihan (Tidak diperbolehkan merokok, menggaruk-garuk rambut, lubang hidung, atau sela-sela jari/kuku, dan meludah sembarangan)		
6	Pada saat sakit seperti batuk, pilek, influenza, dan diare penjamah makanan diperbolehkan menjamah makanan		x
7	Petugas penjamah makanan memakai perhiasan pada saat menjamah makanan		x
8	Sayur dibersihkan terlebih dahulu, kemudian dicuci dengan air mengalir, dan dipotong sebelum diolah		
9	Peralatan dicuci dengan cara perendaman, penggosokan dengan sabun anti septik, pembilasan dengan air bersih dan pengeringan		
10	Penjamah menggunakan sarung tangan atau penjepit makanan sebagai tindakan perlindungan terhadap makanan dari kontak langsung		

LEMBAR OBSERVASI
PENERAPAN PERSONAL HIGIENE MAKANAN OLEH
PENJAMAH MAKANAN

Objek	Ya	Tidak
<p>Personal Higiene</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sehat dan bebas dari penyakit menular 2. Menggunakan APD: <ol style="list-style-type: none"> a. Celemek b. Masker c. Penutup Kepala 3. Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku 4. Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan 5. Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros dll) ketika mengolah pangan 6. Pada saat mengolah pangan: <ol style="list-style-type: none"> a. Tidak merokok b. Tidak bersin atau batuk di atas pangan langsung c. Tidak Berbicara pada saat melakukan kegiatan d. Tidak meludah sembarangan e. Tidak mengunyah makanan/permen f. Tidak menggaru-garuk atau menyentuh anggota badan yang kotor dan kemudian langsung menyentuh makanan g. Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu 7. Jika terluka maka luka ditutup dengan perban/sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih 8. Melakukan pemeriksaan kesehatan minimal 1 kali dalam setahun 9. Penjamah pangan sudah mendapat penyuluhan keamanan pangan siap saji <p>Pemilahan Bahan Baku Makanan dan Penyimpanan Bahan Baku Makanan</p> <ol style="list-style-type: none"> 10. Melakukan pengecekan kualitas dan kuantitas bahan baku makanan 11. Melakukan pemilahan bahan baku makanan antara 		

<p>bahan baku makanan basah dan bahan baku makanan kering</p> <ol style="list-style-type: none"> 12. Meletakkan bahan baku makanan (bahan makanan kering dan basah) sesuai dengan tempatnya 13. Melakukan penyimpanan daging, ikan, udang dan olahannya dengan suhu -5C s/d 0C 14. Melakukan penyimpanan telur, susu dan olahannya dengan suhu 5C s/d 7C 15. Melakukan penyimpanan sayur, buah dan minuman dengan suhu 10C 16. Melakukan penyimpanan tepung dan biji dengan suhu 25C atau suhu ruangan <p>Cara Pengolahan Makanan</p> <ol style="list-style-type: none"> 17. Tidak menggunakan bahan makanan yang rusak/busuk 18. Mencuci bahan makanan yang akan diolah 19. Mencuci bahan makanan di bak pencucian bahan makanan <p>Peralatan Pengolahan Makanan</p> <ol style="list-style-type: none"> 20. Menggunakan alat dengan bahan tidak berbahaya dan anti karat 21. Menggunakan alat dalam keadaan bersih 22. Menggunakan alat yang tidak rusak atau cacat 23. Mencuci alat di bak pencucian alat dengan air mengalir dan bahan pembersih 24. Menggunakan peralatan sesuai dengan fungsinya <p>Pengangkutan Makanan Jadi</p> <ol style="list-style-type: none"> 25. Melakukan pengangkutan makanan jadi dengan wadah yang tertutup 26. Menggunakan wadah yang kuat dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang ditempatkan <p>Penyimpanan Makanan Jadi</p> <ol style="list-style-type: none"> 27. Penyimpanan makanan jadi terpisah dengan penyimpanan bahan baku makanan 28. Menggunakan alat dengan bahan tidak berbahaya dan anti karat 29. Makanan yang disiapkan tidak sampai bermalam <p>Penyajian Makanan</p> <ol style="list-style-type: none"> 30. Makanan yang disajikan dalam keadaan baik 		
--	--	--

