

**SKRIPSI**

**HUBUNGAN PENGETAHUAN PENJAMAH MAKANAN DENGAN  
PENERAPAN PERSONAL HIGIENE DI RUMAH MAKAN WILAYAH  
KERJA PUSKEMAS SEMPAJA KOTA SAMARINDA**

***THE RELATIONSHIP BETWEEN FOOD HANDLER KNOWLEDGE AND  
PERSONAL HYGIENE APPLICATION AT THE RESTAURANTS IN THE  
WORK AREA OF PUBLIC HEALTH CENTER SEMPAJA CITY  
SAMARINDA***

**DISUSUN OLEH :  
CITRA ANGGRAINI DIRHAN  
1911102414029**



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

**2023**

**SKRIPSI**

**Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Penerapan Personal  
Higiene di Rumah Makan Wilayah Kerja Puskesmas Sempaja Kota  
Samarinda**

*The Relationship Between Food Handler Knowledge and Personal Hygiene  
Application at the Restaurants in the Work Area of Public Health Center  
Sempaja City Samarinda*

**DISUSUN OLEH :**

**Citra Angraini Dirhan**

**1911102414029**



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

## HALAMAN PERSYARATAN KEASLIAN PENELITIAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Citra Angraini Dirhan

Nim : 1911102414029

Program Studi : S1 Kesehatan Lingkungan

Judul Penelitian : Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan Dengan Penerapan Personal  
Higiene di Rumah Makan Wilayah Kerja Puskesmas Sempaja 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 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 November 2023



Citra Angraini Dirhan  
1911102414029

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

**“HUBUNGAN PENGETAHUAN PENJAMAH MAKANAN DENGAN  
PENERAPAN PERSONAL HIGIENE DI RUMAH MAKAN WILAYAH  
KERJA PUSKESMAS SEMPAJA KOTA SAMARINDA”**

Disusun OLEH:

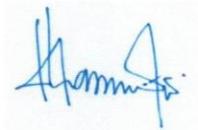
Citra Angraini Dirhan

1911102414029

Naskah ini telah disetujui untuk diseminarkan oleh dosen pembimbing

Samarinda, 28 Juli 2023

Dosen Pembimbing



(Marjan Wahyuni, S.KM., M.Kes)

NIDN. 1109017501

Koodinator Skripsi



(Reni Suhelmi, S.KM., M.Kes)

NIDN. 1109109202

SKRIPSI

HUBUNGAN PENGETAHUAN PENJAMAH MAKANAN DENGAN  
PENERAPAN PERSONAL HIGIENE DI RUMAH MAKAN WILAYAH  
KERJA PUSKESMAS SEMPAJA KOTA SAMARINDA

Disusun dan diajukan oleh :

**Citra Angraini Dirhan**

**1911102414029**

Telah dipertahankan di depan Panitia Ujian Skripsi Pada Tanggal 31 bulan Juli Tahun  
2023 dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Menyetujui,

Tim Penguji

Ketua



Marjan Wahyuni, S.KM., M.Si

NIDN. 1109017501

Anggota



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

NIDN. 1122067902

Ketua Program Studi

S1 Kesehatan Lingkungan



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

NIDN. 1122067902

## **Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Penerapan Personal Higiene di Rumah Makan Wilayah Kerja Puskesmas Sempaja Kota Samarinda**

Citra Anggraini Dirhan<sup>1</sup>, Marjan Wahyuni<sup>2</sup>, Yannie Isworo<sup>3</sup>  
S1 Kesehatan Lingkungan, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur

Email : [citra.anggraini0403@gmail.com](mailto:citra.anggraini0403@gmail.com)

### **INTISARI**

Pekerja yang sering berinteraksi dengan makan dan peralatan terkait dikenal sebagai "penjamah makanan". Petani, petugas kebersihan, pengolah, pengangkut, dan server semuanya berkontribusi pada industri jasa makanan. Pekerja di industri makan punya bahaya tanggung jawab untuk menjaga kebersihan ruang kerja dan menghindari masuknya kuman berbahaya ke dalam makan yang mereka tangani. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah dan seberapa besar penjamah di rumah makan dekat Puskesmas Sempaja Kota Samarinda mengetahui dan melakukan praktik kebersihan yang baik. Jenis penelitian yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah jenis Deskriptif dengan rancangan *Cross Sectional*, dengan 63 Responden tenaga penjamah makanan dengan umur, jenis kelamin pendidikan, dan lama kerja. Hasil analisis chi square menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara tingkat pengetahuan dengan penerapan personal tenaga penjamah di rumah makan wilayah kerja Puskesmas Sempaja Kota Samarinda dengan nilai  $p\text{-value} = 0,533$

**Kata Kunci** : Pengetahuan, Personal Higiene, Makanan di Rumah Makan, Penjamah Makanan.

***The Relationship Between Food Handler Knowledge and Personal Hygiene Application at the Restaurants in the Work Area of Public Health Center Sempaja City Samarinda***

Citra Anggraini Dirhan<sup>1</sup>, Marjan Wahyuni<sup>2</sup>, Yannie Isworo<sup>3</sup>  
S1 Kesehatan Lingkungan, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur

Email : [citra.anggraini0403@gmail.com](mailto:citra.anggraini0403@gmail.com)

**ABSTRACT**

*Workers who frequently interact with food and related equipment are known as "foodkeepers". Farmers, janitors, processors, carriers, and servers all contribute to the food service industry. Workers in the dining industry have a responsibility to maintain the cleanliness of the workspace and avoid the introduction of dangerous germs into the meals they handle. The purpose of this study is to know whether and how much the immersion in a restaurant near the Sempaja Health Center in Samarinda City knows and performs good hygiene practices. The type of research that will be used in this study is the Descriptive type with Cross Selectional design, with 63 respondents of food handler with age, educational gender, and length of work. The results of the chi square analysis show that there is no relationship between the level of knowledge and the personal application of guidance personnel in the restaurant of Samarinda City Sempaja with a p-value = 0.533*

**Keyword :** *Knowledge, Personal Hygiene, Food at a restaurant, food handler.*

## KATA PENGANTAR



Penulis panjatkan puji syukur yang setulus-tulusnya kepada Allah SWT, Yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang, yang telah melimpahkan rahmat dan bimbingan yang diperlukannya hingga berhasil. Kalimantan Timur. Puskesmas Sempaja Samarinda, Indonesia, telah melakukan penelitian bertajuk “Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan Dengan Penerapan Personal Higiene Di Rumah Wilayah Kerja Puskesmas Sempaja Kota Samarinda”.

Skripsi ini telah lama dibuat, dan penulis telah menempuhnya untuk sampai ke sini. Meskipun terdapat banyak tantangan, penulis tetap bertahan dan menyelesaikan pekerjaan yang diperlukan untuk mempertahankan tesis ini. Sehubungan dengan hal tersebut, penulis merasa dapat menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Bambang Setiaji selaku Rektor Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur.
2. Bapak Gozali 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 Marjan S.KM., M.Si selaku Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk membimbing dan memotivasi saya dalam penyusunan skripsi.

5. Ibu Reni Suhelmi, S.KM., M.Kes selaku Koordinator Skripsi Program Studi S1 Kesehatan Lingkungan Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur.
6. Bapak Yannie Isworo, S.KM., M.Kes selaku Dosen Penguji Skripsi.
7. Seluruh Bapak/Ibu Dosen S1 Kesehatan Lingkungan Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur.
8. Seluruh Staf dan Karyawan Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur.
9. Kedua orang tua saya yang tidak henti-hentinya mendoakan saya, kasih sayang yang tak pernah usai, memberikan cinta yang indah untuk saya sampai saya bisa berada ditahap ini sampai sekarang.
10. Seluruh teman-teman seangkatan, terutama kelas Kesehatan Lingkungan Angkatan 2019 yang selalu mengisi hari-hari menjadi menyenangkan.

Penulis menyimpulkan bahwa, meskipun mereka telah berupaya sebaik-baiknya, teori mereka masih memiliki kelemahan. Skripsi ini masih dalam tahap penyelesaian, dan penulis menyambut baik masukan dan masukan yang dapat membantu penulisan skripsi ini menjadi lebih baik.

*Wassalamu'alaikum warahmatullahi wabarakatuh*

Samarinda, Januari 2023

Citra Anggraini Dirhan  
NIM. 1911102414029

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN.....</b>	<b>v</b>
<b>INTISARI.....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>vii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian.....	4
E. Urgensi Penelitian .....	5
F. Luaran.....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>7</b>
A. Tinjauan Umum Mengenai Pengetahuan .....	7
B. Tinjauan Umum Mengenai Personal Higiene Makanan .....	9
C. Tinjauan Umum Mengenai Penjamah Makanan .....	12
G. State Of Art .....	15
H. Kerangka Teori.....	20
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>21</b>
A. Kerangka Konsep .....	21
B. Hipotesis .....	22
C. Jenis Penelitian.....	22

D. Populasi dan Sampel .....	22
E. Variabel Penelitian .....	23
F. Definisi Operasional dan Kriteria Objektif .....	23
G. Pengumpulan Data .....	25
H. Pengolahan dan Analisis Data .....	25
I. Alat dan Instrumen Penelitian .....	27
J. Jadwal Penelitian .....	28
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>29</b>
A. Gambaran Lokasi Penelitian .....	29
B. Hasil .....	30
C. Pembahasan .....	35
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>41</b>
A. Kesimpulan .....	41
B. Saran .....	41
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>43</b>
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

