**KARYA TULIS ILMIAH**

**PERILAKU PERSONAL HYGIENE PENJAMAH MAKANAN DALAM SANITASI MAKANAN JAJANAN DI PASAR PERCONTOHAN ONAN BARU, KECAMATAN PANGURURAN, KABUPATEN SAMOSIR**

**TAHUN 2019**

**Karya Tulis ini Diajukan Sebagai Syarat Untuk Menyelesaikan Pendidikan Program Studi Diploma III**



**OLEH:**

**OKTAVIANY OLOPIAH SIBURIAN**

**NIM: P00933016098**

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RI MEDAN**

**JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN**

**KABANJAHE**

**2019**

**LEMBAR PERSETUJUAN**

**JUDUL : PERILAKU PERSONAL HYGIENE PENJAMAH MAKANAN   
 DALAM SANITASI MAKANAN JAJANAN DI PASAR   
 PERCONTOHAN ONAN BARU, KECAMATAN   
 PANGURURAN, KABUPATEN SAMOSIR TAHUN 2019**

**NAMA : OKTAVIANY OLOPIAH SIBURIAN**

**NIM : P00933016098**

Telah Diterima dan Disetujui Untuk Diseminarkan Dihadapan Penguji

Kabanjahe, Juli 2019

Menyetujui

**Dosen Pembimbing**

**Erba Kalto Manik, SKM, MSc**

**NIP.196203261985021001**

**Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan**

**Politeknik Kesehatan kemenkes Medan**

**Erba Kalto Manik, SKM, MSc**

**NIP.196203261985021001**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**JUDUL : PERILAKU PERSONAL HYGIENE PENJAMAH MAKANAN   
 DALAM SANITASI MAKANAN JAJANAN DI PASAR   
 PERCONTOHAN ONAN BARU, KECAMATAN   
 PANGURURAN, KABUPATEN SAMOSIR TAHUN 2019**

**NAMA : OKTAVIANY OLOPIAH SIBURIAN**

**NIM : P00933016098**

Karya Tulis Ilmiah Ini Telah Diuji Pada Sdang Ujian Akhir Program

Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe

Poltekkes Kemenkes Medan 2019

Menyetujui

**Penguji I Penguji II**

**Nelson Tanjung, SKM, M.Kes Risnawati Tanjung, SKM, M.Kes**

**NIP. 196302171986031003 NIP. 197505042000122003**

**Ketua Penguji**

**Erba Kalto Manik, SKM, MSc**

**NIP.196203261985021001**

**Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan**

**Politeknik Kesehatan kemenkes Medan**

**Erba Kalto Manik, SKM, MSc**

**NIP.196203261985021001**

**DAFTAR RIWAYAT HIDUP**

****

Nama : Oktaviany Olopiah Siburian

NIM : P00933016098

Tempat/Tanggal Lahir : Ambarita, 08 Oktober 1997

Jenis Kelamin : Perempuan

Agama : Kristen Protestan

Anak ke : 5 (Lima) dari 5 (Lima) Bersaudara

Alamat : Desa Unjur, Kec. Simanindo, Kab.Samosir

Nama Ayah : Kasmaludin Siburian

Nama Ibu : Heddina Sitanggang

Riwayat Pendidikan :

1. SD (2003-2009) : SD NEGERI 174603 UNJUR
2. SMP (2009-2012) : SMP NEGERI 1 SIMANINDO
3. SMA (2012-2015) : SMA NEGERI 1 SIMANINDO
4. DIPLOMA III (2016-2019) : POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES

RI MEDAN JURUSAN KESEHATAN

LINGKUNGAN

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN**

**JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN**

**KARYA TULIS ILMIAH**

**AGUSTUS 2019**

**OKTAVIANY OLOPIAH SIBURIAN**

**“PERILAKU PERSONAL HYGIENE PENJAMAH MAKANAN DALAM SANITASI MAKANAN JAJANAN DI PASAR PERCONTOHAN ONAN BARU, KECAMATAN PANGURURAN, KABUPATEN SAMOSIR TAHUN 2019”**

ix+29 Halaman+ 7 Tabel+ 7 Lampiran

**ABSTRAK**

Penjamah makanan memiliki peran utama dalam pecegahan penyakit bawaan makanan karena mereka dapat mengkontaminasi makanan yang telah diolah. Untuk memperoleh makanan yang baik perlu diperhatikan dan diawasi mengenai pengetahuan, sikap dan tindakan tenaga pengolah untuk menghindari terjadinya penularan penyakit melalui makanan yang disebabkan tenaga pengolah makanan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengetahuan, sikap, dan tindakan penjamah makanan di Pasar Percontohan Onan Baru Pangururan.

Jenis Penelitian ini bersifat deskriptif , data primer diperoleh melalui wawancara, observasi langsung dengan menggunakan kuesioner dan checklist , dan data sekunder diperoleh dari Pasar Percontohan Onan Baru, Kecamatan pangururan, Kabupaten Samosir.

Hasil Penelitian diketahui bahwa pengetahuan penjamah makanan kategori baik sebanyak 66,7%, kategori cukup 26,6%, kategori kurang 6,7%. Sikap penjamah makanan dengan kategori baik sebanyak 100%, Tindakan penjamah makanan dengan kategori baik sebanyak 13,3%, sebanyak 80,0% responden dikategorikan cukup, dan kategori kurang sebanyak 6,7%.

Disarankan untuk dilakukan upaya peningkatan dalam mengolah makanan dan memperhatikan kesehatan diri sendiri dan diharapkan menerapkan perilaku personal hygiene dan sanitasi yang memenuhi syarat kesehatan.

**Kata Kunci: Perilaku, Penjamah Makanan, Personal Hygiene**

**MEDAN HEALTH POLYTECHNIC**

**DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH**

**SCIENTIFIC PAPERS**

**AUGUST 2019**

**OKTAVIANY OLOPIAH SIBURIAN**

**“PERSONAL BEHAVIOR OF HYGIENE FOOD ADDITION IN SANITATION OF FOOD SERVICES IN PERCONTOHAN ONAN BARU MARKET, PANGURURAN DISTRICT, SAMOSIR REGENCY”**

**ix + 29 pages+ 7 Tables+ 7 Appendies**

**ABSTRACT**

Food handlers has a major role in the preventing foodborne diseases because they can contiminate processed food. In order to obtain good food, it is necessary to pay attention and be monitored regarding the knowledge, attitudes and actions of the processing staff to avoid the transmission of diseases through food caused by the food processing staff. The purpose of this study was to determine the knowledge, attitudes, and action of food handlers at the Percontohan Onan Baru Market, Pangururan.

This type of research is descriptive, primary data obtained through interviews, direct observation using questionnaires and checklist, and secondary data obtained from the Percontohan Onan Baru Market, Pangururan District, Samosir Regency.

The results showed that knowledge of food handlers good category as much as 66,7%, enough categories 26,6%, 6,7% less categories. The attitude of food handlers in the good category is 100%, the act of food handlers in the good categories is 13,3%, 80% of the respondents are categorized as sufficient, and the category of lack is 6,7%.

It is recommended that efforts be made to improve food processing and self-health and are expected to apply personal hygiene and sanitation behaviors that meet health requirements

**Keywords: Behavior, Food Handler, Personal Hygiene**

**KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur kepada tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat AnugrahNya penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini tepat pada waktunya .

Karya Tulis Ilmiah ini adalah salah satu syarat untuk memperoleh gelar Diploma Akademi Politrknik Kesehatan Medan Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe. Judul Karya Tulis Ilmiah Ini adalah **“PERILAKU PERSONAL HYGIENE PENJAMAH MAKANAN DALAM SANITASI MAKANAN JAJANAN DI PASAR PERCONTOHAN ONAN BARU, KECAMATAN PANGURURAN, KABUPATEN SAMOSIR TAHUN 2019”**

Penulis menyadari bahwa Karya Tulis Ilmiah ini masih jauh dari kata sempurna, untuk itu penulis dengan senang hati menerima kritik dan saran dari berbagai pihak demi perbaikan penulisan ini.