31. Makanan berkuah menggunakan wadah terpisah dari makanan lain (tidak dicampur)		
---	--	--

Lampiran 5. Rekapitulasi data

No	Pertanyaan Pengetahuan	Benar		Salah	
		n	%	n	%
1	Apakah alat pelindung diri (celemek, penutup kepala, sarung tangan, dan masker) harus digunakan penjamah makanan pada saat mengolah makanan	29	46%	34	54%
2	Saat mengolah makanan keadaan kuku pendek dan bersih	63	100%	0	0
3	Penjamah makanan mencuci tangan sebelum maupun sesudah mengolah makanan	44	69.8%	19	30.2%
4	Saat tangan terluka dalam proses mengolah makanan, penjamah membiarkan luka dan melanjutkan pengolahan makanan	7	11.1%	56	88.9%
5	Saat mengolah makanan penjamah menjaga kebersihan (Tidak diperbolehkan merokok, menggaruk-garuk rambut, lubang hidung, atau sela-sela jari/kuku, dan meludah sembarangan)	63	100	0	0
6	Pada saat sakit seperti batuk, pilek, influenza, dan diare penjamah makanan diperbolehkan menjamah makanan	2	3.2%	61	96.8%
7	Petugas penjamah makanan memakai perhiasan pada saat menjamah makanan	41	65.1%	22	34.9%
8	Sayur dibersihkan terlebih dahulu, kemudian dicuci dengan air mengalir, dan dipotong sebelum diolah	63	100%	0	0
9	Peralatan dicuci dengan cara perendaman, penggosokan dengan sabun anti septik, pembilasan dengan air bersih dan pengeringan	41	65.1%	22	34.9%
10	Penjamah menggunakan sarung tangan atau penjepit makanan sebagai tindakan perlindungan terhadap makanan dari kontak langsung	63	100%	0	0

No	Pertanyaan Personal Higiene	Benar		Salah	
		n	%	n	%
1	Sehat dan bebas dari penyakit menular	49	77.8%	14	22.2%
2	Menggunakan Celemek	18	28.6%	45	71.4%
3	Menggunakan Masker	0	0	63	100%
4	Menggunakan Penutup Kepala	0	0	63	100%
5	Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku	47	74.6%	16	25.4%
6	Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan	55	87.3%	8	12.7%
7	Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros dll) ketika mengolah pangan	41	65.1%	22	34.9%
8	Tidak merokok	58	92.1%	5	7.9%
9	Tidak bersin atau batuk di atas pangan langsung	63	100%	0	0
10	Tidak Berbicara pada saat melakukan kegiatan ³⁶	36	57.1%	27	42.9%
11	Tidak meludah sembarangan	63	100%	0	0
12	Tidak mengunyah makanan/permen	63	100%	0	0
13	Tidak menggaru-garuk atau menyentuh anggota badan yang kotor dan kemudian langsung menyentuh makanan	35	55.6%	28	44.4%
14	Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu	54	85.7%	9	14.3%
15	Jika terluka maka luka ditutup dengan perban/sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi	63	100%	0	0