Tabel 1 Target Luaran Penelitian .....	6
Tabel 2 State Of Art.....	15
Tabel 3 Definisi Operasional dan Objektif .....	23
Tabel 4 Jadwal Penelitian .....	28
Tabel 5. Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden Tenaga Penjamah Makanan Rumah Makan di wilayah kerja Puskesmas Sempaja Kota Samarinda.....	30
Tabel 6. Distribusi Frekuensi Berdasarkan Tingkat Pengetahuan Tenaga Penjamah Makanan Rumah Makan wilayah kerja Puskesmas Sempaja Kota Samarinda ....	31
Tabel 7. Distribusi Frekuensi Berdasarkan Penerapan Personal Higiene Tenaga Penjamah Makanan Rumah Makan Wilayah Kerja Puskesmas Sempaja Kota Samarinda ..	32
Tabel 8. Hubungan Tingkat Pengetahuan Dengan Penerapan Personal Higiene Pada Tenaga Penjamah Rumah Makan .....	34

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Kerangka Teori Sumber Lawrence Green (Soekidjo Notoatmodjo, 2011) .....	20
Gambar 2 Kerangka Konsep.....	21
Gambar 3. Peta Lokasi Penelitian.....	29

## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Riwayat Hidup Peneliti
- Lampiran 2. Surat Permohonan Penelitian ke Dinas Kesehatan
- Lampiran 3. Surat Penerimaan Izin Penelitian
- Lampiran 4. Lembar Kuesioner dan Lembar Observasi
- Lampiran 5. Rekapitulasi Data
- Lampiran 6. Output Analisa Data
- Lampiran 7. Bukti Konsultasi Dengan Dosen Pembimbing
- Lampiran 8. Jurnal Artikel *State Of Art*
- Lampiran 9. Dokumentasi Kegiatan Penelitian
- Lampiran 10. Hasil Uji Turnitin

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Seseorang tidak dapat bertahan hidup tanpa makanan. Sayangnya, penyakit bawaan makanan dan keracunan makanan sering terjadi. Mengabaikan kebersihan diri menjadi salah satu faktor penyebabnya karena dapat menyebabkan penyebaran penyakit melalui makanan siap saji (Asrijun, Fitriyani, & Khadafi, 2023)

Penjamah pangan didefinisikan dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 adalah setiap orang yang ikut serta dalam proses produksi pangan sejak penerimaan bahan baku atau bahan pangan olahan melalui tahap akhir pengemasan, pengangkutan, dan pengangkutan. Melayani penanganan memainkan peran penting dalam penyiapan makanan dan juga merupakan elemen penentu apakah produk jadi aman untuk dikonsumsi manusia atau tidak (Kemenkes RI, 2011).

Secara tidak langsung dan langsung, tindakan karyawan rumah makan dapat berdampak pada kualitas makanan yang disantap pelanggan. Keamanan pasokan makanan kita bergantung pada kemampuan kita menjaga kebersihan dan kesehatan diri. Perilaku seperti tidak mencuci tangan sebelum mengolah makanan, batuk, bersin, dan meneteskan air liur, membelai rambut saat mengolah makanan, dan memakai perhiasan dapat menyebarkan kuman. Saat menyiapkan makanan, pekerja diharapkan memakai celemek dan penutup

rambut, serta sepatu yang bersih, tidak licin, dan tertutup untuk mencegah penyebaran bakteri seperti penyakit diare dan keracunan pangan (Utami, 2021).

Kurangnya perhatian terhadap sanitasi dan keamanan pangan oleh pemilik dan manajemen restoran masih menjadi permasalahan utama di Indonesia. Faktor lain yang berkontribusi terhadap masalah ini adalah tidak adanya pengawasan lokal dan nasional terhadap industri restoran (Asrijun, Fitriyani & Khadafi, 2023).

Informasi Dinas Kesehatan Kota Samarinda kasus Diare masuk dalam 10 penyakit tertinggi di Kota Samarinda pada tahun 2019 terdapat 11105 kasus diurutan ke 7, pada tahun 2020 terdapat 1983 kasus diurutan ke 9, pada tahun 2021 terdapat 3794 kasus diurutan ke 6 kasus penyakit.

Problem keamanan pangan di Kota Samarinda, salah satunya terlihat dari sejumlah kasus keracunan pangan di beberapa daerah. Berdasarkan data Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Kota Samarinda pada tahun 2020 terdapat kejadian luar biasa keracunan pangan sebanyak 39, pada tahun 2021 terdapat 36 kasus, dan tahun 2022 terdapat 65 kasus keracunan pangan.

Berdasarkan karya Rina dan Suparman berjudul “Peran Hygiene, Sanitasi, dan Edukasi Pengelola dan Penjamah Makanan di Pondok Pesantren”. Karena masih terdapat potensi titik kontaminasi pangan selama penyimpanan, pengolahan, dan transportasi pangan, studi ini menyimpulkan bahwa penerapan higiene dan sanitasi belum memenuhi standar. 15,38% penjamah makanan tidak memahami pentingnya praktik pengelolaan

makanan yang benar, dan banyak dari mereka yang tidak mencuci tangan sebelum dan sesudah menangani makanan (Fauziah & Suparmi, 2022).

Peneliti menemukan bahwa dari 63 tempat makan yang berada di sekitar Puskesmas Sempaja, beberapa di antaranya tidak memiliki sertifikat kebersihan dan sanitasi yang baik. Dengan adanya sertifikat dari Dinas Kesehatan Kota Samarinda ini, peneliti Puskesmas Sempaja penasaran dengan hubungan antara pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan higiene di restoran pada saat pengolahan dan penyajian makanan.

## **B. Rumusan Masalah**

Adapun rumusan masalah pada penelitian ini adalah apakah ada “Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan Dengan Penerapan Personal Higiene Di Rumah Makan Wilayah Kerja Puskesmas Sempaja Kota Samarinda” ?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui ada tidaknya hubungan antara kesadaran penjamah makanan dengan praktik higiene perorangan yang sebenarnya dilakukan di rumah makan di sekitar Puskesmas Sempaja Kota Samarinda.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Untuk mendapatkan gambaran umum mengenai keakraban pekerja restoran terhadap keamanan pangan di sekitar Puskesmas Sempaja Kota Samarinda.

- b. Mengetahui standar kebersihan (kebersihan tangan, kuku, kulit, dan pakaian) pada ruang makan pegawai Puskesmas Sempaja Kota Samarinda.
- c. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan pendidikan dengan praktik penjamah makanan di sekitar Puskesmas Sempaja Kota Samarinda.

#### **D. Manfaat Penelitian**

Untuk memberikan pelajar dengan pemahaman yang lebih dalam tentang bagaimana mempraktekkan penanganan makanan yang aman. Selain itu, dengan berkunjung ke sana untuk melakukan kajian yang ingin mengetahui bagaimana penerapan higiene penjamah makanan di wilayah kerja puskesmas sempaja kota Samarinda, Anda akan memberikan wawasan dan menjadikan tempat ini sebagai tempat belajar informasi.

##### **1. Manfaat Bagi Masyarakat**

Temuan penelitian ini dapat menjadi pengingat bagi mereka yang bekerja di bidang makanan untuk selalu memiliki kerangka berpikir positif.

##### **2. Manfaat Bagi Instansi**

Temuan studi ini memberikan para pendidik dan siswa data baru dan referensi baru, khususnya di bidang kesehatan lingkungan.

### **3. Manfaat Bagi Peneliti**

Diharapkan penulis akan memperoleh pengalaman dalam penelitian dan penulisan tesis dan akan dapat memperdalam dan memperluas pemahamannya tentang topik yang dibahas, serta menemukan penerapan praktis dari temuannya.

#### **E. Urgensi Penelitian**

Dari data yang penulis dapatkan dari Puskesmas Sempaja, bahwa terdapat beberapa rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Sempaja yang tidak memiliki laik higiene sanitasi pangan sertifikat ini merupakan salah satu bukti jaminan keamanan pangan kepada konsumen dari Dinas Kesehatan Kota seperti data dari BPOM pada kasus keracunan pangan Kota Samarinda pada tahun 2020 terdapat kejadian luar biasa keracunan pangan sebanyak 39, pada tahun 2021 terdapat 36 kasus, dan tahun 2022 terdapat 65 kasus keracunan pangan. Sehingga untuk mengetahui tahap proses pengolahan makanan hingga penyajiannya seperti apa. Penjamah makan memiliki kewajiban untuk memenuhi dan menerapkan peraturan dan perundangan yang berlaku dalam keamanan pangan. Pengetahuan penjamah makanan sangat perlu diukur seberapa besar pengetahuan penjamah makanan terhadap penerapan higiene selama pengolahan makanan berlangsung. Karena ini sangat berkaitan dengan kontaminasi terhadap makanan. Sehingga penulis tertarik untuk melakukan penelitian ini hal ini bertujuan untuk mengetahui pengetahuan penjamah pangan mengenai personal higiene.

**F. Luaran**

Berikut adalah hasil yang diharapkan dari penelitian ini, yang dituangkan dalam rencana penelitian terlampir:

**Tabel 1 Target Luaran Penelitian**

Target	Jenis Luaran		Indikator Capaian
	Kategori	Sub Kategori	
Tahun 2023	Publikasi Jurnal Ilmiah	Nasional terakreditasi SINTA 4	Naskah Publikasi

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Tinjauan Umum Mengenai Pengetahuan**

Indera manusia, seperti mata, hidung, pendengaran, dll. Adalah sarana yang kita gunakan untuk memperoleh pengetahuan tentang dunia di sekitar kita. Periode dari penginderaan hingga produksi pengetahuan sangat ditentukan oleh kualitas persepsi dan derajat fokus. Sejauh mana seseorang mengenal sesuatu itu berbeda-beda. Mendengar dan melihat adalah sarana utama yang digunakan kebanyakan orang untuk memperoleh informasi. Ada maksimal enam tingkatan pengetahuan seseorang (Soekidjo Notoatmodjo, 2010)

1. Tahu (*Know*), satu tingkat pengetahuan adalah kemampuan untuk mengingat kembali informasi yang dipelajari sebelumnya, yang dapat terdiri dari informasi yang dipelajari dan informasi yang diperoleh sebagai stimulus. Pertanyaan, penyebutan, penegasan, dan metode lain digunakan untuk memastikan apakah seseorang mengetahui sesuatu atau tidak.
2. Memahami (*Comprehetion*), kemampuan menganalisis dan menjelaskan informasi secara akurat tentang suatu hal yang dikenali. Seseorang yang mengetahui materi pelajaran akan dapat mendeskripsikannya, menarik kesimpulan tentangnya, dan membuat proyeksi tentangnya.
3. Aplikasi (*Application*), kemampuan untuk menerapkan apa yang telah diajarkan dan dipahami ke dalam penerapan praktis di dunia nyata

(Application). Hukum, formula, prosedur, dan konsep semuanya dapat digunakan dalam keadaan baru.