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

1. Ibu Dra. Ida Nurhayati M.Kes selaku Direktur Politeknik Kesehatan Medan.
2. Bapak Erba Kalto Manik, SKM, MSc selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan.
3. Bapak Erba Kalto Manik, SKM, MSc selaku Dosen Pembimbing Karya Tulis Ilmiah yang telah banyak mengorbankan waktu, pemikiran, dan tenaganya hingga tersusunnya Karya Tulis Ilmiah ini.
4. Bapak Nelson Tanjung, SKM, M.Kes dan Ibu Risnawati Tanjung, SKM, M.Kes selaku Dosen Penguji Karya Tulis Ilmiah, yang telah memberi masukan dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini.
5. Ibu Susanti Br. Perangin-Angin SKM, M.Kes selaku Dosen Pembimbing Akademik.
6. Seluruh Dosen dan Staf Pegawai yang berada di Kampus Kesehatan Lingkungan.
7. Bapak Laspayer Sipayung, S.Sos selaku Kepala Bidang Pendapatan Pasar yang telah memberi izin untuk melakukan penelitian ini.
8. Bapak Djannen Ambarita selaku Kepala Desa Unjur yang membantu penulis dalam pengurusan surat izin penelitian ini.
9. Teristimewa kepada kedua Orangtua yang sangat saya sayangi dan cintai (Kasmaludin Siburian dan Heddina Sitanggang) yang menjadi motivasi dan semangat saya dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini dan yang telah memberikan dukungan doa, materi, dan segenap cinta dan kasih sayangnya. Terimakasih telah menjadi orangtua terhebat dalam hidup saya. Sukses ini saya persembahkan hanya untuk Orangtua saya tercinta.
10. Terkhusus untuk abang dan kakak saya, Roberto Simatupang, Julita Siburian, Buhitman Siburian, Mesra Danyati Siburian yang telah memberi dukungan baik doa dan finansial selama penulisan Karya Tulis Ilmiah ini. .
11. Sahabat-sahabat Karib Kamar 1 Terlope yang sudah menjadi bagian dari keluarga, Elisabet Siburian, Sindy Julita Hasibuan, Maria Sanolo Hia, Peggy Susiana, Mesi Hanna Tambunan, Riana Junianty Nainggolan, dan Rina Gultom. Yang telah memberi semangat, serta dorongan serta selalu menemani penulis dalam suka maupun duka sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilimiah ini.
12. Sahabat WaTOB tercinta, Citra Sibarani, Indah Nababan, Pani Nainggolan, Bernita Siallagan, Thaty Siallagan yang selalu memberi semangat dan menemani penulis sejak SMA sampai penyelesaian Karya Tulis Ilmiah ini.
13. Buat teman-teman yang pernah bersama-sama di asrama tercinta, kamar 2, kamar 4, khususnya Kamar 3, Wiwi Purba, Shinta Napitupulu, Dola Sormin, Elysah Elisabet, dan Titania Brahmana yang selalu memberi kami tumpangan dan selalu mendukung dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini.
14. Buat seluruh adek-adek asrama, terkhusus Octavia Lumban Raja, Siska Sembiring, yang mendukung dan memberi semangat dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini.
15. Buat adek ku Waty Ambarita yang selalu bersedia mendengar keluh kesah penulis, dan berbagi cerita tentang per- KPOP an terimakasih telah mendukung.
16. Buat kelompok PKI, Anggriani sembiring, Elisabet Ginting, Agnes Maharani, Hebriany Ginting, Jesica Hutagaol, Lisda Juniarta, Italiana Ginting, Carolus Pinem, Maharani Pinem, Kharimah Husnun terimakasih telah bekerja sama selama PKI dalam suka maupun duka.
17. Terimakasih kepada seluruh pedagang makanan di Pasar Percontohan Onan Baru Pangururan yang telah bersedia menjadi responden selama penelitian
18. Teman seperjuangan penulis, III-B dan III-A yang telah membantu dan memberi motivasi dalam menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini.

**Kabanjahe, Agustus 2019**

**Penulis**

**OKTAVIANY OLOPIAH SIBURIAN**

**DAFTAR ISI**

**LEMBAR PERSETUJUAN**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**DAFTAR RIWAYAT HIDUP**

**ABSTRAK i**

**KATA PENGANTAR ii**

**DAFTAR ISI v**

**DAFTAR TABEL viii**

**DAFTAR LAMPIRAN ix**

**BAB I PENDAHULUAN 1**

A. Latar Belakang 1

B. Rumusan Masalah 2

C. Tujuan Penelllitian 3

C.1. Tujuan Umum 3

C.2. Tujuan Khusus 3

D. Manfaat Penelitian 3

D.1. Bagi Instansi 3

D.2. Bagi Pedagang 3

D.3. Bagi Peneliti 3

**BAB II TINJAUAN PUSTAKA 4**

A. Pengertian Hgiene dan Sanitasi 4

B. Hygine Sanitasi Makanan 4

C. Pengolahan Makanan 5

C.1. Penjamah Makanan 5

C.2. Cara Pengolahan Makanan 7

C.3. Tempat Pengolahan Makanan 7

C.4. Perlengkapan/Peralatan dalam Pengolahan Makanan 9

D. Penyajian Makanan 9

E. Perilaku Manusia 10

E.1. Perilaku dalam Bentuk Pengetahuan 10

E.2. Perilaku dalam Bentuk Sikap 11

E.3. Perilaku dalam Bentuk Tindakan 13

F. Makanan Jajanan 14

F.1. Makanan Jajanan Tradisional 14

F.2. Makanan Jajanan Non Tradisional 15

G. Kerangka Konsep 16

H. Defenisi Operasional 17

**BAB III METODE PENELITIAN 18**

A. Jenis dan Desain Penelitian 18

A.1. Jenis Penelitian 18

A.2. Desain Penelitian 18

B. Lokasi dan Waktu Penelitian 18

B.1. Lokasi Penelitian 18

B.2. Waktu Penelitian 18

C. Populasi dan Sampel 18

C.1. Populasi 18

C.2. Sampel 18

D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data 18

D.1. Data Primer 18

D.2. Data Sekunder 19

E. Instrument Penelitian 19

F. Pengolahan dan Analisa Data 19

F.1. Pengolahan Data 19

F.2. Analisa Data 20

**BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 21**

A. Gambaran Umum 21

A.1. Data Operasional Pasar Percontohan Onan Baru 21

A.2. Data Fisik Bangunan 22

B. Karakteristik Responden 22

B.1. Karakteristik Responden Menurut Jenis Kelamin 22

B.2. Karakteristik Responden Menurut Pengalaman Bekerja 23

B.3. Karakteristik Responden Menurut Umur 23

B.4. Karakteristik Responden Menurut Pendidikan 24

C. Hasil Penelitian 24

C.1. Pengetahuan Penjamah Makanan 24

C.2. Sikap Penjamah Makanan 24

C.3. Tindakan Penjamah Makanan 25

D. Pembahasan 26

D.1. Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan 26

D.2. Sikap Penjamah Makanan 27

D.3. Tindakan Penjamah Makanan 27

**BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 29**

A.Kesimpulan 29

B. Saran 29

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**

**DAFTAR TABEL**

TABEL 4.1 : Penjamah Makanan Menurut Jenis Kelamin Di Pasar

Percontohan Onan Baru, Pangururan Tahun 2019 22

TABEL 4.2 : Penjamah Makanan Menurut Lama Bekerja Di Pasar

Percontohan Onan Baru, Pangururan Tahun 2019 23

TABEL 4.3 : Penjamah Makanan Menurut Umur Di Pasar

Percontohan Onan Baru, Pangururan Tahun 2019 23

TABEL 4.4 : Penjamah Makanan Menurut Pendidikan Di Pasar

Percontohan Onan Baru, Pangururan Tahun 2019 24

TABEL 4.5 : Distribusi Frekuensi Pengetahuan Penjamah Makanan Di

Pasar Percontohan Onan Baru, Pangururan Tahun 2019 24

TABEL 4.6 : Distribusi Frekuensi Sikap Penjamah Makanan Di Pasar

Percontohan Onan Baru, Pangururan Tahun 2019 25

TABEL 4.7 : Distribusi Frekuensi Tindakan Penjamah Makanan Di

Pasar Percontohan Onan Baru, Pangururan Tahun 2019 25

**DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 : Kuesioner Penelitian

Lampiran 2 : Lembar Konsul

Lampiran 3 : Surat Permohonan Izin Lokasi Penelitian

Lampiran 4 : Surat Selesai Penelitian

Lampiran 5 : Informed Cinsent

Lampiran 6 : Formulir Isian Oleh Peneliti

Lampiran 7 : Dokumentasi

**BAB I**

**PENDAHULUAN**

**A. Latar Belakang**

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

Meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap makanan, maka banyak berdirinya rumah makan yang menyediakan makanan di luar rumah. Produk-produk yang disediakan rumah makan untuk kepentingan umum haruslah terjamin kesehatan dan keselamatannya. Sebagai salah satu jenis pelayanan umum yang mengolah dan menyediakan makanan, maka penjual makanan memiliki potensi yang cukup besar untuk menimbulkan gangguan kesehatan atau penyakit bawaan makanan yang dihasilkannya. Dengan demikian kualitas makanan yang dihasilkan, disajikan dan dijual oleh penjual makanan harus memenuhi syarat kesehatan seperti faktor lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, peralatan, pengolahan makanan yang baik dan pengolah makanannya sendiri (Depkes RI, 2010). Setiap makanan siap saji selalu mengalami proses penyediaan, pemilihan bahan mentah, pengolahan, selalu mengalami proses penyediaan, pemilihan bahan mentah, pengolahan penyimpanan, pengangkutan sampai penyajian. Dari semua tahapan tersebut memiliki risiko penyebab terjadinya keracunan pangan apabila tidak dilakukan pengawasan pangan secara baik dan benar (Kemenkes RI, 2011).

