

PUBLICATION MANUSCRIPT

NASKAH PUBLIKASI

**THE RELATIONSHIP BETWEEN KNOWLEDGE LEVEL WITH FOOD
and DRINK HYGIENE SANITATION to FOOD HANDLERS in the
CANTEEN of STIKES MUHAMMADIYAH SAMARINDA 2016**

**HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN DENGAN HIGIENE SANITASI
MAKANAN DAN MINUMAN PADA PENJAMAH MAKANAN DI
KANTIN STIKES MUHAMMADIYAH SAMARINDA
TAHUN 2016**

Riskhan Zulpikar¹, Lia Kurniasari², Sri Sunarti³



DIAJUKAN OLEH :

RISKHAN ZULPIKAR

12.113082.4.0239

PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN MASYARAKAT

SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN MUHAMMADIYAH SAMARINDA

TAHUN 2017

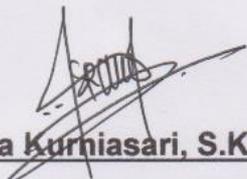
Persetujuan Publikasi

Kami Dengan Ini Mengajukan Surat Persetujuan Untuk Publikasi Penelitian Dengan Judul :

**HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN DENGAN HIGIENE SANITASI
MAKANAN DAN MINUMAN PADA PENJAMAH MAKANAN DI
KANTIN STIKES MUHAMMADIYAH SAMARINDA
TAHUN 2016**

Bersamaan dengan surat persetujuan ini kami lampirkan naskah publikasi

Pembimbing I


Lia Kurniasari, S.KM, M.Kes
NIDN.1130098601

Pembimbing II


Sri Sunarti, S.KM, M.PH
NIDN.1115037801

Mengetahui,

Koordinator Mata Ajar Skripsi


Lisa Wahidatul Oktaviani, S.KM.,MPH
NIDN. 1108108701

Peneliti


Riskhan Zulpikar
NIM.1211308240239

LEMBAR PENGESAHAN

**HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN DENGAN HIGIENE SANITASI
MAKANAN DAN MINUMAN PADA PENJAMAH MAKANAN DI
KANTIN STIKES MUHAMMADIYAH TAHUN 2016**

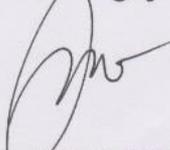
NASKAH PUBLIKASI

DISUSUN OLEH :

RISKHAN ZULPIKAR

1211308240239

Penguji I



Ferry Fadzlul. R, S.KM, M,H,Kes, med
NIDN. 1116029001

Penguji II



Lia Karniasari, S.KM.,M.Kes
NIDN. 1130098601

Penguji III



Sri Sunarti, S.KM., MPH
NIDN. 1115037801

**Mengetahui,
Ketua Program Studi S1 Kesehatan Masyarakat**



Sri Sunarti, S.KM.,M.PH
NIDN. 1115037801

**Hubungan Tingkat Pengetahuan dengan Higiene Sanitasi
Makanan dan Minuman pada Penjamah Makanan di
Kantin STIKES Muhammadiyah Samarinda
Tahun 2016**

Riskhan Zulpikar¹, Lia Kurniasari², Sri Sunarti³

INTISARI

Latar Belakang: Penyakit yang menonjol terkait dengan penyediaan makanan yang tidak higienis adalah diare, *gastro enteritis*, dan keracunan makanan. 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. Dari pihak penjamah makanan di kantin mengatakan bahwa kantin STIKES Muhammadiyah yang telah berdiri dari dulu sehingga, belum pernah diadakan pemeriksaan makanan ataupun penyuluhan mengenai higiene sanitasi makanan.

Tujuan Penelitian: Untuk mengetahui hubungan tingkat pengetahuan dengan higiene sanitasi makanan dan minuman pada penjamah makanan di kantin STIKES Muhammadiyah Samarinda.

Metode: Jenis penelitian yaitu Deskriptif Korelasional dengan menggunakan desain *Cross Sectional* dengan jumlah sampel 16 penjamah makanan dan minuman yang diambil dengan menggunakan teknik total *sampling* dengan menggunakan uji statistik *Chi Square*.

Hasil Penelitian: Sebanyak 8 responden (72,70%) memiliki tingkat pengetahuan yang baik terkait higiene sanitasi dan sebanyak 3 responden (60,00%) memiliki tingkat pengetahuan yang kurang baik terkait higiene sanitasi baik dan secara statistik masing-masing variabel memiliki nilai p-value yang sama yaitu sebesar 1,000 ($p < 0,05$).

