

SKRIPSI
HUBUNGAN ANTARA TINGKAT PENGETAHUAN HIGIENE
SANITASI DAN MAKANAN (HSM) DENGAN PERILAKU
PENJAMAH MAKANAN DI HOME INDUSTRI KERIPIK NANGKA
UD. AFALIA JAYA DESA KAMBINGAN KECAMATAN TUMPANG
KABUPATEN MALANG



Untuk Memenuhi Persyaratan Memperoleh Gelar Sarjana
S1 Kesehatan Lingkungan

Oleh :
ANISA RAHMA ZAENAB
NIM 1711.13251.284

PROGRAM STUDI S1 KESEHATAN LINGKUNGAN
STIKES WIDYAGAMA HUSADA
MALANG
2021

LEMBAR PERSETUJUAN

SKRIPSI

HUBUNGAN ANTARA TINGKAT PENGETAHUAN HIGIENE SANITASI DAN MAKANAN (HSM) DENGAN PERILAKU PENJAMAH MAKANAN DI HOME INDUSTRI KERIPIK NANGKA UD. AFALIA JAYA DESA KAMBINGAN KECAMATAN TUMPANG KABUPATEN MALANG

Untuk Memenuhi Persyaratan Memperoleh Gelar Sarjana
S1 Kesehatan Lingkungan

Oleh :

ANISA RAHMA ZAENAB

NIM 1711.13251.284

Menyetujui untuk diuji :

Pembimbing I



(Ike Dian Wahyuni, S.KL., M.KL)

NIDN. 0717069303

Pembimbing II



(Beni Hari Susanto, S.KL., M.KL)

NIDN. 0726129102

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi ini telah diperiksa dan dipertahankan di hadapan Tim Penguji
Skripsi Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Widyagama Husada Pada Tanggal
23 Juli 2021

HUBUNGAN ANTARA TINGKAT PENGETAHUAN HIGIENE SANITASI DAN MAKANAN (HSM) DENGAN PERILAKU PENJAMAH MAKANAN DI HOME INDUSTRI KERIPIK NANGKA UD. AFALIA JAYA DESA KAMBINGAN KECAMATAN TUMPANG KABUPATEN MALANG

ANISA RAHMA ZAENAB
NIM 1711.13251.284

Agus Yohanan, S.H., M.KL
Penguji 1

Ike Dian Wahyuni, S.KL., M.KL
Penguji 2

Beni Hari Susanto, S.KL., M.KL
Penguji 3

(*Agus Yohanan*)
(*Ike Dian Wahyuni*)
(*Beni Hari Susanto*)

Mengetahui,
Ketua Tim Penguji Skripsi Widyagama Husada

(Dr. Rudy Joegijantoro, MMRS)
* MALANG 197110152001121006

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Allah SWT atas segala Rahmat dan Karunia-Nya sehingga dapat terselesaikan Skripsi dengan judul “Hubungan Antara Tingkat Pengetahuan Higiene Sanitasi dan Makanan (HSM) Dengan Perilaku Penjamah Makanan di Home Industri Keripik Buah UD. Afalia Jaya Desa Kambingan Kecamatan Tumpang Kabupaten Malang” sebagai salah satu persyaratan Akademis dalam rangka menyelesaikan kuliah di Program Studi S1 Kesehatan Lingkungan Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Widyagama Husada Malang.

Dalam Skripsi ini di jabarkan bagaimana hubungan antara tingkat pengetahuan higiene sanitasi makanan dengan perilaku penjamah makanan, sehingga dapat menjadi informasi serta pengetahuan yang benar dan dapat diterapkan di home industri dikemudian hari.

Pada kesempatan ini kami sampaikan terimakasih dan penghargaan yang penuh kepada pembimbing I Ibu Ike Dian Wahyuni, S.KL., M.KL dan pembimbing II Bapak Beni Hari Susanto, S.KL., M.KL selaku pembimbing yang telah memberikan petunjuk, koreksi, serta saran sehingga terwujudnya tugas akhir ini. Terimakasih dan penghargaan kami sampaikan pula kepada yang terhormat :

1. Bapak Rudy Joegijantoro, dr., MMRS selaku Ketua STIKES Widyagama Husada Malang
2. Ibu Irfany Rupiwardhani, SE., MMRS selaku Ketua Program Studi S1 Kesehatan Lingkungan
3. Bapak Agus Yohanan, SH., M.KL selaku penguji
4. Ibu Ike Dian Wahyuni, S.KL., M.KL selaku pembimbing I
5. Bapak Beni Hari Susanto, S.KL., M.L selaku pembimbing II
6. Ibu Rohmah selaku pemilik Home Industri keripik nangka UD. Afalia Jaya yang telah memberikan ijin untuk dilakukannya penelitian ditempat tersebut
7. Kedua orang tua saya yang telah memberikan dukungan serta doa.
8. Keluarga saya yang selalu memberikan semangat hingga saat ini
9. Teman- teman seperjuangan S1 Kesehatan Lingkungan Angkatan 2017 yang saya sayangi
10. Agid Candra Rizky Pratama seseorang yang telah menemani berjuang dari semester 2 hingga saat ini
11. Noor Indalestari selaku teman yang baiknya kelewatan dan apa-apa harus jalan bareng (dalam hal per skripsi an)

12. Idha, Ike dan Luluk teman SMA ku yang selalu mendukung saya
13. Mahmudi teman saya yang mau mengajari tutorial SPSS yang sangat sulit

Semoga Allah SWT memberikan balasan setimpal atas segala amal yang telah diberikan dan semoga tugas akhir ini berguna baik bagi diri kami sendiri maupun pihak lain yang memanfaatkan.

Malang, Juli 2021

(Anisa Rahma Zaenab)

ABSTRACT

Zaenab, Anisa Rahma. 2021. The Relationship Between Knowledge Level of Food and Sanitation Hygiene (HSM) and Food Handler Behavior in Home Industry of Jackfruit Chips UD. Afalia Jaya, Kambingan Village, Tumpang District, Malang Regency. Thesis. S1. Environmental Health Study of Widyagama Husada School of Health and Science Malang. Advisors: 1. Ike Dian Wahyuni, S. KL., M. KL, 2. Beni Hari Susanto, S. KL., M. KL

Sanitation and food hygiene is an effort to control the factors of food, people, places and equipment that can cause disease or health problems. Human resources greatly affect the state of sanitation hygiene. Human resource factors include education that leads to knowledge about personal hygiene and the environment. The purpose of this study was to determine the relationship between the level of knowledge of sanitation and food hygiene with the behavior of food handlers in the home industry of jackfruit chips UD. Afalia Jaya, Kambingan Village, Tumpang District, Malang Regency.

This study used an observational research design with a cross sectional approach. The research sample amounted to 25 people who were taken based on inclusion and exclusion criteria by using total sampling technique. The instrument used was an observation sheet and a questionnaire sheet. The analysis used was univariate analysis and bivariate analysis using the *Spearman* correlation test.

The results shows that the most educational characteristics in the junior high school category were 11 people (44%), the most trained was in the never attended training category, 23 people (92%), the most level of knowledge was in the poor category, amounted 15 people (60%), and the most behavior in the category does not meet the requirements of 15 people (60%). Based on the Spearman correlation test, all independent variables have a relationship with food handler behavior with a significance value of education (0.050), training (.047), and level of knowledge (0.037). So it can be concluded that there is a relationship between the level of knowledge of sanitation and food hygiene with the behavior of food handlers in the home industry of jackfruit chips. UD Afalia Jaya, Kambingan Village, Tumpang District, Malang Regency.

Reference : 32 References (2009-2020)

Keywords : food and sanitation hygiene, knowledge level, behavior, food handlers

ABSTRAK

Zaenab, Anisa Rahma. 2021. Hubungan Antara Tingkat Pengetahuan Higiene Sanitasi dan Makanan (HSM) dengan Perilaku Penjamah Makanan di Home Industri Keripik Nangka UD. Afalia Jaya Desa Kambingan Kecamatan Tumpang Kabupaten Malang. Skripsi. S1. Program Studi Kesehatan Lingkungan STIKES Widyagama Husada. Pembimbing : 1. Ike Dian Wahyuni, S. KL., M. KL, 2. Beni Hari Susanto, S. KL., M.K L

Higiene sanitasi dan makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat, dan perlengkapannya yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan Sumber daya manusia sangat mempengaruhi keadaan higiene sanitasi, faktor sumber daya manusia diantaranya adalah pendidikan yang mengarah pada pengetahuan tentang kebersihan diri sendiri dan lingkungan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan antara tingkat pengetahuan hygiene sanitasi dan makanan dengan perilaku penjamah makanan di home industri keripik nangka UD. Afalia Jaya Desa Kambingan Kecamatan Tumpang Kabupaten Malang.

Penelitian ini menggunakan desain penelitian observasional dengan pendekatan *cross sectional*. Sampel penelitian berjumlah 25 orang yang diambil berdasarkan kriteria inklusi dan eksklusi menggunakan teknik total sampling. Instrument yang digunakan adalah lembar observasi dan lembar kuisioner. Analisis yang digunakan yaitu analisis univariat dan analisis bivariat dengan menggunakan uji korelasi *spearman*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa karakteristik pendidikan paling banyak pada kategori SMP sejumlah 11 orang (44%), pelatihan paling banyak pada kategori tidak pernah mengikuti pelatihan sejumlah 23 orang (92%), tingkat pengetahuan paling banyak pada kategori kurang yaitu 15 orang (60%), dan perilaku paling banyak pada kategori tidak memenuhi syarat sejumlah 15 orang (60%). Berdasarkan uji korelasi *spearman*, semua variabel bebas terdapat hubungan dengan perilaku penjamah makanan dengan nilai signifikansi pendidikan (,050), pelatihan (,047), dan tingkat pengetahuan (,037). Sehingga dapat disimpulkan bahwa terdapat hubungan antara tingkat pengetahuan higiene sanitasi dan makanan dengan perilaku penjamah makanan di home industri keripik nangka UD. Afalia Jaya Desa Kambingan Kecamatan Tumpang Kabupaten Malang.

Kepustakaan : 32 Kepustakaan (2009-2020)

Kata kunci : Higiene Sanitasi dan Makanan, Tingkat Pengetahuan Perilaku, Penjamah Makanan

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
ABSTRACT	v
ABSTRAK.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan.....	3
1.3.1 Tujuan Umum.....	3
1.3.2 Tujuan Khusus	3
1.3.3 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II	5
TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Higiene Sanitasi Makanan	5
2.1.1 Pengertian Higiene Sanitasi Makanan	5
2.1.2 Tujuan Higiene Sanitasi Makanan	5
2.1.3 Penerapan Higiene Sanitasi Makanan.....	6
2.1.4 Prinsip Higiene Sanitasi Makanan	6
2.2 Penjamah Makanan.....	10
2.2.1 Pengertian Penjamah Makanan.....	10
2.2.2 Persyaratan Penjamah Makanan.....	11
2.3 Tingkat Pengetahuan.....	12
2.3.1 Pengertian Tingkat Pengetahuan	12
2.3.2 Faktor Yang Mempengaruhi Tingkat Pengetahuan.....	13
2.4 Perilaku.....	16
2.4.1 Pengertian Perilaku	16

2.4.2	Faktor Yang Mempengaruhi Perilaku.....	17
2.4.3	Pengukuran Perilaku	18
2.5	Home Industri	18
2.5.1	Pengertian Home Industri	18
2.5.2	Buah Nangka.....	19
BAB III	21
KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS.....		21
3.1	Kerangka Konsep	21
3.2	Hipotesis.....	22
BAB IV	23
METODOLOGI PENELITIAN.....		23
4.1	Desain Penelitian.....	23
4.2	Populasi dan Sampel.....	23
4.2.1	Populasi Penelitian	23
4.2.2	Sampel Penelitian.....	23
4.2.3	Teknik Pengambilan Sampel	23
4.3	Tempat dan Waktu Penelitian	24
4.3.1	Tempat Penelitian.....	24
4.3.2	Waktu Penelitian.....	24
4.4	Definisi Operasional.....	24
4.5	Instrumen Penelitian	26
4.6	Prosedur Pengumpulan Data.....	26
4.7	Analisis Data.....	26
4.8	Etika Penelitian	27
4.9	Jadwal Penelitian	27
BAB V	28
HASIL PENELITIAN		28
5.1	Hasil Penelitian	28
5.1.1	Hasil Uji Univariat	28
5.1.2	Hasil Uji Bivariat	30
5.2	Gambaran Umum Home Industri UD. Afolia Jaya.....	31
BAB VI	32
PEMBAHASAN.....		32
6.1	Hubungan Pendidikan dengan Perilaku Penjamah Makanan.....	32
6.2	Hubungan Pelatihan dengan Perilaku Penjamah Makanan.....	33

6.3 Hubungan Tingkat Pengetahuan dengan Perilaku Penjamah	34
6.4 Analisis Tingkat Pengetahuan tentang 6 Prinsip Higiene Sanitasi dan Makanan dengan Perilaku Penjamah Makanan.....	35
BAB VII.....	41
PENUTUP	41
7.1 Keterbatasan Penelitian.....	41
7.2 Kesimpulan.....	41
7.3 Saran.....	42
DAFTAR PUSTAKA.....	43
LAMPIRAN	46

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Penelitian Terdahulu	20
4.1	Definisi Operasional	25
4.2	Jadwal Penelitian	27
5.1	Distribusi Frekuensi Pendidikan	28
5.2	Distribusi Frekuensi Pelatihan	28
5.3	Distribusi Frekuensi Tingkat Pengetahuan	29
5.4	Distribusi Frekuensi Perilaku	29
5.5	Hasil Hubungan Pendidikan dengan Perilaku Penjamah Makanan	30
5.6	Hasil Hubungan Pelatihan dengan Perilaku Penjamah Makanan	30
5.7	Hasil Hubungan Tingkat Pengetahuan dengan Perilaku Penjamah Makanan	30

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
3.1	Kerangka Konsep	21

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran
1.	Surat Kesediaan Bimbingan Skripsi (Pembimbing 1)
2.	Surat Kesediaan Bimbingan Skripsi (Pembimbing 2)
3.	Surat Ijin Penelitian dari STIKES Widyagama Husada Malang Surat Persetujuan Untuk Menjadi Responden
4.	Lembar Kuisoner
5.	Lembar Observasi
6.	Lembar Perbaikan (Pra Proposal) Pembimbing I
7.	Lembar Perbaikan (Pra Proposal) Pembimbing II
8.	Lembar Perbaikan (Proposal) Penguji I
9.	Lembar Perbaikan (Proposal) Penguji II
10.	Lembar Perbaikan (Proposal) Penguji III
11.	Lembar Konsultasi Pembimbing I
12.	Lembar Konsultasi Pembimbing II
13.	Surat Ijin Studi Pendahuluan dari STIKES Widyagama Husada
14.	Malang
15.	Lembar Perbaikan (Skripsi) Penguji I
16.	Lembar Perbaikan (Skripsi) Penguji II
17.	Lembar Perbaikan (Skripsi) Penguji III
18.	Tabel Distribusi Frekuensi (SPSS)
19.	Tabel Hasil Uji Korelasi <i>Rank Spearman</i> (SPSS)

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di era globalisasi saat ini masih banyak ditemukan permasalahan kesehatan yang merupakan suatu masalah yang sangat kompleks dan saling berkaitan dengan permasalahan lain, hal ini dapat dipengaruhi dengan meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap makanan yang disediakan oleh perusahaan atau perorangan yang harus terjamin kesehatan dan keselamatannya, salah satu permasalahan nya adalah higiene sanitasi dan makanan. Higiene sanitasi dan makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat, dan perlengkapannya yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Permenkes, 2011).

Salah satu permasalahan yang sering terjadi pada kesehatan akibat mengkonsumsi makanan adalah keracunan makanan. Data dari Sentra Informasi Keracunan (SIKer) Nasional Badan POM (2014) menunjukkan bahwa kejadian keracunan akibat makanan pada bulan Januari sampai Maret 2014 terdapat 29 insiden. SIKer Nasional Badan POM juga mencatat jumlah insiden keracunan yang diakibatkan oleh makanan berada diposisi teratas dari keseluruhan kasus keracunan nasional. Hal tersebut diakibatkan karena di Indonesia masih kurangnya higiene perorangan dan kurangnya dalam menerapkan prinsip higiene sanitasi dan makanan.

