

**GAMBARAN PERILAKU PENJAMAH MAKANAN DI RUMAH MAKAN**

**JALAN PRAMUKA, SAMARINDA**



**OLEH :**

**ENI YULIANTI**

**NIM 2011102417019**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III KESEHATAN LINGKUNGAN**

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT**

**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH KALIMANTAN TIMUR**

**2023**

**Gambaran Perilaku Penjamah Makanan  
di Rumah Makan Jalan Pramuka, Samarinda**



**KARYA TULIS ILMIAH**

**Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh  
Predikat Ahli Madya Sanitasi dan Kesehatan Lingkungan**

**OLEH :**

**Eni Yulianti  
2011102417019**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III KESEHATAN LINGKUNGAN**

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT**

**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH KALIMANTAN TIMUR**

**2023**

**@2023**

**Hak Cipta ada pada penulis**

## HALAMAN PERSETUJUAN

Karya Tulis Ilmiah berjudul “Gambaran Perilaku Penjamah Makanan di Rumah Makan Jalan Pramuka Samarinda” telah disetujui untuk dipertahankan di hadapan Tim Penguji KTI Prodi D III Kesehatan Lingkungan, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur.

Samarinda 31 Mei 2023

Pembimbing



**Marjan Wahyuni, S.KM., M. Si**  
NIDN. 1109017501

Penguji



**Dr. Vita Pramaningsih, S.T., M. Eng**  
NIDN. 1121058302

**HALAMAN PENGESAHAN**

**KARYA TULIS ILMIAH**

**GAMBARAN PERILAKU PENJAMAH MAKANAN DI RUMAH MAKAN  
JALAN PRAMUKA SAMARINDA**

Disusun oleh :

**ENI YULIANTI**  
**2011102417019**

Telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji KTI Program Studi D III Kesehatan Lingkungan, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur pada tanggal 31 Mei 2023 dan dinyatakan memenuhi syarat.

Samarinda, 7 Juli 2023

Pembimbing

  
**Marjan Wahyuni, S.KM., M. Si**  
**NIDN. 1109017501**

Penguji

  
**Dr. Vita Pramaningsih, S.T., M. Eng**  
**NIDN. 1121058302**

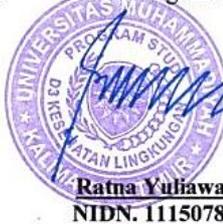
Samarinda, 7 Juli 2023

**Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur**  
**Mengetahui,**

Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat

Ketua Program Studi

  
  
**Ghozali, MH., M.Kes., Ph.D**  
**NIDN. 1114077102**

  
  
**Ratna Yuliawati, SKM., M.Kes (Epid)**  
**NIDN. 1115078101**

## HALAMAN PERSEMBAHAN

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Dengan mengucapkan syukur kepada Allah SWT, yang telah melancarkan segala urusan saya dalam pembuatan Karya Tulis Ilmiah ini, saya persembahkan Karya Tulis Ilmiah ini kepada orang tua dan keluarga saya yang telah memberikan doa, semangat, serta dukungan, sehingga saya dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini tepat pada waktunya.

Terima kasih kepada Ibu Dosen Pembimbing yang telah bersedia meluangkan waktu untuk memberikan saya bimbingan dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini, tak lupa saya ucapkan terima kasih kepada Ibu Dosen Penguji yang telah memberikan masukan serta saran dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini, dan terima kasih saya ucapkan pada teman-teman saya yang telah membantu saya dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.

## **RIWAYAT PENDIDIKAN**



Nama : Eni Yulianti

Tempat /tanggal Lahir : Long Iram, 17 Mei 2002

Jenis Kelamin : Perempuan

Agama : Islam

Alamat : Jl. Gunung Lingai, gang berkat, blok AA

Nama Orang Tua : Nelson dan R. Sunarsih

Riwayat Pendidikan : Tahun 2014 SD Negeri 005 Long Iram Ilir  
Tahun 2017 SMP Negeri 1 Long Iram  
Tahun 2020 SMA Negeri 1 Long Iram

## KAJIAN ISLAMI

Dalam ajaran islam, makanan dan minuman yang dikonsumsi manusia khususnya umat islam tidaklah bebas namun harus selektif, yakni halal sesuai petunjuk Allah dalam Al- Quran dan penjelasan Nabi Muhammad SAW dalam hadits, serta baik, sehat (thayyib). Sighat yang digunakan al- Qur'an dan hadis dalam menjelaskan makanan dan minuman haram dalam bentuk lafaz 'amm. Sehingga semua jenis makanan dan minuman yang tidak disebutkan dalam al- Qur'an dan hadis tersebut memiliki kesamaan illat dengan makanan dan minuman yang diharamkan dalam al-Qur'an dan hadis, bisa dikategorikan dengan hukum haram pula berdasarkan metode qiyas.

Menurut al Khalil, seperti dikutip oleh Ibnu Faris dan Ibnu Manzhur, penggunaan kata tha'am (makanan/ طعام) (dalam percakapan orang Arab dikhususkan pada gandum, seperti sabda Nabi Saw dari Abi Saïd al Khudry tentang zakat fitrah: "طعام من صاعا" = "satu sha gandum. Menurut Ibnu Manzhur dan Ensiklopedia al-Qur'an, tha'am (طعام) adalah kata yang digunakan untuk semua jenis yang dimakan. Sebagian yang lain berpendapat semua yang diairi lalu tumbuh, sebab itu tumbuh tanaman air tersebut menurut Ibnu Katsir, semua yang termasuk dalam kategori biji-bijian seperti gandum dan kurma. Menurut al-Thabary, tha'am (طعام) adalah apa yang dimakan dan diminum). Penggunaan kata tha'am (طعام) (dalam al-Qur'an bersifat umum, yakni setiap yang dapat dimakan, baik makanan itu berasal dari darat dan laut, maupun makanan yang belum diketahui hakikatnya. Dengan demikian kata al-tha'am (طعام) = (makanan, adalah menunjukkan arti

semua jenis yang biasa dicicipi (makanan dan minuman). Makanan menurut al-Qur'an, ada yang halal dan ada yang haram.

Makanan merupakan sumber protein yang berguna bagi manusia, yang berasal dari hewan disebut protein hewani dan yang berasal dari tumbuh-tumbuhan disebut protein nabati. Semuanya merupakan kurnia Allah kepada manusia. Oleh karena itu Islam tidak melarang manusia baik laki-laki maupun wanita untuk menikmati kehidupan dunia, seperti makanan dan minuman, sesuai dengan firman Allah Swt Surah al 'Araf (7) : 31 :

يٰۤاٰدَمُ خُذْ وَاٰزِيۡتَكَ مِمَّا عِنۡدَ كُلِّ مَسْجِدٍ وَكُلُوۡا وَاشْرَبُوۡا وَلَا

تُسْرِفُوۡۤا اِنَّهٗ لَا يُحِبُّ الْمُسْرِفِيۡنَ

“Makan dan minumlah, dan janganlah berlebih-lebihan, tetapi jangan berlebih-lebihan, sesungguhnya Allah tidak suka kepada orang-orang yang berlebih-lebihan”

Al-Qur'an sangat memperhatikan masalah makanan dan minuman. Dalam al-Qur'an disebutkan kata tha'am (طعام = makanan dan yang seasal dengan nya terulang 48 kali. Sedangkan kata syarab (شراب = minuman dan yang terkait dengannya terdapat 38 ayat al-Qur'an yang menyebutkannya.

## **KATA PENGANTAR**

*Assalamu'alaikum wr. wb*

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan dengan judul “Gambaran Perilaku Penjamah Makanan di Rumah Makan Jalan Pramuka, Samarinda. Tujuan penulisan Karya Tulis Ilmiah ini adalah sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan tugas akhir Program Studi DIII Kesehatan Lingkungan Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur.

Dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini, penulis telah banyak mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak dalam menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini hingga selesai. Untuk ini perkenankan penulis menyampaikan ucapan terima kasih sebesar besarnya kepada:

1. Prof Bambang Setiaji M. Si selaku Rektor Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur.
2. Bapak Ghozali, MH., M. Kes, Ph. D selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur.
3. Ibu Ratna Yuliawati, SKM., M. Kes (Epid) selaku Ketua Progam Studi DIII Kesehatan Lingkungan, Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur.
4. Ibu Marjan Wahyuni S.KM, M. Si selaku Dosen Pembimbing Karya Tulis Ilmiah serta Dosen Pembimbing Akademik yang telah meluangkan waktu, pikiran, dan tenaga hingga tersusunnya Karya Tulis Ilmiah ini.
5. Ibu Dr. Vita Pramaningsih, M. Eng selaku Dosen Penguji Karya Tulis Ilmiah yang telah memberikan masukan dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini.

6. Seluruh Dosen dan Staff Program Studi D III Kesehatan Lingkungan.
7. Teristimewa kepada kedua orang tua tercinta Bapak Nelson dan Ibu R. Sunarsih terima kasih yang dengan penuh kasih sayang dan selalu memberikan doa, semangat, motivasi serta memberikan materi demi kebaikan penulis.
8. Terkhusus kepada Dean Febrian terima kasih telah kebersamai penulis dalam proses penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini serta telah menjadi pendukung terbaik bagi penulis.
9. Teman – teman seperjuangan penulis D III Kesehatan Lingkungan Angkatan 2020 yang telah banyak membantu penulis dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.

Mungkin hanya ini yang dapat penulis ungkapkan, semoga Allah SWT memberikan balasan yang terbaik bagi semua pihak yang sudah terlibat serta mendukung dalam pembuatan Karya Tulis Ilmiah ini. Oleh karena itu kritik dan saran sangat diperlukan demi kelengkapan dan kesempurnaan penulisan Karya Tulis Ilmiah ini sangat penulis harapkan.

Dengan penuh rasa hormat penulis ucapkan terima kasih.

*Wassalamu' alaikum wr. wb*

Samarinda, Januari 2023

Penulis

Eni Yulianti

PROGRAM STUDI DIII KESEHATAN LINGKUNGAN  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH KALIMANTAN TIMUR  
TAHUN 2023

**ABSTRAK**

KARYA TULIS ILMIAH

ENI YULIANTI

GAMBARAN PERILAKU PENJAMAH MAKANAN DI RUMAH MAKAN  
JALAN PRAMUKA, SAMARINDA.

Pangan merupakan kebutuhan manusia yang sangat mendasar karena berpengaruh terhadap eksistensi dan ketahanan hidup manusia. Banyak sekali hal yang dapat menyebabkan suatu makanan menjadi tidak aman diantaranya dikarenakan terkontaminasi. Penyakit yang ditimbulkan oleh makanan yang terkontaminasi disebut penyakit bawaan makanan (food-borne diseases). Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perilaku penjamah makanan di rumah makan Jalan Pramuka, Samarinda.

Penelitian ini menggunakan metode Deskriptif. Populasi dalam penelitian ini adalah salah satu penjamah makanan di setiap Rumah makan yang berada di Jalan Pramuka, Samarinda dengan kriteria sampel penelitian yaitu inklusi dan eksklusi kemudian hasil penelitian di sajikan dalam tabel distribusi frekuensi.

Hasil penelitian yang diperoleh dari 17 orang responden bahwa pengetahuan responden tentang hygiene dan sanitasi penjamah makanan dinyatakan cukup dengan persentase sebesar 41,18%. Sikap responden mengenai hygiene dan sanitasi penjamah makanan dinyatakan kurang dengan persentase sebesar 47,06%. Tindakan responden dalam penerapan hygiene dan sanitasi penjamah makanan dinyatakan cukup dengan persentase sebesar 70,59%.