	bersih				
16	Melakukan pemeriksaan kesehatan minimal 1 kali dalam setahun	12	19%	51	81%
17	Penjamah pangan sudah mendapat penyuluhan keamanan pangan siap saji	49	77.8%	14	22.2%
18	Melakukan pengecekan kualitas dan kuantitas bahan baku makanan	63	100%	0	0
19	Melakukan pemilahan bahan baku makanan antara bahan baku makanan basah dan bahan baku makanan kering	63	100%	0	0
20	Meletakkan bahan baku makanan (bahan makanan kering dan basah) sesuai dengan tempatnya	63	100%	0	0
21	Melakukan penyimpanan daging, ikan, udang dan olahannya dengan suhu -5C s/d 0C	63	100%	0	0
22	Melakukan penyimpanan telur, susu dan olahannya dengan suhu 5C s/d 7C	63	100%	0	0
23	Melakukan penyimpanan sayur, buah dan minuman dengan suhu 10C	63	100%	0	0
24	Melakukan penyimpanan tepung dan biji dengan suhu 25C atau suhu ruangan	63	100%	0	0
25	Tidak menggunakan bahan makanan yang rusak/busuk	63	100%	0	0
26	Mencuci bahan makanan yang akan diolah	63	100%	0	0
27	Mencuci bahan makanan di bak pencucian bahan makanan	48	76.2%	15	23.8%
28	Menggunakan alat dengan bahan tidak berbahaya dan anti karat	63	100%	0	0
29	Menggunakan alat dalam keadaan bersih	63	100%	0	0
30	Menggunakan alat yang tidak rusak atau cacat	52	82.5%	11	17.5%

31	Mencuci alat di bak pencucian alat dengan air mengalir dan bahan pembersih	63	100%	0	0
32	Menggunakan peralatan sesuai dengan fungsinya	63	100%	0	0
33	Melakukan pengangkutan makanan jadi dengan wadah yang tertutup	56	88.9%	7	11.1%
34	Menggunakan wadah yang kuat dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang ditempatkan	63	100%	0	0
35	Penyimpanan makanan jadi terpisah dengan penyimpanan bahan baku makanan	63	100%	0	0
36	Menggunakan alat dengan bahan tidak berbahaya dan anti karat	63	100%	0	0
37	Makanan yang disiapkan tidak sampai bermalam	63	100%	0	0
38	Makanan yang disajikan dalam keadaan baik	50	79.4%	13	20.4%
39	Makanan berkuah menggunakan wadah terpisah dari makanan lain (tidak dicampur)	63	100%	0	0

Lampiran 6. OutPut Analisis Data

Kategori Pengetahuan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	45	71.4	71.4	71.4
	Cukup	15	23.8	23.8	95.2
	Kurang	3	4.8	4.8	100.0
	Total	63	100.0	100.0	

Kategori Personal Higiene

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	55	87.3	87.3	87.3
	Cukup	8	12.7	12.7	100.0
	Total	63	100.0	100.0	

Lampiran 7. Bukti Konsultasi Dengan Dosen Pembimbing

KARTU BIMBINGAN SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Cisca Anagrani Dirhan
 NIM : 191102414023
 Pembimbing : Marsjan Wahyuni S.KM. M.Kes

No.	Tanggal	Materi Bimbingan	Arahan/Saran	Paraf	
				Mahasiswa	Dosen
1.	24 Januari 2023	Diskusi Skripsi	- Menentukan topik penelitian yang mau diteliti - memberikan arahan pembuatan proposal		
2.	25 Januari 2023	Diskusi Skripsi	- Memberikan masukan dibagian latar belakang dan metodologi penelitian		
3.	02 Maret 2023	Diskusi tempat penelitian	- Memberikan saran lokasi penelitian		
4.	08 Mei 2023	Diskusi Proposal	- Memberikan saran mengenai wawancara - Memberikan saran konsep kerangka dan definisi operasional		
5.	30 Mei 2023	Diskusi Proposal	- Cara turnitin - Penentuan waktu mau submit proposal		

6	12 Juli 2023	Diskusi Proposal Penelitian	- Mengu untuk Penelitian dan tanda tangangan		
7.	20 Juli 2023	Diskusi Skripsi Penelitian	- Memberikan saran mengenai hasil tambahan untuk menambah kan tabel		
8.	26 Juli 2023	Diskusi Skripsi	- Penentuan waktu maju seminar hasil		
9.	28 Juli 2023	Diskusi Skripsi	- celurmitin - tanda tangan persetujuan semmar hasil		

Lampiran 8. Jurnal Artikel *State Of Art*

HUBUNGAN PENGETAHUAN DENGAN SIKAP DAN HIGIENE PERORANGAN (*PERSONAL HYGIENE*) PENJAMAH MAKANAN PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN ASRAMA PUTRI