Seseorang yang secara langsung berhubungan dengan sanitasi makanan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian disebut penjamah makanan. Penjamah makanan mempunyai peranan penting dalam pengolahan makanan karena dapat menularkan penyakit (Dwi, 2016). Menurut Kibret dan Abera (2012) penjamah yang terlatih akan menerapkan praktik higiene makanan yang lebih baik daripada penjamah makanan yang tidak terlatih.

Sumber daya manusia sangat mempengaruhi keadaan higiene sanitasi, faktor sumber daya manusia diantaranya adalah pendidikan yang mengarah pada pengetahuan tentang kebersihan diri sendiri dan lingkungan. Tingkat pendidikan membawa wawasan atau pengetahuan, tingkat pendidikan formal mulai dari SD, SMP, SMA dan perguruan tinggi. Seseorang yang berpendidikan lebih tinggi akan mempunyai pengetahuan

yang lebih luas dibandingkan dengan seseorang yang tingkat pendidikannya lebih rendah. Salah satu perilaku higiene sanitasi untuk kesehatan makanan adalah dengan menjual makanan dan minuman yang sehat dengan menerapkan prinsip higiene sanitasi makanan (Dwi, 2016).

Undang-undang No. 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan menyebutkan bahwa peningkatan dan pemantapan upaya kesehatan diselenggarakan melalui berbagai macam kegiatan, salah satunya adalah pengamanan makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan mutu.

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Agustina, dkk (2010), mengenai perilaku penjaja makanan yang berhubungan dengan higiene dan sanitasi makanan, menunjukkan terdapat 47,8% penjaja makanan memiliki higiene perorangan yang kurang baik, 65,2% memiliki sanitasi yang kurang baik dari segi peralatan, 30,4% menyajikan makanan jajanan dalam keadaan sanitasi yang tidak baik, dan 86,9% penjaja makanan tidak mencuci tangan saat hendak menjamah makanan. sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Chukuezi (2010) mengenai keamanan makanan dan praktik higiene penjual makanan jalanan di Owerri, Nigeria yang juga mendapatkan hasil bahwa sebagian besar penjaja makanan (52,38%) tidak mengenakan tutup kepala saat menangani makanan.

Diketahui bahwa tingkat pengetahuan tentang higiene sanitasi dan makanan terhadap perilaku penjamah makanan merupakan faktor yang sangat penting. Studi pendahuluan yang telah dilakukan oleh peneliti di UD. Afalia Jaya mendapatkan hasil yaitu kurangnya pengetahuan dan perilaku pada penjamah makanan pada saat proses pengolahan makanan, pemilihan bahan makanan, karena wadah yang digunakan tidak memenuhi persyaratan, pada proses pemotongan buah nangka penjamah makanan ada yang tidak mengenakan alat pelindung diri seperti sarung tangan plastik, penutup kepala, dan celemek, pada proses pengemasan permasalahannya hampir sama yaitu ada yang tidak mengenakan celemek dan penutup kepala.

Berdasarkan hal tersebut peneliti tertarik untuk meneliti tingkat pengetahuan higiene sanitasi dan makanan terhadap perilaku penjamah makanan di UD. Afalia Jaya, karena proses pengolahan makanan di Home Industri tersebut masih belum memenuhi syarat dari ke 6 (enam) prinsip

higiene sanitasi dan makanan, sehingga dapat mempengaruhi hasil produksi akhir.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah terdapat Hubungan Antara Tingkat Pengetahuan Higiene Sanitasi dan Makanan (HSM) dengan Perilaku Penjamah Makanan di Home Industri Keripik Nangka UD. Afalia Jaya di Desa Kambingan Kecamatan Tumpang Kabupaten Malang?

1.3 Tujuan

1.3.1 Tujuan Umum

Mengetahui Hubungan Antara Tingkat Pengetahuan Higiene Sanitasi dan Makanan (HSM) dengan Perilaku Penjamah Makanan di Home Industri Keripik Nangka UD. Afalia Jaya di Desa Kambingan Kecamatan Tumpang Kabupaten Malang?

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mengidentifikasi karakteristik responden berdasarkan tingkat Pendidikan dan pengalaman pelatihan pada penjamah makanan di home industri keripik Nangka UD. Afalia Jaya Desa Kambingan Kecamatan Tumpang Kabupaten Malang
2. Mengidentifikasi tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang 6 prinsip higiene sanitasi dan makanan (pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan masak, pengangkutan makanan, penyajian makanan) pada penjamah makanan di home industri keripik Nangka UD. Afalia Jaya Desa Kambingan Kecamatan Tumpang Kabupaten Malang
3. Mengidentifikasi perilaku penjamah makanan tentang 6 prinsip higiene sanitasi dan makanan pada penjamah makanan di home industri keripik Nangka UD. Afalia Jaya Desa Kambingan Kecamatan Tumpang Kabupaten Malang
4. Menganalisis hubungan antara tingkat pengetahuan higiene sanitasi dan makanan dengan perilaku penjamah makanan di home industri keripik Nangka UD. Afalia Jaya Desa Kambingan Kecamatan Tumpang Kabupaten Malang

1.3.3 Manfaat Penelitian

1. Manfaat bagi tempat penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai Hubungan Antara Tingkat Pengetahuan Tentang Higiene dan Sanitasi Makanan Dengan Perilaku Penjamah Makanan di Home Industri Keripik Nangka UD. Afalia Jaya di Desa Kambingan Kecamatan Tumpang Kabupaten Malang

2. Manfaat bagi STIKES Widyagama Husada Malang

Mengembangkan ilmu serta wawasan dan dapat dijadikan acuan untuk penelitian selanjutnya

3. Manfaat bagi peneliti

Dengan melakukan penelitian ini, peneliti berharap dapat meningkatkan kemampuan dalam melakukan penelitian dari segi pengambilan data, pengumpulan data maupun metode yang di ambil

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Higiene Sanitasi Makanan

2.1.1 Pengertian Higiene Sanitasi Makanan

Menurut Kementerian Kesehatan dalam Peraturan Menteri no 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Persyaratan Jasa Boga, menyatakan bahwa higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor resiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan yang digunakan. Higiene adalah segala usaha untuk memelihara dan mempertinggi derajat kesehatan. Sanitasi adalah upaya pencegahan terhadap kemungkinan bertumbuh dan berkembangbiaknya jasad renik pembusuk dan pathogen dalam peralatan dan bangunan yang dapat merusak dan membahayakan.

2.1.2 Tujuan Higiene Sanitasi Makanan

Berdasarkan undang-undang No 18 Tahun 2012 Tentang Pangan, Penyelenggaraan Pangan bertujuan untuk :

1. Meningkatkan kemampuan memproduksi pangan secara mandiri
2. Menyediakan pangan yang beraneka ragam dan memenuhi persyaratan keamanan, mutu, dan gizi bagi konsumsi masyarakat
3. Mewujudkan tingkat kecukupan pangan, terutama pangan pokok dengan harga wajar dan terjangkau sesuai dengan kebutuhan masyarakat
4. Mempermudah atau meningkatkan akses pangan bagi masyarakat, terutama masyarakat rawan pangan dan gizi
5. Meningkatkan nilai tambah dan daya saing komoditas pangan dipasar dalam negeri dan luar negeri
6. Meningkatkan pengetahuan dan kesadaran masyarakat tentang pangan yang aman, bermutu, dan bergizi bagi konsumsi masyarakat
7. Meningkatkan kesejahteraan bagi petani, nelayan, pembudi daya ikan, dan pelaku usaha pangan
8. Melindungi dan mengembangkan kekayaan sumber daya pangan nasional

Tujuan higiene sanitasi dilakukan agar pangan dapat dikonsumsi dengan aman. Dalam pengendalian risiko bahaya pada pangan, setiap orang yang terlibat dalam rantai pangan wajib mengendalikan risiko bahayanya, baik yang berasal dari bahan baku makanan, peralatan yang digunakan, sarana, proses produksi, maupun perseorangan sehingga keamanan terjamin. Selain itu, perseorangan yang menyelenggarakan atau terlibat dalam proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan/atau peredaran diwajibkan untuk memenuhi persyaratan sanitasi serta menjamin keamanan pangan untuk keselamatan manusia (Ramadhani, 2017).

2.1.3 Penerapan Higiene Sanitasi Makanan

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 Tentang Persyaratan Jasa Boga, penerapan higiene sanitasi makanan yang perlu diperhatikan yaitu :

1. Bangunan
2. Fasilitas sanitasi
3. Peralatan
4. Ketenagakerjaan
5. Makanan

Berdasarkan masalah yang muncul mengenai higiene sanitasi makanan, maka perlu dilakukan dalam hal pengamanan makanan.

2.1.4 Prinsip Higiene Sanitasi Makanan

Prinsip dan higiene sanitasi makanan telah diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Persyaratan Jasa Boga yaitu sebagai berikut:

1. Prinsip 1 : Pemilihan bahan makanan
 - a. Daging, susu, telur, ikan/udang, buah dan sayuran harus dalam keadaan baik, segar dan tidak rusak atau berubah bentuk, warna dan rasa, serta sebaiknya berasal tempat resmi yang diawasi.
 - b. Jenis tepung dan biji-bijian harus dalam keadaan baik, tidak berubah warna, tidak bernoda, dan tidak berjamur.
 - c. Bahan tambahan pangan (BTP) yang dipakai harus memenuhi persyaratan sesuai peraturan yang berlaku.

2. Prinsip 2 : Penyimpanan bahan makanan

- a. Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya.
- b. Penyimpanan harus memperhatikan prinsip *first in first out (FIFO)* dan *first expired first out (FEFO)* yaitu bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluwarsa dimanfaatkan/digunakan lebih dahulu.
- c. Tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan Contohnya bahan makanan yang cepat rusak disimpan dalam lemari pendingin dan bahan makanan kering disimpan yang kering dan tidak lembab.
- d. Penyimpanan bahan makanan harus memperhatikan suhu
- e. Ketebalan dan bahan padat tidak lebih dari 10 cm
- f. Kelembaban penyimpanan dalam ruangan : 80% - 90%
- g. Penyimpanan bahan olahan pabrik makanan dalam kemasan tertutup disimpan pada suhu $\pm 100C$.
- h. Tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit

3. Prinsip 3 : Pengolahan makanan

Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan jadi/masak atau siap saji, dengan memperhatikan kaidah cara pengolahan makanan yang baik yaitu :

- a. Tempat pengolahan makanan atau dapur harus memenuhi persyaratan teknis higiene sanitasi untuk mencegah resiko pencemaran terhadap makanan dan dapat mencegah masuknya lalat, kecoa, tikus dan hewan lainnya.
- b. Menu disusun dengan memerhatikannya.
- c. Pemilihan bahan sortir untuk memisahkan/membuang bagian bahan yang rusak/afkir dan untuk menjaga mutu dan keawetan makanan serta mengurangi resiko pencemaran makanan.
- d. Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahapan

dan harus higiene dan semua bahan yang siap dimasak harus dicuci dengan air mengalir

- e. Persiapan pengolahan harus dilakukan dengan menyiapkan semua peralatan yang akan digunakan dan bahan makanan yang akan diolah sesuai urutan prioritas.
- f. Prioritas dalam memasak
 - 1) Dahulukan memasak makanan yang tahan lama seperti goreng-gorengan yang kering.
 - 2) Makanan rawan seperti makanan berkuah dimasak paling akhir.
 - 3) Simpan bahan makanan yang belum waktunya dimasak pada kulkas/lemari es.
 - 4) Simpan makanan jadi/masak yang belum waktunya dihidangkan dalam keadaan panas.
 - 5) Perhatikan uap makanan jangan sampai masuk ke dalam makanan karena akan menyebabkan kontaminasi ulang.
 - 6) Tidak menjamah makanan jadi/masak dengan tangan tetapi harus menggunakan alat seperti penjepit atau sendok.
 - 7) Mencicipi makanan menggunakan sendok khusus yang selalu dicuci.
- g. Higiene penanganan makanan.
 - 1) Memperlakukan makanan secara hati-hati dan seksama sesuai dengan prinsip higiene sanitasi makanan.
 - 2) Menempatkan makanan dalam wadah tertutup dan menghindari penempatan makanan terbuka dengan tumpang tindih karena akan mengotori makanan dalam wadah dibawahnya.

4. Prinsip 4 : Penyimpanan Makanan Masak

Menyimpan makanan dan minuman yang sudah masak ditempat-tempat yang tidak terjangkau oleh tikus, serangga, binatang pengganggu lainnya. Adapun karakteristik dari pada pertumbuhan bakteri pada makanan masak yang harus dipantau dan dijaga adalah kadar air makanan, jenis makanan dan suhu makanan.

5. Prinsip 5 : Pengangkutan Makanan

Pengangkutan makanan yang sehat akan sangat berperan didalam mencegah terjadinya pencemaran makanan. Pencemaran pada makanan masa lebih tinggi risikonya daripada pencemaran pada bahan makanan. Oleh karena itu titik berat pengendalian yang perlu diperhatikan adalah pada makanan masak. Dalam proses pengangkutan makanan banyak pihak yang terkait mulai dari persiapan, pewadahan, orang, suhu dan kendaraan pengangkut itu sendiri.

a. Pengangkutan Bahan Makanan

Pencemaran makanan selama dalam pengangkutan dapat berupa pencemaran fisik, mikroba maupun kimia. Untuk mencegahnya adalah membuang atau setidaknya mengurangi sumber yang akan menyebabkan pencemaran dengan cara :

- 1) Mengangkut bahan makanan tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3), seperti pupuk, obat hama atau bahan berbahaya lainnya.
- 2) Kendaraan pengangkut makanan tidak dipergunakan untuk mengangkut bahan lain seperti untuk mengangkut orang, hewan, atau barang-barang.
- 3) Kendaraan yang dipergunakan harus diperhatikan kebersihannya agar setiap akan digunakan untuk makanan selalu dalam keadaan bersih
- 4) Hindari pemakaian kendaraan yang telah mengangkut bahan kimia atau pestisida walaupun telah dicuci akan terjadi pencemaran.
- 5) Hindari perlakuan manusia yang menangani makanan selama pengangkutan, seperti perlakuan makanan yang ditumpuk, diinjak dan dibanting.
- 6) Kalau mungkin gunakanlah kendaraan pengangkut bahan makanan yang menggunakan alat pendingin sehingga mampu membawa makanan dengan jangkauan yang lebih jauh, tetapi tentu saja biaya nya akan menjadi jauh lebih besar sehingga menaikkan harga makanan.

b. Pengangkutan Makanan Siap Santap

Makanan siap santap lebih rawan terhadap pencemaran sehingga perlu ekstra hati-hati. Oleh karena itu dalam prinsip pengangkutan makanan siap santap perlu diperhatikan sebagai berikut :

- 1) Setiap makanan mempunyai wadah masing-masing
- 2) Wadah yang digunakan harus utuh, kuat dan ukurannya memadai dengan makanan yang ditempatkan dan terbuat dari bahan anti karat dan bocor.
- 3) Pengangkutan untuk waktu yang lama harus diatur suhunya agar tetap panas 60°C atau tetap dingin 4°C.
- 4) Wadah selama dalam perjalanan tidak boleh selalu dibuka dan tetap dalam keadaan tertutup sampai ditempat penyaji.
- 5) Kendaraan pengangkutan disediakan khusus dan tidak digunakan untuk keperluan mengangkut bahan lain.

6. Prinsip 6 : Penyajian Makanan

Penyajian makanan yang menarik akan memberikan nilai tambah dalam menarik pelanggan. Teknis penyajian untuk konsumen memiliki berbagai cara asalkan memperhatikan kaidah higiene sanitasi yang baik. Penggunaan pembungkus seperti plastik, kertas atau *box* plastik harus dalam keadaan bersih dan tidak berasal dari bahan-bahan yang dapat menimbulkan racun.

Makanan yang disajikan pada tempat yang bersih, peralatan yang digunakan bersih, sirkulasi udara dapat berlangsung, penyaji berpakaian bersih dan rapi menggunakan tutup kepala dan celemek. Tidak boleh terjadi kontak langsung dengan makanan yang disajikan.