Menurut penelitian mengenai perilaku personal hygiene penyelenggaraan makanan di pusat pendidikan dan olahraga pelajar Jawa Tengah ditemukan bahwa pengolah makanan masih ada yang belum menggunakan celemek saat bekerja diantaranya sebanyak 4 orang (66,7 %), kuku dalam keadaan panjang dan kotor sebanyak 2 orang (33,3 %), berbicara saat mengolah dan tidak memakai sepatu sebanyak 6 orang (100 %) (Fatmawati,2013)

Di Indonesia masalah hygiene dan sanitasi makanan merupakan masalah yang sudah lama dan terus berulang dan mengancam jutaan orang. Jumlah kasus keracunan makanan di Indonesia dalam kurun waktu sepuluh tahun (2005-2010), kejadian keracunan pangan di indonesia rata-rata per tahun 124 kasus. Sebagian besar kasus keracunan bersumber dari makanan olahan jajanan.

Berdasarkan data profil kesehatan Kabupaten Samosir tahun 2018, telah terjadi Kejadian Luar Biasa (KLB) yaitu kasus Keracunan makanan di Kecamatan Pangururan yang terjadi setelah menyantap makanan siap saji dengan jumlah penderita 4 orang laki-laki dan 5 orang perempuan sehingga total penderita sebanyak 9 orang.

Dari pengamatan langsung yang dilakukan penulis di Pasar Percontohan Onan Baru, Pangururan ternyata pedagang khususnya pedagang makanan jajanan umumnya belum memperhatikan syarat-syarat hygiene sanitasi makanan. Hal ini dapat dilihat dari cara pedagang tersebut menyajikan makanan dan minuman masih melakukan kebiasaan yang tidak baik, peneliti menemukan masih kurangnya perhatian tentang hygiene dan sanitasi makanan serta hygiene personal saat mengolah makanan. Misalnya tidak mencuci tangan sebelum menangani makanan, tidak menutup kepala/tidak memakai topi, tidak memakai sarung tangan yang sekali pakai, tidak memperhatikan suhu penyimpanan makanan.

**B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas maka penulis merumuskan permasalahan dalam penulisan ini adalah **“ Bagaimana Perilaku Personal Hygiene Penjamah Makanan dalam Sanitasi Makanan Jajanan di Pasar Percontohan Onan Baru, Kecamatan Pangururan, Kabupaten Samosir Tahun 2019?”**

**C. Tujuan Penelitian**

**C.1. Tujuan Umum**

Untuk mendapatkan gambaran umum tentang “Personal Hygiene Penjamah Makanan dalam Sanitasi Makanan Jajanan di Pasar Percontohan Onan Baru, Kecamatan Pangururan, Kabupaten Samosir Tahun 2019.”

**C.2. Tujuan Khusus**

1. Untuk mengetahui tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang sanitasi makanan jajanan di Pasar Percontohan Onan Baru, Kecamatan Pangururan**.**
2. Untuk menegetahui sikap penjamah makanan tentang sanitasi makanan jajanan di Pasar Percontohan Onan Baru, Kecamatan Pangururan**.**
3. Untuk mengetahui tindakan penjamah makanan tentang sanitasi makanan jajanan di Pasar Percontohan Onan Baru, Kecamatan Pangururan**.**

**D. Manfaat Penelitian**

**D.1. Bagi Instansi**

Sebagai referensi bagi mahasiswa di Poltekkes medan jurusan Kesehatan Lingkungan untuk melakukan penelitian terutama di bidang Penyehatan Makanan dan Minuman

**D.2. Bagi Pedagang**

Memberikan pengetahuan tentang personal hygiene, dan sanitasi dalam pengolahan makanan yang baik sehingga dapat meningkatkan kualitas makanan.

**D.3. Bagi Peneliti**

Menambah pengetahuan dan wawasan peneliti khususnya tentang Personal hygiene dalam pengolahan makanan.

**BAB II**

**TINJAUAN PUSTAKA**

**A. Pengertian Hygiene dan Sanitasi**

Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersian individu subjeknya misalnya mencuci tangan untuk melindungi kebersihan tangan, cuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan.

Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subjeknya. Misalnya, menyediakan air yang bersih untuk keperluan mencuci tangan menyediakan tempat sampah untuk mewadahi sampah agar sampah tidak dibuang sembarangan

Higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi (Kepmenkes RI, 2011).

**B. Hygiene Sanitasi Makanan**

Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat menganggu kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsikan kepada masyarakat atau konsumen. Sanitasi makanan ini bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, mengurangi kerusakan atau pemborosan makanan ( WHO, 2007 ).

Menurut Prabu (2008), Sanitasi makanan bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, mengurangi kerusakan/pemborosan makanan. Higiene dan sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan lainnya.

**C. Pengolahan Makanan**

Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan jadi/masak atau siap santap. Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan siap santap.

Dalam proses pengolahan makanan, harus memenuhi persyaratan hygiene sanitasi terutama menjaga kebersihan peralatan masak yang digunakan, tempat pengolahan atau disebut dapur serta kebersihan penjamah makanan (Kusmayadi, 2008).

**C.1. Penjamah Makanan**

Penjamah makanan adalah seorang tenaga yang menjamah makanan baik yang mempersiapkan, mengolah, menyimpan, mengangkut, maupun dalam penyajian. Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan pengangkutan sampai penyajian. Dalam prosespengolahan makanan, peran dari penjamah makanan sangatlah besar peranannya. Penjamah makanan ini mempunyai peluang untuk menularkan penyakit.

Persyaratan hygiene perilaku penjamah makanan, khususnya pada kantin sesuai Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 meliputi, antara lain :

1. Tidak menderita penyakit mudah menular, misal : batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya
2. Menutup luka (pada luka terbuka/bisul)
3. Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku dan pakaian.
4. Memakai celemek dan tutup kepala
5. Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan
6. Menjamah makanan harus memakai alat/perlengkapan atau dengan alas tangan
7. Tidak merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut dan bagian lainnya)
8. Tidak batuk atau bersin dihadapan makanan dan atau tanpa menutup hidung atau mulut

Seorang penjamah makanan harus memiliki kriteria persyaratan sebagai berikut :

1. Mempunyai temperamen yang baik
2. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
3. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan : sarung tangan plastik, penjepit makanan, sendok garpu dan sejenisnya. Sedangkan untuk melindungi makanan dari pencemaran pengolahan makanan digunakan : celemek, tutup rambut, sepatu dapur, tutup mulut, pakain kerja.
4. Mencuci tangan tiap kali akan menangani makanan.

**C.2. Cara Pengolahan Makanan**

Cara pengolahan makanan adalah cara atau kegiatan yang dilakukan oleh tenaga pengolahan dalam mengolah makanan agar dapat dimanfaatkan konsumen, mulai dari bahan mentah sampai pada penyajian. dari segi kesehatan atau sanitasi makanan, maka cara pengolahan makanan yang baik menitikberatkan kepada hal-hal sebagai berikut:

1. Cara penjamah makanan yang baik.
2. Nilai nutrisi atau gizi yang memenuhi syarat kesehatan.
3. Teknik memasak yang menarik dan enak.
4. Cara pengolahan makanan yang bersih.
5. Menerapkan dasar-dasar hygiene dan sanitasi makanan.
6. Menerapkan dasar-dasar hygiene perorangan bagi para pengolahnya.
7. Melarang petugas yang berpenyakit kulit atau yang mempunyai luka-luka pada tangan atau jari-jari untuk bekerja sebagai penjamah.

**C.3. Tempat Pengolahan Makanan**

Tempat pengolahan makanan adalah suatu tempat dimana makanan diolah, tempat pengolahan ini sering disebut dapur. Dapur mempunyai peranan yang penting dalam proses pengolahan makanan, karena itu kebersihan dapur dan lingkungan sekitarnya harus selalu terjaga dan diperhatikan. Dapur yang baik harus memenuhi persyaratan sanitasi. Syarat- syarat tempat pengolahan makanan sebagai berikut:

Tempat pengolahan makanan, dimana makanan diolah sehingga menjadi makanan yang terolah ataupun makanan jadi yang biasanya disebut dapur. Dapur merupakan tempat pengolahan makanan yang harus memenuhi syarat hygiene dan sanitasi, diantaranya konstruksi dan perlengkapan yang ada.

1. Lantai

Lantai harus dibuat dari bahan yang mudah dibersihkan, tidak licin, tahan lama dan kedap air. Lantai harus dibuat dengan kemiringan 1-2% ke saluran pembuangan air limbah.

1. Dinding dan langit-langit

Dinding harus dibuat kedap air sekurang-kurangnya satu meter dari lantai. Bagian dinding yang kedap air tersebut dibuat halus, rata dan bewarna terang serta dapat mudah dibersihkan. Demikian juga dengan langit- langit harus terbuat dari bahan yang bewarna terang.

1. Pintu dan jendela

Pintu dan jendela harus dibuat sedemikian rupa sehingga terhindar dari lalu lintas lalat dan serangga lainnya.dengan demikian harus 17 diperhatikan pintu masuk dan keluar harus selalu tertutup atau pintu yang harus bisa ditutup sendiri.

1. Ventilasi ruang dapur

Secara garis besarnya ventilasi terbagi atas dua macam yaitu ventilasi alam dan buatan. Ventilasi alam terjadi secara alamiah dan disyaratkan 10% dari luas lantai dan harus dilengkapi dengan perlindungan terhadap serangga dan tikus.

