

**GAMBARAN TINGKAT PENGETAHUAN TERHADAP PERILAKU
HYGIENE SANITASI MAKANAN PADA TENAGA PENGOLAHAN
MAKANAN
DI RUMAH MAKAN TAMAN SARI**



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

Oleh:

AIRI YANTI PUTRI SANTOSA

J 300 130 006

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

2016

HALAMAN PERSETUJUAN

**GAMBARAN TINGKAT PENGETAHUAN TERHADAP PERILAKU
HYGIENE SANITASI MAKANAN PADA TENAGA PENGOLAHAN
MAKANAN DI RUMAH MAKAN TAMAN SARI**

PUBLIKASI ILMIAH

oleh:

AIRI YANTI PUTRI SANTOSA

J 300 130 006

Telah diperiksa dan disetujui untuk diuji oleh:

Dosen Pembimbing



Rusdin Rauf, STP., MP

NIK/NIDN. 110.1634/06.1109.7803

HALAMAN PENGESAHAN

GAMBARAN TINGKAT PENGETAHUAN TERHADAP PERILAKU
HYGIENE SANITASI MAKANAN PADA TENAGA PENGOLAHAN DI
RUMAH MAKAN TAMAN SARI

OLEH:

AIRI YANTI PUTRI SANTOSA
J 300 130 006

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji
Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta
Pada hari Sabtu 3 September 2016
dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Dewan Penguji:

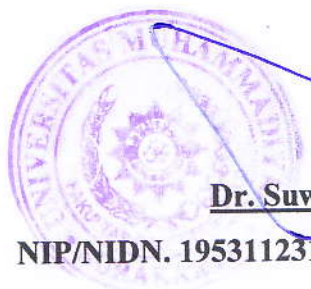
1. Rusdin rauf, STP, MP
(Ketua Dewan Penguji)
2. Siti Zulaekah, A., M.Si
(Anggota I Dewan Penguji)
3. Dyah intan P, S.Gz, M.Nutr
(Anggota II Dewan Penguji)


(.....)


(.....)


(.....)

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 diploma di suatu 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, September 2016

Penulis



AIRI YANTI PUTRI SANTOSA

J 300 130 006

GAMBARAN TINGKAT PENGETAHUAN TERHADAP PERILAKU HYGIENE SANITASI MAKANAN PADA TENAGA PENGOLAHAN MAKANAN DI RUMAH MAKAN TAMAN SARI

AIRI YANTI PUTRI SANTOSA

Program Studi Gizi
Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta

airi.putri95@yahoo.com

ABSTRAK

Pendahuluan : Mengolah makanan yang baik yaitu mengolah makanan berdasarkan prinsip-prinsip *hygiene* dan sanitasi makanan yang meliputi pengetahuan, perilaku, dan perilaku pengolah makanan dalam menaati azas kesehatan, azas kebersihan, azas kemandirian dalam menangani makanan sehingga menghasilkan makanan yang sehat dan aman untuk dikonsumsi.

Tujuan : Untuk mengetahui gambaran tingkat pengetahuan terhadap perilaku *hygiene* sanitasi makanan pada tenaga pengolahan makanan di Rumah Makan Taman Sari

Metode Penelitian: penelitian ini merupakan penelitian observasi dengan menggunakan pendekatan Cross Sectional teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis univariat

Hasil: penelitian ini dilakukan pada 28 responden, keseluruhan responden berjenis kelamin wanita sebanyak 28 (100%), responden sebagian besar dengan usia 25-30 tahun sebanyak 16 (57,1%), lama bekerja responden sebagian besar 1 tahun sebanyak 9 (32,1%), dan pendidikan terakhir responden sebagian besar adalah SMA sebanyak 15 (53,6%). Tingkat pengetahuan responden dengan kategori baik sebanyak 18 (64,3%), tingkat pengetahuan responden dengan kategori cukup sebanyak 8 (28,6%) dan tingkat pengetahuan responden dengan kategori kurang sebanyak 2 (7,1%). Tingkat perilaku responden dengan kategori baik sebanyak 19 (67,9%) dan tingkat perilaku responden dengan kategori tidak baik sebanyak 9 (32,1%). Tingkat pengetahuan baik memiliki perilaku baik.