2.2 Penjamah Makanan

2.2.1 Pengertian Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. Peran penjamah makanan sangat penting dan merupakan salah satu faktor dalam penyediaan makanan/minuman yang

memenuhi syarat kesehatan. Personal higiene dan perilaku sehat penjamah makanan harus diperhatikan. Seorang penjamah makanan harus beranggapan bahwa sanitasi makanan harus merupakan pandangan hidupnya serta menyadari akan pentingnya sanitasi makanan, higiene perorangan dan mempunyai kebiasaan bekerja, minat maupun perilaku sehat (Agustina, 2010).

2.2.2 Persyaratan Penjamah Makanan

Menurut Permenkes No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, pemerintah menetapkan beberapa persyaratan untuk tenaga atau karyawan pengolah makanan yaitu:

1. Memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan;
2. Berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter;
3. Tidak mengidap penyakit menular seperti tipus, kolera, TBC, hepatitis dan lain-lain atau pembawa kuman (*carrier*)
4. Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku
5. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh
6. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan menggunakan alat:
 - a. Sarung tangan plastik sekali pakai (disposal)
 - b. Penjepit makanan
 - c. Sendok garpu
7. Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan menggunakan:
 - a. Celemek/apron
 - b. Tutup rambut
 - c. Sepatu kedap air
8. Perilaku selama bekerja/mengelola makanan:
 - a. Tidak merokok
 - b. Tidak makan atau mengunyah
 - c. Tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos)
 - d. Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya

- e. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban
- f. Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar
- g. Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai diluar tempat jasaboga
- h. Tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan
- i. Tidak menyisir rambut di dekat makanan yang akan dan telah diolah.

2.3 Tingkat Pengetahuan

2.3.1 Pengertian Tingkat Pengetahuan

Pengetahuan adalah hasil penginderaan manusia atau hasil tahu seseorang terhadap suatu objek dari indra yang dimilikinya. Menurut Notoatmodjo (2012), terdapat 6 tingkatan pengetahuan yaitu :

1. Tahu (*know*)

Rasa mengerti, melihat atau mengamati sesuatu. Pada tingkatan ini *reccal* (mengingat kembali) terhadap suatu yang spesifik dari seluruh bahan yang dipelajari atau rangsangan yang diterima. Oleh sebab itu, tingkatan ini adalah tingkatan yang paling rendah.

2. Memahami (*comprehension*)

Suatu kemampuan untuk menjelaskan tentang suatu objek yang diketahui dan diinterpretasikan secara benar sesuai fakta dengan cara menjelaskan, menyebutkan contoh dan lain-lain.

3. Aplikasi (*application*)

Suatu kemampuan untuk mempraktekkan materi yang sudah dipelajari pada kondisi nyata atau sebenarnya

4. Analisis (*analysis*)

Kemampuan menjabarkan atau menjelaskan suatu objek atau materi, tetapi masih ada kaitannya satu dengan yang lainnya. Kemampuan analisis ini dapat dilihat dari penggunaan kata kerja dapat menggambarkan, membedakan, memisahkan, mengelompokkan dan sebagainya

5. Sintesis (*synthesis*)

Suatu kemampuan menghubungkan bagian-bagian di dalam suatu bentuk keseluruhan yang baru. Dengan kata lain, sintesis ini adalah suatu kemampuan untuk Menyusun, dapat merencanakan, meringkas, menyesuaikan terhadap suatu teori atau rumusan yang telah ada.

6. Evaluasi (*evaluation*)

Pengetahuan untuk melakukan penilaian terhadap suatu materi atau objek. Penilaian berdasarkan suatu kriteria yang ditentukan sendiri atau menggunakan kriteria-kriteria yang telah ada.

2.3.2 Faktor Yang Mempengaruhi Tingkat Pengetahuan

Menurut Wawan dan Dewi (2010) ada beberapa faktor yang mempengaruhi tingkat pengetahuan seseorang terdiri dari faktor internal dan faktor eksternal, yaitu :

1. Faktor Internal :

a. Umur

Semakin cukup umur tingkat kematangan dan kekuatan seseorang akan lebih matang dalam berpikir dan bekerja dari segi kepercayaan masyarakat yang lebih dewasa akan lebih percaya dari pada orang yang belum cukup tinggi kedewasaannya. Hal ini sebagai akibat dari pengalaman jiwa.

b. Pendidikan

Semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang semakin banyak pula pengetahuan yang dimiliki. Sebaliknya semakin pendidikan yang kurang akan menghambat perkembangan sikap seseorang terhadap nilai-nilai yang baru diperkenalkan

c. Jenis Kelamin

Jenis kelamin merupakan pembeda antara laki-laki dengan perempuan yang dapat dilihat dari genetiknya. Menurut Iffada (2010) tidak ada hubungan yang bermakna yang bisa dikaitkan antara tingkat pengetahuan seseorang dengan jenis kelaminnya.

d. Lama Kerja

Lama kerja adalah suatu kejadian yang dialami oleh seseorang dalam berinteraksi dengan lingkungannya, semakin lama masa kerja maka pengetahuannya semakin bertambah.

2. Faktor eksternal :

a. Informasi

Informasi merupakan fungsi penting untuk membantu mengurangi rasa cemas. Seseorang yang mendapat informasi akan mempertinggi tingkat pengetahuan terhadap suatu hal.

b. Lingkungan

Menurut Notoatmodjo (2010), hasil dari beberapa pengalaman dan hasil observasi yang terjadi di lapangan (masyarakat) bahwa perilaku seseorang termasuk terjadinya perilaku kesehatan, diawali dengan pengalaman-pengalaman seseorang serta adanya faktor eksternal (lingkungan fisik dan non fisik).

c. Sosial budaya

Semakin tinggi tingkat pendidikan dan status sosial seseorang maka tingkat pengetahuannya akan semakin tinggi pula.

d. Pelatihan

Menurut Widodo (2015) pelatihan merupakan serangkaian aktivitas individu dalam meningkatkan keahlian dan pengetahuan secara sistematis sehingga mampu memiliki kinerja yang profesional di bidangnya. Pelatihan adalah proses pembelajaran yang memungkinkan pegawai melaksanakan pekerjaan yang sekarang sesuai dengan standar.

1) Tujuan Pelatihan

Menurut Carrel dalam Salinding (2011) mengemukakan delapan tujuan utama program pelatihan antara lain:

a) Memperbaiki kinerja

- b) Meningkatkan keterampilan karyawan
- c) Menghindari keusangan manajerial
- d) Memecahkan permasalahan

2) Jenis-Jenis Pelatihan

Menurut Widodo (2015), jenis-jenis pelatihan yang biasa dilakukan dalam organisasi antara lain:

- a) Pelatihan dalam kerja (*on the job training*)
- b) Magang (*apprenticeship*)
- c) Pelatihan di luar kerja (*of-the-job training*)
- d) Pelatihan di tempat mirip sesungguhnya (*vestibule training*)
- e) Simulasi kerja (*job simulation*)

3) Sasaran Pelatihan

Sebelum mengenal pelatihan kita harus terlebih dahulu mengetahui beberapa sasaran pelatihan. Menurut Sutrisno (2009), mengemukakan enansasaran pelatihan sebagai berikut:

- a) Meningkatkan produktivitas kerja
- b) Meningkatkan mutu kerja
- c) Meningkatkan ketepatan dalam perencanaan sumber daya manusia
- d) Meningkatkan moral kerja
- e) Menjaga kesehatan dan keselamatan
- f) Menunjang pertumbuhan pribadi

4) Syarat-Syarat Pelatihan

Menurut Hasibuan (2016), pelatihan atau instruktur yang baikhendaknya memiliki syarat sebagai berikut:

a) *Teaching Skills*

Seorang pelatih harus mempunyai kecakapan untuk mendidik atau mengajarkan, membimbing, memberikan petunjuk, dan mentransfer pengetahuannya kepada peserta pengembangan.

b) *Communication Skills*

Seorang pelatih harus mempunyai kecakapan berkomunikasi, baik lisan maupun tulisan secara efektif.

c) *Personality Authority*

Seorang pelatih harus memiliki kewibawaan terhadap peserta pengembangan.

d) *Social Skills*

Seorang pelatih harus mempunyai kemahiran dalam bidang sosial agar terjamin kepercayaan dan kesetiaan dari para peserta pengembangan.

e) *Technical Competent*

Seorang pelatih harus berkemampuan teknis, kecakapan teoretis, dan tangkas dalam mengambil suatu keputusan.

f) *Stabilitas Emosi*

Seorang pelatih tidak boleh berprasangka jelek terhadap anak didiknya, tidak boleh cepat marah, mempunyai sifat kebapakan, keterbukaan, tidak pendendam serta memberikan nilai yang objektif.

2.4 Perilaku

2.4.1 Pengertian Perilaku

Perilaku adalah suatu kegiatan atau aktivitas organisme yang mempunyai bentangan yang sangat luas, mencakup : berjalan, berbicara, bereaksi, berpakaian dan lain sebagainya. Bahkan kegiatan internal (*internal activity*) seperti berfikir, persepsi dan emosi juga merupakan perilaku manusia. Perilaku merupakan faktor terbesar kedua setelah faktor lingkungan yang mempengaruhi kesehatan individu, kelompok, atau masyarakat (Notoatmodjo, 2010). Perilaku manusia dapat dikelompokkan menjadi dua, yaitu :

1. Perilaku Tertutup (*covert behavior*)

Perilaku tertutup terjadi bila respon terhadap stimulus tersebut masih belum dapat diamati orang lain (dari luar) secara jelas. Respon seseorang masih terbatas dalam bentuk perhatian, perasaan, persepsi, pengetahuan, dan sikap terhadap stimulus

yang bersangkutan. Bentuk *covert behavior* yang dapat diukur adalah pengetahuan dan sikap.

2. Perilaku Terbuka (*overt behavior*)

Perilaku terbuka ini terjadi bila respon terhadap stimulus tersebut sudah berupa tindakan atau praktik ini dapat diamati orang lain dari luar atau "*observable behavior*". Bentuk perilaku terbuka diantaranya berupa tindakan nyata atau dalam bentuk praktik (Notoatmodjo, 2010).

2.4.2 Faktor Yang Mempengaruhi Perilaku

Menurut Notoatmodjo (2010) perilaku dipengaruhi oleh 3 faktor utama, yaitu :

1. Faktor-faktor predisposisi (*predisposing factor*)

Faktor predisposisi mencakup pengetahuan dan sikap masyarakat terhadap kesehatan, tradisi dan kepercayaan masyarakat terhadap hal-hal yang berkaitan dengan kesehatan, system nilai yang dianut oleh masyarakat, tingkat pendidikan, tingkat social ekonomi, dan sebagainya.

2. Faktor-faktor pemungkin (*enabling factors*)

Faktor pemungkin mencakup ketersediaan sarana dan prasana atau fasilitas kesehatan. Untuk dapat berperilaku sehat, diperlukan sarana dan prasarana yang mendukung atau fasilitas yang memungkinkan terwujudnya perilaku kesehatan, maka faktor ini disebut faktor pendukung atau pemudah.

3. Faktor-faktor penguat

Untuk dapat berperilaku sehat positif dan dukungan fasilitas saja tidak cukup, melainkan diperlukan perilaku contoh (acuan) yang baik dari tokoh masyarakat, petugas kesehatan (Notoatmodjo, 2010) dan pihak-pihak yang bersangkutan.

2.4.3 Pengukuran Perilaku

Pengukuran atau cara mengamati perilaku dapat dilakukan melalui dua cara, secara langsung, yakni dengan pengamatan (*observasi*), yaitu mengamati secara langsung tindakan dari subyek. Sedangkan secara tidak langsung menggunakan metode mengingat kembali (*recall*), metode ini dilakukan melalui pertanyaan-pertanyaan terhadap subyek tentang apa yang telah dilakukan berhubungan dengan obyek tertentu.

2.5 Home Industri

2.5.1 Pengertian Home Industri

Home berarti rumah, tempat tinggal, atau kampung halaman. Sedangkan industri diartikan sebagai kerajinan, usaha produk barang. Singkatnya, *home* industri adalah rumah usaha produk barang atau perusahaan kecil. Dikatakan sebagai perusahaan kecil karena jenis kegiatan ekonomi ini dipusatkan dirumah. Pengertian usaha kecil dalam UU No. 9 Tahun 1995, bahwa usaha kecil adalah usaha dengan kekayaan bersih maksimal Rp. 200 juta (tidak termasuk tanah dan bangunan) dengan penjualan tahunan maksimal Rp. 1 Milyar (Zuhri, 2013).

Pada umumnya, pelaku kegiatan ekonomi yang berbasis dirumah adalah keluarga itu sendiri dengan mengajak orang disekitarnya sebagai karyawan. Meskipun dalam skala kecil, namun kegiatan ekonomi ini secara tidak langsung membuka lapangan pekerjaan untuk sanak saudara maupun tetangganya. Dengan begitu, perusahaan kecil ini membantu program pemerintah dalam mengurangi pengangguran, otomatis jumlah penduduk yang miskin akan berangsur menurun (Zuhri, 2013).

Usaha kecil menurut Zuhri (2013), memiliki ciri-ciri utama, yaitu :

1. Tidak memisahkan kedudukan pemilik dengan managerial
2. Menggunakan tenaga kerja sendiri
3. Mengandalkan modal sendiri
4. Sebagian tidak berbadan hukum, serta memiliki tingkat kewirausahaan relatif rendah.

2.5.2 Buah Nangka

Buah Nangka mudah rusak apabila tidak disimpan untuk waktu yang lama, sehingga perlu penanganan pasca panen dengan tujuan untuk memperpanjang umur simpan. Penanganan yang dapat dilakukan yaitu dengan mengolahnya menjadi kripik. Kripik nangka adalah kripik hasil olah buah Nangka yang digoreng dengan cara khusus, yang biasanya menggunakan mesin penggoreng dengan suhu 50°-60° sehingga tidak merusak buah Nangka tersebut. (Anneahira, 2010).

Proses pengupasan dan pegirisan buah Nangka memiliki potensi bahaya terkontaminasi oleh pekerja yang tidak menggunakan alat pelindung diri seragam produksi maupun alat pelindung diri seperti sarung tangan plastik. Daging buah Nangka yang dibekukan disuhu ruang yang dibiarkan diruangan terbuka berpotensi terkontaminasi oleh bakteri yang ada di udara. Pada proses pendinginan buah Nangka sebaiknya dilakukan dengan ditutup supaya tidak terkontaminasi oleh bakteri. Proses pengemasan kripik Nangka harus berada diruangan yang bersih, selain itu pekerja juga harus mengenakan alat pelindung diri lengkap seperti celemek, penutup kepala dan sarung tangan (Rohman dan Sumantri, 2013).