1. Pencahayaan

Pencahayaan yang cukup diperlukan pada tempat pengolahan makanan untuk dapat melihat dengan jelas kotoran lemak yang tertimbun dan lain- lain. Pencahayaa diruang dapur sekurang-kurangnya 20 fc, sebaikya dapat menerangi setiap permukaan tempat pengolahan makanan dan pada tempat-tempat lain seperti tempat mencuci peralatan, tempat cuci tangan, ruang pakaian, toilet, tempat penampungan sampah disamping itu selama pembersihan harus disediakan pencahayaan yang cukup memadai.

1. Pembuangan asap

Dapur harus dilengkapi dengan pengumpul asap dan juga harus dilengkapi dengan penyedot asap untuk mengeluarkan asap dari cerobongnya.

1. Penyediaan air bersih.

Harus ada persediaan air bersih yang cukup dan memenuhi syarat kesehatan. Minimal syarat fisik yaitu tidak bewarna, tidak berasa, tidak berbau.

1. Penampungan dan pembuangan sampah

Sampah harus ditangani sedemikian rupa untuk menghindari pencemaran makanan dari tempat sampah harus dipisahkan antara sampah basah dan sampah kering serta diusahakan pencegahan masuknya serangga ketempat pembuangan sampah yang memenuhi syarat kesehatan antara lain:

1. Terbuat dari bahan yang kuat dan tidak mudah berkarat
2. Mudah dibersihkan dan bagian dalam dibuat licin, serta bentuknya dibuat halus
3. Mudah diangkat dan ditutup
4. Kedap air, terutama menampung sampah basah
5. Tahan terhadap benda tajam dan runcing

**C.4. Perlengkapan/ Peralatan dalam Pengolahan Makanan**

Pemeliharaan dan perbaikan peralatan dapur harus teratur dan selanjutnya dilakukan dalam penyelenggaran makanan. prinsip dasar perlengkapan atau peralatan dalam pengolahan adalah sehingga alat dikatakan aman ditinjau dari design perlengkapan tersebut.

Syarat-Syarat Perlengkapan Mencakup :

1. Persyaratan umum, terdiri dari bahan yang dipergunakan untuk perbaikan harus anti karat, tidak mudah berubah warna, tidak berbau, dan berasa
2. Bila digunakan sambungan gunakan bahan anti karat dan mudah dibersihkan
3. Bila kayu digunakan sebagai bahan baku maka sebaiknya tidak dipakai langsung kontak dengan makanan
4. Bila menggunakan plastik sebaiknya yang aman dan permukaanya mudah dibersihkan
5. Prinsip rancangan bangunan (design) perlengkapan perlu mempertimbangkan:
6. Semua bahan perlengkapan harus selalu dibuat untuk keadaan-keadaan yang umum.
7. Kontruksi bagian perlengkapan yang memerlukan penyambungan, seperti engsel harus terdiri dari bahan yang tidak mudah rusak.
8. Bak-bak atau tempat cuci makanan harus mempunyai kontruksi yang kuat dan bersih.
9. Perlengkapan yang permukaanya kontak langsung dengan makanan, sebaiknya mudah dibersihkan.

**D. Penyajian Makanan**

Penyajian makanan yang menarik akan memberikan nilai tambah dalam menarik pelanggan. Teknis penyajian makanan untuk konsumen memiliki berbagai cara asalkan memperhatikan kaidah hygiene sanitasi yang baik. Penggunaan pembungkus seperti plastik, kertas atau boks plastik harus dalam keadaan bersih dan tidak berasal dari 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 clemek. Tidak boleh terjadi kontak langsung dengan makanan yang disajikan (Kusmayadi, 2008)

Menurut Kepmenkes (2011) saat penyajian makanan yang perlu diperhatikan, yaitu :

1. Makanan dinyatakan layak santap apabila telah dilakukan uji organoleptik dan uji biologis dan uji laboratorium dilakukan bila ada kecurigaan.
2. Uji organoleptik yaitu memeriksa makanan dengan cara meneliti dan menggunakan 5 (lima) indera manusia yaitu dengan melihat (penampilan), meraba (tekstur, keempukan), mencium (aroma), mendengar (bunyi misal telur), menjilat (rasa). Apabila secara organoleptik baik maka makanan dinyatakan laik santap.
3. Uji biologis yaitu dengan memakan makanan secara sempurna dan apabila dalam waktu 2 (dua) jam tidak terjadi tanda – tanda kesakitan, makanan tersebut dinyatakan aman.
4. Uji laboratorium dilakukan untuk mengetahui tingkat cemaran makanan baik kimia maupun mikroba. Untuk pemeriksaan ini diperlukan sampel makanan yang diambil mengikuti standar/prosedur yang benar dan hasilnya dibandingkan dengan standar yang telah baku.
5. Tempat penyajian dengan memperhatikan jarak dan waktu tempuh dari tempat pengolahan makanan ke tempat penyajian serta hambatan yang mungkin terjadi selama pengangkutan karena akan mempengaruhi kondisi penyajian. Hambatan di luar dugaan sangat mempengaruhi keterlambatan penyajian.

**E. Perilaku Manusia**

Perilaku manusia merupakan hasil dari segala macam pengalaman serta interaksi manusia dengan lingkungannya yang terwujud dalam bentuk pengetahuan, sikap dan tindakan. Dengan kata lain perilaku merupakan respon/ reaksi sorang individu terhadap stimulus yang berasal dari luar maupun dari dalam dirinya respon ini dapat bersifat pasif (tanpa tindakan : berfikir, berpendapat, bersikap) maupun aktif (melakukan tindakan). Sesuai dengan batas ini, perilaku kesehatan dapat dirumuskan sebagai segala bentuk pengalaman dan interaksi individu dengan lingkungan, khususnya yang menyangkut pengetahuan dan sikap tentang kesehatan, serta tindakannya yang berhubungan dengan kesehatan (Notoatmodjo, 2014).

**E.1. Perilaku dalam Bentuk Pengetahuan**

Pengetahuan merupakan hasil dari tahu, dan ini terjadi setelah orang melakukan pengindraan terhadap suatu obyek tertentu. Pengindraan terjadi melalui pancaindra manusia, yakni indra penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa, dan raba. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata dan telinga (Notoatmodjo, 2014).

Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting dalam membentuk tindakan seseorang *(overt behaviour).* Tingkat pengetahuan di dalam domain kognitif mempunyai enam tingkatan (Notoatmodjo, 2014), yaitu:

1. Tahu *(know)*

Tahu diartikan sebagai mengingat suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya. Termasuk ke dalam pengetahuan tingkat ini adalah mengingat kembali *(recall)* sesuatu yang spesifik dan seluruh bahan yang dipelajari atau rangsangan yang telah diterima. Oleh sebab itu, tahu merupakan tingkatan pengetahuan yang paling rendah.

1. Memahami *(comprehension)*

Memahami diartikan sebagai suatu kemampuan untuk menjelaskan secara benar tentang obyek yang diketahui, dan dapat mengintrepretasikan materi tersebut secara benar. Orang yang telah paham terhadap obyek atas materi dapat mnejelaskan, menyebutkan contoh, menyimpulkan, meramalkan, dan sebagainya terhadap obyek yang dipelajari.

1. Aplikasi *(aplication)*

Aplikasi diartikan sebagai kemampuan untuk menggunakan materi yang telah dipelajari pada situasi atau kondisi real (sebenarnya). Aplikasi di sini dapat diartikan sebagai aplikasi atau pengguanaan hukum-hukum, metode, prinsip, dan sebagainya dalam konteks atau yang lain.

1. Analisis *(analysis)*

Analisis adalah suatu kemampuan untuk menjabarkan materi atau suatu obyek ke dalam komponen-komponen, tetapi masih di dalam suatu struktur organisasi, dan masih ada kaitannya satu sama lain.

1. Sintesis *(synthesis)*

Sintesis menunjuk kepada suatu kemampuan untuk meletakkan atau menghubungkan bagian-bagian di dalam suatu bentuk keseluruhan yang baru. Dengan kata lain sintesis adalah suatu bentuk kemampuan menyusun formulasi baru dari formulasi-formulasi yang baru

1. Evaluasi *(evaluation)*

Evaluasi berkaitan dengan kemampuan untuk melakukan justfikasi atau penilaian terhadap suatu materi atau objek. Penilaian-penilaian ini didasarkan pada suatu kriteria yang ditentukan sendiri, atau menggunakan kriteria-kriteria yang telah ada.

**E.2. Perilaku Dalam Bentuk Sikap**

Perilaku dalam bentuk sikap, yaitu tanggapan perasaan terhadap keadaan atau rangsangan dari luar diri si subjek, sehingga alam itu sendiri akan mencetak perilaku manusia yang hidup di dalamnya, sesuai dengan sifat keadaan alam tersebut (lingkungan fisik) dan keadaan lingkungan sosial budaya non fisik, tetapi mempunyai pengaruh kuat terhadap pembentukan perilaku manusia.

Sikap adalah predisposisi untuk memberikan tanggapan terhadap rangsang lingkungan yang dapat memulai atau membimbing tingkah laku orang tersebut. Secara definitif sikap berarti suatu keadaan jiwa dan keadaan berfikir yang disiapkan untuk memberikan tanggapan terhadap suatu objek yang di organisasikan melalui pengalaman serta mempengaruhi secara langsung atau tidak langsung pada praktik atau tindakan (Notoatmodjo, 2012). Sikap sebagai suatu bentuk evaluasi atau reaksi perasaan.