Saran yang diberikan bagi penjamah makanan yang pengetahuannya kurang terhadap hygiene dan sanitasi makanan untuk lebih mempelajari dan mencari tahu serta selalu menjaga kebersihan diri (personal hygiene). Kepada pemilik Rumah makan untuk memberikan fasilitas alat pelindung diri seperti celemek dan penutup kepala. Kepada Dinas Kesehatan Kota agar melakukan pengawasan terhadap Rumah makan serta memfasilitasi pelatihan atau kursus mengenai hygiene dan sanitasi penjamah makanan.

**Kata Kunci :** Perilaku, Pengetahuan, Sikap, Tindakan, Penjamah Makanan.  
Kepustakaan : 22 (2001-2022)

*COURSE DIII ENVIRONMENTAL HEALTH  
FACULTY OF PUBLIC HEALTH  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH KALIMANTAN TIMUR  
YEAR 2023*

**ABSTRACT**

*SCIENTIFIC PAPER*

*ENI YULIANTI*

*BEHAVIOR OF FOOD HANDLERS IN RESTAURANT ON JALAN PRAMUKA,  
SAMARINDA.*

*Food is a very basic human need because it affects human existence and survival. There are many things that can cause food to be unsafe, including contamination. Diseases caused by contaminated food are called food-borne diseases. The purpose of this study was to determine the behavior of food handlers in restaurants in Jalan Pramuka, Samarinda.*

*This research uses descriptive method. The population in this study was one of the food handlers in each restaurant located on Jalan Pramuka, Samarinda with the research sample criteria of inclusion and exclusion then the results of the study were presented in a frequency distribution table.*

*The results obtained from 17 respondents that the respondents' knowledge about hygiene and sanitation of food handlers was stated to be sufficient with a percentage of 41.18%. The attitude of respondents regarding hygiene and sanitation of food handlers was stated to be lacking with a percentage of 47.06%. Respondents' actions in implementing food handler hygiene and sanitation were stated to be sufficient with a percentage of 70.59%.*

*Suggestions given for food handlers who lack knowledge of food hygiene and sanitation to learn more and find out and always maintain personal hygiene. To the owner of the restaurant to provide personal protective equipment facilities such as aprons and headgear. To the City Health Office to supervise the restaurant and facilitate training or courses on hygiene and sanitation of food handlers.*

**Keywords:** *Behavior, Knowledge, Attitude, Action, Food Handlers.*

*Literature: 22 (2001-2022)*

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN HAK CIPTA .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>v</b>
<b>RIWAYAT PENDIDIKAN .....</b>	<b>vii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>x</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>xii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xvi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xvii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xviii</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. Ruang Lingkup.....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>6</b>
A. Tinjauan Tentang Hygiene Sanitasi Makanan .....	6
B. Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan .....	8
C. Hygiene Perorangan .....	12
D. Perilaku Manusia.....	14
E. Pengertian Rumah makan .....	17
F. Kerangka Teori.....	18
G. Kerangka Konsep .....	18
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>19</b>
A. Jenis Penelitian.....	19
B. Tempat dan Waktu Penelitian .....	19
C. Populasi.....	20

D. Sampel.....	20
E. Metode Pengumpulan Data .....	20
F. Definisi Operasional.....	21
G. Pengolahan dan Analisa Data .....	22
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN.....</b>	<b>23</b>
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....	23
B. Gambaran Umum Responden .....	23
C. Hasil Penelitian .....	24
<b>BAB V PEMBAHASAN .....</b>	<b>27</b>
A. Pengetahuan Penjamah Makanan.....	27
B. Sikap Penjamah Makanan .....	30
C. Tindakan Penjamah Makanan .....	32
<b>BAB VI PENUTUP .....</b>	<b>36</b>
A. Kesimpulan .....	36
B. Saran.....	36
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>38</b>
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 2.1</b> Kerangka Teori .....	18
<b>Gambar 2.2</b> Kerangka Konsep.....	18
<b>Gambar 5.2</b> Distribusi berdasarkan sikap responden tentang hygiene dan sanitasi makanan di Rumah makan Jalan Pramuka, Samarinda .....	30
<b>Gamba 5.3</b> Distribusi berdasarkan tindakan responden terhadap penerapan hygiene dan sanitasi makanan di Rumah makan Jalan Pramuka, Samarinda .....	33

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 3.1</b> Jadwal Kegiatan Penelitian Gambaran Perilaku Penjamah Makanan di Rumah Makan Jalan Pramuka, Samarinda.....	39
<b>Tabel 3.2</b> Definisi Operasional Penelitian Gambaran Perilaku Penjamah Makanan di Rumah Makan Jalan Pramuka, Samarinda.....	41
<b>Tabel 4.1</b> Distribusi Frekuensi Responden Menurut Jenis Kelamin di Rumah Makan Jalan Pramuka, Samarinda.....	43
<b>Tabel 4.2</b> Distribusi Frekuensi Responden Menurut Pendidikan di Rumah Makan Jalan Pramuka, Samarinda.....	44
<b>Tabel 4.3</b> Distribusi Frekuensi Responden Menurut Umur di Rumah Makan Jalan Pramuka, Samarinda.....	44
<b>Tabel 4.4</b> Distribusi Frekuensi Responden Menurut Pengetahuan di Rumah Makan Jalan Pramuka, Samarinda.....	45
<b>Tabel 4.5</b> Distribusi Frekuensi Responden Menurut Sikap di Rumah Makan Jalan Pramuka, Samarinda.....	45
<b>Tabel 4.6</b> Distribusi Frekuensi Responden Menurut Tindakan di Rumah Makan Jalan Pramuka, Samarinda.....	46

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1** Surat Izin Penelitian
- Lampiran 2** Surat Balasan Izin Penelitian
- Lampiran 3** Lembar Kuesioner
- Lampiran 4** Lembar Hasil Kuisisioner
- Lampiran 5** Lembar Konsultasi
- Lampiran 6** Dokumentasi Penelitian
- Lampiran 7** Uji Turnitin

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pangan merupakan kebutuhan manusia yang sangat mendasar karena berpengaruh terhadap eksistensi dan ketahanan hidup manusia. Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan serta membahayakan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat sehingga aman dikonsumsi (Undang-undang No. 18 Tahun 2012). Banyak sekali hal yang dapat menyebabkan suatu makanan menjadi tidak aman diantaranya dikarenakan terkontaminasi. Penyakit yang ditimbulkan oleh makanan yang terkontaminasi disebut penyakit bawaan makanan (*food-borne diseases*). Dari pengalaman telah ditemukan bahwa penyebab penyakit adalah karena tidak adekuat dalam proses pemilihan bahan baku, penyimpanan bahan baku, pengolahan, penyimpanan makanan masak, pengangkutan, penyajian yang kurang higienis serta pelaksana atau pekerja yang jelek (Zulfikar, 2017).

Berdasarkan keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah makan dan Restoran, terdapat beberapa aspek yang diatur dalam penanganan pengolahan makanan, yaitu penjamah makanan, peralatan air, bahan makanan, bahan tambahan makanan, penyajian dan sarana penjaja. Beberapa aspek tersebut sangat mempengaruhi kualitas makanan.

Salah satu penyelenggara makanan yang aksesnya mudah dijangkau oleh semua kalangan adalah Rumah makan. Dimana kita ketahui bahwa sepanjang Jalan Pramuka banyak ditemukan beragam jenis makanan yang dijual belikan. Jalan pramuka merupakan jalan utama untuk menuju sebuah Perguruan Tinggi Negeri di Kota Samarinda. Sehingga di sepanjang Jalan Pramuka terdapat banyak kontrakan maupun kost mahasiswa yang berasal dari berbagai daerah. Sebagai mahasiswa yang tinggal di kontrakan ataupun kost tentunya lebih sering membeli makanan ketimbang memasak.

Perilaku penjamah makanan dalam mengolah dan menjajakan jajanannya pada konsumen sangat penting. Selain itu tingkat pengetahuan penjamah makanan juga masih sangat minim. Minimnya pengetahuan penjamah makanan mengenai cara pengolahan makanan dan minuman secara sehat dan aman dapat menambah resiko terjadinya kontaminasi pada makanan yang diolahnya yang dapat menyebabkan timbulnya penyakit. Guna mencegah jangan sampai terjadi penularan penyakit sebagai akibat dari penjamah makanan, maka perlu diadakan pengawasan dari penjamah makanan antara lain: penjamah makanan harus memperhatikan perseorangan, memiliki dasar-dasar pengetahuan tentang dan sanitasi makanan serta memiliki keterampilan (Bangun, 2019).

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Tumbelaka, Sumampouw, O.J. and Akili, R. 2018 dengan judul Gambaran Hygiene Sanitasi Makanan Ditinjau Dari Karakteristik Penjamah Makanan Pada Beberapa Rumah Makan Di Kelurahan Tilikuran Kecamatan Kwang Koan menunjukkan bahwa agar dan sanitasi rumah makan terjaga maka dibutuhkan pengawasan pada penjamah makanan.

Berdasarkan data yang diperoleh dari Badan Pusat Statistik Kota Samarinda pada tahun 2021, Kota Samarinda tercatat 3.595 kasus diare yang terjadi. Kecamatan Sempaja Utara menduduki posisi kedua kasus tertinggi diare dengan total sebanyak 528 kasus. Berdasarkan hasil observasi peneliti di sepanjang Jalan Pramuka, terdapat banyak rumah makan yang menjual berbagai macam jenis makanan. Dari 30 rumah makan yang ada di jalan pramuka, penerapan hygiene perorangan para penjamah makanan belum sepenuhnya terpenuhi. Masih banyak penjamah makanan yang tidak menerapkan cuci tangan pakai sabun sebelum mengolah makanan, menyimpan bahan baku makanan secara tidak aman, serta penyajian makanan yang kurang higienis.

Berdasarkan uraian diatas mengingat pentingnya hygiene sanitasi penjamah makanan dan pengelolaan makanan, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Gambaran Perilaku Penjamah Makanan di Rumah Makan Jalan Pramuka, Samarinda”.

## **B. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah penelitian ini adalah bagaimana Gambaran Perilaku Penjamah Makanan di Rumah Makan Jalan Pramuka, Samarinda Tahun 2023.

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Untuk mengetahui Gambaran Perilaku Penjamah Makanan di Rumah Makan Jl. Pramuka, Samarinda Tahun 2023.

## 2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui tingkat pengetahuan penjamah makanan di Rumah Makan Jl. Pramuka, Samarinda Tahun 2023.
- b. Untuk mengetahui sikap penjamah makanan di Rumah Makan Jl. Pramuka, Samarinda Tahun 2023.
- c. Untuk mengetahui tindakan penerapan hygiene dan sanitasi penjamah makanan di Rumah Makan Jl. Pramuka, Samarinda.

## **D. Manfaat Penelitian**

### 1. Bagi Penjamah Makanan

Hasil dari penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan masukan dan informasi tentang pentingnya perilaku yang baik pada pengelolaan makanan.

### 2. Bagi Peneliti

Sebagai media pembelajaran, menambah pengetahuan dan pengalaman selama melakukan penelitian tentang Gambaran Perilaku Penjamah Makanan di Rumah Makan Jl. Pramuka, Samarinda Tahun 2023.

### 3. Bagi Akademik

Hasil dari Karya Tulis Ilmiah ini dapat digunakan sebagai referensi untuk selanjutnya khususnya mahasiswa DIII Kesehatan Lingkungan Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur.