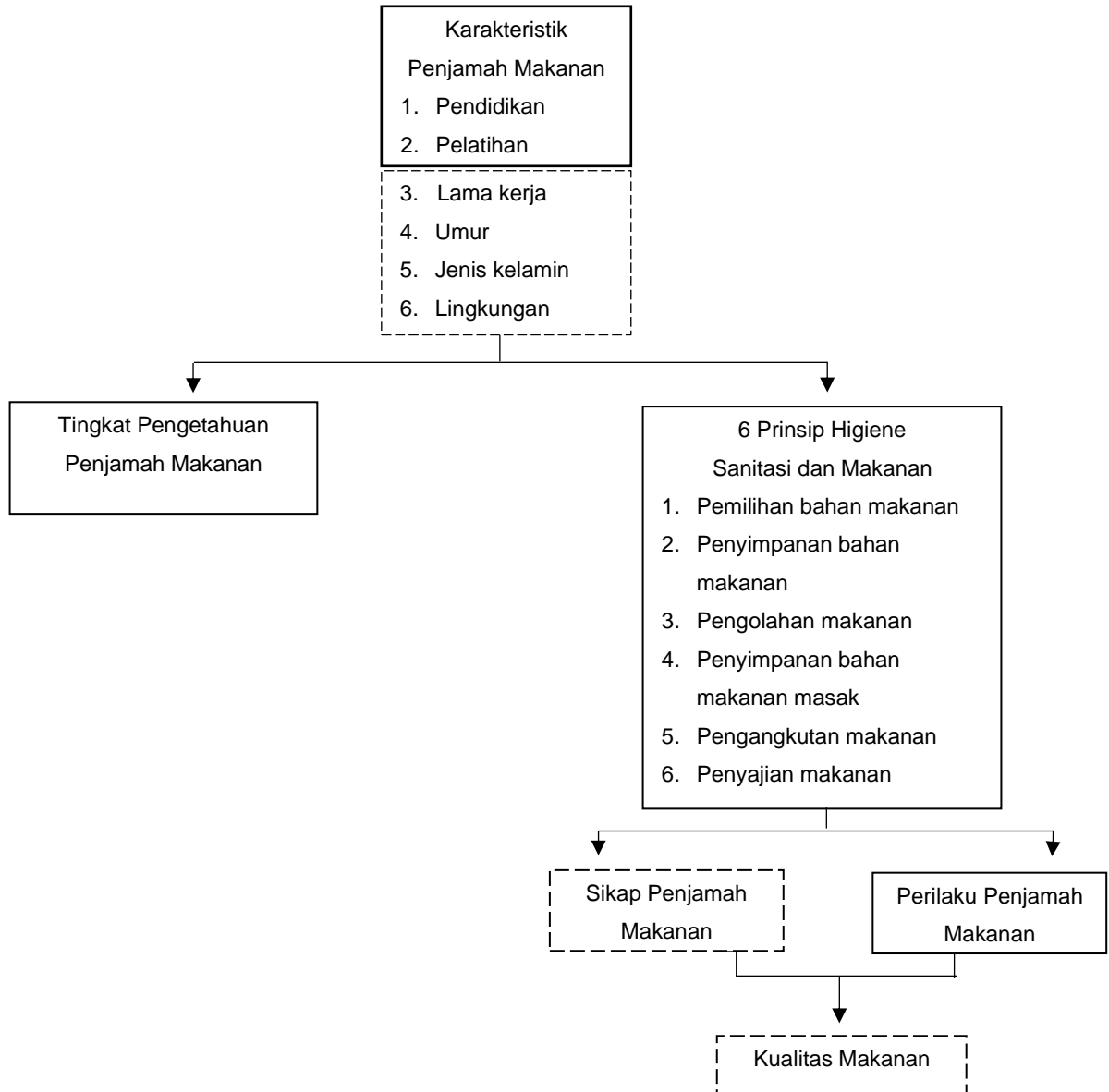
2.6 Penelitian Terdahulu

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu

No.	Judul	Tahun	Hasil	Persamaan	Perbedaan
1.	Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Dengan Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Kecamatan Kadugede Kabupaten Kuningan	2013	Tidak ada hubungan antara pengetahuan penjamah makanan dengan praktik hygiene sanitasi pada tempat pengelolaan makanan	1. Variabel bebas pengetahuan 2. Desain penelitian <i>Cross Sectional</i>	1. Variabel bebas tingkat Pendidikan, pelatihan 2. Variabel terikat perilaku 3. Jenis penelitian analitik observasional 4. Analisis data menggunakan <i>Korelasi Spearman</i>
2.	Pengaruh Pengetahuan dan Sikap Terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makanan Di Kantin SMA Muhammadiyah 2 Surabaya	2016	Ada pengaruh pengetahuan dan sikap terhadap perilaku hygiene penjamah makanan di SMA Muhammadiyah 2 Surabaya	1. Variabel bebas pengetahuan 3. Variabel terikat perilaku penjamah makanan	1. Variabel bebas, tingkat Pendidikan, pelatihan 2. Jenis penelitian analitik observasional 3. Analisis data menggunakan <i>Korelasi Spearman</i>
3.	Hubungan Tingkat Pengetahuan Dan Sikap Dengan Perilaku Higiene Perorangan Pada Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi RSJ Prof. Dr. Soerojo Magelang	2018	Tidak ada hubungan antara tingkat pengetahuan dan sikap dengan perilaku hygiene perorangan pada penjamah makanan	1. Variabel bebas pengetahuan 2. Desain penelitian <i>Cross Sectional</i>	1. Variabel bebas tingkat Pendidikan, pelatihan 2. Variabel terikat perilaku penjamah makanan 3. Jenis penelitian analitik observasional 4. Analisis data menggunakan <i>Korelasi Spearman</i>

BAB III KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS

3.1 Kerangka Konsep



Gambar 3.1 Kerangka konsep

Keterangan :

- : Diteliti
- : Tidak diteliti
- : Berhubungan
- : Berpengaruh

Berdasarkan kerangka konsep diatas, karakteristik penjamah makanan yang meliputi pendidikan, pelatihan saling berhubungan dengan tingkat pengetahuan penjamah makanan dan 6 prinsip higiene sanitasi dan makanan. Lama kerja, umur, jenis kelamin dan lingkungan juga termasuk dalam kriteria penjamah makanan, namun tidak diteliti oleh peneliti. Tingkat pengetahuan tentang 6 prinsip higiene sanitasi dan makanan yang meliputi pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan masak, pengangkutan makanan dan penyajian makanan. Kemudian akan mempengaruhi sikap dan perilaku penjamah makanan, namun peneliti hanya akan meneliti perilakunya saja, hal tersebut akan berpengaruh pada kualitas makanannya apabila tidak menerapkannya dengan benar, namun peneliti tidak melakukan penelitian terhadap kualitas makanannya.

3.2 Hipotesis

Hipotesis sementara yang diduga peneliti :

H0 : tidak terdapat hubungan antara tingkat pengetahuan higiene sanitasi dan makanan (HSM) dengan perilaku penjamah makanan di Home Industri keripik nangka UD. Afalia Jaya Desa Kambingan Kecamatan Tumpang Kabupaten Malang.

H1 : terdapat hubungan antara tingkat pengetahuan higiene sanitasi dan makanan (HSM) dengan perilaku penjamah makanan di Home Industri keripik nangka UD. Afalia Jaya Desa Kambingan Kecamatan Tumpang Kabupaten Malang.

BAB IV

METODOLOGI PENELITIAN

4.1 Desain Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan desain penelitian analitik observasional, dengan pendekatan *cross sectional*, serta variabel bebas yaitu tingkat pengetahuan tentang higiene sanitasi makanan, tingkat pendidikan, dan pelatihan. Sedangkan variabel terikat yaitu perilaku penjamah makanan

4.2 Populasi dan Sampel

4.2.1 Populasi Penelitian

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pekerja (penjamah makanan) di Home Industri keripik nangka UD. Afalia yang berjumlah 25 orang.

4.2.2 Sampel Penelitian

Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah 25 orang yang bekerja di home industri UD. Afalia Jaya. Sampel penelitian ini diambil dengan memperhatikan kriteria inklusi dan eksklusi sebagai berikut :

1. Kriteria Inklusi sampel pada penelitian ini :
 - a. Pekerja di Home Industri UD. Afalia Jaya sebagai penjamah makanan
 - b. Penjamah makanan yang bersedia mengisi lembar kuisioner
2. Kriteria Eksklusi sampel pada penelitian ini :
 - a. Pekerja makanan yang tidak bersedia mengisi lembar kuisioner
 - b. Penjamah makanan yang sedang sakit atau tidak masuk kerja

4.2.3 Teknik Pengambilan Sampel

Dalam penelitian ini teknik pengambilan sampelnya menggunakan *total sampling*, dimana semua anggota populasi dijadikan sampel.

4.3 Tempat dan Waktu Penelitian

4.3.1 Tempat Penelitian

Lokasi penelitian dilakukan di Home Industri keripik nangka di UD. Afalia Jaya Desa Kambingan Kecamatan Tumpang Kabupaten Malang.

4.3.2 Waktu Penelitian

Pengambilan data dalam penelitian akan dilakukan pada bulan Juni 2021.

4.4 Definisi Operasional

Adapun definisi operasionalnya yaitu :

1. Variabel Independen yaitu tingkat pengetahuan tentang higiene sanitasi dan makanan, pendidikan, pelatihan.
2. Variabel Dependen yaitu perilaku penjamah makanan

Adapun definisi operasional dijelaskan dalam tabel berikut ini :

Tabel 4.1 Definisi Operasional Hubungan Antara Tingkat Pengetahuan Higiene Sanitasi Dan Makanan (HSM) Dengan Perilaku Penjamah Makanan Di Home Industri Keripik Nangka UD. Afalia Jaya Desa Kambingan Kecamatan Tumpang Kabupaten Malang

No	Variabel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Kategori	Skala Data
1.	Tingkat Pengetahuan	Pengetahuan responden tentang teori higiene sanitasi makanan	Kuisoner	1. Kurang = bila dapat skor $\leq 55\%$ 2. Cukup = bila dapat skor 56%-75% 3. Baik = bila dapat skor 76%-100% (Notoatmodjo, 2010).	Ordinal
2.	Pendidikan	Tingkat pendidikan formal yang telah ditempuh oleh responden	Kuisoner	1. Pendidikan dasar (SD) 2. Pendidikan menengah pertama (SMP Sederajat) 3. Pendidikan menengah atas (SMA) 4. Pendidikan Tinggi (PT) (Dwi, 2016).	Ordinal
3.	Pelatihan	Pengalaman kegiatan pelatihan higiene sanitasi dan makanan yang pernah diikuti oleh responden	Kuisoner	1. Pernah pelatihan 2. Tidak pernah pelatihan (Rizqa, 2017)	Ordinal
4.	Perilaku Penjamah Makanan	Perilaku penjamah makanan dalam menerapkan 6 prinsip higiene sanitasi dan makanan	Lembar observasi	1. Tidak ,memenuhi syarat = nilai 0-19 2. Memenuhi syarat = 20-40 (Permenkes, 2011).	Ordinal

4.5 Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Kuisioner

Kuisioner adalah sebuah teknik pengumpulan data dalam bentuk dari formulir yang dimana akan berisikan berbagai macam bentuk pertanyaan yang berupa pilihan ganda tertulis yang ditujukan kepada responden. Kuisioner digunakan untuk mengetahui tingkat pengetahuan, pendidikan, dan pelatihan.

2. Lembar Observasi

Lembar observasi adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara melihat langsung keadaan dilapangan menggunakan lembar observasional yang sesuai dengan perundang-undangan yang berlaku.

3. Dokumentasi

Dokumentasi dalam suatu kegiatan digunakan sebagai bentuk bukti yang akurat, gambar yang berupa laporan serta keterangan yang dapat mendukung suatu penelitian.

4.6 Prosedur Pengumpulan Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu :

1. Data Primer

Adalah data yang didapatkan secara langsung pada saat observasi dan membagikan lembar kuisioner kepada responden di UD. Afalia Jaya. Adapun data primer seperti tingkat pengetahuan, pendidikan, pelatihan, dan perilaku responden.

2. Data Sekunder

Adalah data yang didapatkan dari pihak UD. Afalia Jaya terkait data jumlah karyawan yang bekerja di tempat tersebut.

4.7 Analisis Data

Analisis data ditentukan untuk mengetahui hubungan antara variabel bebas dengan variabel terikat. Setelah semua data terkumpul, maka analisis data dilakukan. Dalam penelitian ini, analisis data menggunakan Teknik sebagai berikut :

1. Analisis Univariat

Analisis ini dilakukan pada tiap variabel bebas yang meliputi, tingkat pengetahuan, pendidikan dan pelatihan, dengan mencari distribusi frekuensi dan presentase hasil penelitian dari kuisioner yang telah diberikan oleh peneliti.

2. Analisis Bivariat

Analisis bivariat digunakan untuk mengetahui hubungan antar variabel bebas dan terikat. Untuk menguji hubungan dua variabel dalam penelitian ini, peneliti menggunakan teknik *korelasi spearman*.

4.8 Etika Penelitian

Saat melakukan penelitian, peneliti perlu membawa surat rekomendasi dari institusi untuk diserahkan kepada pihak yang dituju dengan cara mengajukan permohonan izin terlebih dahulu. Apabila sudah diberi izin, peneliti dapat melanjutkan dengan etika yang meliputi :

1. Lembar Persetujuan (*Informed Consent*)

Informed Consent merupakan bentuk persetujuan antara peneliti dengan responden penelitian, dengan memberikan lembar persetujuan tersebut tanpa adanya paksaan.

2. Tanpa Nama (*Anonymity*)

Anonymity adalah menjaga kerahasiaan identitas responden yang akan diteliti. Peneliti tidak mencantumkan nama, tetapi hanya dengan menggunakan kode atau inisial nama pada lembar kuisioner.

3. Kerahasiaan Asli (*Confidentiality*)

Confidentiality yaitu menjelaskan masalah-masalah responden yang harus dirahasiakan dalam suatu penelitian.

4.9 Jadwal Penelitian

Tabel 4.2 Jadwal Penelitian

Kegiatan Penelitian	Bulan Des	Bulan Jan	Bulan Feb	Bulan Maret	Bulan Juni	Bulan Juli
Pengajuan Judul						
Pembuatan Proposal						
Pra Proposal						
Seminar Proposal						
Penelitian						
Pembuatan Skripsi						
Sidang Skripsi						

BAB V

HASIL PENELITIAN

5.1 Hasil Penelitian

5.1.1 Hasil Uji Univariat

1. Karakteristik Pendidikan

Distribusi Frekuensi penjamah makanan di UD. Afalia Jaya berdasarkan pendidikan dapat dilihat pada tabel sebagai berikut :

Tabel 5.1 Distribusi frekuensi berdasarkan Pendidikan

No	Tingkat Pendidikan	Frekuensi (N)	Presentase (%)
1	SD	4	16
2	SMP	11	44
3	SMA	10	40
	Jumlah	25	100

Berdasarkan tabel 5.1 Distribusi frekuensi penjamah makanan yang berpendidikan SD 4 orang (16%), SMP 11 orang (44%), SMA 10 orang (40%).

2. Karakteristik Pelatihan

Distribusi Frekuensi penjamah makanan di UD. Afalia Jaya berdasarkan pengalaman mengikuti pelatihan dapat dilihat pada tabel sebagai berikut :

Tabel 5.2 Distribusi frekuensi berdasarkan pelatihan

No	Pelatihan	Frekuensi (N)	Presentase (%)
1	Pernah	2	8
2	Tidak Pernah	23	92
	Jumlah	25	100

Berdasarkan tabel 5.2 Distribusi frekuensi penjamah makanan yang pernah mengikuti pelatihan 2 orang (8%), tidak pernah mengikuti pelatihan 23 orang (92%).

3. Tingkat Pengetahuan 6 Prinsip Higiene Sanitasi Makanan

Distribusi Frekuensi penjamah makanan di UD. Afalia Jaya berdasarkan tingkat pengetahuan penjamah makanan dapat dilihat pada tabel sebagai berikut :

Tabel 5.3 Distribusi Frekuensi penjamah makanan berdasarkan tingkat pengetahuan

No	Tingkat Pengetahuan	Frekuensi (N)	Presentase (%)
1	Kurang	15	60
2	Cukup	2	8
3	Baik	8	32
	Total	25	100

Berdasarkan tabel 5.3 Distribusi frekuensi tingkat pengetahuan penjamah makanan kategori kurang 15 orang (60%), cukup 2 orang (8%), dan baik 8 orang (32%).

4. Perilaku Penjamah Makanan

Distribusi Frekuensi penjamah makanan di UD. Afalia Jaya berdasarkan perilaku penjamah makanan dapat dilihat pada tabel sebagai berikut :

Tabel 5.4 Distribusi Frekuensi penjamah makanan berdasarkan perilaku

No	Perilaku	Frekuensi (N)	Presentase (%)
1	Memenuhi Syarat	10	40
2	Tidak Memenuhi Syarat	15	60
	Total	25	100

Berdasarkan tabel 5.4 Distribusi frekuensi perilaku penjamah makanan kategori memenuhi syarat 10 orang (40%), tidak memenuhi syarat 15 orang (60%).

5.1.2 Hasil Uji Bivariat

1. Hubungan Pendidikan dengan Perilaku Penjamah Makanan

Tabel 5.5 Hasil Uji Korelasi *Spearman* hubungan Pendidikan dengan perilaku penjamah makanan

Variabel	Signifikansi
Pendidikan Perilaku Penjamah Makanan	,050

Berdasarkan tabel 5.5 Tingkat signifikansi dengan nilai 0,050 sehingga korelasi antara pendidikan dengan perilaku penjamah makanan dinyatakan signifikan dengan kriteria rendah.