Sikap dikatakan sebagai respon yang hanya timbul bila individu dihadapkan pada suatu stimulus. Sikap seseorang terhadap sesuatu objek adalah perasaan mendukung atau memihak (*favorable*) maupun perasaan tidak mendukung atau tidak memihak (*unfavorable*) pada objek tertentu (Notoatmodjo, 2012). Sikap merupakan persiapan untuk bereaksi terhadap objek dilingkungan tertentu sebagai suatu penghayatan terhadap objek.

New Comb (Notoatmodjo, 2012), salah seorang ahli psikologi sosial mengatakan bahwa sikap itu merupakan kesiapan atau kesediaan untuk bertindak dan bukan merupakan pelaksanaan motif tertentu. Sikap belum merupakan suatu tindakan atau aktifitas akan tetapi merupakan predisposisi tindak suatu prilaku, sikap itu masih merupakan reaksi tertutup, bukan merupakan reaksi terbuka atau tingkah laku yang terbuka, sikap merupakan kesiapan untuk bereaksi terhadap objek-objek di lingkungan tertentu sebagai suatu penghayatan terhadap objek.

Sikap ini terdiri dari 4 (empat) tingkatan yaitu:

1. Menerima (Receiving)

Menerima diartikan bahwa orang (subjek) mau dan memperhatikan stimulus yang diberikan (objek).

1. Merespon (Responding)

Memberikan jawaban, apabila ditanya, mengerjakan dan menyelesaikan tugas yang diberikan adalah suatu indikasi dari sikap merespon. Karena dengan suatu usaha untuk menjawab pertanyaan atau mengerjakan tugas yang diberikan, terlepas dari pekerjaan itu benar atau salah adalah berarti bahwa orang menerima ide tersebut.

1. Menghargai (Valuing)

Mengajak orang lain untuk mengerjakan atau mendiskusikan suatu masalah dan merupakan suatu indikasi sikap tingkat tiga tentang kecendrungan untuk bertindak misalnya : seorang ibu yang mengajak ibu yang lain untuk pergi menimbangkan anaknya ke posyandu atau mendiskusikan tentang gizi adalah suatu bukti bahwa si ibu tersebut telah mempunyai sikap positif terhadap gizi anak.

1. Bertanggung jawab (Responsible)

Bertanggung jawab atas segala sesuatu yang telah dipilih dengan segala resiko merupakan sikap yang paling tinggi.

Ciri-ciri sikap, yaitu:

1. Sikap bukan dibawa sejak lahir, melainkan dibentuk atau dipelajari sepanjang perkembangan orang itu dalam hubungan dengan objeknya. Sifat ini membedakanya dengan sifat motif-motif biogenetis, seperti : lapar, haus atu kebutuhan akan istirahat
2. Sikap dapat berubah-berubah, karena itu sikap dapat dipelajari dan karena itu pula sikap dapat diubah-ubah pada orang, bila terdapat keadaan-keadaan dari syarat-syarat tertentu yang mempermudah sikap pada orang itu
3. Sikap tidak berdiri sendiri, tetapi senantiasa mempunyai hubungan tertentu terhadap suatu objek, dengan kata lain sikap itu berbentuk dipelajari atau berubah senantiasa
4. Objek sikap itu dapat merupakan satu hal tertentu tetapi dapat juga merupakan kumpulan dari hal-hal tersebut.
5. Sikap mempunyai segi motivasi dan segi perasaan, sikap ini lah yang membedakan sikap dari kecakapan-kecakapan atau pengetahuan-pengetahuan yang dimiliki orang

**E.3 Perilaku Dalam Bentuk Tindakan**

Notoatmodjo (2012) menyatakan bahwa sikap belum tentu terwujud dalam bentuk tindakan, sebab untuk mewujudkan tindakan perlu faktor lain, yaitu adanya fasilitas atau sarana dan prasarana sebagai mediator agar sikap dapat meningkat menjadi tindakan.

Perilaku dalam bentuk tindakan yang sudah konkrit berupa perbuatan terhadap situasi dan rangsangan dari luar. Suatu sikap belum tentu otomatis terwujud dalam suatu tindakan untuk terwujudnya sikap menjadi suatu perubahan nyata diperlukan faktor pendukung/suatu kondisi yang memungkinkan (Notoatmodjo,2012).

Tindakan dibagi menjadi 4 (empat), yaitu:

1. Persepsi (perception), mengenal dan memilih berbagai objek sehubungan dengan tindakan yang akan diambil adalah merupakan praktek tingkat pertama.
2. Respon terpimpin (Guided Response), dapat melakukan sesuatu sesuai dengan urutan yang benar dan sesuai dengan contoh adalah merupakan indikator praktek tingkat dua.
3. Adopsi (Adoption), adaptasi adalah praktek atau tindakan yang sesudah berkembang dengan baik artinya tindakan itu sudah di modifikasikan tanpa mengurangi kebenaran tingkat tersebut.
4. Mekanisme (Mechanism), apabila seseorang telah dapat melakukan sesuatu dengan benar secara otomatis, atau sesuatu itu sudah merupakan kebiasaan, maka ia sudah mencapai praktek tingkat tiga.

**F. Makanan Jajanan**

Makanan jajanan menurut Food and Agriculture Organization (FAO) didefenisikan sebagai makanan dan minuman yang dipersiapkan dan dijual oleh pedagang atau penjaja di jalan-jalan dan tempat keramaian umum lainnya. Yang dikonsumsi di tempat atau di konsumsi tanpa proses persiapan dan proses pengolahan lebih lanjut (FAO,2012).

Menurut Kepmenkes No.942/Menkes/SK/VII/2003, makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh penjaja makanan di tempat penjualan dan disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain disajikan jasa boga, rumah makan, atau restoran dan hotel. Makanan jajanan memegang peranan penting dalam memberikan kontribusi tambahan untuk kecukupan gizi, khususnya energi.

Ada 2 jenis makanan jajanan di Indonesia yaitu:

**F.1. Makanan Jajanan Tradisional**

Makanan jajanan tradisional yang umumnya digemari oleh anak-anak ialah berupa kue-kue yang biasanya dibuat sebagian besar dari tepung dan gula. Dengan jajanan kue-kue ini anak semata-mata hanya mendapatkan tambahan energi, sedangkan tambahan zat pembangun dan zat pengatur sangat sedikit.

Jenis makanan untuk jajanan ini biasa dipakai sebagai makanan selingan. Pada umumnya makanan ini sebagai penambah kebutuhan gizi sehari-hari di samping menu pokok. Bahan dasar pembuatan makanan ini adalah bahan makanan pokok (tepung) dan variasinya kebanyakan mengenai bentuk dan cara pembuatannya.

Nilai positif dari makanan jajanan tradisional adalah cukup banyak mengandung zat gizi, dan mutu makanan jajanan tradisional jauh lebih aman bila dibandingkan dengan makanan modern. Makanan jajanan tradisional lebih seimbang komposisi zat gizinya.

**F.2. Makanan Jajanan Non Tradisional**

Makanan jajanan non tradisional adalah makanan yang diolah dengan alat modern dan menggunakan bahan non lokal baik yang bersifat industri, rumah tangga menengah maupun besar seperti produk ekstruksi, produk roti (biskuit, crackers, wafer) dan roll (roti manis) serta permen. Akhir-akhir ini muncul makanan jajanan yang bersifat global seperti pizza, potato chips, es krim, dan berbagai jenis pasta.

**G. Kerangka Konsep**

Kepmenkes 942/MENKES/SK/VII/2003

Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan

Penjamah Makanan

Perilaku

1. Pengetahuan

2. Sikap

3. Tindakan

**Keterangan:**

**: Variabel yang diteliti**

**: Variabel Tidak Diteliti**

**H. Defenisi Operasional**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **N0** | **Variabel** | **Defenisi** | **Alat Ukur** | **Hasil Ukur** | **Skala Ukur** |
| 1 | Pengetahuan | Tingkat pemahaman responden tentang sanitasi  makanan. | Kuesioner | 1. Baik; jumlah skor total skor  2. Cukup; jumlah skor  3. Kurang; jumlah skor | Ordinal |
| 2 | Sikap | Respon Atau Tanggapan Responden Terhadap  Pernyataan Tentang sanitasi Makanan | Kuesioner | 1. Baik; jumlah skor total skor  2. Cukup; jumlah skor  3. Kurang; jumlah skor | Ordinal |
| 3 | Tindakan | Perilaku atau perbuatan nyata yang dilakukan  penjamah makanan terhadap sanitasi  makanan | Checklist | 1. Baik; jumlah skor total skor  2. Cukup; jumlah skor  3. Kurang; jumlah skor | Ordinal |

**BAB III**

**METODE PENELITIAN**

**A. Jenis dan Desain Penelitian**

**A.1. Jenis Penelitian**

Jenis Penelitian ini bersifat deskriftif yaitu hanya terbatas pada gambaran mengenai hygiene penjamah makanan, sikap penjamah, tingkat pengetahuan atau pendidikan serta perilaku penjamah makanan di Pasar Percontohan Onan Baru, Pangururan.

**A.2. Desain Penelitian**

Desain penelitian ini adalah penelitian survey.