4. Analisis (*Analysis*), untuk mengkarakterisasi dan memisahkan, dan untuk mencari hubungan yang relevan atau komponen yang ada dalam suatu entitas. Jika Anda dapat memecah pemahaman Anda tentang suatu hal menjadi potongan-potongan kecil dan memasukkannya ke dalam kategori yang lebih mudah dikelola, Anda memiliki pengetahuan analitis.
5. Sintesis (*Synthesis*), adalah kapasitas seseorang untuk menempatkan atau menghubungkan secara logis dari bagian-bagian informasi yang mereka peroleh. Kemampuan untuk mensintesis formulasi baru dari yang lama juga dapat ditunjukkan melalui sintesis.
6. Evaluasi, kemampuan untuk memberikan penilaian yang dapat dipertanggungjawabkan atau akurat mengenai sesuatu hal.

Berikut beberapa aspek yang mungkin mempengaruhi tingkat pengetahuan seseorang, seperti yang digariskan oleh (Budiman, 2013):

1. Pertama, pendidikan adalah proses usaha untuk mengubah karakter seseorang melalui instruksi formal. Individu yang lebih berpendidikan dapat menerima dan memproses informasi baru dengan lebih cepat, menghasilkan pengetahuan yang lebih menyeluruh.
2. Pengetahuan secara signifikan dipengaruhi oleh jumlah dan kualitas informasi yang diterima seseorang. Kecerdasan dan kemampuan seseorang hanya dapat tumbuh melalui pemaparan materi yang berhubungan dengan pembelajaran secara berulang-ulang.

3. Ketiga, memiliki pengalaman orang lain untuk dipelajari sangat berharga jika Anda pernah menemukan diri Anda dalam situasi yang sama.
4. Keempat, pengaruh ekonomi terhadap pendidikan, atau kemampuan untuk mempelajari hal-hal baru. Jika kondisi ekonomi dan sosial menguntungkan, pengetahuan yang diperoleh juga akan baik, dan sebaliknya.
5. Kelima, pengetahuan seseorang mungkin dipengaruhi secara positif atau negatif oleh norma dan tradisi budaya seseorang.
6. Penuaan, dalam arti bahwa seiring bertambahnya usia, kecerdasan dan kapasitas seseorang untuk memahami menjadi matang, mengarah pada lebih banyak pembelajaran.

## **B. Tinjauan Umum Mengenai Personal Higiene Makanan**

Kebersihan dalam konteks tubuh sendiri berasal dari dua kata Yunani yang berarti "sehat" dan "individu". Mempraktikkan kebersihan pribadi yang baik sangat penting untuk kesejahteraan fisik dan mental seseorang (Natalia Erlina Yuni, 2015).

Kebersihan pribadi yang benar memastikan bahwa makanan tidak tercemar, melindungi dari penyebaran penyakit, dan melindungi kesehatan orang yang menyiapkan dan menyajikannya. Kehadiran mikroorganisme seperti *E. coli* dalam makanan olahan seringkali merupakan akibat dari kecerobohan penjamah makanan. Theodor Escherich, seorang ahli mikroba usus, berjasa menemukan *E. Coli*. Escherich mengidentifikasi bakteri coli sebagai sumber penyakit di luar usus (Vaidyanathan et al., 2010).

Kebersihan pribadi sangat penting untuk kenyamanan, keamanan, dan kesehatan seseorang. Dengan cara yang sama bahwa individu yang sehat dapat menjaga kesehatannya sendiri, mereka yang sakit atau cacat fisik membutuhkan bantuan perawat untuk melakukan tugas perawatan diri yang paling dasar sekalipun. Selain itu, praktik higiene klien dipengaruhi oleh berbagai faktor individu, sosial, dan budaya (Natalia Erlina Yuni, 2015).

Banyak pekerja di industri makanan tidak sehat, yang meningkatkan risiko penyakit bawaan makanan. Selain itu, makanan dapat mengandung senyawa berbahaya karena kurangnya keahlian dari mereka yang mengelolanya. Meskipun sebagian besar restoran umum menggunakan prosedur penyajian dan peralatan dapur yang sangat mendasar, mereka sering kali menggunakan bahan kimia berbahaya saat menyiapkan makanan (Manalu & Suudi, 2017).

Pengetahuan dan komitmen terhadap higiene sanitasi makanan di antara mereka yang menangani makanan sangat penting untuk pengembangan praktik higiene perorangan yang efektif. Handayani dkk. (2015) menemukan bahwa hanya 48,10% dan 53,16% pekerja makanan yang memiliki pengetahuan dan sikap yang memadai. Akibatnya, lebih sedikit tangan yang menyentuh makanan, yang dapat membahayakan kebersihan dan keamanannya (Febriyani et al., 2022).

Karena relevansinya untuk mencegah penyebaran infeksi yang berpotensi berbahaya, manajemen higiene merupakan keterampilan yang berharga (Prabu, 2008). Penyakit seperti kudis, radang, dan penyakit

pencernaan lebih mudah menyebar pada tubuh yang tidak bersih, dan organ seperti kulit dapat menjadi tidak berguna jika kebersihan yang memadai tidak dilakukan (Sudarto, 1990). Salah satu strategi terbaik untuk mencegah penyebaran penyakit seperti gastroenteritis adalah dengan mempraktikkan kebersihan pribadi yang baik. Menjaga kebersihan pribadi yang baik adalah salah satu upaya kami untuk menangkal jenis flu burung yang saat ini sedang menyebar yang dikenal sebagai Covid-19:

1. Jaga kebersihan dengan menjaga pakaian, rumah, dan lingkungan sekitar.
2. Mencuci tangan secara teratur dengan sabun dan air harus menjadi rutinitas.
3. Jaga pola makan Anda tetap bersih dan sehat untuk kesehatan yang optimal.
4. Melindungi pertahanan tubuh dan menjaganya tetap fit secara fisik.
5. Mengenakan masker untuk menutupi mulut dan hidung dianjurkan baik di dalam maupun di luar tempat kerja.
6. Taruh sampah di tempatnya.
7. Tingkatkan asupan air.
8. Tidak menggunakan perhiasan, menggunakan masker, celeme, sarung tangan (pada proses pengolahan tidak seluruhnya menggunakannya), dan sepatu boots.
9. Kuku pendek dan tidak dicat adalah hal biasa.
10. Jagalah rambut Anda tetap pendek dan rapi (atau tutupi dengan topi koki) setiap saat.

11. Jangan berlebihan dengan riasan.
12. Jangan menyeka wajah Anda dengan tangan saat bekerja; sebagai gantinya, gunakan saputangan.
13. Jangan merokok di dapur, jangan batuk saat makan, dan jangan mencicipi apa pun yang baru saja Anda siapkan.
14. Pertahankan rotasi sepatu secara teratur dan penggantian kaus kaki setiap hari.

### **C. Tinjauan Umum Mengenai Penjamah Makanan**

Pekerja di industri makanan memiliki kontak langsung dengan makanan dan peralatan di setiap langkah, mulai dari pengadaan hingga penyimpanan hingga transportasi hingga layanan. Pekerja makanan dapat menyebarkan polutan fisik, kimia, dan biologis ke makanan yang mereka sentuh. Aktivitas manusia dapat mencemari makanan, seperti makan dengan tangan kotor, bersin, atau memercikkan ludah, menyisir rambut di dekat tempat makan, atau makan sambil memakai perhiasan. Saat menangani makanan, seseorang harus menjaga standar kebersihan pribadi yang tinggi, termasuk penggunaan sabun dan air setelah digunakan, penggunaan alat yang bersih (seperti garpu, sendok, dan penjepit), dan penggunaan tangan yang bersih dan kuku (Kemenkes RI, 2013).

Karena mereka memainkan peran penting, keahlian penanganan makanan mungkin tidak selalu mencerminkan praktik terbaik di industri. Sebagai buktinya, ia melihat keadaan fasilitas pelatihan kuliner di Taiwan, di mana ia menemukan bahwa faktor sanitasi termasuk mencuci tangan yang

memadai sering diabaikan (Furuse et al., 2020). Oleh karena itu, harus ada standar yang dapat digunakan untuk mengukur penjamah makanan, dan penerapan standar tersebut harus tunduk pada audit reguler. Tappes berpendapat bahwa, untuk mengurangi risiko penyakit bawaan makanan, sangat penting bagi lembaga yang menyajikan makanan untuk menetapkan standar operasional yang ketat untuk higiene dan sanitasi makanan.

Semua karyawan yang bersentuhan dengan makanan harus menjalani pelatihan awal dan berkelanjutan tentang higiene dan sanitasi makanan. Bahwa pengetahuan penjamah makanan dapat ditingkatkan dengan pelatihan dan instruksi dan kemudian digunakan dalam proses pengolahan makanan konsisten dengan temuan Adane di Ethiopia (Adane et al., 2018). Jika mengubah pola pikir melalui pendidikan dan pengaturan dapur yang sudah terbukti benar akan mengurangi kontaminasi coliform dan E. coli dalam makanan, seperti yang dikemukakan Gautm dalam tesis PhD-nya di Nepal, maka semua orang harus melakukannya (Sorensen, 2017).