2. Hubungan Pelatihan dengan Perilaku Penjamah Makanan

Tabel 5.6 Hasil Uji Korelasi *Spearman* hubungan pelatihan dengan perilaku penjamah makanan

Variabel	Signifikansi
Pelatihan Perilaku Penjamah Makanan	,047

Berdasarkan tabel 5.6 Tingkat signifikansi dengan nilai 0,047 sehingga korelasi antara pelatihan dengan perilaku penjamah makanan dinyatakan signifikan dengan kriteria sedang.

3. Hubungan Tingkat Pengetahuan Higiene Sanitasi dan Makanan dengan Perilaku Penjamah Makanan

Tabel 5.7 Hasil Uji Korelasi *Spearman* hubungan tingkat pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan

Variabel	Signifikansi
Tingkat Pengetahuan Perilaku Penjamah Makanan	,037

Berdasarkan tabel 5.7 tingkat signifikansi dengan nilai 0,037 sehingga korelasi antara tingkat pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan dinyatakan signifikan dengan kriteria sangat kuat.

5.2 Gambaran Umum Home Industri UD. Afalia Jaya

Home industri “UD. Afalia Jaya” berdiri pada tahun 2010 hingga saat ini yang dirintis oleh ibu Rohmah dan bapak Dukan yang bergerak di bidang usaha produksi macam-macam keripik buah. Home industri “UD. Afalia Jaya” beralamatkan di Desa Kambingan RT 08 RW 01 Kecamatan Tumpang Kabupaten Malang. Berbekal pengalaman secara turun temurun dari orang tua ibu Rohmah untuk mendirikan usaha ini, dan juga keinginan untuk membuat usaha dalam jangka panjang, akhirnya ibu Rohmah dan bapak Dukan memutuskan untuk meneruskan usaha keluarga ini dengan diberi nama “UD. Afalia Jaya” yang merupakan perpaduan antara nama Afalia anak ke dua dan Jaya anak ketiga dari ibu Rohmah dan pak Dukan. Sebelum pandemic COVID-19 jumlah karyawan yang bekerja di *home* industri tersebut sebanyak 40 orang, namun pada saat ini jumlah karyawannya sebanyak 25 orang. Karyawan *home* industri UD. Afalia Jaya diambil dari tetangga terdekat yang bertujuan untuk memberikan peluang pekerjaan pada ibu-ibu rumah tangga sekitar.

Keripik buah yang disajikan bermacam-macam, ada keripik nangka, apel, manga, rambutan, nanas, melon, semangka, salak, blimbing, jambu dan pisang. Namun, UD. Afalia Jaya lebih dikenal dengan ciri khas keripik nangka nya. Harga yang disajikan bervariasi, tergantung dengan banyak isi dari kemasan keripik tersebut.

BAB VI

PEMBAHASAN

6.1 Hubungan Pendidikan dengan Perilaku Penjamah Makanan

Seseorang yang memiliki tingkat pendidikan rendah relatif sulit menerima suatu hal yang baru, sebaliknya seseorang yang memiliki pendidikan tinggi akan lebih mudah menerima hal baru dan cenderung lebih terbuka. Hal ini berpengaruh terhadap kemampuan seseorang dalam menerapkan suatu perilaku (Liliweri, 2013).

Berdasarkan hasil distribusi frekuensi karakteristik pendidikan penjamah makanan di UD. Afalia Jaya yang berpendidikan SD 4 orang (16%), berpendidikan SMP 11 orang (44%), dan berpendidikan SMA 10 orang (40%).

Hasil pengolahan data menggunakan analisis uji *Rank Spearman*, angka 0,050 menunjukkan tingkat signifikansi, karena tingkat signifikansi memiliki nilai 0,05 dengan arah positif sehingga korelasi antara pendidikan dengan perilaku penjamah makanan dinyatakan signifikan. Hasil yang signifikan disebabkan karena pendidikan merupakan suatu faktor yang melatarbelakangi pengetahuan dan selanjutnya pengetahuan mempengaruhi perilaku seseorang (Adams dan Motarjemi, 2014).

Sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Usman, dkk (2013) menyatakan bahwa hasil uji korelasi *spearman* yang dilakukan terdapat hubungan positif yang nyata antara tingkat pengetahuan dengan tingkat Pendidikan responden ($p < 0.05$) dengan nilai r sebesar 0.416** sedangkan nilai p sebesar 0.003, ini berarti terdapat hubungan yang signifikan.

Menurut Adams dan Motarjemi (2014) Pendidikan bagi penjamah makanan mengenai cara-cara penanganan makanan yang higienis merupakan unsur yang paling penting dalam mencegah penyakit bawaan makanan. Setiap kontaminasi baik yang terjadi diawal maupun akibat penanganan selama proses penyiapannya, bila tidak dikendalikan pada tahap ini akan memberikan dampak negatif secara langsung bagi konsumennya.

Menurut Notoatmodjo (2013) peningkatan pengetahuan seseorang dipengaruhi oleh tingkat pendidikan yang dimiliki baik secara formal maupun non-formal. Pendidikan merupakan adanya proses belajar menuju kearah perubahan yang lebih baik pada seseorang, kelompok ataupun

masyarakat. Melalui pendidikan, maka informasi yang didapatkan semakin luas dan pengetahuan semakin bertambah.

6.2 Hubungan Pelatihan dengan Perilaku Penjamah Makanan

Pelatihan adalah sebuah proses belajar yang menimbulkan wawasan baru yang dapat merubah sesuatu hal yang dilakukan selama ini dirasa salah. Serta mengurangi keraguan dalam melakukan sesuatu karena sudah ada pedoman yang jelas dan mencoba bersikap lebih baik dalam mengatasi suatu tindakan. Hubungan dengan perilaku yaitu dapat merubah sesuatu Tindakan yang tidak baik pada saat dilakukan, menjadi perilaku yang baik (Susetyo, 2009).

Berdasarkan distribusi frekuensi karakteristik pelatihan penjamah makanan di UD. Afaia Jaya dengan total 23 orang (92%) tidak pernah mengikuti pelatihan, sedangkan hanya 2 orang (8%) yang pernah mengikuti pelatihan.

Hasil pengolahan data menggunakan analisis uji *Rank Spearman*, angka 0,047 menunjukkan tingkat signifikansi, karena tingkat signifikansi lebih kecil dari nilai 0,05 dengan arah positif sehingga korelasi antara pelatihan dengan perilaku penjamah makanan dinyatakan signifikan. Hasil yang signifikan disebabkan karena penjamah makanan di UD. Afaia Jaya lebih banyak yang tidak pernah mengikuti pelatihan, sedangkan pelatihan sangat penting bagi penjamah makanan. Karena, pelatihan merupakan sebuah proses belajar yang dapat menambah wawasan baru, serta dapat mengurangi perilaku ragu-ragu dalam melakukan proses pengolahan makanan (Susetyo, 2009).

Sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Ayesa dan Rustiawan (2019), hasil analisis bivariat menunjukkan nilai sig (*p value*) $\leq \alpha$ (0,05) yaitu 0,023 yang artinya ada hubungan pelatihan dengan perilaku penjamah makanan. Hasil tersebut sesuai dengan penelitian yang dilakukan di Kabupaten Karangasem bahwa ada hubungan pelatihan dengan perilaku Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB) pada penjamah makanan karena *p value* < 0,05.

Pelatihan yang didapatkan oleh penjamah makanan dapat memberikan pengetahuan tentang bagaimana cara pengolahan makanan yang baik dan menjaga mutu makanan yang dihasilkan. Program pelatihan dimulai dari pelaksanaan prinsip dasar sampai pada praktik cara produksi

yang baik dan benar. Menurut Kementerian Perindustrian RI (2010), pelatihan yang diberikan kepada karyawan atau penjamah makanan meliputi :

1. Dasar-dasar *hygiene* karyawan dan *hygiene* pangan olahan kepada penjamah makanan
2. Faktor-faktor yang menyebabkan penurunan mutu dan kerusakan pangan olahan termasuk yang mendukung pertumbuhan jasad renik patogen dan pembusukan,
3. Faktor-faktor yang mengakibatkan penyakit dan keracunan melalui pangan olahan
4. Cara produksi pangan olahan yang baik termasuk penanganan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan dan pengangkutan
5. Prinsip-prinsip dasar pembersihan dan sanitasi mesin/peralatan dan fasilitas lainnya
6. Penanganan bahan pembersih atau bahan kimia berbahaya bagi penjamah makanan.

6.3 Hubungan Tingkat Pengetahuan dengan Perilaku Penjamah Makanan

Pengetahuan dapat membentuk suatu perilaku seseorang. Dari berbagai penelitian dapat dibuktikan bahwa pengetahuan menjadi dasar dalam terjadinya suatu perilaku (Notoatmodjo, 2011). Menurut teori Lawrence Green (2011), yaitu terjadinya perilaku dapat dipengaruhi oleh tiga faktor utama, salah satunya adalah faktor prediposisi (*predisposing factors*) dalam bentuk pengetahuan. Pengetahuan yang baik dapat berasal dari akses informasi melalui televisi maupun internet.

Berdasarkan hasil distribusi frekuensi tingkat pengetahuan penjamah makanan di UD. Aflia Jaya dengan total 25 responden yang dibagi dalam 3 kategori, kategori tersebut yaitu dengan keterangan kurang apabila skor <55%, cukup apabila skor 56%-75%, baik apabila skor 76%-100%. Terdapat 15 orang (60%) dalam kategori kurang, 2 orang (8%) kategori cukup dan, 8 orang (32%) kategori baik.

Hasil pengolahan data menggunakan analisis uji *Rank Spearman*, angka 0,037 menunjukkan tingkat signifikansi, karena tingkat signifikansi lebih kecil dari nilai 0,05 dengan arah positif sehingga korelasi antara tingkat pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan dinyatakan

signifikan. Hasil yang signifikan disebabkan karena pengetahuan merupakan komponen dalam pembentukan perilaku seseorang, sehingga pengetahuan sejalan dengan perilaku dimana apabila pengetahuan penjamah makanan dalam kategori baik maka perilaku juga akan dalam kategori baik (Notoatmodjo, 2010).

Penelitian yang dilakukan oleh Lis Sari, dkk (2020) perilaku personal hygiene penjamah makanan di salah satu katering di Kota Bandung, yang diteliti mulai dari tahap persiapan, pengolahan, penyajian dan pengantaran. Pada tahap persiapan indikator yang di amati yaitu penggunaan pakaian kerja yang bersih dan rapi sebanyak (61.5%) sudah menerapkan, tetapi masih terdapat (39.5%) responden yang belum menerapkan seperti pada penggunaan celemek. Penggunaan penutup kepala hanya sebanyak (30.8%) yang menerapkan. Perilaku penjamah makanan pada proses pengolahan yaitu banyak yang mengobrol dengan presentase sebanyak (61.5%), pada saat proses penyajian yang memakai sarung tangan hanya sebanyak (46.1%). Serta pada proses pengantaran, penjamah makanan menggunakan kendaraan dan mengenakan pakaian yang rapi, bersih.

6.4 Analisis Tingkat Pengetahuan tentang 6 Prinsip Higiene Sanitasi dan Makanan dengan Perilaku Penjamah Makanan

Berdasarkan dari hasil perhitungan data SPSS dengan menggunakan uji korelasi *spearman*, terdapat 15 orang dalam kategori kurang, 2 orang kategori cukup dan, 8 orang kategori baik. Data pendukung lainnya didapatkan dari hasil observasi perilaku penjamah makanan dengan menggunakan lembar observasi yang digunakan sebagai pedoman sesuai dengan Kementerian Kesehatan dalam Peraturan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Persyaratan Jasa Boga. Perilaku penjamah makanan tidak memenuhi syarat dengan memperoleh sebanyak 18 point. Hasil observasi perilaku penjamah makanan sebagai berikut :

1. Prinsip I : Pemilihan Bahan Makanan

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan, hasil yang didapatkan yaitu, angka harus dalam kondisi utuh dan tidak rusak, namun ada beberapa Nangka yang kondisinya tidak utuh tetapi berwarna kuning, kemudian nangka beraroma segar dan tidak busuk dan adapula Nangka yang beraroma tidak segar serta buahnya menghitam.

Dalam kategori ini, tingkat pengetahuan penjamah makanan terhadap pemilihan bahan makanan dikategorikan baik sesuai dengan penilaian lembar observasi perilaku penjamah makanan. Pada objek pengamatan, dalam pemilihan bahan baku nangka di UD. Afalia Jaya mendapatkan nangka dari pemasok yang terpercaya sejak 10 tahun terakhir. *Supplier* bahan baku yang dipilih adalah *supplier* yang dapat dipercaya dan diverifikasi oleh pihak yang berwenang melalui pengecekan sumber pasokan dan pengakuan.

Penelitian yang dilakukan oleh Amalia dan Susanto (2017) yaitu bahwa perlakuan tingkat kematangan buah Nangka berpengaruh nyata ($\alpha=0.05$) terhadap kadar air, kadar serat, total gula, vitamin C, tekstur (*tensile*) aroma, rasa dan tekstur organoleptik. Perlakuan terbaik didapatkan pada kelompok Nangka parameter fisik-kimia-organoleptik dengan tingkat kematangan buah Nangka matang.

Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) kaya dengan kandungan energi yang tinggi, yaitu sebanyak 95 kalori untuk setiap 100g. begitu juga kandungan karbohidratnya yang mencapai 23.25g dan protein sebanyak 1.72g, menjadikan buah ini layak sebagai bahan pangan alternatif (USDA, 2016). Menurut Anneahira (2010) buah Nangka mudah rusak apabila tidak disimpan untuk waktu yang lama, sehingga perlu penanganan pasca panen dengan tujuan untuk memperpanjang umur simpan dan tidak mudah membusuk.

2. Prinsip II : Pemilihan Bahan Baku

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan, hasil yang didapatkan yaitu, wadah penyimpanan bahan makanan tidak dalam keadaan bersih, kuat, kedap air serta tertutup. Wadah penyimpanan bahan makanan tidak menjadi sarang vektor. Wadah penyimpanan bahan makanan terpisah dari makanan jadi. Dan wadah penyimpanan makanan tidak sesuai dengan jenis bahan makanan.

Menurut Kusmayadi (2008), proses penyimpanan bahan baku merupakan suatu proses agar suatu bahan makanan tidak mudah rusak dan kehilangan kandungan gizinya. Sebelum dilakukan penyimpanan, bahan makanan harus dibersihkan terlebih dahulu. Cara membersihkannya yaitu dengan mencuci bahan makanan, kemudian dikeringkan agar tidak terdapat air pada bahan makanan, dan kemudian

dibungkus menggunakan pembungkus yang bersih dan disimpan diruangan dengan suhu yang rendah.

Dalam kategori penyimpanan bahan baku, wadah yang digunakan tidak dalam keadaan bersih, kuat, kedap air dan tertutup. Karena yang dipakai adalah wadah plastik berlubang yang mana wadah tersebut mudah saja terkontaminasi bakteri disekitar. Selain itu, wadah yang setelah dipakai tidak langsung dicuci, melainkan hanya ditumpuk saja kemudia nantinya dipakai Kembali.

Menurut SNI-01-4269-1996 Keripik Nangka kualitas atau mutu produk harus ditentukan oleh produsen, dicatat dan didokumentasi agar mutu produk dapat di ukur, terutama oleh penjamah makanan yang memproduksinya. Standar produk meliputi warna, wujud, tekstur, rasa dan kemasan yang digunakan. Jadi, jika ingin menghasilkan produk keripik Nangka yang sedemikian, dalam proses penyimpanan bahan baku haruslah sudah benar. Apabila bahan baku sebelum diproduksi sudah tidak baik mutunya, maka akan mempengaruhi produksi keripik Nangka.