Edinda Ayu Miranti¹, Annis Catur Adi²

¹Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Airlangga, Surabaya

²Departemen Gizi Kesehatan, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Airlangga, Surabaya

Email: edindaayumiranti@gmail.com

ABSTRAK

Penyelenggaraan makanan pada asrama siswa sebaiknya memperhatikan prinsip hygiene dan sanitasi yang telah ditetapkan. Salah satu faktor yang mendukung prinsip hygiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan adalah kebersihan diri penjamah makanan agar mencegah kontaminasi pada makanan. Pengetahuan dan sikap penjamah makanan dapat memengaruhi perilaku kebersihan diri penjamah makanan. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis hubungan pengetahuan dengan sikap dan hygiene perorangan penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan asrama putri. Penelitian ini adalah penelitian *observasional* dengan desain *cross sectional*. Sampel adalah seluruh penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan asrama putri Al Izzah Kota Batu dan Ar Rohmah Malang yaitu 20 responden dengan metode sampling jenuh (populasi < 30). Hubungan antar variabel menggunakan uji statistik Rank Spearman. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar pengetahuan (55,0%) dan sikap (65,0%) adalah baik, sedangkan hygiene perorangan masuk kategori sedang (85,0%). Hasil uji hubungan menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan sikap ($p > 0,10$), namun terdapat hubungan antara pengetahuan dengan hygiene perorangan ($p < 0,10$). Kesimpulan pada penelitian ini adalah pengetahuan bukan merupakan satu-satunya faktor yang dapat memengaruhi sikap, namun pengetahuan adalah salah satu faktor yang dapat memengaruhi hygiene perorangan penjamah makanan. Penyelenggara Makanan Asrama Putri perlu meningkatkan pengawasan dan memberikan pelatihan mengenai hygiene dan sanitasi kepada penjamah makanan.

Kata kunci: hygiene perorangan, pengetahuan, penyelenggaraan makanan, sikap

ABSTRACT

Food service provider of student dormitory have to pay attention to the principles of hygiene and sanitation. One of factors that support the principles of hygiene and sanitation on food service establishment is personal hygiene of food handlers, in order to prevent contamination of food. Knowledge and attitude of food handlers can affect the personal hygiene behavior of food handlers. The purpose of this study was to analyze correlation of knowledge with attitude and personal hygiene of food handlers in food service provider of female student dormitory. This study was an observational study with cross sectional design. The sample of this study was all food handlers at food service provider of female student dormitory Al Izzah Batu City and Ar Rohmah and it was twenty respondents with saturated sampling method (population < 30). The analysis technique used in this study was Spearman's Rank test. The results showed that most food handlers have good knowledge (55.0%) and attitude (65.0%), meanwhile personal hygiene were moderate (85.0%). The test results showed that there was no correlation between knowledge and attitude ($p > 0.10$), but there was a correlation between knowledge and personal hygiene ($p < 0.10$). This study concluded that knowledge is not the only factor that can influence the attitude, but knowledge is one of factors that may affect personal hygiene of food handlers. Food organizer of female student dormitory needs to improve the supervision and give hygiene and sanitation training for food handlers.

Keywords: *personal hygiene, knowledge, food service, attitude*

**KONDISI SANITASI DAN *PERSONAL HYGIENE* PENJAMAH MAKANAN
DENGAN KEBERADAAN *ESCHERICHIA COLI* PADA
PERALATAN MAKAN DI RUMAH MAKAN AREA
BANDARA SAM RATULANGI MANADO**