## **E. Ruang Lingkup**

### 1. Lingkup Lokasi

Jalan Pramuka, Samarinda.

## 2. Lingkup Masalah

Observasi Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan.

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Tinjauan Tentang Hygiene Sanitasi Makanan**

##### **1. Pengertian Hygiene Sanitasi Makanan**

Pada dasarnya “hygiene” dan “sanitasi” memiliki arti dan tujuan yang sama, yaitu untuk mencapai Kesehatan yang prima. Menurut Depkes RI (2004), hygiene adalah upaya Kesehatan dengan menjaga dan melindungi kebersihan perorangan. Misalnya mencuci tangan pakai sabun, mencuci piring untuk menjaga kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk menjaga makanan secara keseluruhan. Sedangkan menurut Richard Sihite (2009), sanitasi makanan adalah suatu pencegahan untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang mengganggu Kesehatan, mulai dari makanan itu sebelum diproduksi, selama dalam proses pengolahan, pengangkutan, penyimpanan, sampai kepada penyajian/pendistribusian sehingga makanan dan minuman tersebut siap dikonsumsi kepada konsumen.

##### **2. Penjamah Makanan**

Menurut Depkes RI (2006), penjamah makanan adalah orang yang bersentuhan langsung dengan makanan dan peralatannya, mulai dari tahap persiapan, pembersihan, penanganan, dan pengangkutan hingga penyajian. Dalam proses makanan, peran penjamah sangat penting. Penjamah makanan yang mengolah bahan makanan sering menyebabkan kontaminasi mikrobiologis. Mikroorganisme yang hidup di dalam atau pada tubuh

manusia dapat menyebabkan penyakit bawaan makanan yang muncul pada kulit, hidung, mulut, saluran pencernaan, rambut, kuku, dan tangan. Selain itu, penjamah makanan juga dapat menjadi pembawa penyakit menular seperti tifus, hepatitis A dan diare (Fathonah, 2005).

Penjamah makanan harus memenuhi syarat Kesehatan diantaranya harus berbadan sehat dengan mempunyai surat keterangan Kesehatan. Dalam surat tersebut bahwa seorang penjamah makanan harus bebas dari penyakit kulit, bebas dari penyakit menular, bukan pembawa kuman, bebas dari penyakit pernafasan yang berbahaya seperti TBC dan memiliki pengetahuan tentang hygiene perorangan dan sanitasi makanan. Persyaratan hygiene dan sanitasi makanan, sesuai Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 meliputi, antara lain :

- 1) Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
- 2) Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan sarung tangan plastic, penjepit makanan, sendok garpu, dan sejenisnya.
- 3) Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai celemek dan penutup kepala.
- 4) Setiap tenaga penjamah makanan pada saat bekerja harus berperilaku, tidak makan atau mengunyah, tidak memakai perhiasan perhiasan (cincin), tidak bercakap-cakap, selalu mencuci tangan sebelum

bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil, tidak memanjangkan kuku, selalu memakai pakaian yang bersih.

### 3. Makanan

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia, selalu dibutuhkan dan perlu diolah dengan baik dan benar agar membawa manfaat bagi tubuh. Kebutuhan makanan tentunya memiliki nilai gizi yang baik. Selain nilai gizi, hal lain juga akan diperhatikan, seperti cara mengolah, kebersihan penjamah makanan, dan bagaimana makanan tersebut disajikan (Apriyani A, Yusmidiarti Y, Kermelita D, 2021). Menurut Permenkes No. 329 Tahun 1976, makanan adalah produk yang dimaksudkan untuk dikonsumsi manusia, termasuk permen karet dan sejenisnya, tetapi bukan obat. Makanan penting untuk pertumbuhan karena sebagai bahan yang diperlukan untuk membangun dan mengganti jaringan tubuh, untuk memelihara pertahanan tubuh terhadap penyakit dan memberikan energi untuk bekerja.

#### **B. Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan**

Prinsip hygiene dan sanitasi makanan mengendalikan empat factor untuk menjamin Kesehatan pangan, yaitu lokasi/konstruksi, peralatan, manusia, dan bahan makanan. Hygiene Sanitasi makanan adalah upaya pengendalian empat factor tersebut untuk menghindari timbulnya gangguan Kesehatan atau keracunan makanan. Sanitasi makanan adalah upaya pencegahan yang menitikberatkan pada kegiatan dan yang diperlukan untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala kemungkinan bahaya Kesehatan, mulai dari sebelum makanan di produksi,

selama proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan hingga makanan tersebut dikonsumsi oleh konsumen (Sri Rejeki, 2015).

#### 1. Prinsip hygiene dan sanitasi makanan

Prinsip hygiene sanitasi makanan yang diperlukan untuk mengendalikan kontaminasi makanan, antara lain pemilihan bahan baku makanan, penyimpanan bahan baku makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan serta penyajian makanan (Indonesian Public Health, 2016).

##### a. Pemilihan bahan makanan

Bahan makanan perlu dipilih yang sebaik-baiknya dilihat dari segi kebersihan, penampilan, dan Kesehatan. Beberapa hal yang harus diperhatikan penjamah makanan dalam pemilihan bahan makanan :

- 1) Hindari penggunaan bahan baku makanan yang berasal dari sumber yang tidak jelas;
- 2) Gunakan catatan tempat pembelian bahan makanan;
- 3) Mintalah informasi atau keterangan asal usul bahan makanan yang dibeli;
- 4) Belilah bahan makanan di tempat penjual resmi;
- 5) Perhatikan tanggal kadaluwarsa bahan makanan;
- 6) Membeli daging atau unggas yang tidak terlalu lama disimpan dan tidak terkontaminasi dengan racun atau toksin bakteri pada makanan.

b. Penyimpanan bahan baku makanan

Menurut Depkes RI (2004), dalam penyimpanan bahan makanan hal-hal yang perlu diperhatikan adalah sebagai berikut :

- 1) Penyimpanan harus dilakukan di tempat yang khusus yang bersih dan memenuhi syarat;
- 2) Barang-barang harus diatur dan disusun dengan baik, sehingga mudah untuk mengambilnya, tidak menjadi tempat bersarangnya atau bersembunyiya serangga dan tikus, agar tidak mudah membusuk dan rusak harus disediakan lemari pendingin;
- 3) Setiap bahan makanan mempunyai label agar mempermudah mengetahui Riwayat keluar masuk barang dengan system FIFO (*First In First Out*).

c. Pengolahan makanan

Hal-hal yang harus diperhatikan penjamah makanan dalam pengolahan makanan adalah sebagai berikut:

- 1) Cara menjamah makanan yang baik;
- 2) Nilai nutrisi atau gizi memenuhi syarat;
- 3) Menerapkan dasar-dasar hygiene dan sanitasi makanan;
- 4) Menerapkan dasar-dasar hygiene perorangan;
- 5) Tidak bekerja dalam kondisi sakit/luka, baik dalam proses mencuci, meracik, maupun memasak. Dalam mencuci bahan makanan perlu memperhatikan air, cara pencucian, dan alat pencucian.

d. Penyimpanan makanan jadi

Penyimpanan makanan jadi harus benar-benar diperhatikan. Pada bagian ini makanan yang telah jadi diusahakan jangan sampai terkontaminasi dan mencemari makanan. Kontaminasi dapat terjadi sewaktu proses pengolahan makanan maupun melalui wadah dan atau penjamah makanan yang membiarkan makanan pada suhu ruangan. Kondisi optimum mikroorganisme patogen dalam makanan siap saji adalah 1-2 jam. Beberapa karakteristik lingkungan yang sesuai dengan pertumbuhan bakteri antara lain; makanan banyak protein dan banyak air (*moisture*), pH normal (6,8 – 7,5), serta suhu optimum ( $10^0 - 60^0$  C). Sementara beberapa penelitian menyimpulkan bahwa faktor risiko kejadian *foodborne disease* terjadi pada saat pembersihan alat makan, ketidaksesuaian dengan temperatur waktu penyimpanan dan rendahnya personal hygiene.

Berikut hal hal yang harus dilakukan:

- 1) Menyimpan dalam wadah tertutup rapat;
- 2) Wadah penyimpanan bebas dari gangguan hewan atau serangga.

e. Pengangkutan makanan

Pengangkutan makanan yang sehat akan sangat berperan dalam mencegah terjadinya pencemaran makanan. Pencemaran pada makanan masak lebih tinggi risikonya daripada pencemaran bahan makanan pada saat pengangkutan makanan.

f. Penyajian makanan

Prinsip penyajian makanan adalah wadah untuk setiap jenis makanan harus ditempatkan dalam wadah terpisah dan diusahakan tertutup. Tujuannya agar makanan tidak terkontaminasi silang.

**C. Hygiene Perorangan**

Hygiene perorangan adalah usaha membimbing, membiasakan diri dalam kehidupan Sehari-hari agar terhindar dari penularan kuman penyakit, pencemaran, dan lain-lain (Entjang, 2001). Menurut Warthona (2003), personal hygiene berasal dari bahasa Yunani personal yang artinya perorangan dan hygiene berarti sehat. Kebersihan perorangan adalah satu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang kesejahteraan fisik dan psikis. Personal hygiene meliputi;

1. Pemeriksaan Kesehatan

Sebelum seseorang diterima sebagai karyawan, sebaiknya diadakan pemeriksaan Kesehatan orang tersebut. Pemeriksaan Kesehatan bagi seluruh karyawan sebaiknya dilakukan minimal sekali setiap tahun.

2. Kebersihan tangan

Tangan merupakan salah satu anggota tubuh yang vital untuk mengerjakan sesuatu dalam penyelenggaraan makanan, dan melalui tangan pula makanan banyak terkontaminasi. Oleh karena itu kebersihan tangan perlu mendapatkan prioritas tinggi.

3. Kesehatan rambut

Pencucian rambut dilaksanakan secara teratur karena rambut yang kotor akan menimbulkan rasa gatal pada kulit kepala yang dapat mendorong

penjamah makanan untuk menggarruknya dan dapat mengakibatkan kotoran-kotoran jatuh ke dalam makanan serta kuku menjadi kotor. Pada saat bekerja penjamh makanan diharuskan menggunakan penutup kepala (hair cap).

#### 4. Kebersihan hidung

Selama bekerja usahakan penjamh makanan jangan menggorek hidung karena pada hidung manusia terdapt banyak sekali bakteri. Dalam keadaan terpaksa gunakan sapu tangan atau tisu yang langsung dapat dibuang setelah itu, tangan harus dicuci. Apabila bersin hidung dan mulut harus ditutup dengan sapu tangan sambil wajah dipalingkan dari makanan yang sedang dipersiapkan, untuk menghindari bakteri-bakteri yang berasal dari hidung.

#### 5. Kebersihan mulut dan gigi

Dalam rongga mulut terdapat banyak sekali bakteri terutama pada gigi yang berlubang. Apabila ada makanan yang terselip diantara gigi, jangan sekali-kali membersihkan dengan jari tangan, tetapi pergunakan tusuk gigi. Membersihkan gigi jangan pada saat sedang menyiapkan makanan. Pada saat batuk mulut harus ditutup dengan tisu dan wajah dipalingkan dari arah makanan.

#### 6. Kebersihan telinga

Lubang telinga sebaiknya dibersihkan secara teratur karena kalau kotor akan membuat telinga menjadi kotor dan gatal serta mendorong seseorang memasukkan jari- jari tangannya ke lubang telinga.