Kesimpulan: Tidak ada hubungan antara tingkat pengetahuan dengan higiene sanitasi makanan dan minuman pada penjamah makanan di kantin STIKES Muhammadiyah Samarinda.

Kata Kunci: Tingkat Pengetahuan, Higiene Sanitasi, Penjamah Makanan.

¹Prodi S1 Kesehatan Masyarakat STIKES Muhammadiyah Samarinda

²Dosen Prodi S1 Kesehatan Masyarakat STIKES Muhammadiyah Samarinda

³Dosen Prodi S1 Kesehatan Masyarakat STIKES Muhammadiyah Samarinda

**The Relationship between Knowledge Level with Food and Drink
Hygiene Sanitation to Food Handlers in the Canteen of
STIKES Muhammadiyah Samarinda 2016**

Riskhan Zulpikar¹, Lia Kurniasari², Sri Sunarti³

ABSTRACT

Background: The Prominent Disease that related with unhygienic food are diarrhea, gastro enteritis, and food poisoning. From the experience obtained that the causes of disease is because inadequate with the process of selection of raw materials, storage of raw materials, processing, storage of cook food, transport, less hygienic presenting, and also the implementer and bad worker. From the food handlers in the canteen said that the canteen of STIKES Muhammadiyah which has stood since long time, so there has never been food examined or even counseling about food hygiene and sanitation.

Research Purpose: To determine the relationship between knowledge level with food and drink hygiene sanitation to food handlers in the canteen of STIKES Muhammadiyah Samarinda.

Method: The type of this research is descriptive correlation using Cross Sectional design with the number of sample 16 food and drink handlers that taken by using total sampling technique using Chi Square statistic test.

Research result: As much as 8 respondents (72,70%) has a good knowledge level related the good hygiene sanitation and 3 respondents (60,00%) has a less knowledge level related hygiene sanitation and statistically each variable has a same p-value is 1,000 ($p < 0,05$).

Conclusion: There is no relationship between knowledge level with food and drink hygiene sanitation to food handlers in the canteen of STIKES Muhammadiyah Samarinda.

Keyword: Knowledge Level, Hygiene Sanitation, Food Handlers.

¹Prodi S1 Public Health STIKES Muhammadiyah Samarinda

²Lecture Prodi S1 Public Health STIKES Muhammadiyah Samarinda

³Lecture Prodi S1 Public Health STIKES Muhammadiyah Samarinda

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan serta membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat sehingga aman dikonsumsi. (Undang-Undang RI No. 18 Tahun 2012).

Penyakit yang menonjol terkait dengan penyediaan makanan yang tidak higienis adalah diare, *gastro enteritis*, dan keracunan makanan (Depkes RI, 1988). Penyebab terjadi *food borne diseases* berdasarkan data nasional yang ada pada tahun 2002 yaitu 28% oleh mikroba *pathogen* dan 14% oleh senyawa kimia. Tahun 2003 yaitu 26, 5%

oleh mikroba *pathogen* dan 3% oleh senyawa kimia. Tahun 2004 (Januari hingga Agustus) yaitu 16% oleh mikroba *pathogen* dan 2% oleh senyawa kimia. (Budiyono, 2008).

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 (Mukono, 2006).

Terdapat 4 faktor yang memungkinkan terjadinya penularan penyakit melalui makanan yakni perilaku yang tidak higienis, adanya sumber penyakit menular, adanya media (makanan, minuman) dan resipen. Pekerjaan dapat diselesaikan dengan sebaik-baiknya apabila dalam diri pekerja memiliki sikap positif yaitu sikap

14 jujur, disiplin, tanggung jawab, hati-hati, cermat dan teliti, senang akan kebersihan serta menjaga kesehatan (Endrah, 2011).

Menurut peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/Per/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga bahwa syarat secara bakteriologis angka kuman *Eschericia coli* pada makanan harus 0 per gram. Sanitasi peralatan, higiene penjamah, dan higiene sanitasi makanan yang terdiri dari enam prinsip yaitu pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan masak, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan. Guna mencegah jangan sampai terjadi penularan penyakit sebagai akibat dari penjamah makanan, maka perlu diadakan pengawasan kesehatan dari penjamah makanan antara lain: penjamah makanan harus memperhatikan kesehatan perseorangan, memiliki dasar-dasar pengetahuan tentang higiene dan sanitasi makanan serta memiliki keterampilan kesehatan (Budiyono, 2008).