Kesimpulan: Tingkat pengetahuan tenaga pengelola makanan di Rumah Makan Taman Sari sebagian besar adalah kategori baik. Perilaku *Hygiene* Sanitasi dalam menyajikan makanan pada tenaga pengolahan makanan di Rumah Makan Taman Sari sebagian besar adalah kategori baik.

Kata kunci :Pengetahuan, Perilaku, *Hygiene* Sanitasi

Abstract

Introduction: *Cultivating good food that is cooking a meal based on the principles of food hygiene and sanitation which includes knowledge, attitudes, and behavior of food processors in obeying the principles of health, hygiene principles, the principle of security in handling food to produce healthy and safe food for consumption.*

Objective: *To describe the level of knowledge of the behavior of food sanitation hygiene in food processing power at Restaurant Taman Sari*

Methods: *This study is an observational study using cross sectional data analysis techniques used in this study were univariate*

Results: *The study was conducted on 28 respondents, respondents overall female sex as much as 28 (100%), the majority of respondents aged 25-30 years with 16 (57.1%), long working respondents mostly one year as many as nine (32.1 %), and the last education is high school respondents largely as much as 15 (53.6%). The level of knowledge in both categories as many as 18 (64.3%), the level of knowledge with categories quite as much as 8 (28.6%) and the level of knowledge respondents with less category 2 (7.1%). The level of the behavior of respondents with good category were 19 (67.9%) and the behavior of respondents with category level is not good as much as 9 (32.1%). The level of knowledge both have good behavior*

Conclusion: *The level of knowledge of management of the food at Restaurant Taman Sari mostly either category. Sanitation Hygiene behavior in serving food at food processing power at Restaurant Taman Sari mostly either category*

Keywords : *Knowledge, Behavior, Sanitation Hygiene*

1. PENDAHULUAN

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia untuk dapat melangsungkan kehidupan selain sandang dan perumahan. Makanan, selain mengandung nilai gizi, juga merupakan media untuk dapat berkembang biaknya mikroba atau kuman terutama makanan yang mudah membusuk yaitu makanan yang banyak mengandung kadar air serta nilai protein yang tinggi. Kemungkinan lain masuknya atau beradanya bahan-bahan berbahaya seperti bahan kimia, residu pestisida serta bahan lainnya antara lain debu, tanah, rambut manusia dapat berpengaruh buruk terhadap kesehatan manusia (Depkes RI, 2010).

Meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap makanan, maka banyak berdirinya rumah makan yang menyediakan makanan di luar rumah. Produk-produk yang disediakan rumah makan untuk kepentingan umum haruslah terjamin kesehatan dan keselamatannya. Sebagai salah satu jenis pelayanan umum yang mengolah dan menyediakan makanan, maka penjual makanan memiliki potensi yang cukup besar untuk menimbulkan gangguan kesehatan atau penyakit bawaan makanan yang dihasilkannya. Dengan demikian kualitas makanan yang dihasilkan, disajikan dan dijual oleh penjual makanan harus memenuhi syarat kesehatan seperti faktor lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, peralatan, pengolahan makanan yang baik dan pengolah makanannya sendiri (Depkes RI,

2010). Setiap makanan siap saji selalu mengalami proses penyediaan, pemilihan bahan mentah, pengolahan, penyimpanan, pengangkutan sampai penyajian. Dari semua tahapan tersebut memiliki risiko penyebab terjadinya keracunan pangan apabila tidak dilakukan pengawasan pangan secara baik dan benar (Kemenkes RI, 2012).

