

**GAMBARAN SIKAP PENJAMAH MAKANAN TENTANG KEAMANAN  
PANGAN DI RUMAH MAKAN TAMAN SARI COLOMADU  
KARANGANYAR**



**PUBLIKASI ILMIAH**

**Disusun sebagai salah satu syarat menyelesaikan Ahli Madya Program Studi Ilmu  
Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan**

**Oleh:**

**AFRIANUS KARO**

**J 300 130 039**

**PROGRAM STUDI ILMU GIZI  
FAKULTAS ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

**2016**

**HALAMAN PERSETUJUAN**

**GAMBARAN SIKAP PENJAMAH MAKANAN TENTANG KEAMANAN  
PANGAN DI RUMAH MAKAN TAMAN SARI COLOMADU KARANGANYAR**

**PUBLIKASI ILMIAH**

Oleh:

**AFRIANUS KARO**

**J 300 130 039**

Telah diperiksa dan disetujui untuk diuji oleh:

**Dosen Pembimbing**



**Luluk Ria Rakhma, S.Gz, M.Gizi**

**NIK/NIDN. 10011553**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**GAMBARAN SIKAP PENJAMAH MAKANAN TENTANG KEAMANAN  
PANGAN DI RUMAH MAKAN TAMAN SARI COLOMADU KARANGNAYAR**

**OLEH:**


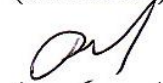

**AFRIANUS KARO**

**J 300 130 039**

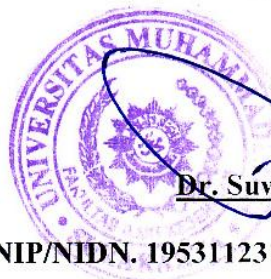
**Telah dipertahankan didepan Dewan Penguji  
Fakultas Ilmu Kesehatan  
Universitas Muhammadiyah Surakarta  
Pada hari Selasa, 30 September 2016  
Dan dinyatakan telah memenuhi syarat**

**Dewan Penguji:**

- 1. Luluk Ria Rakhma, S.Gz, M.Gizi  
(Ketua Dewan Penguji)**
- 2. Rusdin Rauf, STP, MP  
(Anggota I Dewan Penguji)**
- 3. Ratna Wardatun, S.Gz  
(Anggota II Dewan Penguji)**

  
(.....)  
  
(.....)  
  
(.....)

**Dekan**



**Dr. Suwaji, M.Kes**

**NIP/NIDN. 195311231983031002/00-2311-5301**

## PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam Naskah Publikasi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan disuatu perguruan tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan orang lain, kecuali secara tertulis diacu dalam naskah dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila kelak terbukti ada ketidakbenaran dalam pernyataan saya di atas, maka akan saya pertanggungjawabkan sepenuhnya.