Kesehatan pribadi dan kesejahteraan mental hanyalah dua dari sekian banyak bidang yang mungkin terkena dampak positif dengan memelihara lingkungan yang bersih setiap hari. Keamanan makanan berhubungan langsung dengan kebersihan dan kesehatan mereka yang bekerja dengan makanan. Salah satu sumber pencemar fisik, kimia, dan biologis dalam makanan adalah orang-orang yang bekerja dengannya. Kebersihan mengacu pada tindakan yang diambil seseorang untuk menjaga kesehatan dan kesejahteraannya sendiri (Sri Rejeki, 2015).

1. Tujuan personal hygiene adalah untuk meningkatkan derajat kesehatan seseorang, memperbaiki personal hygiene yang kurang, pencegahan terhadap penyakit, memelihara kebersihan diri seseorang, menciptakan keindahan, dan meningkatkan percaya diri seseorang.
2. Pertimbangan seperti persepsi diri seseorang, norma budaya, status sosial ekonomi, tingkat pendidikan, kepercayaan dan perilaku yang berhubungan dengan kebersihan, dan kesehatan semuanya memiliki peran dalam tingkat kebersihan seseorang.
3. Mengikuti rejimen perilaku teratur, sehat, dan higienis, termasuk sering mandi dan menyikat gigi, merupakan bagian penting dari menjaga kebersihan pribadi.

## G. State Of Art

Tabel 2 State Of Art

No	Judul artikel	Nama penulis	Tahun	Tujuan	Metode	Kesimpulan
1	Hubungan pengetahuan dengan sikap dan higiene perorangan ( <i>personal hygiene</i> ) penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan asrama putri	Edinda Ayu Miranti dan Annis Catur Adi	2016	Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana perasaan para penjamah makanan di asrama putri mengenai pengetahuan dan praktik kebersihan diri mereka sendiri.	Observasional	Peserta studi ini mendapat skor di atas rata-rata pada ukuran pengetahuan (55,0%) dan sikap (65,0%) namun sedikit di atas rata-rata (85,0%) pada ukuran kebersihan pribadi. Pengetahuan dan sikap tidak berhubungan ( $p>0,10$ ), namun pengetahuan dan kebersihan berhubungan ( $p<0,10$ ), berdasarkan temuan uji hubungan. Perbedaan pada penelitian ini pada teknik pengambilan sampel disini menggunakan sampling jenuh sedangkan pada peneliti menggunakan teknik total sampling dan pada kuesioner yang digunakan berdasarkan Permenkes RI No 1096/Menkes/Per/IV/2011 sedangkan peneliti

						menggunakan UU Kemenkes RI No 14 Tahun 2021. Persamaan pada penelitian ini variabel yang digunakan sama.
2	Kondisi sanitasi dan personal hygiene penjamah makanan dengan keberadaan <i>Escherichia Coli</i> pada peralatan makan di rumah makan area Bandar sam ratulangi manado	Irmawaty Buleno, Jasman, Suwarja, dan Agnes T. Watung	2018	Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menguji prevalensi <i>Escherichia coli</i> pada hidangan yang digunakan di restoran di lingkungan Bandar Sam Ratulangi Manado, dan untuk mengidentifikasi korelasi antara sanitasi yang buruk dan kurangnya perhatian terhadap kebersihan pribadi di antara mereka yang bekerja dengan makanan.	Observasional	Analisis data univariat menunjukkan 80% syarat ketersediaan air bersih terpenuhi, 20% tidak terpenuhi, 60% tidak terpenuhi untuk pembuangan air limbah, 40% terpenuhi untuk ketersediaan tempat mencuci peralatan makan, 60% tidak terpenuhi untuk ketersediaan tempat mengolah makanan, dan 45% tidak terpenuhi untuk kebersihan diri. Keunikan penelitian ini terletak pada pemilihan variabel independennya. Penelitian ini merupakan penelitian cross-sectional karena sama-sama mengandalkan pengambilan sampel secara acak.
3	Hygiene sanitasi dan perilaku	Sri Indra Trigunarso	2020	Penelitian ini bertujuan untuk	Deskriptif Analitik	Penelitian menemukan bahwa di lingkungan sekolah

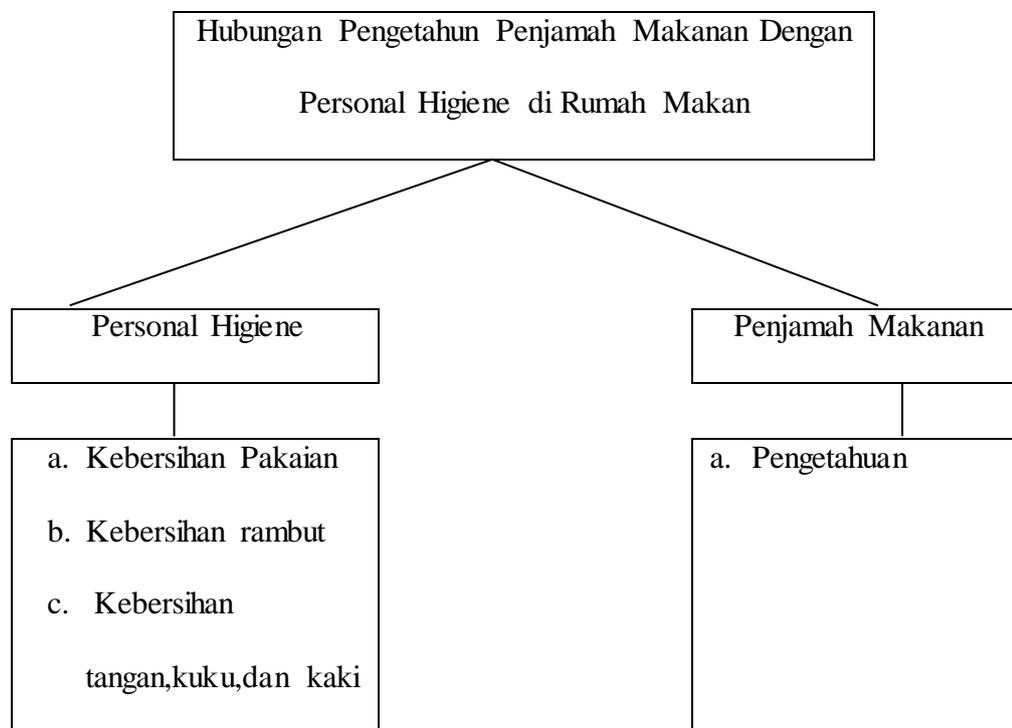
	penjamah makanan dengan angka kuman pada makanan jajanan di lingkungan sekolah			mengukur hubungan antara kebersihan, praktik sanitasi, dan perilaku penjamah makanan dengan prevalensi kuman pada jajanan sekolah yang disediakan oleh Yayasan Kartika Jaya di Bandar Lampung.		Yayasan Kartika Jaya di Kota Bandar Lampung, terdapat korelasi antara jumlah kuman pada jajanan dan kebersihan toilet serta perilaku penyiapan makanan. Nilai p untuk tautan ini adalah 0,0001. Perbedaan antara penelitian ini dan penelitian serupa lainnya adalah bahwa penelitian ini berfokus pada kebersihan jajanan sekolah daripada kebersihan pribadi peneliti di tempat makan. Penelitian ini merupakan penelitian cross-sectional karena sama-sama mengandalkan pengambilan sampel secara acak.
4	Hubungan pengetahuan dan sikap dengan perilaku hygiene sanitasi rumah makan di wilayah kerja puskesmas jalaksana	Muhammad Wildan Khaerudin, Ernawati, Fitri Hartati, dan Handitia Kastiana	2021	Tujuan utama penelitian ini adalah untuk memastikan seberapa banyak staf restoran mengetahui dan peduli terhadap sanitasi dan kebersihan.	Kuantitatif	Studi tersebut menemukan bahwa 91,2% penangan memiliki keahlian yang sangat baik, 94,1% memiliki sikap positif, dan 97,1% menunjukkan perilaku positif. Nilai p-value uji hipotesis pada penelitian ini sebesar 0,915 yang menunjukkan bahwa tidak ada hubungan

						antara pengetahuan dengan perilaku hygiene sanitasi pekerja restoran. Sikap staf restoran tidak berhubungan dengan praktik kebersihan dan sanitasi mereka (p-value = 0,032). Jika dibandingkan dengan metode penelitian tradisional yang hanya mengandalkan informasi akademis, metode ini menggunakan perspektif penjamah makanan. Tempat makan yang sama dijadikan sebagai pembanding dalam penelitian ini.
5	Pengaruh media poster pada pengetahuan dan praktik personal hygiene penjamah makanan di katering senjani kitchen malang	Salsabilla Fauziah Rahayu, Nurul Hikmah, dan Carissa Cerdasari	2022	Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengevaluasi dampak poster terhadap sikap dan perilaku penjamah makanan di Twilight Kitchen, sebuah usaha katering yang berbasis di Malang.	Deskriptif	Sebelum dilakukan intervensi pemasangan poster, rata-rata skor kesadaran penjamah makanan terhadap kebersihan diri adalah 70,7 (cukup). Setelah dilakukan tindakan naik menjadi 82,7 (sangat baik). Sebelum dilakukan intervensi pemasangan pengingat kebersihan, penjamah makanan mempunyai nilai rata-rata