Irmawaty Buleno¹, Jasman², Suwarja³, Agnes T. Watung⁴

¹ Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Manado

^{2,3,4} Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Manado

Email : ermakundimanbuleno@gmail.com

Abstract. Cleanliness of cutlery is a very important part and affect the quality of food and beverages. The purpose of this study is to determine the relationship between sanitary conditions and personal hygiene food handlers with the presence of *Escherichia Coli* on eating utensils in the restaurant area of Sam Ratulangi Airport Manado. This type of research is an observational analytic study with cross sectional study design. The entire population of 5 restaurants and food handlers that amounted to 25 people were used as samples, and examination of a tableware sample consisting of 4 types of cutlery ie plates, cups, spoons and forks with a total sample of eating utensils of 20 samples. Processing and analysis univariate data, 80% qualified water supply, 20% unqualified, 60% unqualified wastewater disposal, 40% qualified, cleansing equipment 40% qualified, 60% unqualified, food processing 60% qualified, 40% unqualified, personal hygiene food handler 55% unqualified, 45% qualified. Suggestion: For the managers of Angkasa Pura I and the Manado Port Health Office Class II to controlling every restaurant around Sam Ratulangi Airport in Manado, more specifically overseeing the condition of sanitation and food handlers.

Keywords: Sanitary Condition, Personal Hygiene Food Handler, *Escherichia Coli*, Eating Equipment.

Abstrak. Kebersihan alat makan merupakan bagian yang sangat penting dan berpengaruh terhadap kualitas makanan dan minuman. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui hubungan antara kondisi sanitasi dan *personal hygiene* penjamah makanan dengan keberadaan *Escherichia Coli* pada peralatan makan di rumah makan area Bandara Sam Ratulangi Manado. Jenis penelitian ini merupakan studi observasional analitik dengan rancangan *cross sectional study*. Seluruh populasi yaitu 5 rumah makan dan penjamah makanan yang berjumlah 25 orang dijadikan sebagai sampel, dan pemeriksaan sampel peralatan makan yang terdiri dari 4 jenis peralatan makan yaitu piring, gelas, sendok dan garpu dengan total sampel peralatan makan sebanyak 20 sampel. Hasil pengolahan dan analisis data secara univariat yaitu penyediaan air bersih 80% memenuhi syarat, 20% tidak memenuhi syarat, pembuangan air limbah 60% tidak memenuhi syarat, 40% memenuhi syarat, tempat pencucian peralatan makan 40% memenuhi syarat, 60% tidak memenuhi syarat, tempat pengolahan makanan 60% memenuhi syarat, 40% tidak memenuhi syarat, *personal hygiene* penjamah makanan 55% tidak memenuhi syarat, 45% memenuhi syarat. Saran : Bagi pihak Angkasa Pura I dan KKP Kelas II Manado agar selalu mengawasi setiap rumah makan yang ada di sekitar bandara Sam Ratulangi Manado, lebih khusus mengawasi kondisi sanitasi dan penjamah makanan

Kata Kunci : Kondisi Sanitasi, *Personal Hygiene* Penjamah Makanan, *Escherichia Coli*, Peralatan Makan.

Hygiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan dengan Angka Kuman pada Makanan Jajanan di Lingkungan Sekolah

Sanitation Hygiene and Behavior of Food Handlers with Germs in Snack Food in School Environment

Sri Indra Trigunarso

Jurusan Kesehatan Lingkungan, Politeknik Kesehatan Tanjungkarang, Indonesia

ARTICLE INFO

Article history:

Received date
27 Feb 2020

Revised date
13 Apr 2020

Accepted date
23 May 2020

Keywords:

Germ numbers;
Sanitation hygiene;
Snack food;
Touching behavior.

Kata kunci:

Angka kuman;
Hygiene sanitasi;
Makanan jajanan;
Perilaku penjamah.

ABSTRACT/ ABSTRAK

One of the community services in the field of food, is hawker food whose existence is often still far from meeting health requirements so that the impact of the disease on the community. By seeing the potential of such large food and high levels of vulnerability, efforts should be made to monitor the quality of food management by observing hygiene and sanitation rules and health requirements. The purpose of this study was to determine the relationship between sanitation hygiene and behavior of the handlers with the number of germs on snacks in the surroundings of the Kartika Jaya Foundation School in Bandar Lampung City. This type of research is analytic descriptive, with the cross-sectional approach. The population in this study is all traders and food sold in the environment around the school both inside and outside the school building. Samples were taken based on the determination of the sample criteria of traders and food, totaling 53 traders. The method used is a laboratory test on the number of germs on food samples and hand-held swabs by the ALT (Total Plate Number) method as well as questionnaires and observations. Data analysis was performed univariately and bivariate (using the chi-square test $\alpha=0,05$). From the results of this study it can be concluded that there is a relationship between sanitation hygiene (p -value=0,0001) and food handler behavior (p -value=0,004) with the number of germs on snacks in the surroundings of the Kartika Jaya Foundation School in Bandar Lampung City.