Surakarta, 17 Oktober 2016

Penulis



**AFRIANUS KARO**

**J 300 130 039**

# GAMBARAN SIKAP PENJAMAH MAKANAN TENTANG KEAMANAN PANGAN DI RUMAH MAKAN TAMAN SARI COLOMADU KARANGANYAR

## Abstrak

**Pendahuluan :** Pangan yang tidak aman akan dapat menyebabkan penyakit yang disebut *foodborne diseases*. Kurangnya kepedulian tentang kebersihan pangan oleh pelaku penjamah makanan akan berdampak terhadap kualitas makanan yang disajikannya. Beberapa kejadian penyakit disebabkan karena makanan yang dikonsumsi sudah terkontaminasi oleh bakteri patogen. **Tujuan :** Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran sikap penjamah makanan tentang keamanan makan saat mengolah makanan. **Metode penelitian :** Jenis penelitian ini merupakan penelitian Deskriptiv Observasional. Instrumen penelitian yang digunakan adalah kuisioner tentang sikap penjamah makanan tentang keamanan pangan. Sampel penelitian berjumlah 28 orang (*Total Sampling*). **Hasil :** Berdasarkan hasil penelitian, karakteristik sampel dilihat dari tingkat pendidikan diketahui sebanyak 53,57 % pekerja adalah tamatan SMA, SMP sebanyak 35,71 % dan lulusan SD sebanyak 10,71 %. Rentang umur penjamah makanan yang paling banyak adalah yang berumur 25 tahun keatas dengan presentase 57,14 % sedangkan yang bekerja kurang dari 25 tahun adalah sebanyak 42,85%. Hasil pengamatan dari total tenaga pengolah makanan di rumah makan taman sari 100 % adalah wanita. Masa kerja penjamah makanan di rumah makan taman sari sebagian besar kurang dari lima tahun sebanyak 23 orang dengan total presentase 82,14% dan yang bekerja antara 5-10 tahun berjumlah 5 orang dengan presentase 17,85%. dan hasil dari penelitian mendapatkan bahwa 71,42 % sikap penjamah makanan tergolong dengan sikap baik, 17,85 % memiliki sikap sedang dan sebanyak 10,71 % yang memiliki sikap kurang. **Kesimpulan :** Berdasarkan hasil pengumpulan data karakteristik sampel pendidikan dapat diketahui sebanyak 57 % adalah tamatan SMA, Usia yang paling banyak adalah 25 tahun ke atas dengan total presentase 57,14 %, tenaga pengolah semuanya wanita. Sebanyak 71,42 % penjamah memiliki sikap yang baik tentang keamanan pangan. **Saran :** Perlu adanya peningkatan pelatihan terhadap sikap penjamah seperti kursus, pelatihan, mengingat masih ada tenaga pengolah yang bersikap kurang baik dan perlu adanya kepedulian tiap orang yang terlibat dalam penyelenggaraan makanan untuk senantiasa memperhatikan keamanan pangan

**Kata kunci :** Keamanan pangan, sikap penjamah makanan

## ABSTRACT

**Introduction:** Food Insecure can cause a disease called foodborne diseases. Lack of concern about food hygiene by food handlers actors will have an impact on the quality of the food was presented. Some incidence of disease caused by food consumed was contaminated by pathogenic bacteria. **Purpose:** This study aimed to describe the attitude of the food handlers about the safety of eating while preparing food. **Methods:** This study was observational research Deskriptiv. Research instrument used was a questionnaire about the attitude of the food handlers on food safety. These samples included 28 people (total sampling). **Result :** Based on this research, the sample

karakteristik educational level known as much as 53.57% of the workers are high school graduates, junior high as 35.71% and 10.71% of graduates from elementary school. Lifespan of most food handlers are aged 25 years or older with a percentage of 57.14% while those less than 25 years is as much as 42.85%. The observation of the total processing power of food in a restaurant garden sari 100% are women. The tenure of the food handlers at restaurants garden sari mostly less than five years as many as 23 people with a total percentage of 82.14% and working between 5-10 years of 5 people with a percentage of 17.85%. and the results of the study found that 71.42% of food handlers stance classified with a good attitude, 17.85% had a moderate attitude and as much as 10.71% have less attitude.. **Conclusion:** Based on data collection sample karakteristik education can be seen as much as 57% are high school graduates, age most are 25 years and above with a total percentage of 57.14%, processing power all women. A total of 71.42% handlers have a good attitude about food safety. **Suggestion:** It is necessary to increase the training terhadap attitude handlers such as courses, training, since there are no processing power is being poor and need the awareness of each person involved in the food management to always pay attention to food safety

**Keywords:** Food safety, food handlers attitude

## 1. PENDAHULUAN

Menurut Supriyanto dan Handayani (2006) pangan adalah segala sesuatu dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah yang dipergunakan sebagai makanan untuk dikonsumsi oleh manusia, pangan dalam hal ini termasuk bahan tambahan pangan dan juga bahan baku pangan lain yang digunakan dalam proses pembuatan makanan atau minuman untuk memenuhi kebutuhan manusia. Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang bertujuan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran secara biologis, kimia ataupun benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia (Krisnamurni, 2007). Pangan yang tidak aman akan dapat menyebabkan penyakit yang disebut *foodborne diseases*, *foodborn diseases* yaitu gejala penyakit yang timbul akibat mengkonsumsi pangan yang sudah mengandung bahan atau senyawa beracun atau organisme patogen ( Baliwati, 2004)

Penanganan sanitasi yang kurang baik dapat menyebabkan terjadinya hal-hal yang merugikan manusia seperti keracunan (*food poisoning*) maupun penyakit (*food borne disease*) (Handayani, 2010). Selama tahun 2011 Badan POM telah mencatat 128 kejadian/kasus keracunan pangan di 25 propinsi di Indonesia. Sebanyak 18.144 orang terpapar, sedangkan kasus KLB keracunan pangan yang

dilaporkan sebanyak 6.901 orang sakit dan 11 orang meninggal dunia (Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2012).