						<p>sebesar 55,7 (kurang). Intervensi tersebut menghasilkan peningkatan yang memuaskan sebesar 73,0. Penelitian ini berbeda dalam fokusnya pada dampak media poster dan metodologinya. Mirip dengan penelitian lain, penelitian ini juga berupaya menilai tingkat pendidikan dan kebersihan di antara mereka yang menyiapkan dan menyajikan makanan.</p>
--	--	--	--	--	--	---

## H. Kerangka Teori

Kerangka teori muncul dari representasi visual hubungan antar variabel independen penelitian. Skema dan grafik dapat digunakan untuk menggambarkan hubungan antar variabel. Kerangka teori yang diwakili oleh bagan atau alur ini diciptakan oleh Lawrence Green. Penelitian ini didasarkan pada kerangka teori sebagai berikut:

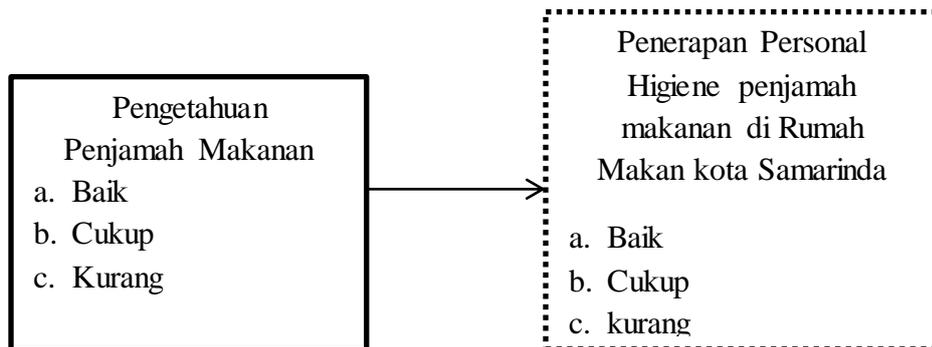


**Gambar 1 Kerangka Teori Sumber Lawrence Green (Soekidjo Notoatmodjo, 2011)**

**BAB III**  
**METODOLOGI PENELITIAN**

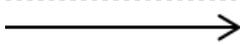
**A. Kerangka Konsep**

Mendefinisikan keterkaitan atau hubungan antar variabel yang akan diteliti merupakan tujuan dari kerangka konseptual penelitian (Notoatmodjo, 2012). Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah tingkat pendidikan penjamah makanan berkorelasi dengan penerapan praktik sanitasi yang baik pada industri jasa makanan di sekitar Puskesmas Sempaja Kota Samarinda.



**Gambar 2 Kerangka Konsep**

**Keterangan**

- Variabel Bebas : 
- Variabel Terikat : 
- Pengaruh : 

## **B. Hipotesis**

Berdasarkan rumusan masalah penelitian ini mengajukan hipotesis yaitu: “Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan Dengan Penerapan Personal Higiene Di Rumah Makan Wilayah Kerja Puskesmas Sempaja Kota Samarinda”

## **C. Jenis Penelitian**

Dalam penelitian ini, kami akan menggunakan strategi penelitian deskriptif cross-sectional. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui ada tidaknya hubungan penjamah makanan pada restoran di Samarinda antara tingkat pendidikan dengan tingkat komitmen kebersihan diri.

## **D. Populasi dan Sampel**

### 1. Populasi

Restoran di dekat Puskesmas Sempaja Kota Samarinda dijadikan sebagai populasi penelitian.

### 2. Sampel

Total Sampling digunakan untuk penelitian ini, artinya seluruh responden dilibatkan dalam analisis. Jumlah sampel pada penelitian yaitu sebanyak 63 Penjamah Rumah Makan. Dengan kriteria sampel sebagai berikut :

- a. Bersedia menjadi Responden
- b. Rumah makan yang berada di wilayah kerja puskesmas sempaja

## E. Variabel Penelitian

Variabel bebas adalah variabel yang tidak bergantung pada variabel lain, sedangkan variabel terikat adalah variabel yang bergantung pada variabel lain.

### 1. Variabel Bebas (*Independent Variable*)

Istilah "variabel independen" mengacu pada faktor yang memediasi hubungan antara dua variabel lainnya. Keahlian penjamah makanan menjadi variabel bebas dalam penelitian ini.

### 2. Variabel Terikat (*Dependent Variable*)

Variabel terikat adalah variabel yang dipengaruhi. Dalam penelitian ini variabel terikat Penerapan Perseorangan Higiene Penjamah Makanan Di Wilayah Kerja Puskesmas Sempaja Kota Samarinda.

## F. Definisi Operasional dan Kriteria Objektif

Definisi operasional adalah variabel penelitian lapangan yang akan memudahkan pengumpulan dan analisis data (Imas Masturoh dan Nauri Anggita, 2018).

**Tabel 3 Definisi Operasional dan Objektif**

No	Variabel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Skala Ukur	Kriteria Objektif
1	Tingkat Pengetahuan	Skor seorang karyawan pada kuis mengenai praktik kebersihan pribadi mereka dalam konteks	Kuesioner	Ordinal	Hasil jawaban responden akan dihitung dengan menggunakan rumus Presentase = $\frac{\text{Jumlah nilai yang benar}}{\text{Jumlah soal}} \times 100\%$ Kemudian dikategorikan menjadi :

		menyajikan dan menyiapkan makanan adalah 1 untuk jawaban yang benar dan 0 untuk jawaban yang benar.			<p>a. Baik jika nilainya &gt; 75% dari total pertanyaan.</p> <p>b. Cukup jika nilainya 56-74% dari total pertanyaan.</p> <p>c. Kurang jika nilainya &lt; 55% dari soal pertanyaan. (Arikunto, 2013)</p>
2	Penerapan Personal Higiene	Lembar observasi mencatat keadaan kebersihan pribadi pekerja saat mereka menyiapkan dan menyajikan makanan.	Lembar Observasi	Ordinal	<p>Hasil jawaban responden akan dihitung dengan menggunakan rumus Presentase =</p> $\frac{\text{Jumlah nilai yang benar}}{\text{Jumlah soal}} \times 100\%$ <p>Kemudian dikategorikan menjadi :</p> <p>a. Baik jika nilainya &gt; 75% dari total pertanyaan.</p> <p>b. Cukup jika nilainya 56-74% dari total pertanyaan.</p> <p>c. Kurang jika nilainya &lt; 55% dari soal pertanyaan. (Arikunto, 2013)</p>

## **G. Pengumpulan Data**

Peneliti dalam penelitian ini menggunakan sumber informasi sekunder dan primer.

1. Data primer penelitian ini berasal dari wawancara langsung dan observasi lapangan. Kuesioner yang digunakan dalam teknik wawancara mengumpulkan informasi mengenai keahlian penjamah makanan, sedangkan checklist yang digunakan dalam lembar observasi menelusuri bagaimana penjamah makanan di restoran kota Samarinda melakukan praktik kebersihan makanan pribadi. Wawancara dilakukan selama waktu senggang yang dialami para penjamah makanan sebelum dan sesudah giliran kerja solo mereka. Pengamat mengawasi pekerja selama shift mereka untuk menentukan kinerja mereka.
2. Untuk mempelajari lebih lanjut tentang topik yang dibahas, penelitian ini mengandalkan data sekunder yang dikumpulkan dari organisasi afiliasi seperti Puskesmas dan kehadiran online masing-masing organisasi tersebut.

## **H. Pengolahan dan Analisis Data**

1. Pengolahan Data
  - a. Tanggapan responden menjalani proses pengeditan menyeluruh setelah dikumpulkan. Jawaban terhadap kuesioner dapat diperiksa kelengkapannya, kejelasannya, relevansinya, dan konsistensinya.
  - b. Pengkodean adalah proses pemberian nilai numerik pada masing-masing variabel independen penelitian. Pengkodean digunakan untuk

- menyederhanakan pengolahan data dan memudahkan pemasukan data lebih cepat.
- c. Setelah memastikan kelengkapan dan keakuratan data serta melakukan pengkodean yang diperlukan, langkah selanjutnya adalah entri data atau lebih spesifiknya input data secara komputerisasi (menggunakan SPSS) yang berkaitan dengan variabel penelitian.
  - d. Setelah semua informasi yang berkaitan dengan variabel penelitian telah dimasukkan ke dalam komputer, pembersihan data dilakukan, yang memerlukan pemeriksaan kedua untuk memastikan keakuratan data.

## 2. Analisis Data

- a. Variabel bebasnya adalah pengetahuan penjamah makanan, dan variabel terikatnya adalah penerapan personal higiene penjamah makanan di rumah makan di Samarinda. Penelitian ini menggunakan analisis univariat untuk mendeskripsikan karakteristik responden dan melihat distribusi frekuensi distribusi variabel masing-masing yang diteliti.
- b. Untuk mengetahui signifikansi keterkaitan masing-masing variabel independen dengan variabel dependen, dilakukan analisis bivariat dengan menggunakan uji statistik chi-square. Analisis chi-kuadrat dilakukan dengan menggunakan perangkat lunak statistik pada laptop, dan batas signifikansi ditetapkan sebesar 0,95 (interval kepercayaan 95%).

- Jika nilai  $p > 0,05$  maka hipotesis penelitian ditolak
  - Jika nilai  $p < 0,05$  maka hipotesis penelitian diterima
- c. SPSS menguji hubungan hipotesis antar variabel dengan menguji potensi interaksi antara variabel independen dan variabel terkait.

#### **I. Alat dan Instrumen Penelitian**

Berikut ini yang akan menjadi alat penelitian untuk penelitian ini:

1. Alat tulis dan kamera digunakan dalam penelitian ini.
2. Peneliti menggunakan kuesioner dan lembar observasi untuk menilai keakraban dan kepatuhan pekerja makanan terhadap praktik kebersihan yang baik.
3. Tujuan utama kamera adalah sebagai catatan setiap langkah yang diambil selama proses penelitian.