STIKES Muhammadiyah Samarinda merupakan perguruan tinggi berbasis kesehatan yang ada di Samarinda. Sebagai salah satu pendidikan kesehatan yang juga dilengkapi dengan berbagai fasilitas diantaranya adalah kantin yang banyak dimanfaatkan oleh mahasiswa, dosen dan seluruh pegawai untuk memenuhi kebutuhan terhadap makanan dan minuman selama beraktivitas di lingkungan kampus, selain itu di kantin STIKES Muhammadiyah Samarinda juga sudah memiliki banyak penjual makanan dan minuman yang memiliki 10 penjual, ada yang menjual makanan dan ada pula yang menjual minuman.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti atau penulis di kantin memiliki berbagai macam menu makanan dan minuman, dari ke 10 kantin yang ada, ada 7 penjual minuman dan ada 9 penjual makanan diantaranya menjual makanan masak dan makanan ringan yang diujakan untuk para

mahasiswa, dosen dan seluruh pegawai di STIKES Muhammadiyah Samarinda seperti nasi campur, nasi pecel, mie ayam, bakso, soto, nasi kuning, bihun, rawon, lalapan, nasi campur, pisang gapit, gorengan dan gado-gado dan hanya 3 penjual makanan masak saja yang memiliki tempat pencucian piring yang cukup memadai. Tetapi untuk keseluruhan, penjual memiliki tempat penyimpanan makanan yang menggunakan etalase atau lemari kaca yang memadai.

Dari pihak penjamah makanan di kantin mengatakan bahwa kantin STIKES Muhammadiyah yang telah berdiri dari dulu sehingga, belum pernah diadakan pemeriksaan makanan ataupun penyuluhan mengenai higiene sanitasi makanan.

Berdasarkan latar belakang di atas peneliti tertarik untuk meneliti kantin yang akan dijadikan kantin sehat tersebut dengan judul Hubungan Tingkat Pengetahuan Dengan Higiene Santiasi Makanan Dan Minuman Pada Penjamah Makanan Di Kantin STIKES Muhammadiyah Samarinda.

TUJUAN PENELITIAN

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui hubungan tingkat pengetahuan dengan higiene sanitasi makanan dan minuman pada penjamah makanan di kantin STIKES Muhammadiyah Samarinda.

2. Tujuan Khusus

a. Untuk mengetahui tingkat pengetahuan penjamah makanan di kantin STIKES Muhammadiyah Samarinda.

b. Untuk mengetahui higiene sanitasi makanan dan minuman pada penjamah makanan di kantin STIKES Muhammadiyah Samarinda.

c. Untuk mengetahui apakah ada hubungan tingkat pengetahuan dengan higiene sanitasi makanan dan minuman pada penjamah makanan di kantin STIKES Muhammadiyah Samarinda.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian Deskriptif Korelasional yaitu penelitian yang diarahkan untuk menjelaskan hubungan antara dua variabel yaitu variabel bebas dengan variabel terikat. Sedangkan pendekatan yang digunakan adalah *cross sectional* yaitu pengambilan data pada suatu waktu tertentu (Sugiyono, 2010).

Populasi dalam penelitian ini adalah penjamah makanan di kantin STIKES Muhammadiyah Samarinda. Jumlah populasi adalah sebanyak 16, sampel diambil dengan menggunakan total *sampling* sehingga seluruh populasi menjadi sampel penelitian.

Analisis data dilakukan dengan cara analisis univariat untuk melihat distribusi frekuensi. Analisis bivariat dilakukan dengan teknik statistik *Chi Square*.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

1. Karakteristik Responden

a. Karakteristik Responden Berdasarkan Usia

Tabel 4.1 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Usia Penjamah Makanan

No.	Usia	Frekuensi	Persentase (%)
1	21 tahun	1	6.20
2	22 tahun	1	6.20
3	23 tahun	1	6.20
4	29 tahun	1	6.20
5	30 tahun	2	12.50
6	32 tahun	1	6.20
7	33 tahun	1	6.20
8	35 tahun	1	6.20
9	36 tahun	2	12.50

10	39 tahun	1	6.20
11	40 tahun	1	6.20
12	41 tahun	1	6.20
13	42 tahun	1	6.20
14	50 tahun	1	6.20
Total		16	100