**B. Lokasi dan Waktu Penelitian**

**B.1. Lokasi Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan di Pasar Percontohan Onan Baru, Pangururan.

**B.2. Waktu penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli 2019 di Pasar Percontohan Onan Baru, Pangururan.

**C. Populasi dan Sampel**

**C.1. Populasi**

Menurut Sugiyono (2008), Populasi adalah wilayah generalisasi terdiri atas obyek/ subjek yang mempunyai kualitas dan karateristik tertentu. Ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulan. Dalam penelitian ini populasinya adalah penjamah makanan yang berada di Pasar Onan Baru, Pangururan yaitu sebanyak 15 orang penjamah makanan jajanan.

**C.2. Sampel**

Sampel adalah sebagian dari jumlah populasi. Dalam penelitian ini Jumlah sampel yang diambil adalah sebanyak 15 orang penjamah makanan jajanan dimana populasi dijadikan 100 % sampel.

**D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data**

**D.1. Data Primer**

Data primer; diperoleh dari observasi langsung dan bertanya kepada responden menggunakan cheklist dan dan kuesioner dengan tenaga penjamah makanan jajanan. .

**D.2. Data Sekunder**

Data sekunder diperoleh dari pihak Dinas Pasar Percontohan Onan Baru, Pangururan.

**E. Instumen Penelitian**

Pada peneliti ini penulis menggunakan kuesioner sebagai alat pengumpulan data. kuesioner yang digunakan bertujuan agar penulis dapat dengan mudah dan terarah dalam pengumpulan data mengenai pengetahuan, sikap dan tindakan penjamah makanan di Pasar Percontohan Onan Baru, Pangururan.

Adapun pada kuesioner ini memiliki 3 (tiga) jenis pertanyaan yaitu mengenai pengetahuan, sikap dan tindakan seorang penjamah makanan, dimana pengetahuan terdiri dari 10 pertanyaan pilihan berganda, yaitu dengan skor apabila jawaban benar = 1, apabila jawaban salah = 0.

Sikap terdiri dari 10 pertanyaan setuju/tidak setuju. Dengan kode jawaban masing-masing setuju = 1, tidak setuju = 0.

Tindakan terdiri dari 10 pertanyaan dimana jawaban yaitu ya, kadang- kadang dan tidak. Adapun kode masing- masing jawaban yaitu ya = 1, tidak = 0.

Kriteria penilaian, bila responden menjawab benar >75% maka kategori baik, bila menjawab benar 50% - 75% maka kategori cukup dan bila menjawab benar < 50% maka kategori kurang.

**F. Pengolahan dan Analisa Data**

**F.1. Pengolahan Data**

Data yang dikumpulkan diolah dengan menggunakan komputer dengan langkah-langkah sebagai berikut:

1. Editing

Melakukan pengecekan, kelengkapan data yang telah dikumpulkan. Bila terdapat kesalahan atau pengumpulan data maka dapat dilengkapi atau diperbaiki.

1. Codding

Data yang telah diubah dalam bentuk atau kode. Nama responden diubah menjadi nomor kode atau pemberian kode masing-masing jawaban untuk mempermudah pengolahan data.

1. Entry

Merupakan kegiatan memasukkan data yang telah dikumpulkan kedalam master table atau data base komputer, kemudian dibuat dalam table distribusi frekuensi.

**F.2. Analisa data**

Data yang diperoleh dengan menggunakan ceklis dan kuesioner diolah secara manual dan sajikan dalam bentuk tabel. Selanjutnya dilanjutkan dengan analisis Kepmenkes 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.

**BAB IV**

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

**A. Gambaran Umum**

Pasar Percontohan Onan Baru Pangururan berlokasi di Jalan Nahum Situmorang, Pardomuan I, Kecamatan Pangururan, Kabupaten Samosir. Pasar Percontohan Onan Baru Pangururan merupakan Pasar Percontohan ke-6 dari 10 pasar yang telah direvitalisasi pada 2011 menjadi Pasar Percontohan dan telah diresmikan pada tanggal 12 April 2012 oleh Menteri Perdagangan Ri, Gita Wirjawan. Penyebab Pasar Percontohan Onan Baru Pangururan direvitalisasi adalah pedagang yang sudah sangat semrawut, kios-kios yang ada diperjualbelikan dan dialih fungsikan menjadi gudang dan dapur, dan tidak ditempati pedagang sehingga Pemerintah harus turun tangan.

**A.1. Data Operasional Pasar Percontohan Onan Baru Pangururan**

1. Hari Pekan : Rabu
2. Pengelola : Badan Pendapatan Daerah
3. Jumlah Pedagang : 1.117 Pedagang belum termasuk hasil

Bumi

1. Asal Pedagang : 1. Kab. Samosir 5. Kab.Simalungun

2. Kab.Dairi 6. Kab.Humbahas

3. Kab.Karo 7. Pematang Siantar

4. Kab.Tobasa 8. Medan

1. Jenis Dagangan : 1. Kain

2. Ulos dan Benang

3. Pakaian Bekas

4. Aksesoris

5. Peralatan Pertanian

6. Tikar dan Goni

7. Buku, Kaset

8. Buah-buahan

9. Sandang

10. Pangan

11. Sembako

**A.2. Data Fisik Bangunan**

1. Status Tanah : Milik PemkabSamosir
2. Status Bangunan : Milik Kementerian Perdagangan
3. Luas Tanah : 16.000
4. Luas Bangunan : 16.000
5. Fasilitas :
6. Tempat Berdagang : 1.579 Unit

* Lods Basah : 485 Unit
* Lods Kering : 680 Unit
* PKL : 239 Unit

1. Kios : 175 Unit
2. Kamar Mandi : 3 Unit

* Wanita : 18 Unit
* Pria : 9 Unit

1. Tempat Parkir : Tersedia
2. Kantor Pengelola : 1 Unit
3. Air Bersih : Tersedia
4. Listrik : Tersedia
5. TPS : 2 Unit
6. Kondisi Pasar : Baik

**B. Karakteristik Responden**

Responden dalam penelitian ini adalah seluruh tenaga penjamah makanan makanan jajanan yang berada di Pasar Percontohan Onan Baru Pangururan yang berjumlah 15 orang.

**B.1. Karakteristik Responden Menurut Jenis Kelamin**

**Tabel 4.1**

**Karakteristik Penjamah Makanan Menurut Jenis kelamin**

**Di Pasar Percontohan Onan Baru, Pangururan Tahun 2019**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Jenis Kelamin** | **Jumlah** | **Persen(%)** |
| Laki-Laki | 4 | 26,7% |
| Perempuan | 11 | 73,3% |
| **TOTAL** | **15** | **100%** |

Dari tabel 4.1 terlihat bahwa jenis kelamin responden yang paling banyak adalah perempuan sebanyak 11 orang (73,3%), dan laki-laki sebanyak 4 orang (26,7%).

**B.2. Karakteristik Responden Menurut Pengalaman Bekerja**

**Tabel 4.2**

**Karakteristik Penjamah Makanan Menurut Lama Bekerja**

**Di Pasar Percontohan Onan Baru, Pangururan Tahun 2019**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lama Bekerja** | **Jumlah** | **Persen(%)** |
| 1-5 | 6 | 40% |
| 6-10 | 2 | 13,3% |
| 11-15 | 4 | 26,7% |
| 16-20 | 2 | 13,3% |
| 21-25 | 1 | 6,7% |
| **TOTAL** | **15** | **100%** |

Dari tabel 4.2 terlihat bahwa lama bekerja responden yang paling banyak adalah 1-5 tahun sebanyak 6 orang (40%), lama bekerja 6-10 tahun sebanyak 2 orang (13,3%), lama bekerja 11-15 tahun ada sebanyak 4 orang (26,7%), lama bekerja 16-20 tahun sebanyak 2 orang (13,3%), lama bekerja 21-25 tahun ada sebanyak 1 orang (6,7%)

**B.3. Karakteristik Responden Menurut Umur**

**Tabel 4.3**

**Karakteristik Penjamah Makanan Menurut Umur**

**Di Pasar Percontohan Onan Baru, Pangururan Tahun 2019**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Umur** | **Jumlah** | **Persen(%)** |
| 11-20 | 1 | 6,7% |
| 21-30 | 1 | 6,7% |
| 31-40 | 8 | 53,3% |
| 41-50 | 3 | 20,0% |
| >50 | 2 | 13,3% |
| **TOTAL** | **15** | **100%** |

Dari tabel 4.3 terlihat bahwa umur responden yang paling banyak adalah 31-40 tahun sebanyak 8 orang (53,3%), umur 41-50 tahun sebanyak 3 orang (20,0%), umur >50 tahun sebanyak 2 orang (13,3%), umur 11-20 tahun sebanyak 1 orang (6,7%), dan umur 21-30 tahun sebanyak 1 orang (6,7%).