## J. Jadwal Penelitian

Mulai bulan Juni atau Juli 2023, kami akan memulai penelitian kami. Tabel 3.2 menunjukkan jadwal seluruh penelitian yang akan dilakukan.

**Tabel 4 Jadwal Penelitian**

No	Jenis Kegiatan	Bulan						
		Januari	Februari	Maret	April	Mei	Juni	Juli
1	Konsultasi Tema dan judul penelitian	■						
2	Pengumpulan data skunder		■					
3	Penyusunan Proposal		■	■	■			
4	Seminar Proposal						■	
5	Observasi praktik higiene penjamah makanan							■
6	Wawancara responden							■
7	Pengolahan dan analisis data							■
8	Penyusunan Skripsi							■
9	Seminar Proposal							■

## BAB IV

### HASIL DAN PEMBAHASAN

#### A. Gambaran Lokasi Penelitian

Wilayah kerja Puskesmas Sempaja merupakan sebuah daerah padat penduduk, para pedagang, pemukiman rumah, serta berdekatan dengan sekolah dan universitas. Wilayah kerja Puskesmas Sempaja masuk Kelurahan Sempaja Selatan, Kecamatan Samarinda Utara seperti Jalan Pramuka, Perjuangan, K.H. Wahid Hasyim, A.W Syahranie dan M.Yamin. Ramai usaha berkembang di Wilayah kerja Puskesmas Sempaja sejak dulu kala. Beberapa blok dipenuhi toko yang menjual apa saja mulai dari perlengkapan kantor dan makanan hingga mesin fotokopi dan komputer. Segala jenis makanan ditawarkan dengan biaya rendah. Sementara itu, sebagian besar bangunan di jalur sekitar Puskesmas Sempaja merupakan rumah kos yang menyewakan kamar pribadi.



Gambar 3. Peta Lokasi Penelitian

## B. Hasil

### 1. Karakteristik Responden

Terdapat 63 responden yang teridentifikasi sebagai penjamah makanan dalam penelitian ini; data demografis mereka ditabulasikan berdasarkan usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan, dan masa kerja di industri tersebut.

Tabel berikut menampilkan temuan survei yang dilakukan terhadap penjamah makanan di restoran di wilayah tangkapan Puskesmas Sempaja di Kota Samarinda:

**Tabel 5. Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden Tenaga Penjamah Makanan Rumah Makan di wilayah kerja Puskesmas Sempaja Kota Samarinda**

No	Karakteristik Responden	N	%
<b>Jenis Kelamin</b>			
1	Laki-Laki	21	33.3
2	Perempuan	42	66.7
<b>Pendidikan Terakhir</b>			
1	Tamat SD	16	25.4
2	Tamat SMP	15	23.8
3	Tamat SMA/SMK	32	50.8
<b>Umur</b>			
1	27-36	17	27.2
2	37-46	24	38.1
3	47-56	14	22.3
4	57-66	8	12.8
<b>Lama Kerja</b>			
1	1-5	19	30.2
2	6-10	31	49.2
3	11-15	11	17.6
4	16-20	2	3.2
<b>Total</b>		<b>63</b>	<b>100%</b>

*Sumber : Data Primer, 2023*

Tabel 5 Karakteristik responden penjamah makanan menunjukkan bahwa penjamah makanan berjenis kelamin perempuan lebih banyak dibandingkan laki-laki yaitu sebanyak 42 responden (66,7%), dan sebagian besar responden (50,8%) berpendidikan tamatan SMA atau SMK, sedangkan hanya 23,8% hanya tamat SMP. Dua puluh empat responden (38,2%) berusia antara 37 dan 46 tahun, kelompok usia dengan pengalaman kerja terbanyak di kalangan penjamah makanan, dan delapan responden (12,8%) berusia antara 57 dan 66 tahun. Dalam hal pengalaman kerja, lebih dari separuh (49,2%) merupakan karyawan baru dengan masa kerja 6-10 tahun, sementara hanya dua (3%) yang memiliki masa kerja 16-20 tahun.

## 2. Analisis Univariat

### a. Tingkat Pengetahuan

Tabel berikut menampilkan temuan survei yang dilakukan terhadap penjamah makanan di restoran sekitar Puskesmas Sempaja Kota Samarinda:

**Tabel 6. Distribusi Frekuensi Berdasarkan Tingkat Pengetahuan Tenaga Penjamah Makanan Rumah Makan wilayah kerja Puskesmas Sempaja Kota Samarinda**

<b>Tingkat Pengetahuan</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
Baik	45	71.4
Cukup	15	23.8
Kurang	3	4.8
<b>Total</b>	<b>63</b>	<b>100%</b>

*Sumber : Data Primer 2023*

Berdasarkan hasil table diatas dapat dilihat bahwa tenaga penjamah makanan yang memiliki tingkat pengetahuan baik memiliki persentase (71.4%) dengan jumlah 45 responden tenaga penjamah makanan yang memiliki tingkat pengetahuan cukup (23.8%) dengan jumlah 15 responden sedangkan tenaga penjamah makanan yang memiliki tingkat pengetahuan kurang memiliki persentase (4.8%) dengan jumlah 3 responden tenaga penjamah makanan.

#### **b. Penerapan Personal Higiene Penjamah Makanan**

Tabel berikut menampilkan temuan penelitian terhadap penjamah makanan di restoran yang berada dalam wilayah pelayanan Puskesmas Sempaja Kota Samarinda:

**Tabel 7. Distribusi Frekuensi Berdasarkan Penerapan Personal Higiene Tenaga Penjamah Makanan Rumah Makan Wilayah Kerja Puskesmas Sempaja Kota Samarinda**

<b>Personal Higiene</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
Baik	55	87.3
Cukup	8	12.7
Kurang	0	0
<b>Total</b>	<b>63</b>	<b>100%</b>

*Sumber : Data Primer 2023*

Berdasarkan hasil table diatas dapat dilihat bahwa tenaga penjamah makanan yang memiliki penerapan personal higiene baik memiliki persentase (87.3%) dengan jumlah 55 responden tenaga penjamah makanan cukup memiliki persentase (12.7%) dengan jumlah 8 responden

sedangkan penjamah makanan yang memiliki penerapan personal higiene kurang memiliki persentase (0%) tenaga penjamah makanan.

### **3. Hasil Analisis Bivariat**

Di riset berikut, dalam menganalisis bivariate yang dipergunakan ialah variabel independen atau variabel bebas yaitu tingkat pengetahuan dari tenaga penjamah makanan yang dihubungkan dengan variabel dependen atau variabel terikat yaitu penerapan personal higiene tenaga penjamah makanan yang akan diuji dengan menggunakan uji *chi-square*. Kemudian setelah dilakukan uji silang pada variabel independen (bebas) dan variabel dependen (terikat) maka didapatkan hasil sebagai berikut :

#### **a. Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan Dengan Penerapan Personal Higiene Di Rumah Makan Wilayah Kerja Puskesmas Sempaja Kota Samarinda**

Setelah melakukan penelitian uji menggunakan SPSS untuk melihat apakah terdapat hubungan antara tingkat pengetahuan dengan penerapan personal higiene di rumah makan wilayah kerja puskesmas sempaja Kota Samarinda yang kemudian disajikan pada tabel sebagai berikut :

**Tabel 8. Hubungan Tingkat Pengetahuan Dengan Penerapan Personal Higiene Pada Tenaga Penjamah Rumah Makan**

Pengetahuan dan Personal Higiene		Personal Higiene			p-value
		Baik	Cukup	Total	
Pengetahuan	Baik	38	7	45	0.533
	Cukup	14	1	15	
	Kurang	3	0	3	
<b>Total</b>		55	8	63	

*Sumber : Data Primer 2023*

Berdasarkan hasil pengujian pengetahuan penjamah makanan dan penerapan personal higiene, tidak ada responden yang memiliki tingkat pengetahuan rendah dan penerapan higiene perorangan yang buruk, sebagaimana terlihat pada tabel di atas. Responden dengan tingkat pengetahuan kurang memiliki penerapan personal higiene yang cukup terdapat 0 responden, responden dengan tingkat pengetahuan kurang tetapi memiliki penerapan personal higiene yang baik berjumlah 3 responden.

Tidak ada responden dengan tingkat pengetahuan cukup yang juga memiliki praktik personal higiene buruk, satu responden dengan tingkat pengetahuan cukup namun juga memiliki praktik higiene cukup, dan empat belas responden dengan tingkat pengetahuan cukup namun juga memiliki praktik higiene baik.

Sebanyak 0 responden mempunyai pengetahuan baik namun penerapan praktik personal higiene kurang baik, 7 responden

mempunyai pengetahuan baik dan penerapan cukup, dan 38 responden mempunyai pengetahuan baik dan penerapan sangat baik.

## **C. Pembahasan**

### **1. Tingkat Pengetahuan**

Pendidikan staf sangat penting untuk pengelolaan makanan yang efektif, khususnya di industri rumah makan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan pernjamah makanan pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Sempaja Kota Samarinda didapatkan bahwa kategori tingkat pengetahuan baik pada tenaga penjamah makanan terdapat 45 responden dengan presentase (71,4%) memiliki tingkat pengetahuan baik. Namun, sebanyak 23,8% responden mempunyai tingkat pemahaman cukup, 4,8% responden memiliki tingkat pengetahuan sangat rendah, dan 15,2% responden tidak memiliki tingkat pengetahuan sama sekali. Oleh karena itu, dapat diasumsikan bahwa sebagian besar pekerja restoran di sekitar Puskesmas Sempaja di Kota Samarinda memiliki dasar yang kuat dalam keamanan pangan.