Salah satu jasa pelayanan masyarakat dibidang makanan, adalah makanan jajanan yang keberadaannya sering kali masih jauh dari memenuhi persyaratan kesehatan sehingga menimbulkan dampak penyakit kepada masyarakat. Melihat potensi makanan jajanan yang demikian besar dan tingkat kerawanan yang cukup tinggi perlu diupayakan pengawasan kualitas pengelolaan makanan jajanan dengan memperhatikan kaidah-kaidah kebersihan hygiene dan sanitasi serta persyaratan kesehatan. Tujuan penelitian untuk mengukur hubungan hygiene sanitasi dan perilaku penjamah dengan angka kuman pada makanan jajanan di lingkungan sekolah Yayasan Kartika Jaya Kota Bandar Lampung. Jenis penelitian ini adalah deskriptif analitik, dengan pendekatan *cross sectional*. Populasi pada penelitian ini adalah seluruh pedagang dan makanan yang dijual di lingkungan sekitar sekolah baik didalam maupun diluar gedung sekolah. Sampel diambil berdasarkan penentuan kriteria sampel pedagang dan makanan yang berjumlah 53 pedagang. Metode yang digunakan adalah uji laboratorium terhadap angka kuman pada sampel makanan dan tangan penjamah dengan metode ALT (Angka Lempeng Total) serta kuisioner dan observasi. Analisis data dilakukan secara univariat dan bivariat (menggunakan uji *chi square* $\alpha=0,05$). Hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa terdapat hubungan antara hygiene sanitasi (p -value=0,0001) dan perilaku penjamah makanan (p -value=0,004) dengan angka kuman pada makanan jajanan di lingkungan Sekolah Yayasan Kartika Jaya Kota Bandar Lampung.

Corresponding Author:

Sri Indra Trigunarso

Jurusan Kesehatan Lingkungan, Politeknik Kesehatan Tanjungkarang, Indonesia
Email: trigunarsosriindra@gmail.com



Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Perilaku *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Jalaksana

¹Muhamad Wildan Khaerudin, ²Ernawati, ³Fitri Hartati, ⁴Handitia Kastiana

Program Studi Kesehatan Masyarakat, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Kuningan

Jln. Lingkar Kadugede No. 2, Kabupaten Kuningan, Jawa Barat, 45561

Email : muhamadwildan1998@gmail.com

ABSTRAK

Permasalahan yang masih menjadi perhatian dalam hal pengamanan makanan dan minuman di Indonesia ialah kurangnya kepedulian pengelola tempat makan dan masyarakat terkait hygiene sanitasi dan keamanan pangan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui Hubungan Antara Pengetahuan dan Sikap Tenaga Penjamah dengan Perilaku Hygiene Sanitasi di Rumah Makan. Adapun jenis penelitian yang digunakan adalah bersifat kuantitatif dengan desain *cross sectional*. Populasi dalam penelitian ini adalah semua rumah makan yang ada di wilayah kerja puskesmas Jalaksana sebanyak 6 rumah makan. Pengumpulan data yang dilakukan dengan observasi dan lembar kuisioner. Hasil penelitian uji *chi square* diketahui bahwa terdapat tenaga penjamah yang memiliki pengetahuan yang tinggi sebanyak 91,2%, sikap yang baik sebanyak 94,1%, dan perilaku yang baik sebanyak 97,1%. Terdapat 4 rumah makan yang memenuhi uji laik *hygiene* sanitasi rumah makan golongan A3. Hasil uji statistik penelitian ini adalah tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan tindakan *hygiene* sanitasi tenaga penjamah di rumah makan dengan *p-value* = 0,915. Namun terdapat hubungan antara sikap dengan tindakan *hygiene* sanitasi tenaga penjamah di rumah makan dengan (*p value* = 0,032). Meskipun demikian, perlu ditingkatkan lagi pembinaan melalui pelatihan dan penyuluhan tentang *hygiene* sanitasi makanan dan tetap menjalankan pemeriksaan kesehatan secara berkala.