**B.4. Karakteristik Responden Menurut Pendidikan**

**Tabel 4.4**

**Karakteristik Penjamah Makanan Menurut Pendidikan**

**Di Pasar Percontohan Onan Baru, PangururanTahun 2019**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Pendidikan** | **Jumlah** | **Persen(%)** |
| SD | 1 | 6,7% |
| SMP | 1 | 6,7% |
| SMA | 13 | 86,6% |
| **TOTAL** | **15** | **100%** |

Dari tabel 4.1 di atas dapat terlihat bahwa pendidikan responden ada 3 jenis yaitu, SD, SMP dan SMA. Pendidikan responden yang paling banyak adalah SMA sebanyak 13 orang (86,5%), dan SMP sebanyak 1 orang (6,7%), dan SD sebanyak 1 orang (6,7%).

**C. Hasil Penelitian**

**C.1. Pengetahuan Penjamah Makanan**

**Tabel 4.5**

**Distribusi Frekuensi Pengetahuan Berdasarkan Pendidikan Penjamah Makanan Di Pasar Percontohan Onan Baru, Pangururan**

**Tahun 2019**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Pendidikan** | **Baik** | **Cukup** | **Kurang** | **Jumlah** | **Persentase** |
| SD | 1 | - | - | 1 | 6,7% |
| SMP | - | 1 | - | 1 | 6,7% |
| SMA | 8 | 4 | 1 | 13 | 86,6% |
| **TOTAL** | **9** | **5** | **1** | **15** | **100%** |

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti dapat lihat pengetahuan penjamah makanan berdasarkan pendidikan sebanyak 9 orang (60,0%) yang terdiri dari 1 orang pendidikan SD, 8 orang SMA yang tingkat pengetahuannya baik, dan sebanyak 5 orang (33,3%) yaitu 1 SMP, dan $ pendidikan SMA dikategorikan cukup, dan sebanyak 1 orang yang berpendidikan SMA (6,7%) dikategorikan kurang.

**C.2. Sikap Penjamah Makanan**

**Tabel 4.6**

**Distribusi Frekuensi Sikap Penjamah Makanan Berdasarkan Pendidikan**

**Di Pasar Percontohan Onan Baru, Pangururan**

**Tahun 2019**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Pendidikan** | **Baik** | **Cukup** | **Kurang** | **Jumlah** | **Persentase** |
| SD | 1 | - | - | 1 | 6,7% |
| SMP | 1 | - | - | 1 | 6,7% |
| SMA | 13 | - | - | 13 | 86,6% |
| **TOTAL** | **15** | **-** | **-** | **15** | **100%** |

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan peneliti dapat dinyatakan bahwa seluruh penjamah makanan yang berjumlah 15 orang(100%), 1 SD,1 SMP, 13 SMA di kategorikan memiliki sikap yang baik.

**C.3. Tindakan Penjamah Makanan**

**Tabel 4.7**

**Distribusi Frekuensi Tindakan Penjamah Makanan Berdasarkan Pendidikan**

**Di Pasar Percontohan Onan Baru, Pangururan**

**Tahun 2019**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Pendidikan** | **Baik** | **Cukup** | **Kurang** | **Jumlah** | **Persentase** |
| SD |  | 1 | - | 1 | 6,7% |
| SMP |  | 1 | - | 1 | 6,7% |
| SMA | - | 12 | 1 | 13 | 86,6% |
| **TOTAL** | **-** | **14** | **1** | **15** | **100%** |

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti dapat lihat tindakan penjamah makanan sebanyak 14 orang (93,3%) responden dikategorikan cukup, yang terdiri dari 1 orang SD, 1 orang SMP, 12 orang SMA, dan sebanyak 1 orang (6,7%) yang berpendidikan SMA dikategorikan kurang.

**D. Pembahasan**

**D.1. Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan di Pasar Percontohan Onan**

**Baru, Pangururan Tahun 2019**

Ada beberapa faktor yang mempengaruhi pengetahuan seseorang, yaitu:

1. 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 (Nursalam, 2011).

1. Pengalaman

Pengalaman merupakan guru yang terbaik *(experience is the best teacher*), pepatah tersebut bisa diartikan bahwa pengalaman merupakan sumber pengetahuan, atau pengalaman itu merupakan cara untuk memperoleh suatu kebenaran pengetahuan. Oleh sebab itu pengalaman pribadi pun dapat dijadikan sebagai upaya untuk memperoleh pengetahuan. Hal ini dilakukan dengan cara mengulang kembali pengetahuan yang diperoleh dalam memecahkan persoalan yang dihadapai pada masa lalu (Notoadmodjo, 2010).

1. Pendidikan

Semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang semakin banyak pula pengetahuan yang dimiliki. Sebaliknya semakin pendidikan yang kurang akan mengahambat perkembangan sikap seseorang terhadap nilai-nilai yang baru diperkenalkan (Nursalam, 2011).

1. Pekerjaan

Pekerjaan adalah kebutuhan yang harus dilakukan terutama untuk menunjang kehidupannya dan kehidupan keluarganya. Pekerjaan bukanlah sumber kesenangan, tetapi lebih banyak merupakan cara mencari nafkah yang membosankan berulang dan banyak tantangan.

Hasil penelitian tingkat pengetahuan penjamah makanan jajanan di Pasar Percontohan Onan Baru, Pangururan didapatkan bahwa persentase responden yang mempunyai pengetahuan baik sebanyak 60%, responden yang mempuyai pengetahuan cukup 33,3%, dan responden yang mempunyai pengetahuan kurang sebanyak 6,7% .

Dari 15 orang responden ada 9 orang yang memiliki pengetahuan yang baik. Dan diantaranya 1 orang responden hanya berpendidikan SD. Hal ini menunjukkan bahwa ilmu pengetahuan saat ini tidak hanya diperoleh dari pendidikan formal, melainkan dapat diperoleh dari faktor eksternal yaitu informasi, lingkungan, dan sosial budaya. Internet pada saat ini dapat digunakan untuk mencari segala informasi yang terjadi di seluruh penjuru dunia, internet juga dapat digunakan sebagai media untuk belajar.

Pengetahuan dapat diperoleh dari pengalaman langsung atau melalui pengalaman orang lain dan dapat ditingkatkan melalui penyuluhan, baik secara individu maupun kelompok. (Notoatmodjo, 2012).

**D.2. Sikap Penjamah Makanan di Pasar Percontohan Onan Baru, Pangururan Tahun 2019**

Dari hasil penelitian sikap penjamah makanan 100% dalam kategori baik.

Namun dari pengamatan langsung yang dilakukan penulis, masih banyak yang tidak sesuai dengan tindakan dari penjamah. Penelitian ini menggunakan kuesioner yang diisi langsung oleh responden sehingga ada kemungkinan bahwa responden mengisi kuesioner menurut yang seharusnya dilakukan sehingga diperoleh sikap yang baik namun berbanding terbalik dengan tindakan dari penjamah.

**D.3. Tindakan Penjamah Makanan di Pasar Percontohan Onan Baru, Pangururan Tahun 2019**

Dari hasil penelitian tindakan penjamah makanan jajanan di Pasar Percontohan Onan Baru, Pangururan 93,3% dalam kategori cukup, dan 6,7 % dalam kategori kurang. Penjamah makanan di pasar percontohan tidak ada yang menggunakan APD seperti sarung tangan plastik/penjepit makanan, penutup kepala. Hal ini dapat meyebabkan makanan terkena cemaran fisik, seperti rambut, maupun kotoran dari tangan. Penjamah makanan juga tidak menutup makanan saat disajikan sehingga vektor seperti lalat mempunyai kemungkinan besar untuk menularkan penyakit. Masih ada penjamah makanan yang merokok saat menangani makanan dan tidak mencuci tangan setelah melakukannya sehingga dapat menularkan kuman kepada makanan, penjamah juga masih ada yang menggunakan perhiasan sehingga dapat menyebabkan makanan dapat terkena cemaran kimia dari cincin yang digunakan.

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa pengetahuan tentang hygiene mengolah makanan yang baik belum tentu diikuti perilaku hygiene yang baik pula. Ternyata pengetahuan pengolah makanan tidak berpengaruh secara langsung terhadap perilaku higiene pengolah makanan. Hal ini menunjukkan bahwa disamping pengetahuan masih ada faktor lain yang berpengaruh lebih kuat terhadap perilaku hygiene pengolah makanan seperti kebiasan dari tenaga pengolah makanan yang belum memperhatikan hygiene dalam mengolah makanan, lingkungan yang tidak mendukung seperti tidak disediakan alat pelindung diri bagi tenaga pengolah makanan, pengalaman tenaga pengolah makanan yang masih sedikit dalam hal pengolahan makanan dan belum pernah mengikuti pelatihan tentang higiene dalam pengolahan makanan, serta belum pernah mendapatkan informasi seperti sosialisasi tentang higiene pengolahan makanan. Pengetahuan tidak memegang peranan penting terhadap hygiene dan sanitasi makanan. Hal ini mungkin disebabkan sejak awal sudah menjadi kebiasaan pengolah makanan yang kurang memperhatikan hygiene, responden kurang mengetahui benar tentang hygiene dan sanitasi makanan. Mereka hanya sekedar tahu perlengkapan apa yang seharusnya digunakan saat mengolah makanan tanpa tahu apa manfaatnya, sehingga ada yang tidak memakainya karena alasan tidak nyaman dan mengganggu saat bekerja.