3. Prinsip III : Pengolahan Makanan

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan, hasil yang didapatkan yaitu, tenaga penjamah makanan tidak menderita penyakit mudah menular seperti batuk, pilek, influenza, diare dan penyakit perut sejenisnya. Menutup luka pada luka terbuka seperti bisul dan luka lainnya. Menjaga kebersihan, namun penjamah makanan tidak mengenakan penutup kepala, sarung tangan dan celemek. Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan. Penjamah makanan ada yang menggaruk anggota badan (hidung, telinga, mulut dan anggota badan lainnya) Ketika mengolah makanan. Namun pada saat observasi di UD. Afalia Jaya terdapat penjamah makanan yang sedang mengunyah makanan. Terdapat penjamah makanan yang merokok ditempat produksi serta penjamah makanan memakai perhiasan pada saat produksi.

Menurut Sanusi (2017), celemek atau apron dan juga penutup kepala perlu digunakan saat mengolah makanan karena celemek ini berfungsi untuk melindungi pakaian dari kotoran dan juga memberikan perlindungan pada bagian yang ditutupi. Penutup kepala juga berfungsi untuk melindungi makanan agar tidak ada rambut atau kotoran rambut yang jatuh ke dalam makanan.

Pada situasi COVID-19 ini penjamah makanan perlu menjaga kebersihan badan, serta tangan dengan memakai pakaian yang bersih serta sering mencuci tangan dengan sabun minimal 20 menit sekali. Menurut aturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 penjamah makanan sebaiknya memeriksa Kesehatan minimal setiap 3 bulan sekali dan sebaiknya penjamah makanan tidak bekerja saat sedang sakit supaya tidak menularkan penyakitnya ke penjamah yang lain maupun ke dalam makanan.

4. Prinsip IV : Penyimpanan Makanan Masak

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan, hasil yang didapatkan yaitu keripik nangka yang sudah jadi disimpan dalam keadaan terbungkus dan tertutup. Pembungkus yang digunakan tidak dalam keadaan bersih serta berpotensi terjadinya pencemaran bakteri, karena pembungkus yang sudah dipakai diisi ulang dengan stok keripik nangka yang baru matang sehingga tidak menutup kemungkinan kualitas pembungkus makanannya tidak layak pakai.

Di UD. Afalia Jaya makanan yang telah matang yang sudah diproses ke dalam *vacum frying* selanjutnya akan diletakkan pada alas meja dilapisi dengan koran dengan cara diurai, supaya keripik nangka segera dingin dan siap dimasukkan ke dalam pembungkus. Pembungkus yang digunakan yaitu jenis pembungkus foil. Makanan matang harus terpisah sesuai dengan jenisnya, di UD. Afalia Jaya bahan mentah dengan bahan yang telah masak di letakkan dalam wadah yang berbeda.

Penelitian yang dilakukan oleh Hadinarti (2019), tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang penyimpanan bahan makanan yang baik sebanyak 23 orang (92%) dan kategori kurang 2 orang (8%). Penyimpanan makanan yang kurang baik akan menyebabkan makanan menjadi rusak yang disebabkan oleh bakteri atau jamur yang mengakibatkan gangguan pencernaan pada konsumen seperti diare. Mengingat pentingnya penyimpanan makanan, penjamah makanan harus mengetahui seperti apa penyimpanan makanan yang baik dan benar, yaitu seperti makanan dalam keadaan tertutup, wadah penyimpanan dalam kondisi bersih, bahan makanan dengan makanan yang sudah matang ditempatkan pada wadah yang terpisah (Hadinarti, 2019).

5. Prinsip V : Pengangkutan Makanan

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan, hasil yang didapatkan yaitu tersedia pengangkut khusus (baki, mobil atau sepeda motor) yang berfungsi untuk mengangkut keripik nangka. Keripik nangka yang diangkut dalam keadaan tertutup atau terbungkus pada wadah yang bersih. Dan penjamah makanan yang bertugas mengangkut keripik nangka berpakaian bersih.

Pengangkutan makanan berperan dalam pencegahan terjadinya pencemaran makanan. Dalam proses pengangkutan makanan banyak penjamah makanan yang ikut serta mulai dari persiapan sampai kendaraan yang digunakan dalam pengangkutan makanan. Di UD. Afalia Jaya sendiri, makanan yang sudah matang akan diangkut ke bagian pengemasan menggunakan keranjang saja. Sedangkan, pengangkutan makanan menggunakan kendaraan seperti sepeda motor atau mobil digunakan apabila ada pembeli dengan jarak tempuh yang jauh, selain itu pembelian dengan jumlah yang banyak, dan mengantarkan produk ke tempat ekspedisi pengiriman barang.

Penelitian yang dilakukan Hadinarti (2019), tingkat pengetahuan pengangkutan makanan menunjukkan kategori baik sebanyak 19 orang (76%) dan kategori kurang sebanyak 6 orang (24%). Pengangkutan makanan yang kurang baik akan berdampak pada pencemaran makanan dengan mikroorganisme patogen atau berbahaya lain selama dalam perjalanan menuju tempat yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan pada tubuh seseorang yang mengkonsumsi makanan tersebut. Seorang penjamah makanan yang memiliki tingkat pengetahuan kurang, harus dibekali pengetahuan tentang pengangkutan makanan yang baik sesuai dengan standar yang berlaku

6. Prinsip VI : Penyajian Makanan

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan, hasil yang didapatkan yaitu penyaji makanan berpakaian bersih dan rapi. Namun, peralatan dan pembungkus untuk menyajikan makanan tidak dalam keadaan yang bersih. Ketika melakukan pengemasan, tangan penyaji makanan kontak langsung dengan keripik nangka (penyaji makanan tidak menggunakan sarung tangan). Penyaji makanan tidak menggunakan

penutup kepala (kecuali yang mengenakan jilbab), serta tidak memakai celemek. Selain itu, keripik nangka disajikan ditempat yang kurang bersih.

Penyajian makanan yang menarik akan memberikan nilai tambah dalam menarik konsumen untuk membeli produk tersebut. Teknis penyajian makanan untuk konsumen memiliki berbagai cara, asalkan tetap mengikuti prinsip hygiene sanitasi dan makanan yang baik dan benar. Hanya saja di UD. Afalia Jaya para penjamah makanan masih kurang baik dalam kategori penyajian makanan, penjamah makanan wajib mengenakan sarung tangan pada saat proses pengolahan makanan, namun pada saat observasi didapati bahwa penjamah makanan tidak mengenakan sarung tangan tersebut.

Penelitian yang dilakukan Hadinarti (2019), tingkat pengetahuan tentang penyajian makanan dengan kategori baik sebanyak 20 orang (80%) dan kategori kurang sebanyak 5 orang (20%). Pengetahuan tentang penyajian makanan menjadi salah satu aspek penting yang perlu diperhatikan. Kekurangan pengetahuan dalam hal penyajian makanan dapat menyebabkan makanan terkontaminasi dengan lingkungan dan penjamah yang menyajikan makanan tersebut. Oleh karena itu, pengetahuan tentang penyajian makanan perlu dimiliki oleh seorang penjamah makanan seperti peralatan penyajian segera dicuci dan ditempatkan pada tempat yang bersih, kondisi meja yang baik, langit-langit dan dinding tempat penyajian makanan harus selalu bersih, ruangan memiliki pencahayaan yang cukup, serta penjamah makanan pada saat penyajian menggunakan alat bantu saat mengambil/menyentuh makanan (tidak menggunakan tangan telanjang) serta penjamah makanan wajib mengenakan celemek dan penutup kepala.

BAB VII

PENUTUP

7.1 Keterbatasan Penelitian

Pada penelitian tentang hubungan tingkat pengetahuan hygiene sanitasi dan makanan (HSM) dengan perilaku penjamah makanan di Home Industri UD. Afalia Jaya Desa Kambangan Kecamatan Tumpang Kabupaten Malang, terdapat beberapa kekurangan seperti peneliti hanya sebatas menganalisis antara hubungan hygiene sanitasi makanan yang meliputi 6 prinsip hygiene sanitasi dan makanan makanan saja, tanpa melakukan pemeriksaan laboratorium untuk hasil akhir makanannya, dikarenakan keterbatasan tenaga, waktu serta biaya sehingga tidak dilaksanakan pemeriksaan laboratorium pada hasil akhir makanannya. Selain itu, peneliti ingin lebih fokus pada prosedur penerapan 6 Prinsip Higiene Sanitasi dan Makanannya sesuai dengan tujuan utama.

7.2 Kesimpulan

1. Karakteristik pendidikan penjamah makanan di UD. Afalia Jaya yang berpendidikan SD 4 orang, berpendidikan SMP 11 orang, dan berpendidikan SMA 10 orang. Karakteristik pelatihan hanya 2 orang yang pernah mengikuti pelatihan, sedangkan 23 orang tidak pernah mengikuti pelatihan.
2. Tingkat pengetahuan penjamah makanan di UD. Afalia Jaya dengan total 25 responden terdapat 15 orang dalam kategori kurang, 2 orang kategori cukup dan, 8 orang kategori baik.
3. Perilaku penjamah makanan dengan menggunakan lembar observasi, hasil yang didapatkan yaitu perilaku penjamah makanan tidak memenuhi syarat dengan memperoleh sebanyak 18 point.
4. Analisis hubungan antara tingkat pengetahuan hygiene sanitasi dan makanan dengan perilaku penjamah makanan di UD. Afalia Jaya yaitu, terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan.

7.3 Saran

1. Saran Bagi Pemilik Home Industri

Pemilik *home* industri sebaiknya melakukan kegiatan *cross check* dari Dinas Kesehatan dan Departemen Perindustrian secara berkala, hal tersebut dilakukan agar tempat produksi selalu terpantau dan tidak melakukan kegiatan produksi pangan yang tidak sesuai dan nantinya dapat membahayakan kesehatan manusia.

2. Saran Bagi Penjamah Makanan

Penjamah makanan yang bekerja di *home* industri UD. Afalia Jaya wajib mengikuti pelatihan, supaya pengetahuan penjamah makanan tentang hygiene sanitasi dan makanan lebih luas, serta tidak salah dalam menerapkannya yang bisa berdampak pada mutu dan kualitas hasil akhir produk keripik nangka.

3. Saran Bagi Konsumen

Sebagai konsumen dalam memilih produk makanan yang akan dikonsumsi sebaiknya selalu berhati-hati. Selain dilihat dari kualitas makanannya, pertama-tama konsumen harus memperhatikan kemasan dan komposisi produk tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Adams dan Motarjemi. 2014. Dasar-Dasar Keamanan Makanan Untuk Petugas Kesehatan. Jakarta : EGC.
- Agustina, F., Pambayun, R., & Febry, F. 2010. Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Makanan Jajanan Tradisional di Lingkungan Sekolah Dasar di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*. No. 1, Vol 1, Hal 53-63.
- Amalia, Kiki., dan Susanto, Wahono. 2017. Pembuatan Lempok Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) (Kajian Tingkat Kematangan Buah Nangka Bubur dan Kosistensi Maizena Terhadap Karakteristik Fisik, Organoleptik). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol.5, No. 3.
- Anneahira. 2010. Beragam Manfaat Buah Nangka (*online*). <http://www.anneahira.com/manfaat-buah-nangka.htm>. Diakses pada 20 Januari 2021.
- Ayesa dan Rustiawan, Asep. 2019. Hubungan Karakteristik Individu Dengan Perilaku Keamanan Pangan Pada Penjamah Makanan Di Rumah Makan Kawasan Wisata Kuliner Pantai Depok Kabupaten Bantul. *Thesis*. Universitas Ahmad Dahlan. Yogyakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2014. Sentra Informasi Keracunan (SIKer) Nasional (*Online*). <http://ik.pom.go.id/v2014/>. Diakses pada 10 Maret 2021.
- Budiyono, dkk. 2009. Tingkat Pengetahuan Dan Praktik Penjamah Makanan Tentang Higiene Dan Sanitasi Makanan Pada Warung Makan Di Tembalang Kota Semarang Tahun 2008. *Jurnal Promosi Kesehatan Indonesia*. No. 1, Vol.4. Januari 2009.
- Chukuezi, C. O. 2010. Food Safety and Hygienic Practices of Street Food Vendors in Owerri, Nigeria. *Studiesin Sociology of Science*. No. 1, Vol.1, Hal 50-57.
- Departemen Kesehatan RI. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI: 2009.
- Dwi, Kriastuti. 2016. Pengaruh Pengetahuan dan Sikap Terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makanan di Kantin SMA Muhamaddiyah 2 Surabaya. *E-journal Boga*. No.2, Vol.5. Tahun 2016.
- Green, Lawrence. 2011. Health Promotion Planning An Education and Environtmental Approach. *Mayfield Publishing company*. London: Mountain View-Toronto.

- Hadinarti. 2019. Tingkat Pengetahuan Tentang Higiene Dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan Di Rumah Makan Kelurahan Jatiwangi Kecamatan Asakota Kota Bima. *Skripsi*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang. Nusa Tenggara Timur.
- lis, Sari., Nikmawati, Elis., Setiawati, Tati. 2020. Penerapan Personal Hygiene Penjamah Makanan Di Salah Satu Catering Di Kota Bandung. *Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner*. Vol. 9, No. 2.
- Kementerian Perindustrian RI. 2010. Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 651/MPP/Kep/10/2004 Tentang Persyaratan Teknis Depot Air Minum Dan Perdagangannya. Jakarta.
- Kibret, M., & Abera, B. 2012. The Sanitary Conditions of Food Service Establishments and Food Safety Knowledge and Practices of Food Handlers in Bahir Dar Town. *Ethiopian Journal of Health Sciences*. No. 22, Vol. 1, Hal 27-35.
- Kusmayadi. 2008. Cara Mengolah Makanan Untuk Perbaikan Gizi Masyarakat. <http://database.deptan.go.id>. (Online). Diakses pada tanggal 20 Juni 2021.
- Liliweri, A. 2013. *Dasar-Dasar Komunikasi Kesehatan*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Notoatmodjo, S. 2010. *Ilmu Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. 2011. *Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. 2012. *Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. 2013. *Pendidikan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Permenkes 2011. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga. Jakarta.
- Ramadhani. 2017. Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT. Aerofoof Indonesia, Tangerang, Banten. *Amerta Nutr*. Hal 291-299.
- Rohman dan Sumantri. 2013. *Analisis Makanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sanusi, A. 2017. *Metodologi Penelitian Bisnis*. Jakarta: Salemba Empat.
- Susetyo. 2009. Pengaruh Pelatihan Terhadap Pengembangan Perilaku. <http://www.scribd.com/doc/61792108/28/c-pengaruh-pelatihan-terhadap-pengembangan-perilaku>. (Online). Diakses pada tanggal 01 Juni 2021.