Kata kunci: Pengetahuan, Sikap, Hygiene Sanitasi, TPM

ABSTRACT

The problem that is still of concern in the matter of food and beverage security in Indonesia is the lack of knowledge of places to eat and the community regarding hygiene, sanitation and food safety. The purpose of this research is to determine the relationship between knowledge and attitudes of the staff and the behavior of sanitation hygiene in restaurants. The type of research used is quantitative in nature with a sectional cross design. In this research, there are 6 restaurants in the working area of the Jalaksana Community Health Center. Data collection is done with an observation and a questionnaire sheet. The results of the research on the chi square test found that there were assistants who had high knowledge as much as 91.2%, good attitudes as much as 94.1%, and good behavior as much as 97.1%. There are 4 restaurants that meet the good hygiene test for restaurant sanitation hygiene A3. The result of the statistical test of this research is that there is no relationship between knowledge and hygiene sanitation measures for the staff at the restaurant with *p value* = 0.915. However, there is a relationship between attitudes and the hygiene sanitation measures of the staff at the (*p value* = 0.032). Even so, it is necessary to improve the coaching through training and counseling on food sanitation hygiene and continuing to carry out regular health checks.

Keywords: Knowledge, Attitudes, Sanitation Hygiene, TPM

RESEARCH STUDY

OPEN ACCESS

Pengaruh Media Poster pada Pengetahuan dan Praktik Personal Hygiene Penjamah Makanan di Katering Senjani Kitchen Malang

The Effect of Poster on Personal Hygiene Knowledge and Practice of Food Handlers at Senjani Kitchen Catering Malang

Salsabila Fauziah Rahayu^{1*}, Nurul Hakimah², Carissa Cerdasari²

¹Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika, Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Malang, Malang, Indonesia

²Program Studi Pendidikan Profesi Dietisien, Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Malang, Malang, Indonesia

ARTICLE INFO

Received: 15-10-2022
Accepted: 06-12-2022
Published online: 23-12-2022

*Correspondent:
Salsabila Fauziah Rahayu
salsabifauziah@gmail.com

DOI:
[10.20473/amnt.v6i1SP.2022.200-205](https://doi.org/10.20473/amnt.v6i1SP.2022.200-205)

Available online at:
<https://ejournal.unair.ac.id/AMNT>

Keywords:
Penjamah makanan,
Pengetahuan, Personal
hygiene, Poster, Praktik

ABSTRAK

Latar Belakang: Katering menjadi cara untuk memenuhi kebutuhan terhadap makanan. Katering merupakan penyelenggaraan makanan institusi karena mengolah makanan jumlah besar. Penjamah makanan dibutuhkan dalam jumlah banyak sehingga meningkatkan potensi kontaminasi makanan. Pencegahan kontaminasi dilakukan dengan penerapan *personal hygiene* berdasarkan Permenkes RI No. 1096/Menkes/PER/VI/2011. Peningkatan pengetahuan dan praktik diperlukan untuk meningkatkan penerapan *personal hygiene* salah satunya dengan pemasangan poster di area kerja. Katering Senjani Kitchen merupakan katering yang berada di Kota Malang. Hasil studi pendahuluan menunjukkan bahwa tenaga penjamah makanan belum menerapkan *personal hygiene* dengan baik.

Tujuan: Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh media poster terhadap pengetahuan dan praktik *personal hygiene* penjamah makanan di Katering Senjani Kitchen Malang.