Berdasarkan temuan penelitian, mayoritas penanganan masuk dalam kategori pengetahuan baik, sehingga hasilnya dapat dikatakan positif. Hal ini disebabkan karena 50,8% tenaga kerja restoran di negara ini hanya menyelesaikan pendidikan sekolah menengah atas atau program kejuruan. Meskipun pelanggan yang berpendidikan lebih rendah akan berbeda dengan pelanggan yang berpendidikan lebih tinggi, petugas yang

berpendidikan lebih tinggi tidak selalu mempunyai informasi yang lebih baik mengenai kebersihan (Budiyono, 2009).

Selain itu tingginya pengetahuan personal higiene makanan ini dapat dipengaruhi oleh lama kerja tenaga penjamah makanan yang memperoleh data paling banyak 6-10 tahun dengan persentase (49,2%) dan penyuluhan serta pelatihan secara berkala oleh Dinas Kesehatan Kota Samarinda mengenai Penerapan Personal Higiene dan keamanan pangan pada saat melakukan penyajian dan pengolahan makana 6 bulan sekali untuk menghindari juga pada kasus keracunan pangan dan diare yang terjadi di Kota Samarinda.

Kursus, pelatihan, dan penyegaran tentang kebersihan makanan pribadi dapat memberikan informasi yang diperlukan. Kemampuan untuk menjaga standar kebersihan pribadi yang tinggi di industri pengolahan makanan bergantung pada tingkat pendidikan staf pengolah. Bakteri dan penyakit pembusuk makanan dapat berkembang jika pekerja di tahap produksi tidak menerapkan kebersihan yang baik (Hapsari, 2012).

Berdasarkan hasil diatas peneliti menyimpulkan saat observasi bahwa tenaga penjamah makanan masih belum memiliki pengetahuan yang kurang mengenai penggunaan APD (masker, celemek,dan penutup kepala) ketika observasi masih banyak penjamah makanan yang tidak menggunakannya, serta masih banyak pula penjamah makanan yang menggunakan perhiasan dan aksesoris, ketika mengolah makanan kebanyakan penjamah menggaruk dan berbicara ketika sedang melakukan

pengolahan makanan. Pengetahuan penjamah makanan sebaiknya adalah wajib menjaga personal hygiene pada saat melakukan penyajian dan pengolahan pada makanan agar tidak terjadi kontaminasi penyakit pada makanan.

## **2. Penerapan Personal Hygiene Penjamah Makanan**

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar penjamah makanan di Puskesmas Sempaja Kota Samarinda (55 responden atau 87,3%) sangat memperhatikan kebersihan diri di tempat kerja, sedangkan delapan responden lainnya atau 12,7% lebih bersikap santai. mendekati. Tidak ada satupun responden yang masuk dalam kategori miskin. Persentase dari Penerapan Personal Hygiene tenaga penjamah makanan sudah menunjukan Penerapan Personal Hygiene yang baik.

Berdasarkan hasil peneliti menyimpulkan bahwa tenaga penjamah makanan memiliki penerapan personal hygiene yang mendukung mengenai anggota badan yang harus dijaga kebersihannya seperti rambut dan kuku dan mengolah makanan tempat yang bersih. Namun tenaga penjamah makanan memiliki penerapan personal hygiene yang tidak mendukung mengenai menggaruk-garuk anggota badan ketika sedang menyajikan makanan, mengobrol selama proses pengolahan dan penyajian makanan. menggunakan perhiasan dan aksesoris, menggunakan celemek, menggunakan masker, dan menggunakan penutup kepala.

Tidak ada alasan untuk menggaruk saat menyiapkan makanan karena dapat mencemari makanan, dan tidak ada alasan untuk berbicara

terlalu banyak saat makanan sedang disiapkan atau disajikan karena dapat menimbulkan tetesan air liur. Jika Anda akan menangani makanan, Anda juga tidak boleh memakai perhiasan, karena ada kemungkinan kuman menyebar dari tangan Anda ke makanan yang Anda tangani jika Anda melakukannya. Hal ini terutama berlaku untuk cincin, gelang, dan jam tangan, yang terkenal sulit dibersihkan secara menyeluruh dan dapat memerangkap kotoran serta kotoran. Alat Pelindung Diri (APD) seperti masker, celemek, dan penutup kepala harus dipakai setiap saat saat menyajikan atau mengolah makanan untuk melindungi pekerja dan mengurangi risiko kontaminasi silang (Yulianto, A., 2015).

Implementasi adalah pola pikir yang bertujuan untuk mewujudkan sesuatu, dan tindakan dapat diambil untuk melihat implementasi sebenarnya, seperti mengawasi para penjamah makanan dalam beroperasi. Fasilitas dan bantuan pihak lain merupakan contoh variabel pemungkin atau setting yang memungkinkan terwujudnya variasi sikap atau perilaku (Soekidjo Notoatmodjo, 2010).

Penjamah makanan dapat membantu menghindari penularan penyakit dengan menjaga kebersihan diri jika diawasi dan dibimbing dengan baik (Prawita, 2018).

### **3. Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan Dengan Penerapan Personal Higiene Makanan**

Melalui analisis statistik diketahui bahwa tidak ada hubungan antara lama pendidikan dengan frekuensi penjamah makanan di restoran

wilayah kerja Puskesmas Sempaja Kota Samarinda melakukan praktik personal hygiene yang baik ( $p = 0,533$ ). Temuan ini konsisten dengan penelitian sebelumnya (Maryam Maghafirah & Sukismanto, 2018) yang tidak menemukan korelasi antara pemahaman teoritis dan penerapan aktual praktik hygiene dan sanitasi makanan ( $p = 0.095$ ,  $\text{sig} > 0.05$ ). Berdasarkan data (Zulpikar, 2017), tidak terdapat hubungan antara pengetahuan penjamah makanan dengan kebersihan sanitasi makanan dan minuman ( $p > 0.05$ ;  $\text{sig} > 0.05$ ).

Mayoritas responden sudah memiliki pengetahuan yang baik, hal ini terlihat dari 71,4% dari 45 responden yang memiliki ijazah SMA atau sederajat dari segi tingkat pendidikan. Variabel lain, seperti pengalaman kerja, mungkin mempengaruhi apakah penjamah makanan mengikuti prosedur sanitasi yang baik atau tidak, oleh karena itu pengetahuan saja tidak cukup untuk memastikan bahwa hal tersebut akan dilakukan (Maryam et al, 2018). Dalam survei ini, sebagian besar penjamah makanan telah berkecimpung dalam industri ini selama lebih dari enam tahun. Sehingga sikap masyarakat terhadap kebersihan diri mungkin dibentuk oleh pengalaman kerja mereka.

Usia penjamah makanan merupakan indikator lain dari masa kerja mereka. Para peneliti menemukan bahwa kelompok partisipan terbesar dalam penelitian ini berusia antara 37 dan 46 tahun. Pengetahuan dan keterampilan seseorang meningkat seiring bertambahnya usia karena akumulasi pengalaman kerja. Akibatnya, pekerja di industri makanan akan

memiliki insentif yang lebih besar untuk menerapkan sanitasi dan kebersihan yang baik (Maryam et al., 2018).

Penelitian Nuraini dan Susanna (2014) menguatkan temuan tersebut dengan menunjukkan bahwa selain pendidikan, variabel lain seperti perilaku profesional pengelola pangan yang kurang memperhatikan kebersihan dalam mengolah pangan mempunyai dampak yang lebih besar terhadap perilaku higienis pangan. prosesor. Situasi yang tidak membantu, seperti tidak menyediakan APD bagi pekerja di industri makanan. Saat ini pengetahuan dan pelatihan mengenai higiene pengolahan makanan di kalangan karyawan manajemen masih kurang (Nuraini & Susanna, 2014).

Diperkirakan bahwa para pekerja di industri makanan akan mempraktikkan kebersihan pribadi yang baik sebagai konsekuensi dari meningkatnya kesadaran mereka akan perlunya melakukan hal tersebut. Praktik kebersihan pribadi tidak secara langsung dipengaruhi oleh tingkat pengetahuan partisipan dalam penelitian ini. Kursus atau pelatihan mengenai sanitasi dan higiene mungkin dapat memberikan lebih banyak informasi, seperti yang diungkapkan oleh Djarismawati, dkk. (2004). Karena kompetensi itu diperlukan (Djarimaswati et al., 2004).

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Kesimpulan berikut dapat dibuat berdasarkan penelitian yang dilakukan dan perdebatan yang diuraikan sejauh ini:

1. Gambaran tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan dengan kategori baik memiliki persentase (71.4%) dengan jumlah 45 responden tenaga penjamah makanan yang memiliki tingkat pengetahuan cukup (23.8%) dengan jumlah 15 responden sedangkan tenaga penjamah makanan yang memiliki tingkat pengetahuan kurang memiliki persentase (4.8%) dengan jumlah 3 responden tenaga penjamah makanan.
2. Penjamah makanan yang memenuhi kriteria kategori baik mempunyai persentase baik (87,3%), dengan jumlah 55 responden; penjamah makanan yang memenuhi kriteria kategori cukup mempunyai persentase cukup (12,7%), sebanyak 8 responden; dan penjamah makanan yang memenuhi kriteria kategori miskin mempunyai persentase buruk (0%).
3. Analisis data penjamah makanan di tempat makan dekat Puskesmas Sempaja Kota Samarinda tidak ditemukan adanya hubungan antara pengetahuan dengan praktik kebersihan diri ( $p=0,533$ ).

#### **B. Saran**

1. Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat

Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan kebersihan makanan, khususnya di tempat makan, dengan mendorong lebih banyak orang untuk

membaca literatur tentang penerapan praktis praktik kebersihan makanan pribadi.