Tujuan personal hygiene meliputi :

- a. Meningkatkan derajat seseorang

- b. Memelihara kebersihan diri seseorang
- c. Memperbaiki personal hygiene yang kurang
- d. Pencegahan penyakit
- e. Meningkatkan percaya diri seseorang
- f. Menciptakan keindahan

Faktor-faktor yang mempengaruhi hygiene perorangan adalah sebagai berikut:

1) Body image

Gambaran individu terhadap dirinya sangat mempengaruhi kebersihan diri, misalnya karena ada perubahan diri, maka kemungkinan akan terjadi perubahan pola kebersihan dirinya.

2) Status social ekonomi

Hygiene memerlukan biaya untuk membeli bahan-bahan untuk membersihkan diri, sehingga pada masyarakat dengan sosial ekonomi yang rendah mungkin akan mengesampingkan perawatan dirinya sehingga personal hygiene mereka kurang.

3) Pengetahuan

Pengetahuan yang baik tentang personal hygiene sangat penting karena dapat meningkatkan kesehatan. Misalnya penderita diabetes militus harus selalu menjaga kebersihan dirinya agar kesehatannya dapat terjaga.

#### **D. Perilaku Manusia**

Perilaku manusia merupakan hasil dari segala macam pengalaman serta interaksi manusia dengan lingkungannya yang terwujud dalam bentuk

pengetahuan, sikap dan tindakan. Dengan kata lain perilaku merupakan respon/reaksi seorang individu terhadap stimulus yang berasal dari luar maupun dalam dirinya respon ini dapat bersifat pasif maupun aktif. Sesuai dengan ini perilaku kesehatan dapat dirumuskan sebagai bentuk pengalaman dan interaksi individu dengan lingkungan, khususnya yang menyangkut pengetahuan dan sikap tentang kesehatan, serta tindakan yang berhubungan dengan kesehatan (Notoatmodjo,2005). Berikut merupakan tiga bagian penting dalam perilaku manusia :

1. Pengetahuan

Pengetahuan merupakan hasil dari tahu dan ini terjadi setelah orang melakukan pengindraan terhadap suatu objek tertentu. Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang (*overt behavior*) (Notoatmodjo 2007). Dalam domain kognitif ada enam tingkat pengetahuan, yaitu :

- a. Tahu (*knows*)

Tahu diartikan sebagai mengingat suatu materi yang sudah di pelajari sebelumnya.

- b. Memahami (*comprehension*)

Memahami diartikan sebagai suatu kemampuan untuk menjelaskan secara benar tentang objek yang diketahui dan dapat menginterpretasikan materi tersebut secara benar.

- c. Aplikasi (*application*)

Aplikasi diartikan sebagai kemampuan untuk menggunakan materi

yang telah dipelajari pada situasi atau kondisi sebenarnya.

d. Analisis (*analysis*)

Adalah suatu kemampuan untuk menjabarkan materi atau suatu objek kedalam komponen-komponen, tetapi masih dalam suatu struktur organisasi tersebut dan masih ada kaitannya satu sama lain.

e. Sintesis (*synthesis*)

Sintesis yaitu merujuk kepada suatu kemampuan untuk melakukan atau menghubungkan bagian-bagian suatu keseluruhan yang baru.

f. Evaluasi (*evaluation*)

Evaluasi yaitu berkaitan dengan kemampuan untuk melakukan justifikasi atau penilaian terhadap suatu materi atau objek untuk mengukur pengetahuan. Ini dapat dilakukan dengan wawancara atau angket yang menanyakan tentang isi materi yang ingin diukur dari subjek penelitian atau responden (Notoatmodjo 2007).

## 2. Sikap

Sikap (*attitude*) adalah evaluasi atau reaksi perasaan. Sikap seseorang terhadap suatu objek adalah perasaan mendukung atau memihak maupun perasaan tidak mendukung atau tidak memihak pada objek tersebut. Sikap merupakan perasaan, keyakinan, dan kecenderungan perilaku yang relative tetap. Dalam penelitian sikap adalah reaksi suatu respon stimuli yang terkondisikan. Sikap merupakan perasaan, keyakinan dan kecenderungan perilaku yang relative.

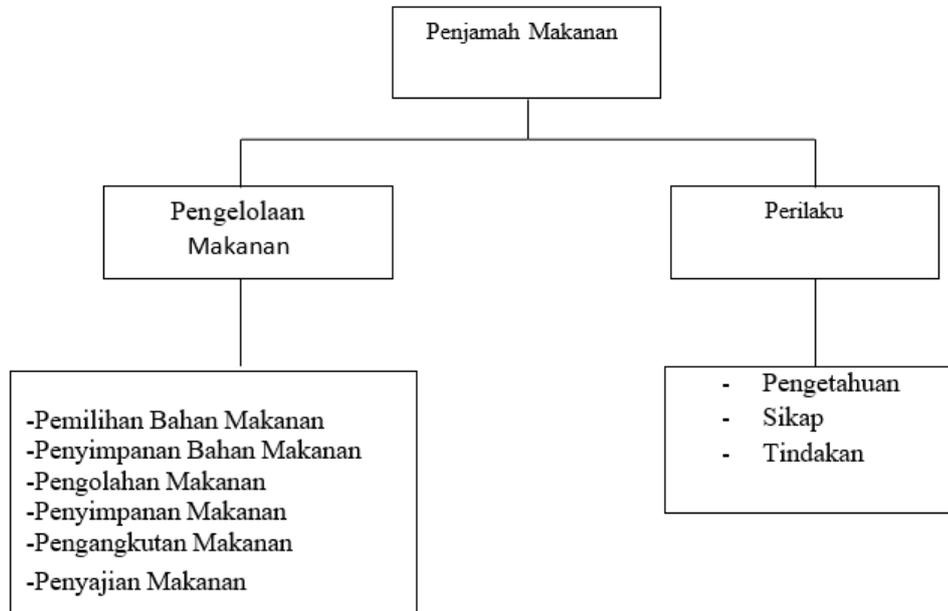
### 3. Tindakan (*practice*)

Suatu sikap belum otomatis terwujud dalam suatu tindakan. Untuk terwujudnya sikap agar menjadi suatu perbuatan nyata di perlukan pendukung atau kondisi yang diinginkan. Terbentuknya perilaku baru, terutama pada orang dewasa dimulai pada domain kognitif. Dalam arti subjek dahulu tahu terhadap stimulus berupa materi atau objek diluarnya, sehingga menimbulkan respon batin dalam bentuk sikap terhadap objek yang diketahuinya. Akhirnya objek atau rangsangan yang telah diketahui atau disadari sepenuhnya tersebut akan menimbulkan respon lebih jauh lagi berupa (*action*). Namun seseorang dapat pula bertindak tanpa disadari oleh pengetahuan dan sikap, atau seseorang dapat bertindak langsung tanpa memakai stimulus terlebih dahulu (Mahmudah, N., 2016).

### **E. Pengertian Rumah makan**

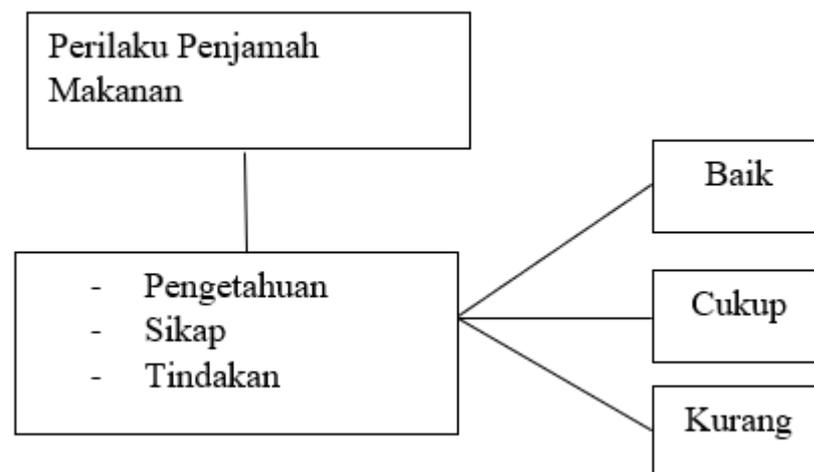
Rumah Makan adalah suatu tempat atau bangunan yang di organisasi secara komersial yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya berupa makanan atau minuman dari definisi tersebut, di simpulkan bahwa rumah makan merupakan tempat usaha yang melayani tamu dengan ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman yang bersifat komersial.

## F. Kerangka Teori



Gambar 2.1 Kerangka Teori

## G. Kerangka Konsep



Gambar 2.2 Kerangka Konsep

### BAB III

#### METODE PENELITIAN

##### A. Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode Deskriptif yaitu suatu metode yang dilakukan dimana bertujuan untuk membuat gambaran atau deskripsi, hasil pengamatan yang diperoleh hanya bisa menggambarkan kondisi pada saat pengumpulan data dilakukan.

##### B. Tempat dan Waktu Penelitian

###### 1. Tempat

Penelitian ini dilakukan di Rumah Makan yang ada di Jalan Pramuka, Samarinda.

###### 2. Waktu

Waktu pada penelitian ini dapat dilihat pada tabel 3.1 berikut :

**Tabel 3. 1 Jadwal Kegiatan Penelitian Gambaran Perilaku Penjamah Makanan di Rumah Makan Jalan Pramuka, Samarinda.**

No	Kegiatan	Pelaksanaan																							
		Des				Jan				Feb				Mar				Apr				Mei			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Observasi Lapangan	■	■	■	■																				
2	Penyusunan Prososal					■	■	■																	
3	Konsultasi					■	■	■																	
4	Ujian Proposal								■																
5	Perbaikan Proposal									■	■	■	■												
6	Penelitian													■	■	■	■								
7	Konsultasi																	■	■	■	■				
8	Penyusunan KTI																	■	■	■	■	■	■	■	■
9	Ujian KTI																								■

### **C. Populasi**

Pada penelitian ini populasinya adalah seluruh penjamah makanan di sekitar Jalan Pramuka, samarinda. Dengan kriteria rumah makan yang tidak termasuk restoran. Total populasi sebanyak 30 rumah makan

### **D. Sampel**

Teknik sampel yang digunakan adalah *Purposive Sampling*. Metode ini menggunakan kriteria yang telah di pilih oleh peneliti dalam memilih sampel. Kriteria dibagi menjadi 2 macam yaitu, kriteria inklusi dan kriteria eksklusi. Adapun kriteria inklusi pada sampel penelitian ini adalah penjamah makanan yang bersedia di observasi serta diwawancarai. Sedangkan kriteria eksklusi adalah penjamah makanan yang tidak bersedia di obsevasi maupun diwawancarai.

### **E. Metode Pengumpulan Data**

#### **1. Data Primer**

Data primer adalah data yang diperoleh langsung oleh peneliti dari tempat penelitian. Adapun sumber data primer pada penelitian ini adalah :

##### **a. Observasi**

Observasi adalah peneliti melakukan pengamatan secara langsung bagaimana proses pengelolaan makanan di Rumah makan yang ada di Jalan Pramuka, Samarinda.

##### **b. Wawancara**

Wawancara adalah peneliti mengajukan pertanyaan kepada penjamah makanan dengan menggunakan lembar kuesioner yang telah ditetapkan oleh peneliti.

## 2. Data Sekunder

Data sekunder adalah sumber data yang diperoleh tidak langsung oleh peneliti. Data sekunder pada penelitian ini diperoleh dari berbagai tinjauan Pustaka, baik dari jurnal, buku, website instansi, maupun situs Pendidikan yang menunjang pembuatan penelitian ini.