Selain itu, ada faktor lain yang menyebabkan kurangnya perilaku hygiene pengolah makanan diantaranya pengolah makanan belum pernah mengikuti pelatihan tentang hygiene pengolah makanan serta tidak adanya sosialisasi tentang hygiene pengolah makanan tidak adanya pengawasan khusus dari institusi yaitu Dinas Kesehatan Samosir dalam pengolahan makanan, dan kurangnya pengawasan langsung dari petugas pengawas pasar.

Notoatmodjo (2012), menyatakan bahwa suatu sikap belum otomatis terwujud dalam suatu tindakan. Untuk terwujudnya sikap menjadi suatu perbuatan nyata diperlukan faktor pendukung atau suatu kondisi yang memungkinkan, antara lain adalah Fasilitas.

**BAB V**

**KESIMPULAN DAN SARAN**

**A. Kesimpulan** Berdasarkan uraian pembahasan diatas, dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. Pengetahuan penjamah makanan tentang Personal Hygiene dalam sanitasi makanan jajanan paling banyak berada pada kategori baik yaitu sebanyak 10 orang (66,7%) responden, sebanyak 4 orang (26,6%) responden dikategorikan cukup, dan sebanyak 1 orang (6,7%) dikategorikan kurang
2. Sikap penjamah makanan tentang Personal Hygiene dalam sanitasi makanan jajanan 100% dikategorikan baik.
3. Tindakan penjamah makanan tentang Personal Hygiene dalam sanitasi makanan jajanan paling banyak pada kategori cukup yaitu sebanyak 12 orang (80,0%), 2 orang (13,3%) responden dikategorikan baik, dan sebanyak 1 orang (6,7%) responden dalam kategori kurang.

**B. Saran**

1. Kepada Dinas Kesehatan Samosir perlu dilakukan bimbingan dan pembinaan bagi tenaga pengolah/penjamah makanan melalui penyuluhan mengenai sanitasi dalam penanganan makanan.
2. Kepada Dinas kesehatan Samosir perlu mengadakan pelatihan tentang Personal Hygiene kepada penjamah makanan.
3. Kepada petugas pengawas Pasar agar memantau serta mengawasi penerapan sanitasi dalam mengolah makanan khususnya bagi penjamah makanan jajanan.
4. Kepada penjamah makanan di Pasar Percontohan Onan Baru, Pangururan perlu untuk menjaga kebersihan diri dan menjaga hygiene dan sanitasi saaat mengolah makanan.

**DAFTAR PUSTAKA**

Depkes RI. 2003. **Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan**. Jakarta.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. 2010. ***Modul Khusus Hygiene dan Sanitasi Makanan dan Minuman.***Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. 2011. **Permenkes RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga**. Jakarta.

Fatmawati, S., Rosidi, A., Handasari, E. 2013. ***Perilaku Hygiene Pengolah Makanan berdasarkan pengetahuan tentang Hygiene mengolah makanan dalam Penyelenggaraan makanan di Pusat Pendidikan dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah.*** Semarang: Jurnal Gizi Universitas Muhammadiyah

Kusmayadi, 2008. **Cara Memilih dan Mengolah Makanan Untuk Perbaikan Gizi Masyarakat**. http://database.deptan.go.id, diakses tanggal 17 Juli 2019

Notoatmodjo, Soekidjo. 2012. ***Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan***. Jakarta: PT Rineka Cipta.

Notoatmodjo, Soekidjo. 2014. ***Ilmu Perilaku Kesehatan***. Jakarta: PT Rineka Cipta

**KUESIONER DAN CHECKLIST PERILAKU PERSONAL HYGIENE PENJAMAH MAKANAN DALAM SANITASI MAKANAN JAJANAN DI PASAR PERCONTOHAN ONAN BARU, PANGURURAN**

**KABUPATEN SAMOSIR TAHUN 2019**

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin :

Pendidikan :

Lama Bekerja :

**A. Kuesioner Pengetahuan**

1. Apa saja yang harus digunakan penjamah makanan sewaktu menangani makanan?
2. Penutup kepala, sarung tangan plastik, celemek
3. Sepatu boot, kaca mata
4. Masker, penjepit makanan
5. Apakah tujuan penjamah makanan menggunakan pakaian kerja yang bersih saat menangani makanan?
6. Supaya kelihatan seragam
7. Agar pakaian tidak kotor oleh makanan
8. Agar makanan tidak terkontaminasi oleh kuman yang lengket pada pakaian sewaktu dalam pejalanan dari rumah ketempat kerja
9. Apa tujuan menggunakan penutup kepala/rambut sewaktu bekerja?
10. Agar rambut tidak jatuh ke dalam makanan sehinggga terkontaminasi
11. Agar rambut tertata rapi
12. Agar terlihat indah
13. Penyakit apa saja yang dapat ditimbulkan akibat makanan yang terkontaminasi?
14. Diare, typus
15. DBD (Demam Berdarah)
16. Batuk
17. Apa tujuan sarung tangan plastik/penjepit digunakan penjamah makanan saat menyentuh makanan?
18. Agar makanan tidak terkontaminasi kuman yang berasal dari tangan
19. Agar tidak kontak langsung dengan makanan
20. Agar terlihat sehat
21. Seorang penjamah makanan yang sedang sakit seharusnya?
22. Diperbolehkan masuk dan bekerja seperti biasa
23. Tidak diperbolehkan masuk kerja dan tidak boleh mengolah makanan
24. Diperbolehkan masuktetapi tidak mengolah makanan
25. Apa tujuan tidak diperbolehkan bekerja sewaktu dalam keadaan sakit?
26. Agar makanan tidak terkontaminasi dari penyakit si penjamah makanan
27. Supaya penjamah makanan tidak lalai saat bekerja
28. Agar penjamah makanan tidak semakin sakit
29. Apa tujuan tidak diperbolehkan bercakap-cakap saat mengolah makanan?
30. Agar suasana tidak bising
31. Agar konsentrasi pengolah makanan tidak terganggu
32. Agar makanan tidak terkontaminasi penyakit yang keluar dari mulut penjamah
33. Apa yang akan anda lakukan apabila batuk/bersin?
34. Mulut ditutup dengan tangan terbuka
35. Batuk dibiarkan begitu saja
36. Mulut ditutup dengan sapu tangan/tissue
37. Apa tujuan mencuci tangan pakai sabun terlebih dahulu sebelum dan sesudah menangani makanan?
38. Supaya nyaman bekerja saat mengolah makanan
39. Supaya tangan bersih dan bebas dari kuman
40. Agar tangan wangi dan harum

**B. Kuesioner Sikap**

1. Sewaktu bekerja harus menggunakan penutup kepala/rambut
2. Setuju
3. Tidak setuju
4. Penting mencuci tangan sebelum mengolah makanan
5. Setuju
6. Tidak setuju
7. Sewaktu mengolah makanan tidak menggunakan perhiasan seperti cincin
8. Setuju
9. Tidak setuju
10. Penjamah makanan tidak menggaruk kepala/rambut serta anggota badan laiinya saat menangani makanan
11. Setuju
12. Tidak setuju
13. Dilarang bercakap-cakap saat mengolah makanan
14. Setuju
15. Tidak setuju
16. Menutup luka terbuka seperti bisul atau luka lainnya saat mengolah makanan
17. Setuju
18. Tidak setuju
19. Pada saat batuk/bersin mulut ditutup dengan sapu tangan/tissue
20. Setuju
21. Tidak setuju
22. Penjamah makanan tidak diperbolehkan merokok saat mengolah makanan
23. Setuju
24. Tidak setuju
25. Penjamah makanan harus mencuci tangan pakai sabun sesudah keluar dari WC / toilet
26. Setuju
27. Tidak setuju
28. Pada saat menyentuh makanan penjamah makanan menggunakan sarung tangan plastik/penjepit makanan
29. Setuju
30. Tidak setuju

**C. Checklist Tindakan**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Pernyataan** | **Ya** | **Tidak** |
| 1 | Penjamah makanan menutup makanan saat disajikan |  |  |
| 2 | Penjamah makanan sewaktu batuk/ bersin menggunakan tissu/ sapu tangan |  |  |
| 3 | Penjamah makanan tidak menggaruk kepala/rambut serta anggota badan lainnya |  |  |
| 4 | Penjamah makanan mencuci tanganya terlebih dahulu sebelum menangani makanan |  |  |
| 5 | Penjamah makanan tidak berbicara pada saat bekerja atau mengolah makanan |  |  |
| 6 | Penjamah makanan menggunakan sarung tangan plastik atau penjepit makanan pada saat menyentuh makanan jadi |  |  |
| 7 | Penjamah makanan tidak merokok saat menangani makanan |  |  |
| 8 | Penjamah makanan tidak menggunakan perhiasan seperti cincin saat mengolah makanan |  |  |
| 9 | Penjamah makanan menutup luka terbuka, seperti bisul atau luka lainnya saat mengolah makanan |  |  |
| 10 | Penjamah makanan menggunakan penutup kepala sewaktu bekerja |  |  |

**DOKUMENTASI**

1. Responden Tidak menggunakan penutup Kepala.

** **

1. Responden menggunakan perhiasan, yaitu cincin saat mengolah makanan

****  ****

1. Responden Tidak menggunakan sarung tangan plastik/penjepit makanan saat mengolah dan menyaji makanan

 

1. Responden Merokok saat mengolah makanan

****