## 2. Bagi Rumah Makan

- a. Pekerja yang menangani makanan harus menghindari aktivitas yang dapat menyebabkan kontaminasi, seperti menggaruk atau berbicara.
- b. Pekerja di industri makanan didorong untuk terus menggunakan alat pelindung diri seperti masker, sarung tangan sekali pakai, celemek, dan jaring rambut.
- c. Hal ini dimaksudkan agar pekerja di industri pengolahan makanan tidak memakai perhiasan dan aksesoris yang berpotensi menularkan penyakit.

## 3. Bagi Puskesmas

Temuan penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai standar oleh organisasi yang berupaya meningkatkan higiene pribadi penjamah makanan dan fasilitas pengolahan makanan lainnya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adane, M., Teka, B., Gismu, Y., Halefom, G., & Ademe, M. (2018). Food hygiene and safety measures among food handlers in street food shops and food establishments of Dessie town, Ethiopia: A community-based cross-sectional study. *PLoS ONE*, *13*(5), 1–13. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0196919>
- Arikunto, S. (2013). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Edisi Revisi. Jakarta: PT. Rineka Cipt.
- Budiman, R. dan A. (2013). *Kapita Selekta Kuesioner Pengetahuan dan Sikap Dalam Penelitian Kesehatan*. Medika.
- Fauziah, R., & Suparni, S. (2022). Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Pengetahuan Penjamah Makanan. *Jambura Health and Sport Journal*, *4*(1), 11–18. <https://doi.org/10.37311/jhsj.v4i1.13469>
- Febriyani, F., Ronitawati, P., Melani, V., Sa'pang, M., & Dewanti, L. P. (2022). Perbedaan pengetahuan, sikap, higiene personal dan cemaran mikroba di pondok pesantren kota dan desa. *Darussalam Nutrition Journal*, *6*(1), 8. <https://doi.org/10.21111/dnj.v6i1.5800>
- Furuse, Y., Sando, E., Tsuchiya, N., Miyahara, R., Yasuda, I., K.Ko, Y., Saito, M., Morimoto, K., Imamura, T., Shobugawa, Y., Nagata, S., Jindai, K., Imamura, T., Sunagawa, T., Suzuki, M., Nishiura, H., & Oshitani, H. (2020). Clusters of coronavirus disease in communities, Japan, January-April 2020. *Emerging Infectious Diseases*, *26*(9), 2176–2179. <https://doi.org/10.3201/eid2609.202272>
- Hapsari, H. T. P. (2012). Pengendalian Mutu Dalam Proses Pembuatan Makanan Enteral Di Rumah Sakit Dustira Kota Cimahi, Jawa Barat. *Skripsi*.
- Imas Masturoh dan Nauri Anggita. (2018). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Kemenkes RI. (2011). Peraturan Menteri Kesehatan RI No 1096/ Menkes / PER/ VI/ 2011. *Higiene Sanitasi Jasaboga*, *372*, 1–70.
- Kemenkes RI. (2013). Pedoman-Pelayanan-Gizi-Rs-2013.Pdf. In *Pedoman PGRS*

(pp. 1–165).

- Makassar, C. K. (2023). *Application Of Personal Hygiene In Hawker Food Handlers In Cidu Market, Makassar City*. 23(1), 165–171.
- Manalu, H. S. P., & Suudi, A. (2017). Kajian Implementasi Pembinaan Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) untuk Meningkatkan Keamanan Pangan: Peran Dinas Pendidikan dan Dinas Kesehatan Kota. *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*, 26(4), 249–256. <https://doi.org/10.22435/mpk.v26i4.5734.249-256>
- Natalia Erlina Yuni. (2015). *Buku Saku Personal Hygiene*. Nuha Medika.
- Prabu. (2008). *Higiene dan Sanitasi Makanan / Kesehatan Lingkungan*. 3(3).
- Prawita, G. K. (2018). *Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Tindakan Higiene Sanitasi Tenaga Penjamah di Rumah Makan Lamun Ombak Kota Padang*. Skripsi.
- Soekidjo Notoatmodjo. (2010). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Rineka Cipta.
- Soekidjo Notoatmodjo. (2011). *Kesehatan Masyarakat Ilmu dan Seni Cet.2*. Rineka Cipta.
- Sorensen. (2017). *LSHTM Research Online*. 61, 61–67.
- Sri Rejeki. (2015). *Sanitasi, Hygiene, dan Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3)*. Rekayasa Sains.
- Sudarto. (1990). *Penyakit-Penyakit Infeksi Di Indonesia*. Widya Medika.
- Utami, A. P. (2021). Kajian Literatur: Hubungan Personal Higiene Penjamah Makanan dengan Kontaminasi Escherichia Coli pada Makanan. *Journal of Food and Culinary*, 4(1), 25. <https://doi.org/10.12928/jfc.v4i1.4032>
- Vaidyanathan, R., Kalishwaralal, K., Gopalram, S., & Gurunathan, S. (2010). Retraction notice to Nanosilver - The burgeoning therapeutic molecule and its green synthesis [Biotech Adv. 27, (2009), 924-937]. *Biotechnology Advances*, 28(6), 940. <https://doi.org/10.1016/j.biotechadv.2010.08.010>
- Yulianto, A., N. (2015). Penerapan Standard Hygiene dan Sanitasi dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Food & Beverage Departement @Hom Platinum Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 6(2), 31–39.

# **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](mailto: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

*[Signature]*  
Pansan, S.KM.,M.KL  
NIDN. 0710087805



Kampus 1 : Jl. Ir. H. Juanda, No.15, Samarinda  
Kampus 2 : Jl. Pelita, Pesona Mahakam, Samarinda



**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](mailto:dinaskesehatansamarinda@gmail.com)

Samarinda, 14 Juli 2023

Nomor : 400.7.22.1/5792/100.02  
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. Ismid Kusasih  
Perbina 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><b>Personal Higiene</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sehat dan bebas dari penyakit menular</li> <li>2. Menggunakan APD:               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Celemek</li> <li>b. Masker</li> <li>c. Penutup Kepala</li> </ol> </li> <li>3. Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku</li> <li>4. Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan</li> <li>5. Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros dll) ketika mengolah pangan</li> <li>6. Pada saat mengolah pangan:               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Tidak merokok</li> <li>b. Tidak bersin atau batuk di atas pangan langsung</li> <li>c. Tidak Berbicara pada saat melakukan kegiatan</li> <li>d. Tidak meludah sembarangan</li> <li>e. Tidak mengunyah makanan/permen</li> <li>f. Tidak menggaru-garuk atau menyentuh anggota badan yang kotor dan kemudian langsung menyentuh makanan</li> <li>g. Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu</li> </ol> </li> <li>7. Jika terluka maka luka ditutup dengan perban/sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih</li> <li>8. Melakukan pemeriksaan kesehatan minimal 1 kali dalam setahun</li> <li>9. Penjamah pangan sudah mendapat penyuluhan keamanan pangan siap saji</li> </ol> <p><b>Pemilahan Bahan Baku Makanan dan Penyimpanan Bahan Baku Makanan</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>10. Melakukan pengecekan kualitas dan kuantitas bahan baku makanan</li> <li>11. Melakukan pemilahan bahan baku makanan antara</li> </ol>		

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

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 <sup>36</sup>	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	- celurumitih - 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 Miranti<sup>1</sup>, Annis Catur Adi<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Airlangga, Surabaya

<sup>2</sup>Departemen Gizi Kesehatan, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Airlangga, Surabaya

Email: edindaayumiranti@gmail.com

#### ABSTRAK

Penyelenggaraan makanan pada asrama siswa sebaiknya memperhatikan prinsip higiene dan sanitasi yang telah ditetapkan. Salah satu faktor yang mendukung prinsip higiene 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 higiene 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 higiene 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 higiene 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 higiene perorangan penjamah makanan. Penyelenggara Makanan Asrama Putri perlu meningkatkan pengawasan dan memberikan pelatihan mengenai higiene dan sanitasi kepada penjamah makanan.

**Kata kunci:** higiene 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 Buleno<sup>1</sup>, Jasman<sup>2</sup>, Suwarja<sup>3</sup>, Agnes T. Watung<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Manado

<sup>2,3,4</sup> Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Manado

Email : [ermakundimanbuleno@gmail.com](mailto: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 ( $p\text{-value}=0,0001$ ) and food handler behavior ( $p\text{-value}=0,004$ ) 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 ( $p\text{-value}=0,0001$ ) dan perilaku penjamah makanan ( $p\text{-value}=0,004$ ) 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](mailto:trigunarsosriindra@gmail.com)



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

<sup>1</sup>Muhamad Wildan Khaerudin, <sup>2</sup>Ernawati, <sup>3</sup>Fitri Hartati, <sup>4</sup>Handitia 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<sup>1\*</sup>, Nurul Hakimah<sup>2</sup>, Carissa Cerdasari<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika, Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Malang, Malang, Indonesia

<sup>2</sup>Program 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  
[salsabilafaura@gmail.com](mailto:salsabilafaura@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	<a href="https://repository.uinsu.ac.id">repository.uinsu.ac.id</a> Internet Source	2%
2	<a href="https://dspace.umkt.ac.id">dspace.umkt.ac.id</a> Internet Source	2%
3	<a href="https://eprints.ums.ac.id">eprints.ums.ac.id</a> Internet Source	1%
4	<a href="https://ecampus.poltekkes-medan.ac.id">ecampus.poltekkes-medan.ac.id</a> Internet Source	1%
5	<a href="https://journal.uin-alauddin.ac.id">journal.uin-alauddin.ac.id</a> Internet Source	1%
6	<a href="https://puskesmassidodadi.blogspot.com">puskesmassidodadi.blogspot.com</a> Internet Source	1%
7	<a href="https://www.scribd.com">www.scribd.com</a> Internet Source	1%
8	<a href="https://repository.unair.ac.id">repository.unair.ac.id</a> Internet Source	<1%