- Undang-undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012. Pangan. 17 November 2012. Lembaran Negara Republik Indonesia tahun 2012 nomor 227. Jakarta.
- USDA. 2016. National Nutrient Database For Standard Reference Release 28: Basic Report 09144 Jackfruit. <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/2249?manu=&f9CD=>. (Online). Diakses pada tanggal 01 Juni 2021.
- Usman., Chatarina, Wariyah., Sri, H. 2013. Hubungan Tingkat Pendidikan Pedagang Dengan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar Di Kabupaten Kulon Progo-DIY. *Jurnal Agrisains*. Vol. 4 No. 7.
- Wawan dan Dewi. 2010. *Teori & Pengukuran Pengetahuan Sikap Dan Perilaku Manusia*. Yogyakarta. Nuhamedika.
- Zuhri, Saifuddin. 2013. Analisis Pengembangan Usaha Kecil Home Industri Sangkar Ayam Dalam Rangka Pengentasan Kemiskinan. *Jurnal Manajemen dan Akutansi*. No. 3, Vol. 2, Hal 22-25

Lampiran 1

LAMPIRAN
SURAT KESEDIAAN BIMBINGAN SKRIPSI
PROGRAM STUDI KESEHATAN LINGKUNGAN
STIKES WIDYAGAMA HUSADA
TAHUN AKADEMIK 2020/2021

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ike Dian Wahyuni, S.KL., M.KL
Jabatan : Pembimbing I
Alamat : Jl. Sudimoro No. 16 Malang, Kota Malang
No. Telp : 081381816007

Dengan ini menyatakan bersedia/~~tidak~~ *) menjadi pembimbing 1/ ~~pembimbing 2~~*)
Skripsi Prodi Kesehatan Lingkungan STIKES Widyagama Husada bagi
mahasiswa:

Nama : Anisa Rahma Zaenab
NIM : 1711.13251.284
Alamat : Dusun Cokro RT 01 RW 02 Desa Sukoanyar
Kecamatan Pakis Kabupaten Malang
Judul skripsi : Hubungan Antara Tingkat Pengetahuan Higiene Sanitasi
Dan Makanan (HSM) Dengan Perilaku
Penjamah Makanan di Home Industri UD. Afalia Jaya
Desa Kambingan Kecamatan Tumpang Kabupaten
Malang

Malang, 08 Februari 2021
Pembimbing Skripsi I,



(Ike Dian Wahyuni, S.KL., M.KL)

NIDN. 0717069303

Lampiran 2

**SURAT KESEDIAAN BIMBINGAN SKRIPSI
PROGRAM STUDI KESEHATAN LINGKUNGAN
STIKES WIDYAGAMA HUSADA
TAHUN AKADEMIK 2020/2021**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Beni Hari Susanto, S.KL., M.KL
Jabatan : Pembimbing II
Alamat : Jl. Candi Sari Utara, Kota Malang
No. Telp : 082234934554

Dengan ini menyatakan bersedia/~~tidak~~ *) menjadi ~~pembimbing 1/~~ pembimbing 2*)
Skripsi Program Studi S1 Kesehatan Lingkungan STIKES Widyagama Husada
bagi mahasiswa:

Nama : Anisa Rahma Zaenab
NIM : 1711.13251.284
Alamat : Dusun Cokro RT 01 RW 02 Desa Sukoanyar
Kecamatan Pakis Kabupaten Malang
Judul skripsi : Hubungan Antara Tingkat Pengetahuan Higiene Sanitasi
Dan Makanan (HSM) Dengan Perilaku
Penjamah Makanan di Home Industri UD. Afalia Jaya
Desa Kambingan Kecamatan Tumpang Kabupaten
Malang

Malang, 08 Februari 2021
Pembimbing Skripsi II



(Beni Hari Susanto, S.KL., M.KL)
NIDN. 0726129102

Lampiran 3

Surat Ijin Studi Pendahuluan

Dari STIKES Widyagama Husada Malang



YAYASAN PEMBINA PENDIDIKAN INDONESIA WIDYAGAMA
SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN (STIKES)
WIDYAGAMA HUSADA
SK MENDIKNAS RI NOMOR 130/D/0/2007
D-3 Kebidanan * S-1 Kesehatan Lingkungan * Pendidikan Profesi Ners



Nomor : 285 /A-1/STIKES/XI/2020
Lampiran : -
Perihal : Studi Pendahuluan

Malang, 11/07/2020

Kepada
Yth. **Direktur Home Industri UD. Afolia Jaya**
di-
Malang

Dengan hormat,

Mahasiswa Program Studi S1 Kesehatan Lingkungan STIKES Widyagama Husada akan menyusun Skripsi Tahun Akademik 2020/2021, untuk itu diperlukan data-data pendukung sebagai syarat yang harus ditempuh.

Berkenaan dengan hal tersebut kami mengajukan permohonan kepada Bapak/ibu agar berkenan memberikan Ijin kepada mahasiswa kami dibawah ini untuk melakukan Studi Pendahuluan.

Adapun nama mahasiswa/i dan judul penelitian skripsi sebagai berikut:

Nama : Anisa Rahma Zaenab
NIM : 1711.13251.284
Judul TA : Pengaruh Tingkat Pengetahuan Tentang Higiene dan Sanitasi Makanan Terhadap Penjamah Makanan di Home Industri Keripik Buah Nangka UD. Afolia Jaya di Desa Kambingan Kecamatan Tumpang Kabupaten Malang

Demikian, atas perhatian dan kerja samanya kami sampaikan terima kasih.

STIKES Widyagama Husada,
Wakil Ketua III Bidang Kehumasan,
Kerjasama, Penelitian dan Pengabdian
Kepada Masyarakat,

M.N. Lisan Sediawan, S.Sos., MM
NDP. 2003.10

Lampiran 4

SURAT PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN

Saya telah membaca lembar permohonan persetujuan penelitian dan mendapatkan penjelasan mengenai tujuan dan manfaat penelitian yang berjudul HUBUNGAN ANTARA TINGKAT PENGETAHUAN HIGIENE SANITASI DAN MAKANAN (HSM) DENGAN PERILAKU PENJAMAH MAKANAN DI HOME INDUSTRI KERIPIK NANGKA UD. AFALIA JAYA DESA KAMBINGAN KECAMATAN TUMPANG KABUPATEN MALANG.

Saya mengerti bahwa saya akan diminta untuk mengisi kuisioner dan menjawab pertanyaan tentang perasaan dan kondisi Kesehatan saya, yang memerlukan waktu 20-30 menit. Saya mengerti bahwa resiko yang akan terjadi dalam penelitian ini tidak ada. Apabila ada pertanyaan yang menimbulkan respon emosional, maka penelitian ini akan dihentikan dan penelitian akan memberi dukungan.

Saya mengerti bahwa catatan mengenai data penelitian ini akan dirahasiakan. Informasi mengenai identitas saya tidak akan ditulis pada instrument penelitian dan akan disimpan secara terpisah serta terjamin kerahasiaannya.

Saya mengerti saya berhak menolak untuk berperan serta dalam penelitian ini atau mengundurkan diri dari penelitian setiap saat tanpa adanya sanksi atau kehilangan hak-hak saya.

Saya telah diberi kesempatan untuk bertanya mengenai penelitian ini, atau mengenai peran serta saya dalam penelitian ini, dan telah dijawab serta dijelaskan secara memuaskan. Saya secara sukarela dan sadar menyatakan bersedia berperanserta dalam penelitian ini dengan menandatangani Surat Persetujuan Menjadi Responden/Subyek Penelitian.

Malang, Juni 2021

Peneliti,

Responden,

(Anisa Rahma Zaenab)

(.....)

Lampiran 5

KUISONER

**(Sesuai Dengan Jurnal Promosi Kesehatan Indonesia.
Vol.4/No.1/2009 Tentang Tingkat Pengetahuan Dan Praktik Penjamah
Makanan Tentang Higiene Sanitasi Dan Makanan Pada Warung
Makan Di Tembalang Kota Semarang oleh Budiyo, dkk)**

Lembar Kuisoner Untuk Menilai Tingkat Pengetahuan Higiene Sanitasi Dan
Makanan (HSM) Dengan Perilaku Penjamah Makanan Di Home Industri Keripik
Nangka UD. Afalia Jaya Desa Kambingan Kecamatan Tumpang
Kabupaten Malang

No. Responden :

1. Karakteristik Responden

Nama Lengkap	:	
Umur	:	
Jenis Kelamin	:	
Pendidikan Terakhir	:	Berikan tanda silang (X) pada jawaban yang sesuai
		<ol style="list-style-type: none"> 1. SD 2. SMP 3. SMA 4. Perguruan Tinggi
Pernah mengikuti pelatihan	:	Ya/Tidak

2. Pengetahuan Penjamah Makanan Tentang Higiene Sanitasi Makanan

Petunjuk Pengisian :

- Bacalah pertanyaan berikut dengan seksama
- Pilih jawaban yang paling tepat kemudian tuliskan salah satu jawaban dengan memberikan tanda silang (X)

Pertanyaan :

- 1) Apakah seorang penjamah makanan harus menjaga kebersihan tangan?
 - a. Ya
 - b. Tidak
- 2) Apakah benar pengolahan bahan makanan dengan cara mencuci dengan air mengalir?
 - a. Ya
 - b. Tidak
- 3) Apakah bahan makanan yang digunakan harus baik mutunya?
 - a. Ya
 - b. Tidak
- 4) Apakah bahan makanan harus disimpan secara terpisah dengan makanan siap saji?
 - a. Ya
 - b. Tidak
- 5) Apakah cara pengolahan bahan makanan yang benar dengan memakai tempat yang bersih?
 - a. Ya
 - b. Tidak
- 6) Apakah cara pengolahan bahan makanan yang benar dengan memakai wadah yang bersih?
 - a. Ya
 - b. Tidak

- 7) Apakah dalam menyimpan makanan masak harus menggunakan wadah yang ada tutupnya?
- c. Ya
 - d. Tidak
- 8) Apakah peralatan masak yang digunakan dalam pengolahan makanan harus dicuci dengan sabun?
- e. Ya
 - f. Tidak
- 9) Apakah peralatan masak yang digunakan dalam pengolahan makanan yang sudah dicuci harus dikeringkan?
- a. Ya
 - b. Tidak
- 10) Apakah cara pengeringan peralatan masak setelah dicuci dibiarkan kering sendiri?
- a. Ya
 - b. Tidak
- 11) Apakah cara penyimpanan peralatan makanan yang sudah dicuci tidak ditempatkan di tempat yang lembab?
- a. Ya
 - b. Tidak
- 12) Apakah cara penyimpanan peralatan makanan yang sudah dicuci tidak ditempatkan di tempat yang basah?
- a. Ya
 - b. Tidak
- 13) Apakah pengangkutan makanan dilakukan dengan menggunakan kendaraan?
- a. Ya
 - b. Tidak

Perhitungan :

Skor maksimal = 13 (Jumlah pertanyaan)

$$\text{Skor} = \frac{\text{Skor yang diperoleh} \times 100\%}{\text{Skor maksimal}}$$

Lampiran 6

LEMBAR OBSERVASI

(Sesuai Dengan Kementerian Kesehatan dalam Peraturan Menteri Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Persyaratan Jasa Boga)

Lembar Observasi Untuk Menilai Perilaku Penjamah Makanan Terhadap 6 Prinsip Higiene Sanitasi Dan Makanan Di Home Industri Keripik Nangka UD. Afalia Jaya Desa Kambingan Kecamatan Tumpang Kabupaten Malang

A. Data Pemilik Usaha

1. Pemilik Usaha :
2. Lama Usaha :
3. Jumlah Karyawan :
4. Jumlah Produksi/Minggu :
5. Sistem Kerja :
6. Pernah Mengikuti Kursus Mengolah Makanan : Ya/Tidak
7. Ada Cross Check dari Dinas Kesehatan dan Departemen Perindustrian Perdagangan secara berkala : Ya/Tidak

NO.	OBJEK PENGAMATAN	KATEGORI	
		YA	TIDAK
PRINSIP I : PEMILIHAN BAHAN MAKANAN			
1.	Nangka : a. Kondisi utuh dan tidak rusak b. Berwarna kuning bersih, tidak kusam maupun pekat c. Beraroma segar dan tidak busuk		

2.	Bahan baku diperoleh dari tempat penjualan yang diawasi pemerintah dan bahan dalam kemasan harus terdaftar dan tidak kadaluarsa		
PRINSIP II : PENYIMPANAN BAHAN BAKU			
3.	Wadah penyimpanan bahan makanan dalam keadaan bersih, kuat, kedap air dan tertutup		
4.	Wadah penyimpanan bahan makanan tidak menjadi tempat bersarang vector		
5.	Wadah penyimpanan bahan makanan terpisah dari makanan jadi		
6.	Wadah penyimpanan bahan makanan sesuai dengan jenis bahan makanan		
PRINSIP III : PENGOLAHAN MAKANAN			
A. Tenaga Penjamah Makanan			
7.	Tidak menderita penyakit mudah menular seperti batuk, pilek, influenza, diare dan penyakit perut sejenisnya		
8.	Menutup luka pada luka terbuka seperti bisul dan luka lainnya		
9.	Menjaga kebersihan : a. Tangan b. Rambut c. Kuku d. Pakaian		
10.	Saat bekerja menggunakan : a. Celemek b. Tutup kepala c. Penutup mulut (masker) d. Sarung tangan		

11.	Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan		
12.	Tidak menggaruk anggota badan (hidung, telinga, mulut dan anggota badan lainnya) Ketika mengolah makanan		
13.	Tidak makan atau mengunyah saat mengolah makanan		
14.	Tidak batuk dan bersin dihadapan makanan atau tanpa menutup hidung dan mulut		
15.	Tidak mengobrol saat mengolah makanan		
16.	Tidak merokok saat mengolah makanan		
17.	Tidak menggunakan perhiasan saat mengolah makanan		
B. Cara Pengolahan			
18.	Mencuci bahan makanan dengan air bersih yang mengalir		
19.	Tidak terjadi kerusakan-kerusakan makanan sebagai akibat cara pengolahan yang salah		
20.	Minyak goreng yang digunakan hanya untuk sekali pakai saja		
21.	Tidak menggunakan Bahan Tambahan Pangan (BTP) : a. Pewarna b. Pemutih c. Pengental/perekat d. Pengawet		
C. Peralatan Pengolahan			
22.	Peralatan yang akan digunakan dalam keadaan bersih		
23.	Peralatan yang telah digunakan dicuci dengan air bersih atau air mengalir menggunakan sabun		

24.	Peralatan yang sudah dicuci dikeringkan dengan alat pengering atau lap yang bersih		
25.	Peralatan yang sudah bersih disimpan dalam tempat yang khusus, seperti lemari dan tidak diletakkan dekat sumber pencemaran		
26.	Peralatan yang digunakan tidak rusak atau retak		
27.	Kuali atau wajan yang digunakan terbuat dari bahan yang kuat seperti besi dan alumunium		
PRINSIP IV : PENYIMPANAN MAKANAN MASAK			
28.	Keripik nangka yang sudah jadi disimpan dalam keadaan terbungkus dan tertutup		
29.	Pembungkusan yang digunakan harus dalam keadaan bersih dan tidak tercemar		
30.	Pembungkus makanan seperti plastik tidak ditiup		
31.	Terhindar dari sinar matahari daan gangguan panas		
32.	Terhindar dari pencemaran dan binatang pengganggu		
PRINSIP V : PENGANGKUTAN MAKANAN			
33.	Tersedia pengangkut khusus (baki, mobil atau sepeda motor) untuk mengangkut keripik Nangka yang sudah jadi ke tempat penjualan		
34.	Keripik nangka yang diangkut dalam keadaan tertutup atau terbungkus pada wadah yang bersih		
35.	Pengangkut keripik nangka berpakaian bersih		
PRINSIP VI : PENYAJIAN MAKANAN			
36.	Penyaji makanan berpakaian bersih dan rapi		
37.	Peralatan dan pembungkus untuk menyajikan makanan dalam keadaan bersih		
38.	Ketika melakukan pengemasan, tangan penyaji tidak kontak langsung dengan keripik Nangka (menggunakan sarung tangan, plastik, penjepit makanan atau sendok)		

39.	Penyaji makanan menggunakan penutup kepala atau menata rambut dengan rapi dan memakai celemek		
40.	Keripik Nangka disajikan di tempat yang bersih dan sirkulasi udara dapat berlangsung		

Keterangan :

- a. Ya = 1 skor
- b. Tidak = 0 skor
- c. Tidak memenuhi syarat apabila dengan kategori nilai 0-19
- d. Memenuhi syarat apabila dengan kategori nilai 20-40

Lampiran 7

**LEMBAR REKOMENDASI
PERBAIKAN PRA PROPOSAL
PROGRAM STUDI S1 KESEHATAN LINGKUNGAN
STIKES WIDYAGAMA HUSADA MALANG**

Nama Penguji : Ike Dian Wahyuni, S.KL., M.KL

Tanggal Ujian : 15 Februari 2021

PERBAIKAN		HALAMAN	
BAB	URAIAN	SEBELUM	SESUDAH
III	Kerangka konsep	19	18
IV	1. Desain penelitian 2. Definisi operasional	23	20
Lampiran	1. Lembar observasi 2. Lembar kuisioner	-	

Malang, 15 Februari 2021

Penguji,



(Ike Dian Wahyuni, S.KL., M.KL)

Lampiran 8

**LEMBAR REKOMENDASI
PERBAIKAN PRA PROPOSAL
PROGRAM STUDI S1 KESEHATAN LINGKUNGAN
STIKES WIDYAGAMA HUSADA MALANG**

Nama Penguji : Beni Hari Susanto, S.KL., M.KL

Tanggal Ujian : 15 Februari 2021

PERBAIKAN		HALAMAN	
BAB	URAIAN	SEBELUM	SESUDAH
I	Latar belakang	1	1
III	Kerangka konsep	19	18
IV	Definisi operasional	23	21
Lampiran	1. Lembar observasi 2. Lembar kuisoner	-	