## F. Definisi Operasional

Definisi Operasional pada penelitian ini dapat dilihat pada tabel 3.2 berikut :

**Tabel 3. 2 Definisi Operasional Penelitian Gambaran Perilaku Penjamah Makanan di Rumah Makan Jalan Pramuka, Samarinda**

No	Variabel	Definisi Operasional	Metode Pengambilan Data	Alat Ukur	Kriteria
1.	Pengetahuan	Pengetahuan adalah hasil dari tahu, dan ini terjadi setelah orang melakukan pengindraan terhadap suatu objek tertentu.	Wawancara	Lembar kuesioner	a. Baik 76-100% b. Cukup 60- 75% c. Kurang < 60%
2.	Sikap	sikap merupakan reaksi atau respon yang masih tertutup dari seseorang terhadap suatu stimulus atau objek.	Wawancara	Lembar Kuisisioner	a. Baik 76-100% b. Cukup 60- 75% c. Kurang < 60%
3.	Tindakan	Tindakan penjamah pada prinsipnya merupakan prilaku terbuka yang sudah nyata dilakukan seseorang,	Observasi	Lembar Observasi	a. Baik 76-100% b. Cukup 60- 75% c. Kurang < 60%

## **G. Pengolahan dan Analisa Data**

### **1. Pengolahan Data**

Data yang diperoleh pada penelitian ini diolah menggunakan skor perhitungan yaitu:

$$\text{Persentase Jawaban Responden} = \frac{\text{Skor Hasil Penilaian} \times 100\%}{\text{Skor Maksimal}}$$

### **2. Analisa data**

Analisa data pada penelitian ini dilakukan secara deskriptif menggunakan tabel distribusi frekuensi.

## BAB IV

### HASIL PENELITIAN

#### A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Lokasi pada penelitian ini adalah Rumah makan yang berada di Jalan Pramuka, Samarinda. Dimana terdapat total sebanyak 17 rumah makan. Kriteria rumah makan yang ditentukan pada penelitian ini adalah rumah makan yang hanya menjual makanan berat dan tidak termasuk ke dalam kategori restoran.

#### B. Gambaran Umum Responden

Jumlah responden pada penelitian ini adalah satu orang penjamah makanan setiap rumah makan, yaitu dengan total sebanyak 17 orang yang telah memenuhi kriteria sesuai dengan ketentuan yang telah ditetapkan.

##### 1. Jenis Kelamin

Distribusi responden berdasarkan Jenis Kelamin dapat dilihat pada tabel

4.1 berikut :

**Tabel 4. 1 Distribusi Frekuensi Responden Menurut Jenis Kelamin di Rumah makan Jalan Pramuka, Samarinda Tahun 2023.**

<b>Jenis Kelamin</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
Laki-laki	7	41,18
Perempuan	10	58,82
Jumlah	17	100

Sumber : Data Primer

Berdasarkan tabel 4.1 dapat dilihat bahwa 58,82% tenaga penjamah makanan berjenis kelamin perempuan.

## 2. Pendidikan

Distribusi responden berdasarkan Jenjang Pendidikan dapat dilihat pada tabel 4.2 berikut :

**Tabel 4.2 Distribusi Frekuensi Responden Menurut Pendidikan di Rumah makan Jalan Pramuka, Samarinda Tahun 2023.**

<b>Pendidikan</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
SD	5	29,41
SMP	6	35,29
SMA/SMK	5	29,41
PT	1	5,88
Jumlah	17	100

Sumber : Data Primer

Berdasarkan tabel 4.2 dapat dilihat bahwa 35,29% tenaga penjamah makanan berpendidikan SMP.

## 3. Umur

Distribusi responden berdasarkan umur dapat dilihat pada tabel 4.3 berikut :

**Tabel 4.3 Distribusi Frekuensi Responden Menurut Umur di Rumah makan Jalan Pramuka, Samarinda Tahun 2023.**

<b>Umur</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
19-29 Tahun	3	17,65
30-49 Tahun	11	64,71
50-64 Tahun	3	17,65
Jumlah	17	100

Sumber : Data Primer

Berdasarkan tabel 4.3 dapat dilihat bahwa 64,72% responden berumur 30-49 tahun.

## C. Hasil Penelitian

### 1. Pengetahuan Responden

Distribusi frekuensi responden berdasarkan tingkat pengetahuan dapat dilihat pada tabel 4.4 berikut :

**Tabel 4.4 Distribusi Frekuensi Responden Menurut Pengetahuan di Rumah makan Jalan Pramuka, Samarinda Tahun 2023.**

<b>Pengetahuan</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
Baik	6	35,29
Cukup	7	41,18
Kurang	4	23,53
Jumlah	17	100

Sumber : Data Primer

Berdasarkan tabel 4.4 dapat dilihat 41,18% dari responden memiliki pengetahuan cukup terhadap hygiene dan sanitasi makanan.

## 2. Sikap Responden

Distribusi frekuensi responden berdasarkan sikap dapat dilihat pada tabel 4.5 berikut :

**Tabel 4.5 Distribusi Frekuensi Responden Menurut Sikap di Rumah makan Jalan Pramuka, Samarinda Tahun 2023.**

<b>Sikap</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
Baik	3	17,65
Cukup	7	41,18
Kurang	8	47,06
Jumlah	17	100

Sumber : Data Primer

Berdasarkan tabel 4.5 dapat dilihat bahwa 47,06% responden memiliki sikap kurang tentang hygiene dan sanitasi makanan.

## 3. Tindakan Responden

Distribusi frekuensi Tindakan responden dalam penerapan hygiene dan sanitasi dapat dilihat pada tabel 4.6 berikut :

**Tabel 4.6 Distribusi Frekuensi Responden Menurut Tindakan di Rumah makan Jalan Pramuka, Samarinda Tahun 2023.**

<b>Tindakan</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
Baik	2	11,76
Cukup	12	70,59
Kurang	3	17,65
Jumlah	17	100

Sumber : Data Primer

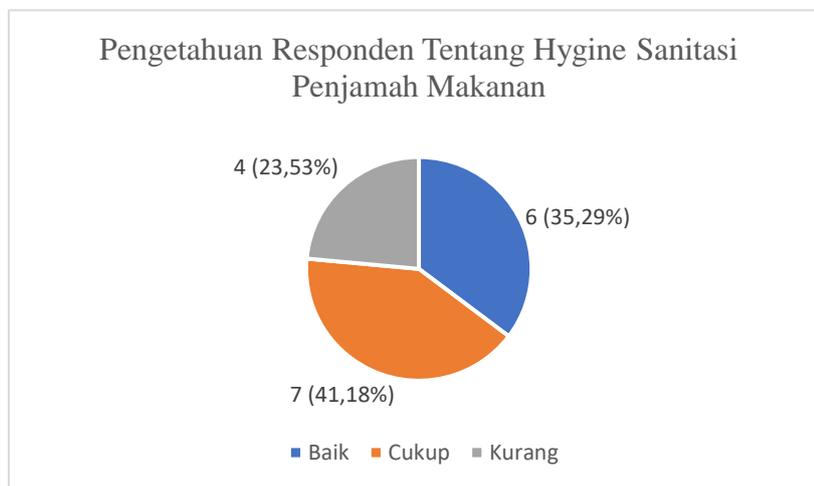
Berdasarkan tabel 4.6 dapat dilihat bahwa 12 dari 17 responden (70,59%) bertindak cukup dalam penerapan hygiene dan sanitasi makanan.

## BAB V

### PEMBAHASAN

#### A. Pengetahuan Penjamah Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan didapatkan hasil pengetahuan responden tentang hygiene dan sanitasi makanan yang dikategorikan menjadi pengetahuan yang baik, cukup dan kurang, seperti yang digambarkan dalam grafik dibawah ini :



**Gambar 5.1 Distribusi berdasarkan pengetahuan responden tentang hygiene dan sanitasi makanan di Rumah makan Jalan Pramuka, Samarinda**

Hasil dari penelitian ini lebih baik jika dibandingkan dengan penelitian yang dilakukan oleh Selviana di Rumah Makan wilayah kerja Puskesmas Juanda tahun 2019, dimana dari hasil penelitian diperoleh sebanyak 65,7% tenaga penjamah makanan masih memiliki pengetahuan kurang terhadap hygiene dan sanitasi makanan (Selviana, 2019). Kemudian Penelitian terdahulu yang dilakukan oleh M Iqbal dalam penelitiannya yang berjudul “Gambaran Perilaku Penjamah Makanan Nasi Kapau Di Pasar Lereng Kota Bukittinggi Provinsi Sumatera Barat Tahun 2019” di dapatkan hasil bahwa penjamah makanan Nasi Kapau di Pasar Lereng

memiliki pengetahuan rendah sebesar (52,2%) (Iqbal, 2019). Sedangkan hasil penelitian ini didapatkan hasil bahwa penjamah makanan di Rumah Makan Jalan Pramuka, Samarinda memiliki pengetahuan cukup dengan persentase sebesar (41,18%).

Gambaran pengetahuan responden tentang hygiene dan sanitasi makanan antara lain masih terdapat 64,71% responden yang belum mengetahui bahwa pemeriksaan Kesehatan bagi penjamah makanan sebagai sertifikat bukti sehat dan terbebas dari penyakit wajib dilakukan, terdapat 47,06% responden yang belum mengetahui bahwa persyaratan penjamah makanan harus memotong kuku secara rutin, pendek dan rapi, masih banyak penjamah makanan yang tidak mengetahui bahwa penjamah tidak boleh bekerja pada saat sakit (47,06%).

Pengetahuan penjamah mengenai kebersihan dan penampilan diperoleh gambaran terdapat hampir setengah dari responden yang menyatakan tidak mengetahui bahwa penggunaan celemek dan penutup kepala wajib bagi penjamah makanan (47,06%), terdapat 70,59% yang belum mengetahui tentang penjamah makanan tidak boleh menggunakan perhiasan.

Pengetahuan penjamah mengenai cuci tangan dalam menanggapi makanan sudah baik yakni seluruh responden sudah mengetahui bahwa cuci tangan wajib dilakukan penjamah sebelum menanggapi makanan. Terdapat 35,29% responden belum mengetahui bahwa penggunaan peralatan berbahan stainless steel dapat menghindari pencemaran bahan makanan dari peralatan yang kotor, tidak mengetahui bahwa tempat pencucian tangan penjamah sebaiknya terpisah dari tempat pencucian bahan makanan (41,18%).

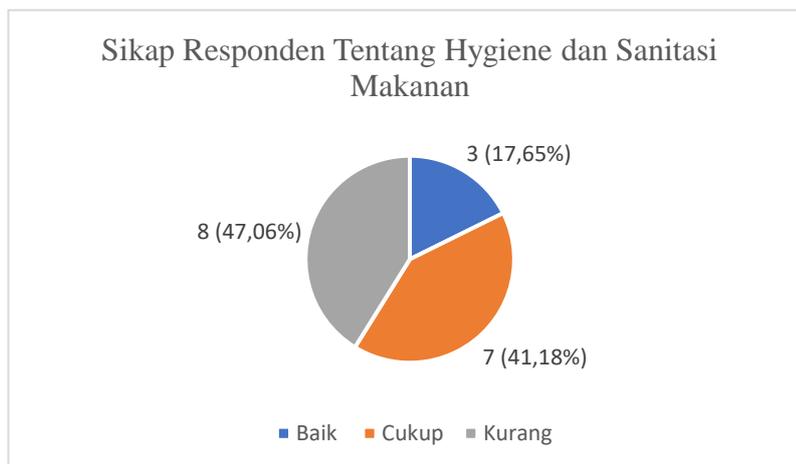
Umur mempengaruhi tingkat pengetahuan penjamah makanan terhadap hygiene dan sanitasi makanan. Semakin bertambah usia akan semakin bertambah pula daya tangkap serta pola pikir seseorang. Sehingga pengetahuan yang diperoleh semakin baik. Dari hasil penelitian yang didapat, umur responden 30-49 tahun dapat berpikir dan menanggapi secara positif bagaimana cara menangani makanan yang sesuai dengan persyaratan hygiene dan sanitasi makanan.

Jenjang Pendidikan tertinggi responden adalah Sarjana (5,88%). Responden yang Sebagian besar tingkat pendidikannya adalah SMP yaitu sebesar 35,29%. Pendidikan adalah suatu proses pengubahan sikap dan perilaku seseorang melalui pengajaran dan pelatihan. Pendidikan mempengaruhi proses belajar, semakin tinggi tingkat Pendidikan penjamah maka semakin baik pula penjamah dapat menerima pengetahuan tentang penanganan makanan yang baik.

Berdasarkan uraian diatas adapun 3 prioritas masalah utama pengetahuan penjamah makanan di Rumah makan Jalan Pramuka, Samarinda adalah pertama, 70, 59% penjamah makanan belum mengetahui bahwa penggunaan perhiasan dilarang bagi penjamah makanan, hal ini disebabkan penjamah makanan wanita menganggap perhiasan wajib digunakan setiap wanita. Kedua, 64,71% penjamah makanan belum mengetahui bahwa pemeriksaan kesehatan bagi penjamah makanan wajib dilakukan sebagai bukti sehat dan terbebas dari penyakit. Ketiga, 47, 06% penjamah makanan belum mengetahui bahwa penjamah makanan harus memotong kuku secara rapi dan bersih dan menjaga kebersihannya, hal ini disebabkan banyak dari penjamah makanan menganggap bahwa kuku yang rapi tidak harus pendek.

## B. Sikap Penjamah Makanan

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan oleh penulis didapatkan hasil bahwa sikap responden tentang hygiene dan sanitasi makanan digambarkan pada gambar dibawah ini :



**Gambar 5.2 Distribusi berdasarkan sikap responden tentang hygiene dan sanitasi makanan di Rumah makan Jalan Pramuka, Samarinda**

Hasil Penelitian ini lebih rendah jika dibandingkan dengan penelitian yang dilakukan oleh Benria Lumban Gaol di Restoran Winda Dolok Sanggul, Kecamatan Dolok Sanggul, Kabupaten Humbang Hasundutan Tahun 2021 di dapatkan hasil 91% penjamah makanan memiliki sikap yang baik (Gaol, 2021). Kemudian Penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Wanda Safitri yang berjudul “Gambaran Perilaku Personal Hygiene dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Palembang” pada tahun 2022. Dimana didapatkan hasil sikap penjamah makanan tergolong baik dengan persentase sebesar (72,7%) (Safitri, 2022). Sedangkan hasil penelitian ini didapatkan hasil sikap penjamah makanan di Rumah Makan Jalan Pramuka, Samarinda memiliki sikap kurang dengan persentase (47,6%).

Gambaran sikap baik responden mengenai hygiene dan sanitasi makanan antara lain responden sangat setuju (35,29%) dan responden setuju (64,71%) mengenai mencuci tangan wajib menggunakan sabun sebelum menangani makanan bagi penjamah makanan.

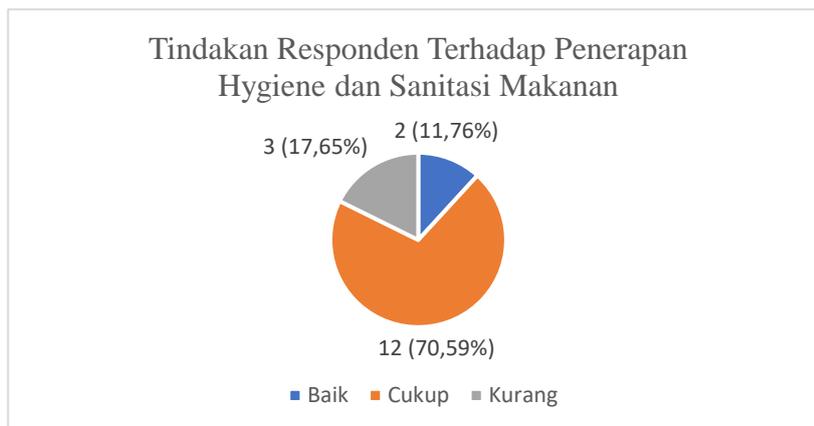
Kemudian ada beberapa sikap kurang baik responden yang tidak setuju (41,18%) bahkan sangat tidak setuju (23,53%) merokok dilarang saat bekerja, responden tidak setuju penjamah makanan tidak boleh memanjangkan kuku (23,53%), responden tidak setuju mengobati luka terbuka wajib dilakukan oleh penjamah makanan (17,65%), responden sangat tidak setuju penjamah makanan dilarang bersin atau saat menangani makanan (menghadap kearah makanan) (35,29%), responden tidak setuju penjamah makanan harus menggunakan alat bantu untuk mengambil makanan (17,65%), responden sangat tidak setuju penjamah makanan harus menggunakan air yang bersih dan memenuhi persyaratan air minum untuk memasak (23,53%), responden sangat tidak setuju (11,76) penjamah makanan harus berkuku pendek dan bersih, responden sangat tidak setuju (35,29%) membersihkan celemek setiap hari tanpa menunggu kotor atau terkena noda, responden tidak setuju (41,18%) mengenai bahan makanan harus dicuci menggunakan air mengalir, responden sangat tidak setuju (41,18%) bagi yang menderita penyakit pernapasan tidak boleh bekerja menjadi penjamah makanan, responden yang tidak setuju (11,76%) bahkan sangat tidak setuju (11,76%) mengenai penjamah makanan harus menggunakan pakaian bersih dan menyerap keringat.

Penjamah makanan yang tidak setuju terhadap sikap pernyataan menutup luka wajib dilakukan disebabkan responden tidak sempat menggunakan plaster dan hanya mencucinya saja. Penjamah makanan yang tidak setuju bahwa mengambil makanan harus menggunakan alat bantu disebabkan karena penjamah makanan kurang memahami tentang bagaimana sebaiknya hygiene dan sanitasi makanan pada saat menjamah makanan.

Berdasarkan uraian diatas adapun 3 prioritas masalah utama sikap penjamah makanan di Rumah makan Jalan Pramuka, Samarinda adalah pertama, 41,18% penjamah makanan tidak setuju merokok dilarang pada saat bekerja, hal ini disebabkan penjamah makanan menganggap bahwa merokok akan membuat lebih semangat. Kedua, 35,29% penjamah makanan sangat tidak setuju bersin kearah makanan dilarang pada saat bekerja, hal ini disebabkan penjamah makanan mengaku tidak dapat mengkontrol arah pada saat bersin atau terjadi dengan spontan. Ketiga, 23,53% penjamah makanan tidak setuju penjamah makanan tidak boleh memanjangkan kuku, hal ini disebabkan penjamah makanan mengaku terbiasa dengan kuku Panjang lebih mudah untuk menggaru kulit yang gatal.

### **C. Tindakan Penjamah Makanan**

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan penulis didapatkan tindakan responden terhadap penerapan hygiene dan sanitasi makanan digambarkan dalam gambar dibawah ini :



**Gambar 5.3 Distribusi berdasarkan tindakan responden terhadap penerapan hygiene dan sanitasi makanan di Rumah makan Jalan Pramuka, Samarinda**

Penelitian ini lebih baik jika dibandingkan dengan penelitian yang dilakukan Firsta Yolanda Maru tahun 2018 di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Prof. HB. Saanin Kota Padang didapatkan hasil sebanyak 62,5% tenaga penjamah makanan melakukan penerapan atau tindakan yang kurang baik terhadap hygiene dan sanitasi makanan (Maru, 2018). Kemudian penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Darwel yang berjudul “Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Penjamah Makanan Tradisional Di Pasar Pakandangan Kabupaten Padang Pariaman” pada tahun 2017. Dimana didapatkan hasil tindakan penjamah makanan tergolong baik (63,6%) (Darwel, 2017). Sedangkan hasil penelitian ini didapatkan hasil tindakan penjamah makanan cukup dengan persentase sebesar 70,59%.

Gambaran tindakan penjamah makanan mengenai kebersihan tangan penjamah makanan mencuci tangan menggunakan sabun dengan baik, 16 dari 17 rumah makan menyediakan sabun untuk cuci tangan, tetapi mengenai penjamah makanan mencuci tangan setelah keluar dari kamar mandi sebanyak 29,41% atau 5 dari 17 orang responden tidak melakukannya responden mengaku lupa melakukannya

karena tidak terbiasa, kemudian mencuci tangan setelah meracik bahan makanan terdapat 23,53% atau 4 dari 17 responden tidak melakukannya responden hanya mengelap tangan menggunakan lap kering yang tersedia. Begitu juga hasil pengamatan penulis mengenai penjamah makanan tidak mengeringkan tangan menggunakan celemek sebesar 29,41% atau 5 dari 17 orang responden masih melakukannya, responden secara sadar atau tidak sadar langsung mengeringkan tangan dengan baju yang responden kenakan.

Gambaran tindakan penjamah makanan mengenai penggunaan APD saat menangani makanan seperti penggunaan celemek 0% dari responden tidak menggunakannya, hal ini disebabkan rumah makan tidak menyediakan celemek bagi penjamah makanannya juga kurangnya pengetahuan mengenai penerapan hygiene dan sanitasi makanan. Sedangkan penutup kepala hanya sebesar 17,65% atau 3 dari 17 orang responden yang menggunakannya itupun 2 orang penjamah perempuan yang menggunakan hijab dan 1 orang penjamah laki-laki yang menggunakan topi.

Tindakan responden mengenai kebersihan kuku lebih dari setengah responden 52,94% atau 9 dari 17 orang responden tidak melakukannya responden masih memanjangkan kuku dan tidak terawat rapi. Mengenai penggunaan perhiasan sebesar 70,47% atau 13 dari 17 orang responden masih menggunakannya, terutama penjamah makanan berjenis kelamin perempuan yang beranggapan penggunaan perhiasan seperti cincin dianggap hal yang wajar.

Pengamatan mengenai penjamah makanan tidak boleh makan selama bekerja didapatkan sebanyak 17,65% atau 3 dari 17 orang responden masih makan pada

saat bekerja. Sedangkan pada pengamatan mengenai penjamah selalu membersihkan tempat kerja setelah selesai dan juga penggunaan alat atau fasilitas yang sesuai.

Berdasarkan uraian diatas adapun 3 prioritas masalah utama pada tindakan penjamah makanan di Rumah makan Jalan Pramuka, Samarinda adalah pertama penggunaan APD, 100% penjamah makanan tidak menggunakan celemek, hal ini disebabkan rumah makan tidak menyediakan celemek bagi penjamah makanannya. Sedangkan penutup kepala 17,65% yang menggunakannya. Kedua, 70,47% penjamah makanan masih menggunakan perhiasan pada saat bekerja, hal ini disebabkan penjamah makanan terutama wanita menganggap bahwa penggunaan perhiasan itu wajib. Ketiga, 52,94% kebersihan kuku penjamah makanan yang tidak terawat pendek dan rapi, hal ini disebabkan penjamah makanan masih banyak memanjangkan kuku karena menganggap kuku yang rapi tidak harus pendek.

## **BAB VI**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh penulis maka Gambaran perilaku penjamah makanan di Rumah makan Jalan Pramuka, Kota Samarinda tahun 2023 dinyatakan cukup dengan persentase sebesar 66,4%. Adapun perilaku penjamah makanan berdasarkan pengetahuan, sikap dan tindakan dapat dilihat sebagai berikut :

1. Pengetahuan penjamah makanan mengenai hygiene dan sanitasi makanan di Rumah Makan Jalan Pramuka dinyatakan cukup dengan persentase sebesar 41,18%.
2. Sikap penjamah makanan mengenai hygiene dan sanitasi makanan di Rumah Makan Jalan Pramuka, Kota Samarinda dinyatakan kurang dengan persentase sebesar 47,06%.
3. Tindakan penjamah makanan mengenai penerapan hygiene dan sanitasi makanan dinyatakan cukup dengan persentase sebesar 70,59%.

#### **B. Saran**

Berdasarkan kesimpulan mengenai gambaran perilaku penjamah makanan di rumah makan Jalan Pramuka, Samarinda maka Adapun saran sebagai berikut:

1. Bagi Penjamah Makanan

Penjamah makanan yang belum maksimal dalam pengetahuan terhadap hygiene dan sanitasi makanan untuk lebih mempelajari dan mencari tahu serta selalu menjaga kebersihan diri (*personal hygiene*) seperti selalu mencuci

tangan, memelihara kebersihan kuku, tidak mengambil makanan tanpa alat bantu, tidak merokok saat bekerja, serta tidak makan saat bekerja.

2. Bagi Rumah makan

Untuk memberikan fasilitas alat pelindung diri seperti celemek dan penutup kepala.

3. Bagi Dinas Kesehatan Kota Samarinda

Agar melakukan pengawasan terhadap Rumah makan serta memfasilitasi pelatihan atau kursus mengenai hygiene dan sanitasi makanan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Apriyani, A. Y.U., Yusmidiarti, Y., Kermelita, D (2021). Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskemas Padang Serai Kota Bengkulu Tahun 2021.
- Budiman & Riyanto A. 2013. *Kapita Selekta Kuisisioner Pengetahuan Dan Sikap Dalam Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Salemba Medika pp 66-69.
- Budiyono, Junaedi, H., & Isnawati. (2009). Tingkat Pengetahuan Dan Praktik Penjamah Makanan Tentang Hygiene Dan Sanitasi Makanan Pada Warung Makan Di Tembalang Kota Semarang Tahun 2008. *Jurnal Promosi Kesehatan Indonesia*, 4(1), 50-60–60.
- Darwel, 2017. *Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Penjamah Makanan Tradisional di Pasar Pakandangan Kabupaten Padang Pariaman*. Padang Pariaman: Menara Ilmu.
- Depkes RI. 2004. *Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta: Ditjen PPM dan PL. Depkes RI. 2009. *Klasifikasi Umur Menurut Kategori*. Jakarta: Dirjen Yankes.
- Entjang, I, 2001, *Ilmu Kesehatan Masyarakat*. Bandung: Citra Aditya Bakti : Bandung
- Fathonah, Siti. 2005. *Hygiene Sanitasi Makanan*. UNNES press. Semarang Kepmenkes RI No 1098/MenKes/SK/VII/2003, *Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran*
- Gaol, B. L., 2021. *Gambaran Perilaku Penjamah Makanan Ditinjau Dari Aspek Hygiene Dan Sanitasi Pengolahan Makanan di Restoran Winda Golok Sanggul, Kecamatan Dolok Sanggul, Kabupaten Humbang Hasundutan*. Medan
- Iqbal, M., 2019. *Gambaran Perilaku Penjamah Makanan Nasi Kapau Di Pasar Lereng Kota Bukittinggi Sumatera Barat*. Bukittinggi: Politeknik Kesehatan Kota Padang.
- Motarjemi, Yasmine, 2005, *Penyakit Bawaan Makanan*, Terjemahan oleh Andry Hartono, EGC, Jakarta.
- Maru, F. Y., 2018. *Gambaran Pengetahuan Sikap Dan Tindakan Penjamah Makanan Dalam Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Makanan Di Instalasi Gizi RS Jiwa Prof. HB. Saanin Padang Tahun 2018*. Padang: Poltekkes Padang.

- Mukono. (2006). Prinsip Dasar Kesehatan Lingkungan. Airlangga University Press, Surabaya.
- Notoatmodjo, S. 2007. Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku. Jakarta: Rineke Cipta.
- Notoatmojo, S, 2005, Metode penelitian Kesehatan, edisi revisi, Rineke Cipta.Jakarta
- Notoatmojo, S, 2012, Metode penelitian Kesehatan, edisi revisi, Rineke Cipta.Jakarta
- Oetika. (2019). Prinsip Sanitasi Pengolahan Makanan| 9. Jurnal Kesehatan, 6(6), 9–33.
- Rezeki, S, 2015, Hygiene Sanitasi Dan Kesehatan, Keselamatan Kerja (K3) Bandung : Penerbit Rekayasa Sains
- Safitri, W., 2022. *Gambaran Perilaku Personal Higiene dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Palembang*. Palembang: Politeknik Kesehatan Palembang .
- Selviana, 2019. *Perilaku Penjamah Makanan Di Rumah Makan Wilayah Kerja Puskesmas Juanda*. Samarinda.
- Tawoto, W., 2003, *Kebutuhan Dasar Manusia Dan Proses Keperawatan*, Jakarta Mediika Salemba
- Tumbelaka, Sumampouw, O.J. and Akili, R. 2018. Gambaran Hygiene Sanitasi Makanan Ditinjau Dari Karakteristik Penjamah Makanan Pada Beberapa Rumah Makan Di Kelurahan Tilikuran Kecamatan Kawang Koan. *Kesmas*, 7 (2).
- Undang-undang RI No. 18 Tahun 2012 Tentang PanganWHO. 2006. Penyakit Bawaan Makanan : Fokus Pendidikan Kesehatan, PenerbitBuku Kedokteran EGC, Jakarta.

# LAMPIRAN

## Lampiran 1 Surat Izin Penelitian



**UMKKT**  
Program Studi  
**D3 Kesehatan Lingkungan**  
Fakultas Kesehatan Masyarakat

Telp. 0541-748511 Fax.0541-766832

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

email: [d3.kesling@umkt.ac.id](mailto:d3.kesling@umkt.ac.id)



بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Nomor : 231/FKM.7/C.5/B/2023  
Lampiran :  
Perihal : Permohonan Ijin Penelitian dan  
Permohonan Data

Samarinda, 2 Rajab 1444 H  
24 Januari 2023 M

Kepada Yth.  
Pimpinan Puskesmas Sempaja  
Kota Samarinda  
Di –  
Samarinda

Assalamu'alaikum Wr. Wb

Berkenaan dengan pelaksanaan Tugas Akhir Mahasiswa bersama ini kami sampaikan permohonan ijin mengadakan Penelitian dan Permohonan data di Puskesmas Lempake yang bapak/ibu pimpin.

Penelitian sebagaimana dimaksud diperuntukan mahasiswa berikut :

Nama : Eni Yulianti  
NIM : 2011102417019  
Data diperlukan : 1. Data Penyakit Diare di Puskesmas Sempaja Selatan  
2. Data Rumah Makan di wilayah kerja Puskesmas Sempaja Jl. Pramuka Samarinda

Demikian permohonan ini atas bantuan serta kerjasaman disampaikan terima kasih Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Ketua Program Studi  


Rama Yulawati. S.KM, M.Kes(Epid)  
NIDN : 1115078101



بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Nomor : 377/FKM.7/C.6/B/2023  
Lampiran :  
Perihal : Permohonan Ijin Penelitian

Samarinda, 2 Ramadhan 1444 H  
31 Maret 2023 M

Kepada Yth.  
Pemilik/Pengelola Usaha  
Warung Makan Sekitar Jl. Pramuka  
Di –  
Samarinda

Assalamu'alaikum Wr. Wb

Berkenaan dengan pelaksanaan Tugas Akhir Mahasiswa bersama ini kami sampaikan permohonan ijin mengadakan Penelitian di tempat usaha yang bapak/ibu pimpin.

Penelitian sebagaimana dimaksud diperuntukan mahasiswa berikut :

Nama : Eni Yulianti  
NIM : 2011102417019  
Judul : Gambaran perilaku penjamah makanan di rumah makan  
Jl.Pramuka, Samarinda

Demikian permohonan ini atas bantuan serta kerjasaman disampaikan terima kasih  
Wassalamu'alaikum Wr. Wb.



Ketua Program Studi

Rama Yulawati. S.KM, M.Kes(Epid)  
NIDN : 1115078101

## Lampiran 2 Surat Keterangan Penelitian Observasi Individu

### SURAT KETERANGAN MENGUNAKAN PENELITIAN OBSERVASI INDIVIDU

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Eni Yulianti

NIM : 2011102417019

Program Studi : DIII Kesehatan Lingkungan

Judul Penelitian: Gambaran Perilaku Penjamah Makanan di Rumah Makan Jalan  
Pramuka, Samarinda

Setelah dilakukan penelitian Observasi Individu dan telah direvisi sebelumnya maka saya selaku peneliti yang ditunjuk dengan ini menyatakan bahwa penelitian ini valid dan layak untuk penelitian.

Demikian surat pernyataan ini dibuat agar digunakan sebagaimana mestinya.

**Pembimbing**

**Peneliti**



Marjan Wahyuni, S.KM., M.Si  
NIDN. 1109017501



Eni Yulianti  
NIM. 2011102417019

Mengetahui,

**Ketua Program Studi DIII Kesehatan Lingkungan**



Karna Melawati, S.KM., M.Kes(epid)  
NIDN. 1115078101

### Lampiran 3 Lembar Kuesioner

#### LEMBAR KUISIONER PENGETAHUAN

No.	Pernyataan	Ya	Tidak
1	Pemeriksaan Kesehatan bagi tenaga pengolah makanan sebagai sertifikat bukti sehat diri dan bebas dari penyakit wajib dilakukan dengan tenggang waktu 2 kali dalam setahun.		
2	Penggunaan celemek, penutup kepala, wajib digunakan oleh tenaga pengolah makanan.		
3	Merokok pada saat jam kerja tidak diperbolehkan bagi tenaga pengolah makanan.		
4	Pada saat tenaga pengolah makanan bersin atau batuk wajib mengalihkan muka dari makanan/minuman dengan menutup mulut atau hidung memakai tangan atau sapu tangan atau tisu dan mencuci tangan setelahnya.		
5	Tenaga pengolah makanan wajib mencuci tangan pada saat sebelum pengolahan makanan dan setelahnya.		
6	Tujuan penggunaan penutup kepala adalah agar rambut tidak jatuh ke makanan.		
7	Keadaan kuku jari tenaga pengolah makanan harus selalu bersih, terpotong pendek dan rapi.		
8	Seorang tenaga pengolah makanan tidak diperbolehkan menggunakan perhiasan pada saat mengolah makanan.		
9	Menutup luka menggunakan plaster wajib dilakukan Ketika tangan terluka/teriris.		
10	Pada saat sakit tenaga pengolah makanan tidak diperbolehkan menjamah makanan.		
11	Makanan yang telah selesai di masak sebaiknya dimasukan dalam wadah tertutup dan terpisah menurut jenisnya.		
12	Keadaan ruangan pengolahan makanan pada saat pengolahan makanan harus bersih.		
13	Air yang digunakan dalam proses pengolahan makanan secara fisik harus tidak berwarna, tidak berbau, dan tidak keruh.		
14	Untuk menghindari pencemaran bahan makanan dari peralatan yang kotor, maka peralatan yang digunakan sebaiknya terbuat dari stainless steel.		
15	Tempat pencucian tangan tenaga pengolah makanan sebaiknya terpisah dengan tempat pencucian peralatan makanan.		

**LEMBAR KUISIONER SIKAP**

No.	Pernyataan	Sangat Setuju	Setuju	Tidak Setuju	Sangat Tidak Setuju
1	Mencuci tangan menggunakan sabun harus dilakukan oleh pengolah makanan sebelum memasak.				
2	Pengolah makanan harus menggunakan pakaian bersih dan menyerap keringat.				
3	Pengolah makanan tidak boleh memanjangkan kuku.				
4	Mengobati dan menutup luka terbuka adalah hal yang penting dilakukan pengolah makanan pada saat memasak.				
5	Pengolah makanan tidak diperkenankan merokok pada saat memasak.				
6	Pengolah makanan tidak diperkenankan bersin atau batuk saat mengolah bahan makanan.				
7	Pengolah makanan tidak menggunakan tangan tanpa alat bantu untuk mengambil makanan.				
8	Pengolah makanan harus menggunakan air yang bersih yang memenuhi syarat air minum untuk memasak.				
9	Tangan harus berkuku pendek dan bersih sehingga tidak mengkontaminasi makanan.				
10	Menurut anda, bahan makanan yang akan diolah harus dicuci dengan air mengalir.				
11	Menurut anda, celemek yang terlihat bersih tetap harus dicuci sebelum pemakaian selanjutnya.				
12	Makanan yang sudah matang, tidak perlu ditutup karena dalam kondisi panas.				
13	Menurut anda, pada saat bekerja perlu menggunakan alas kaki agar tidak licin.				
14	Menurut anda bagi penderita yang menderita sakit pernapasan tidak boleh bekerja di bagian pengolahan makanan.				
15	Menurut anda, pada saat terluka/ teriris harus diobati dengan obat merah kemudian ditutup agar cepat kering.				

### LEMBAR OBSERVASI TINDAKAN

No.	Tindakan	Benar	Salah
1	Penjamah makanan mencuci tangan dengan sabun sebelum menangani makanan.		
2	Penjamah makanan mencuci tangan setelah keluar dari WC atau kamar kecil.		
3	Penjamah makanan mencuci tangan setelah meracik bahan mentah.		
4	Penjamah makanan tidak mengeringkan tangan dengan celemek.		
5	Penjamah makanan memperhatikan kebersihan peralatan sebelum digunakan (mencuci peralatan).		
6	Memakai pakaian saat bekerja (tidak telanjang dada).		
7	Memakai celemek saat bekerja.		
8	Memakai tutup kepala saat bekerja.		
9	Tidak berbicara saat bekerja.		
10	Kuku terpelihara pendek.		
11	Tidak memakai perhiasan misalnya cincin atau gelang saat bekerja.		
12	Tidak memakan makanan saat bekerja.		
13	Membersihkan tempat setelah selesai kegiatan memasak.		
14	Tidak menggunakan alat/fasilitas yang tidak sesuai.		
15	Tidak menyisir rambut di dekat makanan.		

**Lampiran 4** Lembar Hasil Kuisioner

**KUISIONER PENGETAHUAN**

Nomor Responden	Pernyataan															Jumlah Skor	Skor Maks	%	Kategori	Rata-rata
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15					
1	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	9	15	60	Cukup	
2	0	0	0	1	1	0	0	1	1	0	1	1	0	1	1	8	15	53.3333	Kurang	
3	0	0	0	0	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	0	7	15	46.6667	Kurang	
4	0	0	0	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	9	15	60	Cukup	
5	0	1	1	1	1	0	0	0	1	0	1	1	1	0	1	9	15	60	Cukup	
6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	14	15	93.3333	Baik	
7	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	12	15	80	Baik	
8	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	13	15	86.6667	Baik	
9	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	15	93.3333	Baik	68.62745
10	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	14	15	93.3333	Baik	
11	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	12	15	80	Baik	
12	0	0	0	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	1	0	8	15	53.3333	Kurang	
13	0	1	0	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	0	9	15	60	Cukup	
14	0	0	0	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	0	8	15	53.3333	Kurang	
15	0	0	0	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	9	15	60	Cukup	
16	1	0	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	11	15	73.3333	Cukup	
17	0	1	0	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	0	1	9	15	60	Cukup	
Jumlah	6	9	6	16	17	13	9	5	15	9	17	17	15	11	10	175				
Skor Maks	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17					
%	35	53	35	94	100	76	53	29	88	53	100	100	88	64.7	59					
% Rata-rata																68.62745098				

**KUISIONER SIKAP**

Nomor Responden	Pernyataan															Jumlah Skor	Skor Maksimal	%	Kategori	Rata-rata
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15					
1	3	4	4	3	2	1	3	2	2	2	3	1	1	1	3	35	60	58.3333	Kurang	
2	3	2	3	3	1	2	3	3	2	2	1	2	3	1	4	35	60	58.3333	Kurang	
3	3	1	1	2	1	1	2	1	3	3	1	1	3	1	3	27	60	45	Kurang	
4	4	2	2	3	2	1	2	3	1	2	2	3	3	2	3	35	60	58.3333	Kurang	
5	4	3	3	2	1	1	3	1	1	3	4	1	3	1	3	34	60	56.6667	Kurang	
6	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	48	60	80	Baik	
7	3	3	3	4	4	3	4	3	3	3	3	4	3	4	3	50	60	83.3333	Baik	
8	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	3	1	3	41	60	68.3333	Cukup	
9	4	3	3	4	3	4	3	3	3	3	3	4	4	4	2	50	60	83.3333	Baik	65.098039
10	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	44	60	73.3333	Cukup	
11	4	4	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	45	60	75	Cukup	
12	4	3	4	3	2	2	1	2	4	3	1	2	3	2	3	39	60	65	Cukup	
13	3	3	2	2	2	3	3	1	3	1	2	3	2	2	1	33	60	55	Kurang	
14	3	1	2	3	2	1	3	1	3	1	1	2	3	1	4	31	60	51.6667	Kurang	
15	3	3	3	1	3	1	2	3	3	3	2	2	3	2	1	35	60	58.3333	Kurang	
16	3	4	4	3	2	4	3	4	3	4	1	2	3	1	4	45	60	75	Cukup	
17	3	4	2	3	1	3	3	3	3	3	1	2	2	1	3	37	60	61.6667	Cukup	
Jumlah	57	50	49	48	37	39	47	42	45	45	36	40	47	33	49					
Skor Maks	68	68	68	68	68	68	68	68	68	68	68	68	68	68	68					
%	84	74	72	71	54	57	69	62	66	66	53	59	69	49	72					
% Rata-rata	65.09803922																			



Lampiran 5 Lembar Konsultasi



**UMKKT**  
 Program Studi  
**D3 Kesehatan Lingkungan**  
 Fakultas Kesehatan Masyarakat

Telp. 0541-748511 Fax.0541-766832

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

email: [d3.kesling@umkt.ac.id](mailto:d3.kesling@umkt.ac.id)



بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

**LEMBAR KONSULTASI PROPOSAL**

Nama : Eni Yulianti  
 NIM : 2011102417019  
 Pembimbing : Marsan Wahyuni, S.KM., M.Si  
 Judul : Gambaran Perilaku Penjamah Makanan di Rumah Makan Jalan Pramuka, Samarinda.

No	TANGGAL	SARAN/PERBAIKAN	TANDA TANGAN
1.	29/1/2023	Perbaikan judul	
2	25/1/2023	Latar belakang	
3.	27/1/2023	Metode penelitian	
4.	29/1/2023	Sampel dan populasi	
5.	30/1/2023	Kuesioner	

Samarinda, 30 Januari 2023

Pembimbing

NIDN : 1109017501



بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

**LEMBAR KONSULTASI KARYA TULIS ILMIAH**

Nama : Eri Yulianti  
 NIM : 201102917019  
 Pembimbing : Marsan Wahyuni, S.Km., M.Si  
 Judul : Gambaran Perilaku Penjamah Makanan di Rumah  
 Makan Jalan Pramuka, Samarinda

No	TANGGAL	SARAN/PERBAIKAN	TANDA TANGAN
1.	16/5 2023	Pembahasan	<i>[Signature]</i>
2.	18/5 2023	Babara Penulisan	<i>[Signature]</i>
3.	22/5 2023	Hasil	<i>[Signature]</i>
4.	29/5 2023	Daftar Pustaka	<i>[Signature]</i>
5.	28/6 2023	Kesimpulan dan Saran	<i>[Signature]</i>

Samarinda, 28 Mei 2023

Pembimbing

*[Signature]*

NIDN 1109 017501

## Lampiran 6 Dokumentasi Penelitian



*Wawancara Terhadap Responden*



*Penjamah Makanan Menggunakan Perhiasan Saat Menjamah Makanan*



*Penjamah Makanan Tidak Menggunakan Celemek*

**Lampiran 7** Uji Turnitin

# Gambaran Perilaku Penjamah Makanan di Rumah Makan Jalan Pramuka, Samarinda.

*by* Eni Yulianti

---

**Submission date:** 12-Jul-2023 11:38AM (UTC+0800)

**Submission ID:** 2129930089

**File name:** KTI\_ENI\_YULIANTI1.docx (684,89K)

**Word count:** 8549

**Character count:** 48675

## Gambaran Perilaku Penjamah Makanan di Rumah Makan Jalan Pramuka, Samarinda.

### ORIGINALITY REPORT

<b>29%</b> SIMILARITY INDEX	<b>30%</b> INTERNET SOURCES	<b>8%</b> PUBLICATIONS	<b>10%</b> STUDENT PAPERS
--------------------------------	--------------------------------	---------------------------	------------------------------

### PRIMARY SOURCES

<b>1</b>	<a href="https://dspace.umkt.ac.id">dspace.umkt.ac.id</a> Internet Source	<b>16%</b>
<b>2</b>	<a href="https://lib.unnes.ac.id">lib.unnes.ac.id</a> Internet Source	<b>2%</b>
<b>3</b>	<a href="https://ecampus.poltekkes-medan.ac.id">ecampus.poltekkes-medan.ac.id</a> Internet Source	<b>2%</b>
<b>4</b>	<a href="https://repository.poltekkes-denpasar.ac.id">repository.poltekkes-denpasar.ac.id</a> Internet Source	<b>2%</b>
<b>5</b>	<a href="https://repository.poltekkesbengkulu.ac.id">repository.poltekkesbengkulu.ac.id</a> Internet Source	<b>1%</b>
<b>6</b>	<a href="https://repository.ump.ac.id">repository.ump.ac.id</a> Internet Source	<b>1%</b>
<b>7</b>	<a href="https://blog.unbrick.id">blog.unbrick.id</a> Internet Source	<b>1%</b>
<b>8</b>	<a href="https://ejurnal.ung.ac.id">ejurnal.ung.ac.id</a> Internet Source	<b>1%</b>
<b>9</b>	<a href="https://repository.uinjkt.ac.id">repository.uinjkt.ac.id</a> Internet Source	<b>1%</b>