Sumber: Data Primer 2016

Berdasarkan tabel 4.1 diketahui bahwa usia responden berkisar 21-50 tahun, dengan frekuensi terbanyak ada pada usia 30 dan 36 tahun, yaitu sebesar (12, 50%).

b. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

Tabel 4.2 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin Penjamah Makanan

No.	Jenis Kelamin	Frekuensi	Persentase (%)
1	Laki-laki	6	37.50
2	Perempuan	10	62.50
Total		16	100

Berdasarkan tabel 4.2 diketahui bahwa mayoritas responden adalah berjenis kelamin perempuan dengan jumlah 10 orang dengan persentase (62, 50%), sedangkan responden yang berjenis kelamin laki-laki berjumlah 6 orang dengan persentase (37, 50%)

c. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Penjamah

Tabel 4.3 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Jenis Penjamah

No.	Jenis Penjamah	Frekuensi	Persentase (%)
1	Makanan	9	56.20
2	Minuman	7	43.80
Total		16	100

Sumber: Data Primer 2016

Dari data diatas diketahui bahwa frekuensi responden terbanyak ada yaitu dengan jenis penjamah makanan, yaitu berjumlah 9 orang dengan persentase (56, 20%).

2. Analisis Univariat

a. Variabel Independen

1). Tingkat Pengetahuan

Tabel 4.4 Distribusi Frekuensi Kategori Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan dan Minuman

No.	Tingkat Pengetahuan Pada Penjamah Makanan Dan Minuman	Frekuensi	Persentase (%)
1	Baik $\geq 9\%$	11	68.80
2	Kurang Baik $< 9\%$	5	31.20
Total		16	100

Sumber: Data Primer 2016

Dari tabel 4.4 Terlihat bahwa sebagian besar penjamah makanan dan minuman berada dalam tingkat pengetahuan yang baik $\geq 9\%$ yaitu sebanyak 11 responden (68, 80%) sedangkan penjamah makanan dan minuman yang berada dalam tingkat pengetahuan yang kurang baik yaitu sebanyak 5 responden (31, 20%).

b. Variabel Dependen

2). Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman

Tabel 4.5 Distribusi Frekuensi Kategori Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman Pada Penjamah Makanan

No.	Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman	Frekuensi	Persentase (%)
1	Baik $\geq 16\%$	11	68.80
2	Kurang Baik $< 16\%$	5	31.20
Total		16	100

Berdasarkan tabel diatas didapatkan data higiene sanitasi makanan dan minuman pada responden berada pada kategori baik berjumlah 11 orang (68, 80%), sedangkan higiene sanitasi makanan dan minuman pada kategori kurang baik berjumlah 5 orang (31, 20%).

3. Analisis Bivariat

Tabel 4.6 Hubungan Tingkat Pengetahuan Dengan Higiene Sanitasi Makanan Dan Minuman Pada Penjamah Di Kantin STIKES Muhammadiyah Samarinda Tahun 2016

Tingkat Pengetahuan	Higiene Sanitasi Makanan Dan Minuman				Total		df	P-Value
	Baik $\geq 16\%$		Kurang Baik $< 16\%$					
	n	%	n	%	n	%		
Baik $\geq 9\%$	8	72.7%	3	27.3%	11	100%	1	1.000
Kurang Baik $< 9\%$	3	60.0%	2	40.0%	5	100%		
Total	11	68.8%	5	31.2%	16	100%		

Sumber: Data Primer 2016

Berdasarkan tabel 4.6 mengenai variabel tingkat pengetahuan dan higiene sanitasi makanan dan minuman, didapatkan hasil tingkat pengetahuan responden atau penjamah makanan dan minuman yang baik terkait higiene sanitasi yaitu sebesar 8 responden (72,70%) dan untuk tingkat pengetahuan yang kurang baik dengan higiene sanitasi baik adalah sebesar 3 responden sebanyak (60,00%) dengan nilai p-

value 1 dimana nilai tersebut kurang dari nilai 0,05 maka ini berarti tidak ada hubungan antara tingkat pengetahuan dengan higiene sanitasi makanan dan minuman pada penjamah makanan di kantin STIKES Muhammadiyah Samarinda tahun 2016.

PEMBAHASAN

a. Tingkat Pengetahuan

Pengetahuan (*Knowledge*) adalah suatu proses dengan menggunakan pancaindra yang dilakukan seseorang terhadap objek tertentu dapat menghasilkan pengetahuan dan keterampilan (Hidayat, 2007).