Malang, 15 Februari 2021

Penguji,



(Beni Hari Susanto, S.KL., M.KL)

Lampiran 9

**LEMBAR REKOMENDASI
PERBAIKAN PROPOSAL
PROGRAM STUDI S1 KESEHATAN LINGKUNGAN
STIKES WIDYAGAMA HUSADA MALANG**

Nama Penguji : Ike Dian Wahyuni, S.KL., M.KL

Tanggal Ujian : 09 Maret 2021

PERBAIKAN		HALAMAN	
BAB	URAIAN	SEBELUM	SESUDAH
II	Tinjauan Pustaka	5	5

Malang, 09 Maret 2021

Penguji,



(Ike Dian Wahyuni, S.KL., M.KL)

Lampiran 10

**LEMBAR REKOMENDASI
PERBAIKAN PROPOSAL
PROGRAM STUDI S1 KESEHATAN LINGKUNGAN
STIKES WIDYAGAMA HUSADA MALANG**

Nama Penguji : Beni Hari Susanto, S.KL., M.KL

Tanggal Ujian : 09 Maret 2021

PERBAIKAN		HALAMAN	
BAB	URAIAN	SEBELUM	SESUDAH
I	Latar belakang	1	1
III	Kerangka konsep	18	19

Malang, 09 Maret 2021

Penguji,



(Beni Hari Susanto, S.KL., M.KL)

Lampiran 11

**LEMBAR REKOMENDASI
PERBAIKAN PROPOSAL
PROGRAM STUDI S1 KESEHATAN LINGKUNGAN
STIKES WIDYAGAMA HUSADA MALANG**

Nama Penguji : Agus Yohanan, SH., M.KL

Tanggal Ujian : 09 Maret 2021

PERBAIKAN		HALAMAN	
BAB	URAIAN	SEBELUM	SESUDAH
I	Tujuan	3	3
III	Kerangka konsep	18	19
Lampiran	Lembar Kuisoner	33	33

Malang, 09 Maret 2021

Penguji,



(Agus Yohanan, SH., M.KL)

Lampiran 12

Surat Ijin Penelitian

Dari STIKES Widyagama Husada Malang



YAYASAN PEMBINA PENDIDIKAN INDONESIA WIDYAGAMA
SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN (STIKES)
WIDYAGAMA HUSADA
SK MENDIKNAS RI NOMOR 130/D/0/2007
D 3 Kebidanan * S-1 Kesehatan Lingkungan * Pendidikan Profesi Ners



Nomor : 70/A-1/STIKES/III/2021
Lamp : -
Perihal : Ijin Penelitian

Malang, 15 MAR 2021

Kepada Yth,
Direktur Home Industri UD. Afalla Jaya
Di-
Tempat

Dengan hormat,

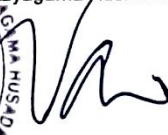

Mahasiswa Program Studi S1 Kesehatan Lingkungan STIKES Widyagama Husada akan menyusun Skripsi Tahun Akademik 2020/2021, untuk itu diperlukan alat-alat pendukung.

Berkenaan dengan hal tersebut kami mengajukan permohonan kepada Bapak/Ibu agar berkenan memberikan Ijin kepada mahasiswa kami dibawah ini untuk ijin pengambilan data skripsi.

Adapun nama mahasiswa/i yang melakukan pengambilan data skripsi sebagai berikut :

Nama	: Anisa Rahma Zaenab
NIM	: 1711.13251.284
Judul Skripsi	: Hubungan Antara Tingkat Pengetahuan Higiene Sanitasi dan Makanan (HSM) Dengan Perilaku Penjamah Makanan di Home Industri Keripik Nangka UD. Afalla Jaya Desa Kambingan Kecamatan Tumpang Kabupaten Malang

Wakil Ketua III Bidang Kehumasan,
Kerjasama, Penelitian dan Pengabdian
Kepada Masyarakat
STIKES Widyagama Husada Malang



M.N. Lisan Sediawan, S.Sos., MM
 * NIDP. 2003.10.

Lampiran 13

**LEMBAR REKOMENDASI
PERBAIKAN SKRIPSI
PROGRAM STUDI S1 KESEHATAN LINGKUNGAN
STIKES WIDYAGAMA HUSADA MALANG**

Nama Penguji : Ike Dian Wahyuni, S.KL., M.KL

Tanggal Ujian : 23 Juli 2021

PERBAIKAN		HALAMAN	
BAB	URAIAN	SEBELUM	SESUDAH
VI	Pembahasan	32	32

Malang, 23 Juli 2021

Penguji,



(Ike Dian Wahyuni, S.KL., M.KL)

Lampiran 14

**LEMBAR REKOMENDASI
PERBAIKAN SKRIPSI
PROGRAM STUDI S1 KESEHATAN LINGKUNGAN
STIKES WIDYAGAMA HUSADA MALANG**

Nama Penguji : Beni Hari Susanto, S.KL., M.KL

Tanggal Ujian : 23 Juli 2021

PERBAIKAN		HALAMAN	
BAB	URAIAN	SEBELUM	SESUDAH
V	Hasil	30	30
VI	Pembahasan	32	32

Malang, 23 Juli 2021

Penguji,



(Beni Hari Susanto, S.KL., M.KL)

Lampiran 15

**LEMBAR REKOMENDASI
PERBAIKAN SKRIPSI
PROGRAM STUDI S1 KESEHATAN LINGKUNGAN
STIKES WIDYAGAMA HUSADA MALANG**


Nama Penguji : Agus Yohanan, SH., M.KL

Tanggal Ujian : 23 Juli 2021

PERBAIKAN		HALAMAN	
BAB	URAIAN	SEBELUM	SESUDAH
III	Kerangka konsep	22	22
V	Hasil	30	30
Lampiran	Lembar Kuisoner	33	33

Malang, 23 Juli 2021

Penguji,











(Agus Yohanan, SH., M.KL)

Lampiran 16

Lembar Konsultasi Dosen Pembimbing I

FORM KONSULTASI SKRIPSI

Nama lengkap : ANISA RAHMA ZAENAB
 NIM : 1711 13251-284
 Program Studi : SS Kesehatan Lingkungan
 Pembimbing I : Ike Dian Wahyuni, S.H., M.H.

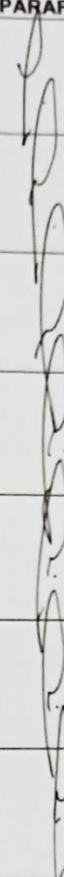
NO	TANGGAL	KEGIATAN DAN SARAN	PARAF
1.	16 NOV 2020	Konsultasi Judul (Acc)	
2.	23 Nov 2020	BAB I - Latar belakang - Tujuan khusus	
3.	26 Nov 2020	BAB I (Acc) - Lanjut bab 2 & 3	
4.	01 Des 2020	BAB II & III - kerangka konsep	
5.	15 Des 2020	BAB II - Tinjauan pustaka (acc)	
6.	15 Jan 2021	BAB III - kerangka konsep	
7.	05 Feb 2021	Lanjut proposal	
8.	17 Feb 2021	PEA PROPOSAL (Revisi) Lanjut seminar proposal	

Lampiran 17

LEMBAR KONSULTASI DOSEN PEMBIMBING II

FORM KONSULTASI SKRIPSI

Nama lengkap : ANISA RAHMA RAENAB
 NIM : 1711 13251 284
 Program Studi : S1 Kesehatan Lingkungan
 Pembimbing 1② : Beni Hari Suranto, S.K., M.KL

NO	TANGGAL	KEGIATAN DAN SARAN	PARAF
1.	18 Nov 2020	konsultasi Judul (Acc)	
2.	23 Nov 2020	BAB I - Tujuan khusus	
3.	25 Nov 2020	BAB I - Latar Belakang	
4.	26 NOV 2020	BAB I (Acc) - Lanjut bab 2&3	
5.	01 Des 2020	BAB ii & iii - kerangka konsep	
5.	09 Jan 2021	BAB ii & iii - Tinjauan pustaka (acc) - BAB iii	
6.	03 Feb 2021	BAB iii (Acc) BAB iv (Acc) Lanjut Pra Proporsal	

Lampiran 18

HASIL DISTRIBUSI FREKUENSI (SPSS)

PENDIDIKAN

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	SD	4	16,0	16,0	16,0
	SMA	10	40,0	40,0	56,0
	SMP	11	44,0	44,0	100,0
	Total	25	100,0	100,0	

PELATIHAN

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	23	92,0	92,0	92,0
	Ya	2	8,0	8,0	100,0
	Total	25	100,0	100,0	

PENGETAHUAN

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	8	32,0	32,0	32,0
	Cukup	2	8,0	8,0	40,0
	Kurang	15	60,0	60,0	100,0
	Total	25	100,0	100,0	

PERILAKU

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Memenuhi Syarat	10	40,0	40,0	40,0
	Tidak Memenuhi Syarat	15	60,0	60,0	100,0
	Total	25	100,0	100,0	

Lampiran 19

HASIL UJI KORELASI

Rank Spearman (SPSS)

1. Hasil Hubungan Pendidikan dengan Perilaku Penjamah Makanan

Nonparametric Correlations

Notes

Output Created		09-JUN-2021 08:45:10
Comments		
Input	Active Dataset	DataSet0
	Filter	<none>
	Weight	<none>
	Split File	<none>
	N of Rows in Working Data File	25
Missing Value Handling	Definition of Missing	User-defined missing values are treated as missing.
	Cases Used	Statistics for each pair of variables are based on all the cases with valid data for that pair.
Syntax	NONPAR CORR /VARIABLES=X Y /PRINT=SPEARMAN TWOTAIL NOSIG /MISSING=PAIRWISE.	
Resources	Processor Time	00:00:00.00
	Elapsed Time	00:00:00.07
	Number of Cases Allowed	629145 cases ^a

a. Based on availability of workspace memory

Correlations

		Tingkat Pendidikan	
Spearman's rho	Tingkat Pendidikan	Correlation Coefficient	1,000
		Sig. (2-tailed)	.
		N	25
	Perilaku Penjamah Makanan	Correlation Coefficient	,396
		Sig. (2-tailed)	,050
		N	25

Correlations

		Perilaku Penjamah Makanan	
Spearman's rho	Tingkat Pendidikan	Correlation Coefficient	,396
		Sig. (2-tailed)	,050
		N	25
	Perilaku Penjamah Makanan	Correlation Coefficient	1,000
		Sig. (2-tailed)	.
		N	25

2. Hasil Hubungan Pelatihan dengan Perilaku Penjamah Makanan

Nonparametric Correlations

Notes		
Output Created		09-JUN-2021 10:43:44
Comments		
Input	Active Dataset	DataSet0
	Filter	<none>
	Weight	<none>
	Split File	<none>
	N of Rows in Working Data File	25
Missing Value Handling	Definition of Missing	User-defined missing values are treated as missing.
	Cases Used	Statistics for each pair of variables are based on all the cases with valid data for that pair.
Syntax		NONPAR CORR /VARIABLES=X Y /PRINT=SPEARMAN TWOTAIL NOSIG /MISSING=PAIRWISE.
Resources	Processor Time	00:00:00.02
	Elapsed Time	00:00:00.12
	Number of Cases Allowed	629145 cases ^a

a. Based on availability of workspace memory

Correlations

			Pelatihan	Perilaku Penjamah Makanan
Spearman's rho	Pelatihan	Correlation Coefficient	1,000	,401 [*]
		Sig. (2-tailed)	.	,047
		N	25	25
	Perilaku Penjamah Makanan	Correlation Coefficient	,401 [*]	1,000
		Sig. (2-tailed)	,047	.
		N	25	25

*. Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

3. Hasil Hubungan Tingkat Pengetahuan dengan Perilaku Penjamah Makanan

Nonparametric Correlations

Notes		
Output Created		26-JUL-2021 20:42:18
Comments		
Input	Data	D:\SKRIPSI\Bismillah\New\SPSS Jenab\2. SPSS Terbaru\4. NEW Hubungan Pengetahuan+Perilaku.sav
	Active Dataset	DataSet1
	Filter	<none>
	Weight	<none>
	Split File	<none>
	N of Rows in Working Data File	25
Missing Value Handling	Definition of Missing	User-defined missing values are treated as missing.
	Cases Used	Statistics for each pair of variables are based on all the cases with valid data for that pair.
Syntax		NONPAR CORR /VARIABLES=Pengetahuan Perilaku /PRINT=SPEARMAN TWOTAIL NOSIG /MISSING=PAIRWISE.
Resources	Processor Time	00:00:00.03
	Elapsed Time	00:00:00.03
	Number of Cases Allowed	620145 cases ^a

a. Based on availability of workspace memory

		Tingkat Pengetahuan	
Spearman's rho	Tingkat Pengetahuan	Correlation Coefficient	1,000
		Sig. (2-tailed)	.
		N	25
	Perilaku Penjamah Makanan	Correlation Coefficient	,419*
		Sig. (2-tailed)	,037
		N	25

Correlations

		Perilaku Penjamah Makanan	
Spearman's rho	Tingkat Pengetahuan	Correlation Coefficient	,419*
		Sig. (2-tailed)	,037
		N	25
	Perilaku Penjamah Makanan	Correlation Coefficient	1,000
		Sig. (2-tailed)	.
		N	25

*. Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

LAMPIRAN DOKUMENTASI



Gambar 1.
Buah nangka diambil
dari *supplier*



Gambar 2.
Bahan baku utama yaitu
nangka, yang akan diolah



Gambar 3.
Observasi perilaku penjamah
makanan pada saat proses
pengupasan dan pengisian
lembar kuisioner responden



Gambar 4.
Observasi perilaku penjamah
makanan tidak memakai
celemek, penutup kepala dan
sarung tangan



Gambar 5.
Observasi penjamah makanan
pada saat proses memasak



Gambar 6.
Lemari pendingin untuk
membekukan bahan baku
(buah-buahan)



Gambar 7.
Proses bahan baku dimasak
dengan menggunakan
vacuum frying



Gambar 8.
Keripik Nangka yang sudah
diproses, dan siap dikemas



Gambar 9.
Observasi perilaku penjamah
makanan pada saat
pengemasan



Gambar 10.
Kondisi ruangan pengemasan
serta cara penyimpanan keripik
yang sudah matang



Gambar 11.
Kendaraan sepeda motor
digunakan untuk mengangkut
pesanan keripik nangka ke
konsumen



Gambar 12.
Produk keripik Nangka
UD. Afalia Jaya

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertanda tangan disini :


Nama : Anisa Rahma Zaenab
 NIM : 1711.13251.284
 Program Studi : S1 Kesehatan Lingkungan
 STIKES Widyagama Husada

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa Skripsi yang saya tulis ini benar-benar hasil karya saya sendiri, bukan merupakan pengambilan alihan tulisan atau pikiran orang lain yang saya aku sebagai tulisan atau pikiran saya sendiri. Apabila dikemudian hari dapat dibuktikan bahwa tugas akhir ini adalah hasil jiplakan, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

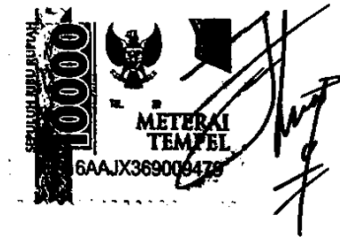
Malang, Agustus 2021

Yang Membuat Pernyataan

Mengetahui
 Kepala Kesehatan Lingkungan



(Irfany Rupiwardani, SE., MMRS)
 NDP. 2006.14



(Anisa Rahma Zaenab)

NIM. 1711.13251.284

CURRICULUM VITAE



Anisa Rahma Zaenab
Sidoarjo, 24 Oktober 1998

Motto : “Kesuksesan ada didepan mata jika kita mau bekerja keras untuk meraih apa yang kita impikan. Raihlah dengan penuh keyakinan, lepaskan jika penuh keraguan”

Riwayat Pendidikan

MI Hasanuddin Gedangan Sidoarjo Lulus Tahun 2011

SMP Avisena Porong Sidoarjo Lulus Tahun 2014

SMA Diponegoro Tumpang Malang Lulus Tahun 2017

S1 Kesehatan Lingkungan STIKES Widyagama Husada Malang