Berdasarkan BPOM insiden terbanyak kasus keracunan adalah yang disebabkan oleh makanan, sejak tahun 2014 telah terjadi 500 kasus. Fenomena keracunan makanan merupakan yang sulit diatasi karena tidak semua kasus keracunan yang dilaporkan, pada kenyataannya dilaporkan terdapat lebih banyak kasus. Tahun 2011 dilaporkan 18.144 orang terpapar, sedangkan kasus kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan dilaporkan telah terjadi sebanyak 6.901 orang sakit dan 11 orang meninggal dunia. Berkaitan dengan KLB keracunan pangan paling tidak terdapat 99 kasus yang tidak dilaporkan (BPOM,2014; FDA, 2015).

Provinsi Jawa Tengah menjadi provinsi penyumbang KLB tertinggi di Indonesia selama 3 (tiga) tahun terakhir. KLB keracunan pangan di Jawa Tengah pada tahun 2011 sebanyak 14 kejadian dengan 3.121 orang terpapar, sakit 855 orang dan meninggal 1 orang (AR 27,40%) dan (CFR 0,11%) (BPOM RI, 2011). Tahun 2012 KLB keracunan pangan di Jawa Tengah sebanyak 13 kejadian dengan 823 orang terpapar, sakit 600 orang dan meninggal 6 orang (AR 73%) dan (CFR 1 %) (BPOM RI, 2012). Sedangkan tahun 2013 KLB keracunan pangan di Jawa Tengah sebanyak 17 kejadian dengan 4.935 orang terpapar, sakit 952 orang dan meninggal 1 orang (AR 19,30%) dan (CFR 0,1%) (BPOM RI, 2013).

Kurangnya kepedulian tentang kebersihan pangan oleh pelaku penjamah makanan akan berdampak terhadap kualitas makanan yang disajikannya. Beberapa kejadian penyakit disebabkan karena makanan yang dikonsumsi sudah terkontaminasi oleh bakteri patogen. Menurut Irianto (2007) manusia merupakan salah satu agen penyebab masuknya kontaminan kedalam makanan, kurangnya hygiene personal dan pengetahuan dapat berdampak buruk pada makanan yang disajikan, kebiasaan-kebiasaan penjamah makanan seperti menggaruk-garuk kulit yang, rambut, hidung dan organ tubuh lainnya, bersin saat bekerja akan dapat menyebarkan mikroba yang berbahaya kedalam makanan. Selain kurangnya pengetahuan pengolah dalam memperhatikan kesehatan makanan ada beberapa faktor yang juga mempengaruhi masuknya mikroba ke dalam makanan sehingga makanan menjadi tidak aman yaitu adalah cara penanganan makanan yang kurang

sehat dan juga minimnya perlengkapan pengolahan makanan yang bersih (Zulaikah, 2012)

Faktor kebersihan penjamah atau pengelolah makanan merupakan prosedur yang paling penting demi menjaga keamanan pangan. Prosedur menjaga kebersihan salah satunya adalah yang berkaitan dengan sikap dan perilaku bersih. Mencegah kontaminasi pada makanan yang ditangani merupakan hal yang penting, hygiene dan sanitasi diri seperti pencucian tangan, kebersihan dan kesehatan diri adalah hal yang wajib dilakukan oleh tenaga pengolah, apabila perilaku hygiene penjamah buruk, seperti tidak memperdulikan keamanan pangan misalkan tidak menggunakan perlengkapan pengolahan pangan dengan lengkap, memanjangkan kuku, baju kerja yang jarang dicuci adalah merupakan salah satu faktor terjadinya keracunan makanan (Susana, 2003). Di Amerika Serikat 25% kasus keracunan makanan yang menyebabkan penyakit disebabkan karena tenaga pengolah makanan yang sudah terinfeksi oleh mikroorganisme patogen dan faktor lainya adalah kebersihan pengolah yang buruk (Fatmawati, 2012).

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011, tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran, penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian, maka perlu memperhatikan hal hal berikut: Tidak merokok, tidak makan atau mengunyah, tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos), tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya, mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban dll.

Penyelenggaraan makanan adalah semua rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi (Depkes, 2013). Penyelenggaraan makanan baik yang bersifat komersial maupun yang non komersial harus menjaga kamanan makanan, hal ini merupakan kewajiban yang harus dipenuhi oleh setiap produsen penyelenggara makanan sehingga makanan yang dikonsumsi oleh konsumen tidak membahayakan



kesehatan, penyelenggara makanan juga harus yakin bahwa setiap makanan yang disajikan sudah benar-benar terbebas dari unsur-unsur yang dapat mengganggu kesehatan konsumennya (Moehyi, 1994).

## 2. METODE

Jenis dan rancangan penelitian ini merupakan penelitian Deskriptiv Observasional yang bertujuan untuk mengetahui gambaran sikap hygiene sanitasi penjamah tentang keamanan pangan di rumah makan Taman Sari dengan menggunakan pendekatan Cross Sectional yaitu dengan pemberian kuisisioner.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Karakteristik sampel berdasarkan pendidikan

Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan kuisisioner kepada 28 responden di rumah makan taman sari. Berdasarkan hasil pengumpulan data karakteristik sampel menurut tingkat pendidikan dapat dilihat pada tabel berikut:

**Tabel. 1**

**Distribusi sampel menurut tingkat pendidikan**

	Jumlah (n)	Presentase(%)
SD	3	10,71
SMP	10	35,71
SMA	15	53,57
N	28	100

Berdasarkan hasil pengumpulan data karakteristik sampel dapat diketahui bahwa dari total 28 responden yang diteliti dapat diketahui sebanyak 53,57 % pekerja adalah tamatan SMA, SMP sebanyak 35,71 % dan lulusan SD sebanyak 10,71 %. Penelitian yang dilakukan oleh Purnawijayanti (2001) menyatakan bahwa 80-85 % keracunan makanan yang disebabkan oleh manusia adalah kurangnya pengetahuan para tenaga pengolah tentang hygiene sanitasi makanan seperti tidak mencuci tangan menggunakan sabun, tidak menggunakan clemek saat mengolah makanan, penutup kepala dll. Melalui pendidikan pengetahuan seseorang dapat meningkat hal ini didasarkan kesadaran tentang kesehatan sehingga dapat mempengaruhi perilaku dan tindakannya dalam hal ini hygiene

dan sanitasi saat mengolah makanan sehingga dengan meningkatnya pemahaman penjamah maka jaminan keamanan makan akan meningkat. Penjamah makanan dengan pendidikan rendah akan melaksanakan tugas dengan mengandalkan kebiasaan-kebiasan yang dimiliki tanpa mengetahui alasan dan tujuan yang melatar belakangi tindakanya. Faktor lain yang juga berperan adalah adanya kursus atau pelatihan-pelatihan yang diberikan kepada tenaga penjamah yang berkaitan dengan keamanan makanan sehingga akan meningkatkan pengetahuan dan pemahaman tentang kesehatan makanan ( Notoatmodjo, 2005)

Sejalan dengan penelitian yang pernah dilakukan oleh Monica Sella (2016) terdapat pengaruh positif antara tingkat pengetahuan dengan sikap higiyene penjamah makanan. Tingkat pengetahuan tidak diperoleh dari pendidikan formal saja tetapi dari pendidikan non formal. Sebagian besar responden adalah lulusan SMA atau sederajat dan hal ini akan mempengaruhi pengetahuan dan perilaku hygiene sanitasi makanan. Semakin tinggi tingkatan pendidikan penjamah makanan akan berpengaruh terhadap pengetahuannya dan mempengaruhi tindakannya, tindakan penjamah makanan yang berpendidikan tinggi berbeda dengan pendidikan rendah (Budiono, 2008)

Suatu tindakan belum tentu menunjukkan sikap seseorang dan juga sikap tidak secara otomatis mempengaruhi tindakan seseorang. Notoatmodjo (2003), menyatakan bahwa sikap tidak secara otomatis membentuk tindakan seseorang tetapi tindakan seseorang juga dipengaruhi faktor pendukung antara lain fasilitas dan dukungan pihak lain.

## 2.Karakteristik sampel berdasarkan usia

Data yang diambil dari kuisisioner terhadap 28 tenaga pengolah makanan karakteristik sampel dapat dilihat sebagai berikut:

**Tabel. 2**

**Distribusi sampel berdasarkan usia**

	Jumlah(n)	Presentase(%)
<24,5 tahun	12	42,85
25-44,5 tahun	16	57,14
>45 tahun	0	0
N	28	100

Berdasarkan hasil perolehan data responden rentang umur penjamah makanan yang paling banyak adalah yang berumur 25 tahun keatas dengan presentase 57,14 % sedangkan yang bekerja kurang dari 25 tahun adalah sebanyak 42,85%. Umur mempengaruhi pembentukan sikap dan perilaku seseorang, semakin bertambahnya umur diharapkan seseorang bertambah pula kedewasaannya maka makin mantap pengendalian emosinya dan makin tepat segala tindakanya. Penelitian yang pernah dilakukan oleh Marsaulina (2004) di DKI Jakarta bahwa ada hubungan antara umur penjamah makanan dengan tingkat kebersihan penjamah makanan, semakin tinggi umur penjamah makanan akan semakin baik kebersihan penjamah makanan dan tentunya akan berdampak pula pada lingkungan di sekitarnya. Mubarak (2006) menyatakan semakin tinggi umur seseorang akan mempengaruhi dirinya berperilaku, usia yang bertambah membuat dirinya matang dalam berpikir dan mudah menyerap informasi dan tentunya pengetahuan akan meningkat. Dengan meningkatnya kematangan dalam berpikir seseorang akan mampu mengendalikan emosi dan berpikir rasional dengan perilaku yang dilakukannya ( Meikawati dan Astuti, 2010)

### 3. Karakteristik sampel berdasarkan jenis kelamin

Berdasarkan jenis kelamin penjamah adalah sebagai berikut:

**Tabel. 3**  
**sampel berdasarkan jenis kelamin**

Jenis kelamin	Jumlah (N)	Presentase (%)
Laki-laki	0	0
Perempuan	28	100
Total	28	100

Berdasarkan hasil pengamatan dari total tenaga pengolah makanan di rumah makan taman sari 100 % adalah wanita. Perempuan lebih Dalam survey yang pernah dilakukan di amerika serikat tentang keamanan makan melalui observasi dan telepon yang melibatkan 7000 dan 2.130 penduduk terdapat perbedaan antara pria dan wanita dalam hal menjaga kesehatan diri melalui mencuci tangan sebelum dan sesudah menjamah makanan. Hasilnya adalah wanita lebih sering mencuci tangan sebelum menjamah makanan dari pada pria yaitu masing masing sebesar 74 % dan 61 %. Perempuan tentunya lebih dipilih

dari pada laki laki dalam usaha mengolah makanan. Penelitian yang pernah dilakukan oleh Wahyuni (2005) menyatakan bahwa perempuan lebih berpengalaman dalm hal yang berhubungan dengan makanan.

#### 4. Karakteristik sampel berdasarkan lama bekerja

Lama bekerja yang diamati sebanyak 28 responden dapat dilihat sebagai berikut:

**Tabel. 4**

**Sampel distribusi lama bekerja**

	Jumlah(n)	Presentasi (%)
<5 tahun	23	82,14
5-10 Tahun	5	17,85
>10 tahun	0	0
N	28	100

Masa kerja penjamah makanan di rumah makan taman sari sebagian besar kurang dari lima tahun sebanyak 23 orang dengan total presentase 82,14% dan yang bekerja antara 5-10 tahun berjumlah 5 orang dengan presentase 17,85%. Semakin lama seseorang bekerja akan mempengaruhi keterampilan dalam melakukan tugas. Penjamah makanan yang telah lama bekerja memiliki pengalaman dan wawasan yang luas dan mempengaruhi perilakunya. Dengan memberikan pelatihan dan keterampilan yang berkaitan dengan prinsip prinsip keamanan pangan diharapkan kepedulian tentang keamanan pangan dapat meningkat

#### **Gambaran Sikap Penjamah**

Hasil gambaran sikap penjamah makanan yang diperoleh dengan menggunakan kuisisioner dan dikategorikan menjadi 3 kategori yaitu kurang, sedang dan baik. Kategori kurang adalah responden memperoleh skor kuisisioner kurang dari 60 %, skor sedang adalah yang mendapatkan skor 60-80 %, dan yang baik adalah yang memperoleh skor lebih dari 80 %, Dapat dilihat pada tabel berikut:

**Tabel. 5**

**Tabel distribusi sampel menurut skor sikap penjamah makanan**

Pendidikan	Jumlah	sikap		
		Kurang	sedang	Baik
SD	3	0	1	2
SMP	10	2	1	5
SMA	15	1	3	13
n		3	5	20
% sikap		<b>10,71%</b>	<b>17,85%</b>	<b>71,42%</b>

Sikap penjamah makanan di ukur dengan besarnya skor kebenaran dengan nilai 1 untuk kriteria setuju sedangkan 0 untuk kriteria tidak setuju dan hasil dari penelitian mendapatkan bahwa 71,42 % sikap penjamah makanan terkait dengan hygiene sanitasi keamanan pangan tergolong baik yang dibuktikan dengan jumlah responden dengan sikap baik adalah sebanyak 71,42 %, 17,85 % memiliki sikap sedang dan sebanyak 10,71 % yang memiliki sikap kurang.

Menurut Notoatmodjo (2010), menyatakan bahwa selain domain kognitif (Pengetahuan), domain *attitude* (sikap) juga berpengaruh terhadap perubahan suatu perilaku. Sarwono (2003) sikap belum merupakan wujud tindakan , sikap merupakan faktor predisposisi seorang berperilaku. Ada beberapa faktor yang menunjang sikap dapat menjadi baik adalah karena adanya fasilitas pendukung. Meskipun dilihat dari tingkat pendidikannya baik akan tetapi belum di tunjang dengan fasilitas yang memadai mendorong seseorang untuk bersikap dan berperilaku belum mencukupi standar yang telah di buat. Azwar (2005), menyatakan bahwa sikap seseorang dapat dipengaruhi oleh pengalaman pribadi dirinya, orang lain yang di anggap penting, media massa, lembaga agama dan pendidikan.

Sehubungan dengan teori sikap yang digunakan, sikap para penjamah makanan di rumah makan taman sari terlihat baik hal ini dibuktikan dengan hampir semua responden menjawab kuisioener di jawab dengan baik, responden juga banyak menanggapi secara positif dari pertanyaan pertanyaan seperti tidak mengobrol saat bekerja, mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan.

#### 4. PENUTUP

Kesimpulan berdasarkan hasil pengumpulan data karakteristik sampel pendidikan penjamh makanan dapat diketahui bahwa dari total 28 responden yang diteliti sebanyak 53,57 % adalah tamatan SMA, Usia yang dominan adalah 25 tahun ke atas dengan total presentase 57,14 %, tenaga pengolah semuanya tenaga wanita, lama bekerja jumlah umur < 25 tahun yang terbanyak dengan presentase 82,14 %. sikap para penjamh makanan sebanyak 71,42 % memiliki sikap yang tentang keamaan pangan

Saran Bagi Rumah Makan Taman Sari perlu adanya peningkatan pelatihan terhadap sikap penjamh makanan seperti kursus, pelatihan, mengingat masih ada tenaga pengolah yang bersikap kurang baik dan perlu adanya kepedulian tiap orang yang terlibat dalam penyelenggraan makanan untuk senantiasa memperhatikan keamanan makanan

#### DAFTAR PUSTAKA

- Arisman. 2009. Keracunan Makanan. Jakarta: EGC
- Azwar,S.2004.*Sikap Manusia teori dan pengukurannya*.Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- 2005.*Sikap Manusia Teori dan Pengukurannya*.Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- 2007.*Sikap Manusia Teori dan Pengukurannya*. Edisi 2.Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- 2011.*Sikap dan perilaku.dalam Teori dan sikap manusia dan pengukurannya*.Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Baliwati,Y.F.2004. *Pengantar Pangan dan Gizi, cetakan I*. Jakarta: Penerbit Swadaya
- BPOM RI. 2013. Laporan Tahunan 2013 Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.Jakarta: Badan POM RI.
- Budiono, 2008. Tingkat Pengetahuan dan praktik penjamh makanan tentang hygiene dan sanitasi makanan pada warung makan di Tembalang Kota Semarang tahun 2008. Fakultas ilmu Kesehatan Masyarakat UNDIP Semarang.  
Diakses pada tanggal 26 Agustus 2016 di dapatkan dari  
<http://ejournal.undip.ac.id/index.php/jpki/article/download/2411/5238>
- Departemen Kesehatan RI.2000. Kasus Keracunan Pangan di Indonesia. Jakarta

- Departemen Kesehatan RI.2003. Kumpulan Modul Kursus Penyehatan Makanan Bagi Pengusaha Makanan dan Minuman. Jakarta: Yayasan Pesan
- Departemen kesehatan RI.2004. Higiene sanitasi makanan. Jakarta: Departemen Kesehatan RI
- Departemen Kesehatan RI. 2013. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Ditjen Bina Kesehatan Masyarakat, Jakarta.
- Fatmawati,S.2012.Perilaku Higiene Pengolahan Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan di Pusat Pendidikan dan Latihan lahraga Pelajar Jawa Tengah. Jurnal Gizi Universitas muhammadiyah Semarang
- Gerungan, W. A. 2008.*Psikologi social*. Bandung: PT Refika Aditama
- Handayani dan Werdiningsih, 2010, *Kondisi Sanitasi dan Keracunan Makanan Tadisional*, Agroteksos, Volume:20
- Irianto, 2007.*Mikrobiologi menguak organisme jilid 1*. Yrama Widya: Bandung
- Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 715 Tahun 2003Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga. Jakarta
- Notoatmodjo,S.2003.*Pendidikan dan Perilaku Kesehatan*.Jakarta: Rhineka cipta
- Maulana.H, D,J. 2007. *Promosi Kesehatan*. Jakarta : EGC
- Marsaulina, Irnawati.2004. Studi Tentang Pengetahuan Perilaku dan Kebersihan Penjamah Makanan Pada tempat umum Pariwisata DKI Jakarta.
- Moehyi,S. 1992.*Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Penerbit Bhratara.
- Mubarak, W,I dkk. 2006. *Buku ajar Ilmu keperawatan*. Jogjakarta: Agung Seto
- Nasution.2009.Perilaku Penjaja Pangan Jajanan Anak Sekolah Gizi Dan Keamanan Pangan Di Lingkungan Sekolah Dasar Kota dan Kabupaten Bogor. Skripsi. IPB. Bogor.
- Notoatmodjo,S. 2003. *Pendidikan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Notoadmodjo,S.2005. *Promosi Kesehatan dan Ilmu perilaku*. Jakarta : PT. Rineka Cipta
- Notoatmodjo,S.2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No 28 Tentang Kemanan Mutu dan Gizi Pangan
- PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 1096/MENKES/PER/VI/2011 Departemen Kesehatan Republik Indonesia

- PGRS,2013.*Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Kementrian Kesehtan RI
- Prabu,2008.*Higiene dan Sanitasi Makanan*. <http://gmpg.org>. Jakarta. Diakses Tanggal 4 Januari 2016.
- Purnawijayanti,H.2001.*Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja Pengelolaan Makanan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius
- Sarwono.2003.*Psikologi Remaja*. Jakarta: PT Gravido Persada
- Sarwono.2009. *Sosiologi Kesehatan*. Yogyakarta: Gajah Mada University Perss
- Wawan, A dan Dewi, M. 2010. *Teori dan Pengukuran Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Manusia*. Yogyakarta: Nuha Medika