Banyak sekali kondisi atau faktor, yang mempengaruhi insiden keracunan makanan. Faktor-faktor utama penyebab keracunan makanan tersebut adalah masalah *hygiene* personal, suhu makanan yang kurang memadai untuk mematikan bakteri patogen, waktu tunggu penyiapan makanan yang cukup lama hingga dikonsumsi dan kontaminasi silang (Rauf, 2013).

Hygiene personal atau perorangan sangat diperlukan untuk menjaga kebersihan dalam pengelolaan makanan yang aman dikonsumsi dan sehat. Perilaku bersih yang perlu dilakukan oleh pengolah makanan adalah yang pertama mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir karena tangan yang kotor dapat memindahkan bakteri dan virus patogen dari tubuh ke dalam makanan. Perilaku bersih yang kedua yaitu menjaga kebersihan makanan dan alat makan yang meliputi mencuci alat makan dan bahan makan yang akan diolah hingga bersih. Perilaku bersih yang ketiga adalah menjaga kebersihan dari fisik pengolah yang meliputi menggunakan masker dalam memasak, menjaga agar rambut tidak rontok, menggunakan celemek masak sehingga tidak ada kotoran yang masuk dalam makanan. Perilaku ke empat yaitu menjaga kesehatan karena, keadaan sakit dapat menularkan pada makanan, sebaiknya pekerja yang sedang sakit tidak dilibatkan terlebih dahulu dalam proses pengolahan makanan sampai gejala-gejala penyakit tersebut hilang dan pengolah makanan yang memiliki luka sebaiknya menutup lukanya dengan pelindung kedap air untuk menghindari adanya kontaminasi bakteri (Depkes, 2009).

Meningkatkan pengetahuan tenaga pengolah makanan di rumah makan perlu dilakukan penyuluhan tentang perilaku hidup bersih dan sehat serta pelatihan tentang *hygiene* sanitasi makanan kepada tenaga pengolah sehingga personal *hygiene* tenaga pengolah makanan dapat ditingkatkan dan dapat menjamin kualitas makanan yang dijual. Selain itu diperlukan pemeriksaan kesehatan secara berkala terhadap pengolah makanan minimal 6 bulan sekali (Wahono, 2002)..

Mengolah makanan yang baik yaitu mengolah makanan berdasarkan prinsip-prinsip *hygiene* dan sanitasi makanan yang meliputi pengetahuan, perilaku, dan perilaku pengolah makanan dalam menaati azas kesehatan, azas kebersihan, azas keamanan dalam menangani makanan sehingga menghasilkan makanan yang sehat dan aman untuk dikonsumsi (Depkes, 2009).

Berdasarkan uraian di atas maka perlu dilakukan penelitian tentang gambaran tingkat pengetahuan terhadap perilaku *hygiene* sanitasi makanan pada tenaga pengolahan makanan di Rumah Makan Taman Sari. Peneliti melakukan penelitian di Rumah Makan Taman Sari dikarenakan berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti rumah makan tersebut setiap harinya harus menyajikan puluhan macam masakan dengan jumlah besar dan pelanggan yang banyak. Sehingga dalam penyajian makanan di perlukan waktu tunggu yang

singkat. Dari permasalahan tersebut perilaku *hygiene* sanitasi dalam menjamah makanan kurang diperhatikan.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini penelitian observasional dimana peneliti hanya melakukan observasi, tanpa memberikan intervensi pada variabel yang akan diteliti. Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Cross Sectional adalah penelitian observasional dimana cara pengambilan data variabel bebas dan variabel tergantung dilakukan sekali waktu pada saat yang bersamaan. Dalam penelitian ini yang menjadi populasi adalah seluruh pengolah makanan yang bekerja pada rumah makan taman sari sebanyak 28 responden. Sampel adalah sebagian dari populasi yang mewakili populasi. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini sebanyak 28 pengolah makanan di rumah makan taman sari colomadu Karanganyar. Dalam penelitian ini teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah dengan *total sampling* yaitu teknik pengambilan sampel yang dilakukan dengan mengambil seluruh populasi sebagai sampel penelitian. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis univariat.