Metode: Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif menggunakan jenis penelitian pre-eksperimen dengan desain *one group pretest posttest*. Pemasangan poster di area kerja dengan sampel berjumlah 5 tenaga penjamah.

Hasil: Hasil rata-rata nilai pengetahuan *personal hygiene* penjamah makanan sebelum dilakukan intervensi pemasangan poster adalah 70,7 (cukup). Setelah dilakukan intervensi meningkat menjadi 82,7 (baik). Rata-rata nilai praktik *personal hygiene* penjamah makanan sebelum dilakukan intervensi pemasangan poster adalah sebesar 55,7 (kurang). Setelah dilakukan intervensi meningkat menjadi 73,0 (cukup).

Kesimpulan: Terdapat peningkatan nilai pengetahuan dan praktik *personal hygiene* penjamah makanan setelah pemasangan poster di area kerja.

ABSTRACT

Background: Catering is way to fulfill the need for food. Catering is an institutional food management because it produce large amounts of food. Large quantities of food handlers also required and increasing the potential of food contamination. Prevention can be done by applying *personal hygiene* according to Permenkes RI No. 1096/Menkes/PER/VI/2011. Enhancement of knowledge and practice are needed to improve the application of *personal hygiene* with poster installation. Senjani Kitchen Catering is a catering service located in Malang. The preliminary study indicate that the food handlers have not implemented *personal hygiene* properly.

Objectives: This study aims to analyze poster's effect on Senjani Kitchen Malang food handlers' *personal hygiene* knowledge and practices.

Methods: This research is a descriptive study with quantitative approach used pre-experimental research with one group pretest posttest design. Posters were installed in the work area with sample of 5 food handlers.

Results: The average scores of food handlers' *personal hygiene* knowledge before the intervention was 70.7 (enough). After the intervention, it increased to 82.7 (good). The average scores of food handlers' *personal hygiene* practice before the intervention was 55.7 (less). After the intervention, it increased to 73.0 (enough).

Conclusions: There is an increased value of food handlers' *personal hygiene* knowledge and practices after placing posters in the work area.

Keywords: Food handlers, Knowledge, Personal hygiene, Poster, Practice

Lampiran 9. Dokumentasi Kegiatan Penelitian



Gambar 1. Wawancara Tenaga Penjamah Makanan



Gambar 2. Survei Bagian Dapur



Gambar 3. Wawancara Tenaga Penjamah Makanan



Gambar 4. Survei Bagian Dapur



Gambar 5. Survei Lokasi Penelitian



Gambar 6. Survei Bagian Dapur

Lampiran 10. Hasil Uji Turnitin

SKRIPSI: Citra Anggraini
Dirhan: HUBUNGAN
PENGETAHUAN PENJAMAH
MAKANAN DENGAN
PENERAPAN PERSONAL
HYGIENE DI RUMAH MAKAN
WILAYAH KERJA PUSKESMAS
SEMPAJA KOTA SAMARINDA

Submission date: 09 Nov 2023 12:08PM (UTC+0800)

Submission ID: 2191206344

File name: CITRA_ANGGRAINI_DIRHAN_1911102414029_SKRIPSI.docx (896.22K)

Word count: 6503

Character count: 42270

SKRIPSI: Citra Anggraini Dirhan: HUBUNGAN PENGETAHUAN
PENJAMAH MAKANAN DENGAN PENERAPAN PERSONAL
HYGIENE DI RUMAH MAKAN WILAYAH KERJA PUSKESMAS
SEMPAJA KOTA SAMARINDA

ORIGINALITY REPORT



PRIMARY SOURCES

1	repository.uinsu.ac.id Internet Source	2%
2	dspace.umkt.ac.id Internet Source	2%
3	eprints.ums.ac.id Internet Source	1%
4	ecampus.poltekkes-medan.ac.id Internet Source	1%
5	journal.uin-alauddin.ac.id Internet Source	1%
6	puskesmassidodadi.blogspot.com Internet Source	1%
7	www.scribd.com Internet Source	1%
8	repository.unair.ac.id Internet Source	<1%