Berdasarkan hasil penelitian mengenai variabel tingkat pengetahuan pada penjamah makanan diperoleh hasil bahwa tingkat pengetahuan penjamah makanan dan minuman di kantin STIKES Muhammadiyah Samarinda mayoritas memiliki pengetahuan yang baik. Khususnya terkait higiene sanitasi makanan dan minuman pada penjamah makanan.

Berdasarkan hasil penelitian dapat dilihat bahwa pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi makanan pada responden memiliki hasil yang seimbang atau dapat dikatakan juga sama, ini berarti pengetahuan penjamah makanan berpengaruh terhadap perilaku penjamah makanan, hal ini didukung karena kebiasaan yang telah lama dikerjakan oleh para penjamah makanan dan minuman.

Pengalaman sebagai sumber pengetahuan menjadi cara untuk memperoleh pengetahuan dengan cara mengulang kembali pengetahuan yang diperoleh dalam pemecahan masalah yang dihadapi di masa lalu. Semakin lama responden bekerja maka pengalaman kerja yang sudah diperoleh dapat memperluas pengetahuan responden.

Pengalaman yang dimiliki seperti memperoleh pelatihan sangat penting, menurut pendapat yang dikemukakan oleh Joeharno (2008)

bahwa pelatihan yang diberikan kepada petugas kesehatan memberi pengaruh terhadap peningkatan pengetahuan dalam memberikan pelayanan kepada pasien.

b. Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman Pada Penjamah Makanan Dan Minuman

Higiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi, dan penjamah makanan atau minuman adalah orang yang secara langsung mengelola makanan atau minuman.

Berdasarkan hasil penelitian mengenai variabel higiene sanitasi makanan pada penjamah makanan dan minuman diperoleh hasil yang sama dengan tingkat pengetahuan penjamah makanan dan minuman.

Berdasarkan hasil ini dapat disimpulkan bahwa higiene sanitasi makanan dan minuman pada penjamah makanan di kantin STIKES Muhammadiyah Samarinda tahun 2016 memiliki higiene sanitasi makanan yang baik. Hal ini dapat dipengaruhi dari pengetahuan responden yang baik pula, selain itu ada beberapa faktor yang dapat mempengaruhi higiene sanitasi makanan dan minuman yaitu dipengaruhi oleh pemilihan bahan makanan dan minuman yang baik dapat dilihat dari bahan makanan dan minuman yang dicuci air PDAM secara berulang-ulang, penyimpanan bahan makanan dan minuman yang tertutup sehingga tempat penyimpanan terhindar dari bersarangnya tikus, pengolahan makanan dan minuman, penyimpanan makanan dan minuman jadi, pengangkutan makanan dan minuman, serta penyajian makanan dan minuman yang sudah sesuai dengan yang dibuat oleh PERMENKES RI Nomor 1096/MENKES/Per/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga.

Higiene sanitasi makanan dan minuman yang kurang baik dipengaruhi oleh perilaku dan pola penyajian dan penyimpanan yang kurang sesuai dengan peraturan yang telah dibuat seperti penyimpanan makanan dan minuman jadi, pengangkutan dan penyajian makanan dan minuman.

Hubungan Tingkat Pengetahuan Dengan Higiene Sanitasi Makanan Dan Minuman Pada Penjamah Makanan Di Kantin STIKES Muhammadiyah Samarinda Tahun 2016

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan bahwa tidak terdapat hubungan antara tingkat pengetahuan dengan higien sanitasi makanan.

Pengetahuan tidak memegang peranan penting terhadap higiene sanitasi makanan. Hal ini disebabkan sejak awal sudah menjadi kebiasaan pengolah makanan yang kurang memperhatikan higiene, responden kurang mengetahui benar tentang higiene sanitasi makanan. (Fatmawati, 2013).

Seorang penjamah makanan yang telah lama bekerja mempunyai wawasan dan pengalaman yang lebih luas dan pengalaman yang lebih banyak dalam memegang peranan pembentukan perilakunya. Penjamah makanan harus mengikuti pelatihan yang tepat dalam prinsip-prinsip dasar keamanan pangan dan aturan kebersihan pribadi dalam rangka meningkatkan praktek mereka dalam penanganan makanan. Penjamah makanan harus memperhatikan pentingnya kontaminasi silang, membersihkan bahan baku dan faktor-faktor penentu pertumbuhan organisme pathogen dalam makanan. (Cuprasitrut, 2011).