3. HASIL PENELITIAN

Berdasarkan hasil penelitian diatas menunjukkan bahwa keseluruhan responden berjenis kelamin wanita. responden dengan usia 20-24 sebanyak 12 responden (42,9%) dan usia 25-30 sebanyak 16 responden (57,1%) sehingga dapat disimpulkan bahwa responden terbanyak dengan usia 25-30 tahun. responden dengan lama bekerja 1 tahun sebanyak 9 responden (32,1%), 2 tahun sebanyak 3 responden (10,7%), 3 tahun sebanyak 6 responden (21,4%), 4 tahun sebanyak 5 responden (17,9%), 5 tahun sebanyak 5 responden (17,9%). Sehingga dapat disimpulkan bahwa responden terbanyak dengan lama bekerja 1 tahun. responden dengan pendidikan terakhir SD sebanyak 2 responden (7,1%), SMA sebanyak 15 responden (53,6%), dan SMP sebanyak 11 responden (39,3%) sehingga dapat disimpulkan bahwa responden terbanyak dengan pendidikan terakhir SMA. responden dengan pengetahuan baik sebanyak 18 responden (64,3%), Cukup sebanyak 8 responden (28,6%) dan kurang sebanyak 2 responden (7,1%) sehingga dapat disimpulkan bahwa responden terbanyak dengan tingkat pengetahuan baik. responden dengan perilaku baik sebanyak 19 responden (67,9%), Tidak Baik sebanyak 9 responden (32,1%) sehingga dapat disimpulkan bahwa responden terbanyak dengan perilaku baik.

4. PENUTUP

4.1 Kesimpulan dan saran

- a. Tingkat pengetahuan pada tenaga pengelola makanan di Rumah Makan Taman Sari dengan kategori baik.
- b. Perilaku *Hygiene* Sanitasi dalam menyajikan makanan pada tenaga pengolahan makanan di Rumah Makan Taman Sari dengan kategori baik.

4.2 Saran

- a. Bagi Rumah Makan Taman Sari hendaknya dapat memberikan pengawasan dan pengarahan kepada tenaga pengolahan makanan sehingga dapat menyajikan makanan yang higienis dan terhindar dari penyakit dan keracunan.

- b. Bagi karyawan Bagi Rumah Makan Taman Sari hendaknya dapat memperhatikan *hygiene* sanitasi sehingga makanan dapat aman dikonsumsi
- c. Bagi peneliti selanjutnya hendaknya dapat melakukan penelitian dengan variabel yang lain tentang variable yang dapat memengaruhi perilaku *hygiene* sanitasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Arisman, (2009). *Keracunan Makanan*. Penerbit EGC. Jakarta.
- Balia L Roostita. (2008). *Kerusakan Bahan Pangan oleh Mikroorganisme*. Bandung.
- BPOM RI. (2005). Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK 00.05.41.1384 tentang Kriteria dan Tata Laksana Pendaftaran Obat Tradisional, Obat Herbal Terstandar dan Fitofarmaka. Jakarta : Kepala BPOM. Bpom 2011
- Badan POM RI .(2013). *Peraturan Kepala Badan POM RI No. 36 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet*. Jakarta
- Departemen kesehatan Republik Indonesia. (2006). *Pedoman Sanitasi Rumah Sakit di Indonesia*. Ditjen PPM PLP, Jakarta.
- Depkes 2007 RI, (2007).*Standar Pelayanan Kebidanan*.Jakarta.
- Depkes RI, (2009). *Sistem Kesehatan Nasional*. Jakarta.
- Kemenkes No. (1098) tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan
- Notoatmodjo, S. (2005). *Metodologi Penelitian Kesehatan*, PT. Rineka Cipta, Jakarta.
- Notoatmodjo, S. (2007). *Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku*, PT. Rineka Cipta, Cetakan I, Jakarta.