Pengetahuan pengolah makanan tidak berpengaruh secara langsung terhadap perilaku higiene saat pengolahan makanan. Hal ini menunjukkan bahwa disamping pengetahuan masih ada faktor lain yang berpengaruh lebih kuat terhadap perilaku higiene pengolah makanan seperti kebiasaan dari tenaga pengolah

makanan yang belum memperhatikan higiene dalam mengolah makanan, lingkungan yang tidak mendukung seperti tidak disediakan alat pelindung diri bagi tenaga pengolah makanan, pengalaman tenaga pengolah makanan yang masih sedikit dalam hal pengolahan makanan dan belum pernah mengikuti pelatihan tentang higiene dalam pengolahan makanan.

Hal ini didukung pula dari penelitian yang dilakukan oleh Susilowati tahun 2015, hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan dan sikap terhadap dengan penerapan higiene dan sanitasi makanan. Serta penelitian yang dilakukan oleh Nuraini dan Susanna tahun 2014 yang menyatakan tidak ada hubungan antara pengetahuan penjamah makanan dengan perilaku tentang higiene penjamah makanan. Dilihat dari hasil observasi yang dilakukan di lapangan dari segi higiene sanitasi makanan dan minuman dapat dikatakan sudah baik karena penjamah makanan sudah melakukan pemilihan, penyimpanan dan penyajian makanan dan minuman yang baik seperti mencuci bahan makanan atau minuman dengan air PDAM secara berulang-ulang, menyimpan bahan makanan dan minuman secara tertutup, mencuci tangan dengan air dan sabun sebelum mengolah makanan dan minuman serta menjaga kebersihan diri seperti tangan, rambut, kuku dan pakaian setiap kali hendak menyajikan makanan dan minuman. Sehingga dari uraian diatas tidak ada hubungan antara tingkat pengetahuan dengan higiene sanitasi makanan dan minuman pada penjamah makanan.

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Tingkat pengetahuan penjamah makanan dan minuman di kantin STIKES Muhammadiyah Samarinda adalah baik sebesar 68, 80%.
2. Higiene sanitasi makanan dan minuman pada penjamah makanan dan minuman di kantin STIKES Muhammadiyah

Samarinda adalah baik sebesar 68, 80%.

3. Tidak ada hubungan yang signifikan secara statistik antara tingkat pengetahuan dengan higiene sanitasi makanan dan minuman pada penjamah makanan di kantin STIKES Muhammadiyah Samarinda tahun 2016.

B. Saran

1. Bagi STIKES Muhammadiyah Samarinda

- a. Diharapkan hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai data dasar untuk acuan dan pedoman dalam melakukan penelitian selanjutnya.
- b. Diharapkan juga dari hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai sumber referensi atau acuan untuk memberikan bimbingan kepada mahasiswa maupun dalam hal pengabdian masyarakat.

2. Bagi Penjamah Makanan dan Minuman

Bagi penjamah makanan dan minuman agar selalu mengingat dan mengetahui pentingnya pengetahuan tentang higiene sanitasi makanan dan minuman yang baik sesuai dengan persyaratan, serta bisa mengetahui pengolahan makanan dan minuman yang baik agar makanan dan minuman terhindar dari kontaminasi bakteri.

3. Bagi Peneliti

Penelitian ini masih memiliki keterbatasan dalam hal penggunaan metode penelitian dan belum mampu membahas lebih banyak mengenai penelitian ini. Namun diharapkan hasil penelitian ini bisa bermanfaat dan digunakan sebagai data dasar untuk acuan dan pedoman dalam melakukan penelitian selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA

Budiyono;dkk. Tingkat pengetahuan dan praktik penjamah makanan tentang hygiene dan sanitasi makanan pada warung makan di Tembalang Kota Semarang tahun 2008. *Jurnal*

Promosi Kesehatan Indonesia, 2009.

Cuprasitrut T, Srisorrachatr, Malai D. 2011. Food safety knowledge, attitude and practice of food handlers and microbiological and chemical food quality assessment of food for making merit for monks in Ratchathewi District, Bangkok. *Asia J Publ Health* 1 (2): 27-34.

Hidayat, A.A.A. (2007). *Metode Penelitian Keperawatan dan Teknik Analisa Data*. Jakarta: Salemba Medika.

Mukono. (2006). *Prinsip Dasar Kesehatan Lingkungan*. Airlangga University Press, Surabaya.

Sugiyono. (2010). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R & D*. Bandung : Alfabeta.

Undang-Undang RI Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan.