

KARYA TULIS ILMIAH

**GAMBARAN PERILAKU PENJAMAH MAKANAN DITINJAU
DARI ASPEK HYGIENE DAN SANITASI PENGOLAHAN
MAKANAN DI RESTORAN WINDA DOLOK SANGGUL,
KECAMATAN DOLOK SANGGUL,
KABUPATEN HUMBANG HASUNDUTAN
TAHUN 2021**

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



OLEH:

BENRIA LUMBAN GAOL

NIM : P00933118007

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PROGRAM STUDI D-III SANITASI
KABANJAHE
2021**

LEMBAR PERSETUJUAN

JUDUL : GAMBARAN PERILAKU PENJAMAH MAKANAN DITINJAU DARI
ASPEK HYGIENE DAN SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN DI
RESTORAN WINDA DOLOK SANGGUL, KECAMATAN DOLOK
SANGGUL , KABUPATEN HUMBANG HASUNDUTAN TAHUN
2021

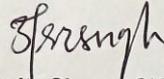
NAMA : BENRIA LUMBAN GAOL

NIM : P00933118007

Telah Diterima dan Disetujui Untuk Diseminarkan Dihadapan Penguji
Kabanjahe, Juni 2021

Menyetujui

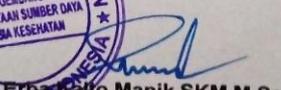
Dosen Pembimbing



Jernita Sinaga, SKM.MPH
NIP.197406082005012003

Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan
Politeknik Kesehatan kemenkes Medan




Edo Kato Manik, SKM, M.Sc
NIP.196203261985021001

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL : GAMBARAN PERILAKU PENJAMAH MAKANAN DITINJAU DARI ASPEK
HYGIENE DAN SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN DI RESTORAN
WINDA DOLOK SANGGUL, KECAMATAN DOLOK SANGGUL ,
KABUPATEN HUMBANG HASUNDUTAN TAHUN 2021

NAMA : BENRIA LUMBAN GAOL

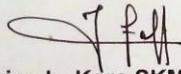
NIM : P00933118007

*Karya Tulis Ini Telah Disetujui Untuk Diseminarkan Di Hadapan Tim Penguji
Karya Tulis Ilmiah Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Kesehatan
Lingkungan Kabanjahe*

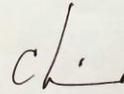
Kabanjahe, Juni 2021

Penguji I,

Penguji II,

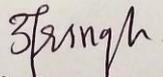


Marina br Karo, SKM, M. Kes
NIP. 196911151992032003



Kristina Tarigan, S.Pd, M. Kes
NIP. 197001011996032005

Ketua Penguji



Jernita Sinaga, SKM, MPH
NIP. 197406082005012003

Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan
Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan



Eda Kalto Manik, SKM, M.Sc
NIP: 196203262619855021001

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



Nama : Benria Lumban Gaol
NIM : P00933118007
Tempat/Tanggal Lahir : Marade, 02 Agustus 1999
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Kristen Protestan
Anak ke : 6 (Enam) dari 6 (Enam) Bersaudara
Alamat : Desa Sipituhuta, Kec. Pollung,
Kab. Humbang Hasundutan (Dolok
Sanggul)
Status Mahasiswa : Jalur Tulis
Nama Ayah : Hasian Mangoloi Lumban Gaol
Nama Ibu : Tianar Simanullang
Riwayat Pendidikan :
1. SD (2006-2012) : SDN 173416 Sipituhuta
2. SMP (2013-2015) : SMP Swasta HKBP Dolok Sanggul
3. SMA (2016-2018) : SMAN 1 Pollung
4. D-III (2019-2021) : Politeknik Kesehatan Kemenkes
RI Medan Jurusan Kesehatan
Lingkungan

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
KABANJAHE, JUNI 2021**

KARYA TULIS ILMIAH

BENRIA LUMBAN GAOL

”GAMBARAN PERILAKU PENJAMAH MAKANAN DITINJAU DARI ASPEK HYGIENE DAN SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN DI RESTORAN WINDA DOLOK SANGGUL KECAMATAN DOLOK SANGGUL KABUPATEN HUMBANG HASUNDUTAN TAHUN 2021”

XI+ 38 Halaman+Daftar pustaka+8 Tabel+Lampiran

ABSTRAK

Penjamah makanan memiliki peran utama dalam pencegahan 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 Restoran Winda Dolok Sanggul

Metode Penelitian ini bersifat deskriptif, data primer diperoleh melalui wawancara, observasi langsung dengan menggunakan kuesioner dan checklist, mengenai pengetahuan, sikap, dan tindakan dan data sekunder diperoleh dari Restoran Winda Doloksanggul Kecamatan Dolok Sanggul Kabupaten Humbang Hasundutan.

Dari hasil penelitian ini diketahui bahwa tingkat pengetahuan responden tentang penjamah makanan 9 orang responden (82%) baik dan 1 orang responden (9%) cukup dan 1 orang responden (9%) kurang. Sikap responden tentang penjamah makanan sudah baik yaitu 10 orang responden (91%) baik dan 1 orang responden (20%) cukup. Tindakan responden tentang penjamah makanan yaitu 9 orang responden (82%) baik, 1 orang responden (9%) cukup dan 1 orang responden (9%) kurang.

Usaha-usaha dalam peningkatan pengetahuan, sikap, dan tindakan penjamah makan dalam hygiene dan sanitasi makanan di Restoran Winda Doloksanggul dapat berjalan dengan baik, diperlukan upaya-upaya penyempurnaan dengan meningkatkan bimbingan bagi petugas penjamah makanan melalui penyuluhan, dan memperhatikan kesehatan diri sendiri dan diharapkan menerapkan perilaku hygiene dan sanitasi yang memenuhi syarat kesehatan.

Kata Kunci: Perilaku, Penjamah Makanan, Hygiene dan Sanitasi Makanan

MINISTRY OF HEALTH OF THE REPUBLIC OF INDONESIA

MEDAN HEALTH POLYTECHNIC

DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH

KABANJAHE, JUNE 2021

SCIENTIFIC PAPERS

BENRIA LUMBAN GAOL

“DESCRIPTION OF FOOD HANDLERS’ BEHAVIOR REVIEWING FROM HYGIENE AND SANITATION ASPECTS IN FOOD PROCESSING AT “WINDA RESTAURANT” DOLOK SANGGUL, DOLOK SANGGUL DISTRICT, HUMBANG HASUNDUTAN REGENCY in 2021”

XI+ 38 Pages+Bibliography+8 Tables+Appendices

ABSTRACT

Food handlers play a very large role in preventing food-borne diseases, because processed food has been contaminated with disease-causing bacteria. To get good processed food, the knowledge, attitudes and actions of food handlers need to be considered and supervised to avoid transmission of disease through food. This study aims to determine the knowledge, attitudes, and actions of food handlers at the Winda Dolok Sanggul Restaurant.

This research is a descriptive study. Primary data were collected through interviews, direct observation using a checklist, questionnaires regarding the knowledge, attitudes, and actions of food handlers, while secondary data was obtained from Winda Dolok Sanggul Restaurant, Dolok Sanggul District, Humbang Hasundutan Regency.

Through the results of the study, it is known that the following data: 9 respondents (82%) have a level of knowledge in the good category, 1 respondent (9%) in the sufficient category and 1 respondent (9%) in the insufficient category; 10 respondents (91%) had an attitude level in the good category and 1 respondent (20%) in the adequate category; 9 respondents (82%) had the level of action in the good category, 1 respondent (9%) in the adequate category, and 1 respondent (9%) in the inadequate category.

Efforts to increase the knowledge, attitudes, and actions of food handlers about food hygiene and sanitation at the Winda Dolok Sanggul Restaurant are going well, but other efforts are still needed to improve them by increasing guidance for food handlers which can be done through counseling. Food handlers are advised to maintain their own health and always apply hygiene and sanitation behaviors that meet health requirements.

Keywords: Behavior, Food Handlers, Hygiene and Food Sanitation

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur Kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat dan kasih karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini dengan judul **“GAMBARAN PERILAKU PENJAMAH MAKANAN DITINJAU DARI ASPEK HYGIENE DAN SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN DI RESTORAN WINDA DOLOK SANGGUL, KECAMATAN DOLOK SANGGUL , KABUPATEN HUMBANG HASUNDUTAN TAHUN 2021”**

Adapun maksud penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini adalah untuk memenuhi persyaratan pelaksanaan penelitian dan memenuhi studi Diploma-III di Politeknik Kesehatan Kemenkes RI Medan Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe. Dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini penulis banyak menerima bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak yang memperlancar penyelesaian Karya Tulis Ilmiah ini hingga selesai. Untuk itu perkenankan penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Ibu Dra. Ida Nurhayati, M.Kes selaku Direktur Politeknik Kesehatan Medan .
2. Bapak Erba Kalto Manik,SKM,M.Sc selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe
3. Ibu Desy Ari Apsari,SKM.MPH selaku dosen pembimbing akademik yang telah memberi arahan selama menempuh pendidikan di Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Kesehatan Lingkungan
4. Ibu Jernita Sinaga SKM.MPH selaku dosen pembimbing Karya Tulis Ilmiah yang telah membimbing dengan tulus dan penuh kesabaran sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini
5. Ibu Marina br Karo, SKM,M.Kes dan Ibu Kristina Tarigan, S.Pd,M.Kes selaku dosen penguji Karya Tulis Ilmiah yang telah memberikan masukan dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini
6. Kepada Kepala Manajer Restoran Winda Dolok Sanggul Bapak Devi Priangga Lubis yang telah memberikan izin bagi penulis untuk melakukan penelitian Karya Tulis Ilmiah sehingga dapat berjalan dengan baik dan lancar
7. Teristimewa kepada kedua Orang tua yang sangat sayangi dan cintai (Bapak Hasian Mangoloi Lumban Gaol dan Ibu Tianar Br Simanullang) yang menjadi

motivasi dan semangat saya dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini dan yang telah memberikan dukungan dan doa, Terimakasih telah menjadi orang tua terhebat dalam hidup saya sehingga penulis dapat menyelesaikan pendidikan di Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Kesehatan Lingkungan

8. Kepada abang dan keluarga semua penulis Bang Friski, Bang Andi, Bang Rizal, Bang Candra, Bang Martopo yang selalu mendukung, doa dan membahagiakan penulis dalam Karya Tulis Ilmiah Ini.
9. Sahabat sahabat Karib Kamar 2 Terlope yang sudah menjadi bagian dari keluarga, Fransiska Catrine Sirait, Ismi Nuranisah Simbolon, Lely Damayanti Silitonga dan Gustiara Hutabarat yang paling penulis sayangi dan selalu rindukan. Penulis sangat bersyukur punya kalian semua
10. Terima kasih Kepada Kak Elisabet Siburian, Olophia Siburian, serta kakak yang tidak dapat diucapkan namanya satu persatu yang selalu memberikan dukungan dan motivasi kepada penulis
11. Buat penyemangatku Andos Lumban Batu yang selalu bersedia mendengar keluh kesah penulis, mulai masuk kuliah sampe saat ini terimakasih telah mendukung dan memberikan motivasi, doa dan semangat yang luar biasa.
12. Terkhusus kepada teman yang penulis sayangi Adelia Anastasia Sembiring, Endang S.B Siregar, Kharisma Eka Sinulingga, Revi Prentina Ginting, Rohani Sihombing, Sari Uli Munte, Sembinais Natasya Lumban Gaol yang sudah sangat menghibur dan mendukung penulis
13. Terimakasih kepada seluruh pegawai restoran winda dolok sanggul kabupaten Humbang Hasundutan yang telah bersedia menjadi responden selama penelitian
14. Kepada seluruh teman teman seperjuangan tingkat-III yang tidak dapat disebutkan namanya satu persatu, terimakasih untuk setiap bantuan dan dukungannya. Dan juga kepada adik-adik asrama tingkat 1 dan 2 yang selalu mendukung. Semangat belajar ya

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penulisan Karya Tulis Ilmiah ini masih jauh dari kesempurnaan, Untuk itu kritik dan saran yang bersifat membangun penulis harapkan untuk kesempurnaan penulisan selanjutnya. Semoga Karya Tulis Ilmiah ini bermanfaat bagi pembaca pada khususnya masyarakat.

Dolok Sanggul, Juni 2021
Penulis

Benria Lumban Gaol

P00933118007

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	
LEMBAR PENGESAHAN	
ABSTRAK	ii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
C.1. Tujuan Umum	3
C.2. Tujuan Khusus.....	3
D. Manfaat Penelitian.....	4
D.1. Bagi Instansi.....	4
D.2. Bagi Restoran	4
D.3. Bagi Peneliti	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Pengertian Hygiene Dan Sanitasi Makanan.....	5
A.1 Pengertian Hygiene	5
A.2 Pengertian Sanitasi Makanan.....	5
B. Prinsip Hygiene Pengolahan Makanan	7
B.1 Pemilihan bahan makanan	7
B.2 Penyimpanan bahan makanan	7
B.3 Pengolahan Makanan.....	7
B.4 Penyimpanan makanan matang	11
B.5 Pengangkutan makanan.....	11
B.6 Penyajian makanan.....	11
C. Penjamah Makanan.....	12
D. Perilaku Manusia.....	13
D.1 Perilaku dalam Bentuk Pengetahuan	13
D.2 Perilaku Dalam Bentuk Sikap	15

D.3 Perilaku Dalam Bentuk Tindakan	17
E. Restoran	19
F. Kerangka Konsep	21
G. Definisi Operasional	22
BAB III METEDEOLOGI PENELITIAN	23
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	23
A.1. Jenis Penelitian	23
A.2. Desain Penelitian	23
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	23
B.1. Lokasi Penelitian	23
B.2. Waktu penelitian.....	23
C. Populasi dan Sampel.....	23
C.1. Populasi	23
C.2. Sampel.....	23
D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data	24
D.1. Jenis Data	24
D.2. Pengumpulan Data.....	24
E. Instrumen Penelitian	24
F. Pengolahan dan Analisa Data.....	25
F.1 Pengolahan Data.....	25
F.2 Analisa Data	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	26
A. Gambaran Umum Restoran Winda Dolok Sanggul	26
A.1 Data Fisik Bangunan Restoran.....	27
B. Hasil Penelitian Di Restoran Winda Dolok Sanggul	27
B. 1 Karakteristik Tenaga Penjamah Makanan	28
B. 2 Perilaku penjamah makanan	30
C. PEMBAHASAN	33
C.1 Pengetahuan Penjamah Makanan Di Restoran Winda Doloksanggul Kecamatan Doloksanggul Kabupaten Humbang Hasundutan Tahun 2021 ..	33
C.2 Sikap Penjamah Makanan Di Restoran Winda Doloksanggul Kecamatan Doloksanggul Kabupaten Humbang Hasundutan Tahun 2021	34
C.3 Tindakan Penjamah Makanan Di Restoran Winda Doloksanggul Kecamatan Doloksanggul Kabupaten Humbang Hasundutan Tahun 2021 .	35

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	37
A. KESIMPULAN	37
B. SARAN	38

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

2.1 Kerangka Konsep	26
---------------------------	----

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Defenisi Oerasional	28
Tabel 4.1	Karakteristik Penjamah makanan Berdasarkan Umur Di Restoran Winda Dolok Sanggul Kabupaten Humbang Hasundutan Tahun 2021	33
Tabel 4. 2	Karakteristik Penjamah makanan Berdasarkan Pendidikan DiRestoran Winda Dolok Sanggul Kabupaten Humbang Hasundutan Tahun 2021	34
Tabel 4.3	Karakteristik Penjamah makanan Berdasarkan Lama Kerja Di Restoran Winda Dolok Sanggul Kabupaten Humbang Hasundutan Tahun 2021	35
Tabel 4.4	Karakteristik Penjamah makanan Berdasarkan Jenis Kelamin Di Restoran Winda Dolok Sanggul Kabupaten Humbang Hasundutan Tahun 2021	35
Tabel 4.5	Distribusi Frekuensi Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan di Restoran Winda Dolok Sangul Kabupaten HumbangHasundutanTahun 2021.....	36
Tabel 4.6	Distribusi Frekuensi Tingkat Sikap Penjamah Makanan diRestoran Winda Dolok Sangul Kabupaten HumbangHasundutanTahun 2021	37
Tabel 4.7	Distribusi Frekuensi Tingkat Tindakan Penjamah Makanan di Restoran Winda Dolok Sangul Kabupaten HumbangHasundutanTahun2021	38

DAFTAR LAMPIRAN

1. Lembar Kuesioner
2. Lembar EC
3. Master tabel
4. Dokumentasi
5. Surat Izin Penelitian
6. Surat Balasan
7. Lembar Konsultasi

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 bahan-bahan berbahaya seperti bahan kimia, residu pestisida serta bahan lainnya antara lain debu, tanah, rambut manusia dapat berpengaruh buruk terhadap kesehatan manusia (Depkes RI, 2010).

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, 2012).

Kualitas hygiene dan sanitasi makanan dipengaruhi oleh dua faktor utama, yaitu faktor penjamah makanan dan faktor lingkungan dimana makanan tersebut diolah, termasuk fasilitas pengolahan makanan yang tersedia. Maka yang dibutuhkan untuk dikonsumsi agar individu menjadi sehat adalah makanan yang aman untuk dikonsumsi. Maka makanan ini harus terjaga hygiene sanitasinya.

Menurut penelitian mengenai perilaku hygiene penyelenggaraan makanan di pusat pendidikan dan latihan olahraga pelajar Jawa Tengah ditemukan bahwa pengolah makanan masih ada yang belum memakai celemek saat bekerja sebanyak 4 orang (66.7%), kuku dalam keadaan panjang dan kotor sebanyak 2 orang (33.3%), berbicara saat mengolah makanan sebanyak 5 orang (83.3%), dan tidak memakai sepatu sebanyak 6 orang (100%) (Fatmawati *et al.*, 2013).

Kebersihan diri atau personal hygiene dan kebersihan lingkungan merupakan bagian dari kehidupan kita sehari-hari, oleh karena itu sudah seharusnya kita sebagai manusia untuk selalu memperhatikan kebersihan diri dan kebersihan lingkungan kita agar terhindar dari berbagai macam penyakit yang timbul akibat kelalaian dalam menjaga kebersihan lingkungan seperti disentri, cacangan, diare, infeksi kulit.

Kebersihan individu terutama orang yang bekerja langsung dalam pengolahan pangan dapat mencemari bahan pangan tersebut. Oleh karena itu kebersihan individu dalam pengolahan makanan merupakan salah satu hal yang penting agar produk pangannya aman untuk dikonsumsi. Selain pengolahan, penyimpanan dan penyajian makanan yang baik dan benar juga merupakan hal yang penting agar dapat menjaga mutu dan keamanan hasil olahan pangan.

Keracunan makanan adalah suatu penyakit yang disebabkan mengonsumsi makanan yang berbahaya atau terkontaminasi. Terjadinya penyakit karena makanan erat kaitannya dengan lingkungan yang digambarkan WHO sebagai diagram P, yaitu tangan, lalat, tanah.

Dari pengamatan yang dilakukan penulis di Restoran Winda Dolok Sanggul umumnya belum memperhatikan syarat-syarat hygiene sanitasi pengolahan makanan perlu dikembangkan oleh para pengolah makanan untuk menjamin keamanan makanan yang diolah yaitu berpakaian harus selalu bersih dan memakai pakaian kerja atau celemek yang tidak bermotif agar pengotoran pada pakaian mudah terlihat. Pekerja harus memakai sepatu yang tidak terbuka dan dalam keadaan bersih, rambut harus selalu dicuci secara periodik dan selama mengolah makanan harus dijaga agar rambut tidak jatuh ke dalam makanan disarankan menggunakan topi atau jala rambut.

Pekerja yang sedang sakit flu, demam atau diare sebaiknya tidak dilibatkan terlebih dahulu dalam proses pengolahan makanan, sampai gejala-gejala penyakit tersebut hilang. Pekerja yang memiliki luka pada tubuhnya harus menutup lukanya dengan pelindung kedap air (Hiasinta A. Purnawijayanti. Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan. Kanisius. Yogyakarta ; 2001).

Berdasarkan tinjauan awal yang dilakukan oleh peneliti ditemukan beberapa penyakit yang dialami penjamah makanannya seperti, Diare, batuk. Maka dari latar belakang diatas penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul “Bagaimana Gambaran Perilaku Penjamah Makanan Ditinjau Dari Aspek Hygiene Dan Sanitas Pengolahan Makanan “ *Di Restoran Winda Di Dolok sanggul* “.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka penulis merumuskan permasalahan dalam penulisan ini adalah “**Bagaimana Gambaran Perilaku Penjamah Makanan Ditinjau Dari Aspek Hygiene Dan Sanitasi Pengolahan Makanan di Restoran Winda Dolok sanggul Kecamatan Dolok sanggul, Kabupaten Humbang Hasundutan Tahun 2021?**”

C. Tujuan Penelitian

C.1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui Gambaran Perilaku Penjamah Makanan Di Tinjau Dari Aspek Hygiene Dan Sanitasi Pengolahan Makanan (*Di Restoran Winda Dolok Sanggul*)

C.2. Tujuan Khusus.

- a. Untuk mengetahui tingkat pengetahuan penjamah makanan yang berhubungan dengan proses pengolahan makanan di Restoran Winda Dolok Sanggul, Kecamatan Dolok Sanggul, Kabupaten Humbang Hasundutan.
- b. Untuk mengetahui sikap penjamah makanan yang berkaitan dengan hygiene dan sanitasi makanan di Restoran Winda Dolok sanggul Kecamatan Dolok sanggul, Kabupaten Humbang Hasundutan.
- c. Untuk mengetahui tindakan hygiene dan sanitasi penjamah makanan di Restoran Winda Dolok sanggul Kecamatan Dolok sanggul, Kabupaten Humbang Hasundutan.

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 Restoran

Memberikan pengetahuan tentang penjamah makanan di tinjau dari aspek hygiene dan sanitasi pengolahan makanan yang baik sehingga dapat meningkatkan kualitas makanan.

D.3. Bagi Peneliti

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

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Hygiene Dan Sanitasi Makanan

Ditinjau dari ilmu kesehatan lingkungan, istilah hygiene dan sanitasi mempunyai tujuan yang sama dan erat kaitannya antara satu dengan lainnya yaitu melindungi, memelihara, dan mempertinggi derajat kesehatan manusia (individu maupun masyarakat). Tetapi dalam penerapannya, istilah hygiene dan sanitasi memiliki perbedaan yaitu hygiene lebih mengarahkan aktivitasnya kepada manusia (individu maupun masyarakat), sedangkan sanitasi lebih menitik beratkan pada faktor faktor lingkungan hidup manusia (Azwar, 1990).

A.1 Pengertian Hygiene

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

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

A.2 Pengertian Sanitasi Makanan

Sanitasi Makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama proses pengolahan, penyiapan, pengangkutan, penyajian, sampai pada saat makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada pasien (Direktorat Hygiene dan Sanitasi, Dirjen Pencegahan dan Pemberantasan Penyakit Menular, 2010).

Sedangkan hygiene adalah bagaimana cara orang memelihara dan juga melindungi diri agar tetap sehat.

Tujuan diadakannya usaha sanitasi dan hygiene adalah :

1. Tersedianya makanan yang berkualitas baik dan aman bagi kesehatan konsumen.
2. Menurunnya kejadian risiko penularan penyakit atau gangguan kesehatan melalui makanan.
3. Terwujudnya perilaku kerja yang sehat dan benar dalam penanganan makanan diinstitusi.

Langkah penting dalam mewujudkan hygiene dan sanitasi makanan (Depkes, 2007), adalah :

- a. Mencapai dan mempertahankan hasil produksi yang sesuai dengan suhu hidangan (panas atau dingin).
- b. Penyajian, penanganan yang layak terhadap penanganan makanan yang dipersiapkan lebih awal.
- c. Memasak tepat waktu dan suhu.
- d. Dilakukan oleh pekerja dan penjamah makanan yang sehat mulai dari penerimaan hingga distribusi.
- e. Memantau setiap waktu suhu makanan sebelum dibagikan.
- f. Inspeksi teratur terhadap bahan makanan mentah dan bumbu bumbu sebelum dimasak.
- g. Panaskan kembali suhu makanan menurut suhu yang tepat(74°C).
- h. Menghindari kontaminasi silang antara bahan makanan mentah, makanan masak melalui orang (tangan), alat makan, dan alat dapur.
- i. Bersihkan semua permukaan alat/ tempat setelah digunakan untuk makanan.
- j. Perhatikan semua hasil makanan yang harus dibeli dari sistem khusus.

B. Prinsip Hygiene Pengolahan Makanan

B.1 Pemilihan bahan makanan

Pemilihan bahan makanan harus memperhatikan mutu dan kualitas serta memenuhi persyaratan yaitu untuk bahan makanan tidak dikemas, harus dalam keadaan segar, tidak busuk, tidak rusak atau berjamur, tidak mengandung bahan kimia berbahaya dan beracun serta berasal dari sumber yang resmi atau jelas. Untuk bahan makanan dalam kemasan atau hasil pabrikan mempunyai label dan merek, komposisi jelas, terdaftar dan tidak kadaluwarsa.

B.2 Penyimpanan bahan makanan

Menyimpan bahan makanan baik bahan makanan tidak dikemas maupun dalam kemasan harus memperhatikan tempat penyimpanan, cara penyimpanan, waktu atau lama penyimpanan dan suhu penyimpanan. Selama berada dalam penyimpanan harus terhindar dari kemungkinan terjadinya kontaminasi oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya serta bahan kimia berbahaya dan beracun. Bahan makanan yang disimpan lebih dahulu atau masa kadaluwarsanya lebih awal dimanfaatkan terlebih dahulu.

B.3 Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan yang siap santap. Pengolahan makanan yang baik adalah yang mengikuti kaidah prinsip prinsip hygiene sanitasi (Depkes RI, 2004). 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).

Untuk pengolahan makanan dan minuman yang aman,maka dilakukan usaha sanitasi meliputi kegiatan:

1. Keamanan makanan dan minuman
2. Hygiene perseorangan dan praktek praktek penanganan makanan oleh karyawan yang bersangkutan
3. Pencucian kebersihan dan penyimpangan perlengkapan
4. perlindungan makanan terhadap kontaminasi selama dalam proses

pengolahan penyajian dan penyimpanan.

Menurut Titin Agustina (2005) Pada proses atau cara pengolahan makanan ada tiga hal yang perlu perhatian Yaitu:

A. 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:.

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.

2. 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.

3. Pintu dan jendela

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

4. 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.

5. Pencahayaan

Pencahayaan yang cukup diperlukan pada tempat pengolahan makanan untuk dapat melihat dengan jelas kotoran lemak yang tertimbun dan lain lain. Pencahayaan diruang dapur sekurang-kurangnya 20 fc, sebaiknya 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.

6. Pembuangan asap

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

7. Penyediaan air bersih.

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

8. 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:

- a) Terbuat dari bahan yang kuat dan tidak mudah berkarat
- b) Mudah dibersihkan dan bagian dalam dibuat licin serta bentuknya dibuat halus
- c) Mudah diangkat dan ditutup
- d) Kedap air terutama menampung sampah basah
- e) Tahan terhadap benda tajam dan runcing

B. Tenaga Pengolah Makanan/Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan pengangkutan sampai penyajian. Dalam proses pengolahan makanan, peran dari penjamah makanan sangatlah besar peranannya. Penjamah makanan ini mempunyai peluang untuk menularkan penyakit. Oleh sebab itu penjamah makanan harus selalu dalam keadaan sehat dan terampil. Seorang penjamah makanan harus bertanggung bahwa sanitasi makanan harus merupakan pandangan 18 hidupnya serta menyadari akan pentingnya sanitasi

makanan, hygiene perorangan dan mempunyai kebiasaan bekerja, minat maupun perilaku sehat (Septiza,2008).

C. Cara Pengolahan Makanan

Cara pengolahan makanan yang baik adalah tidak terjadinya kerusakan makanan sebagai akibat cara pengolahan yang salah dan mengikuti kaidah atau prinsip prinsip hygiene dan sanitasi yang baik atau disebut GMP (Good Manufacturing Practice) (Titin Agustina, 2005).

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.

D. Perlengkapan/ Peralatan dalam Pengolahan Makanan

Pemeliharaan dan perbaikan peralatan dapur harus teratur dan selanjutnya dilakukan dalam penyelenggaraan 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 di bersihkan

5. Prinsip rancangan bangunan (design) perlengkapan perlu mempertimbangkan:
- a) Semua bahan perlengkapan harus selalu dibuat untuk keadaan-keadaan yang umum.
 - b) Kontruksi bagian perlengkapan yang memerlukan penyambungan, seperti engsel harus terdiri dari bahan yang tidak mudah rusak.
 - c) Bak-bak atau tempat cuci makanan harus mempunyai kontruksi yang kuat dan bersih.
 - d) Perlengkapan yang permukaanya kontak langsung dengan makanan, sebaiknya mudah dibersihkan.

B.4 Penyimpanan makanan matang

Penyimpanan makanan yang telah matang harus memperhatikan suhu, pewadahan, tempat penyimpanan dan lama penyimpanan. Penyimpanan pada suhu yang tepat baik suhu dingin, sangat dingin, beku maupun suhu hangat serta lama penyimpanan sangat mempengaruhi kondisi dan cita rasa makanan matang.

B.5 Pengangkutan makanan

Dalam pengangkutan baik bahan makanan maupun makanan matang harus memperhatikan beberapa hal yaitu alat angkut yang digunakan, teknik/cara pengangkutan, lama pengangkutan dan petugas pengangkut. Hal ini untuk menghindari risiko terjadinya pencemaran baik fisik, kimia maupun bakteriologis.

B.6 Penyajian makanan

Penyajian Makanan Makanan yaang disajikan adalah makanan yang siap santap/layak santap. Dalam prinsip penyajian makanan, wadah untuk setiap jenis makanan ditempatkan dalam wadah terpisah, dan diusahakan tertutup (Rejeki,2015).

Syarat penyajian makanan yang baik Menurut (Susanto, Y, Kuntani, E, 2016) adalah sebagai berikut :

1. Peralatan yang dipergunakan untuk menyajikan makanan harus terjaga kebersihannya.

2. Makanan jadi yang disajikan harus diwadahi dan dijamah dengan peralatan yang bersih.

3. Tempat tempat bumbu/merica, garam, cuka, saus, kecap, sambal, dan lain lain perlu dijaga kebersihannya terutama mulut tempat bumbu.

C. Penjamah Makanan

Pengertian penjamah makanan adalah seorang tenaga kerja yang menjamah mulai dari persiapan, mengolah, menyimpan, mengangkut maupun dalam penyajian makanan. Pengetahuan, sikap dan tindakan seorang penjamah mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan penjamah yang sedang sakit flu, demam dan diare sebaiknya tidak dilibatkan dahulu dalam proses pengolahan makanan. Jika terjadi luka penjamah harus menutup luka dengan pelindung kedapair misalnya, plester atau sarung tangan plastik (Kusmayadi, 2008).

Pemeliharaan kebersihan penjamah makanan, penanganan makanan secara higienis dan hygiene perorangan dapat mengatasi masalah kontaminasi makanan dengan bakteri. Dengan demikian kebersihan penjamah makanan adalah sangat penting untuk diperhatikan karena merupakan sumber potensial dalam mata rantai perpindahan bakteri ke dalam makanan sebagai penyebab penyakit (WHO, 2005)

Penjamah makanan harus memenuhi syarat kesehatan diantaranya harus berbadan sehat dengan mempunyai surat keterangan kesehatan. Dalam surat tersebut ditetapkan bahwa seorang pengolah makanan harus:

1. Bebas dari penyakit kulit.
2. Bebas dari penyakit menular
3. Bukan pembawa kuman
4. Bebas dari penyakit pernafasan yang berbahaya seperti TBC
5. Memiliki pengetahuan tentang hygiene perorangan dan sanitasi makanan

Tenaga pengolah makanan diharapkan mempunyai sertifikat kesehatan sebelum diizinkan kerja di suatu tempat pengolahan makanan. Pengetahuan dan sikap tenaga pengolah hendaknya mengerti dan memahami tentang hygiene dan sanitasi perorangan dan makanan.

Persyaratan hygiene perilaku penjamah makanan, sesuai Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003

meliputi, antara lain:

1. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
2. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan :sarung tangan plastik, penjepit makanan, sendok garpu dan sejenisnya.
3. Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai celemek dan penutup rambut.
4. Setiap tenaga penjamah makanan pada saat bekerja harus berperilaku:
 - a) Tidak makan atau mengunyah makanan kecil/permen.
 - b) Tidak memakai perhiasan (cincin).
 - c) Tidak bercakap cakap.
 - d) Selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil.
 - e) Tidak memanjangkan kuku.
 - f) Selalu memakai pakaian yang bersih.

D. 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 seorang 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).

Benjamin Bloom seorang psikolog pendidikan membedakan adanya tiga bidang perilaku yakni kognitif, afektif, dan psikomotor .kemudian dalam perkembangannya, domain perilaku yang di klasifikasikan oleh Bloom dibagi menjadi tiga tingkat yaitu:

D.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:

a. 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.

b. Memahami (*comprehension*)

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

c. 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 penggunaan hukum hukum, metode, prinsip, dan sebagainya dalam konteks atau yang lain.

d. 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.

e. 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

f. Evaluasi (*evaluation*)

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

D.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 perilaku, 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:

a) Menerima (Receiving)

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

b) 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.

c) Menghargai (Valuing)

Mengajak orang lain untuk mengerjakan atau mendiskusikan suatu masalah dan merupakan suatu indikasi sikap tingkat tiga tentang kecenderungan 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.

d) Bertanggung jawab (Responsible)

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

Ciri-ciri sikap, yaitu:

a. 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 atau kebutuhan akan istirahat

b. 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

- c. Sikap tidak berdiri sendiri, tetapi senantiasa mempunyai hubungan tertentu terhadap suatu objek dengan kata lain sikap itu berbentuk dipelajari atau berubah senantiasa
- d. Objek sikap itu dapat merupakan satu hal tertentu tetapi dapat juga merupakan kumpulan dari hal hal tersebut.
- e. Sikap mempunyai segi motivasi dan segi perasaan, sikap ini lah yang membedakan sikap dari kecakapan kecakapan atau pengetahuan pengetahuan yang dimiliki orang.

D.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:

- a. Persepsi (perception), mengenal dan memilih berbagai objek sehubungan dengan tindakan yang akan diambil adalah merupakan praktek tingkat pertama.
- b. Respon terpimpin (Guided Response), dapat melakukan sesuatu sesuai dengan urutan yang benar dan sesuai dengan contoh adalah merupakan indikator praktek tingkat dua.
- c. Adopsi (Adoption), adaptasi adalah praktek atau tindakan yang sesudah berkembang dengan baik artinya tindakan itu sudah di modifikasikan tanpa mengurangi kebenaran tingkat tersebut.
- d. 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.

E. Restoran

“Menurut Kepmenkes RI No 1098/Menkes/SK/VII/2003” Restoran adalah Salah satu jenis usaha pangan yang bertempat disebagian atau seluruh bangunan yang permanen dilengkapi dengan peralatan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman bagi umum ditempat usahanya.

“Restoran adalah suatu operasi layanan makanan yang mendatangkan keuntungan yang mana basis utamanya termasuk didalamnya adalah penjualan makanan atau minuman kepada individu individu dan tamu tamu dalam kelompok kecil “Menurut Ninemeier dan Hyas (2011)”.

Persyaratan sanitasi Restoran sebagai berikut:

1) Air bersih

Harus sesuai dengan peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia yang berlaku. Jumlahnya cukup memadai untuk seluruh kegiatan dan tersedia pada setiap tempat kegiatan.

2) Pembuangan air limbah.

Sistem pembuangan air limbah harus baik, saluran terbuat dari bahan kedap air, tidak merupakan sumber pencemar, misalnya memakai saluran tertutup, septic tank dan riol.

3) Toilet.

Toilet tidak berhubungan langsung dengan dapur, ruang persiapan makanan, ruang tamu dan gudang makanan. Toilet untuk wanita terpisah dengan toilet untuk pria, begitu juga toilet pengunjung terpisah dengan toilet untuk tenaga kerja. Toilet dibersihkan dengan deterjen dan alat pengering seperti kain pel, tersedia cermin, tempat sampah, tempat abu rokok dan sabun. Lantai dibuat kedap air, tidak licin mudah dibersihkan. Air limbah dibuangkan ke septic tank, riol atau lubang peresapan yang tidak mencemari air tanah. Saluran pembuangan terbuat dari bahan kedap air. Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan bak penampung dan saluran pembuangan. Di dalam kamar mandi harus tersedia bak dan air bersih dalam keadaan cukup dan peturasan harus dilengkapi dengan air yang mengalir.

4) Jamban

harus dibuat dengan tipe leher angsa dan dilengkapi dengan air penggelontoran yang cukup serta sapu tangan kertas (tissue).

5) Tempat sampah.

Tempat sampah dibuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat, mempunyai tutup dan memakai kantong plastik khusus untuk sisa-sisa bahan makanan dan makanan jadi yang cepat membusuk. Jumlah dan volume tempat sampah disesuaikan dengan produk sampah yang dihasilkan pada setiap tempat kegiatan.

6) Disediakan juga tempat pengumpul sampah sementara yang terlindung dari serangga dan hewan lain dan terletak di tempat yang mudah dijangkau oleh kendaraan pengangkut sampah.

7) Tempat cuci tangan.

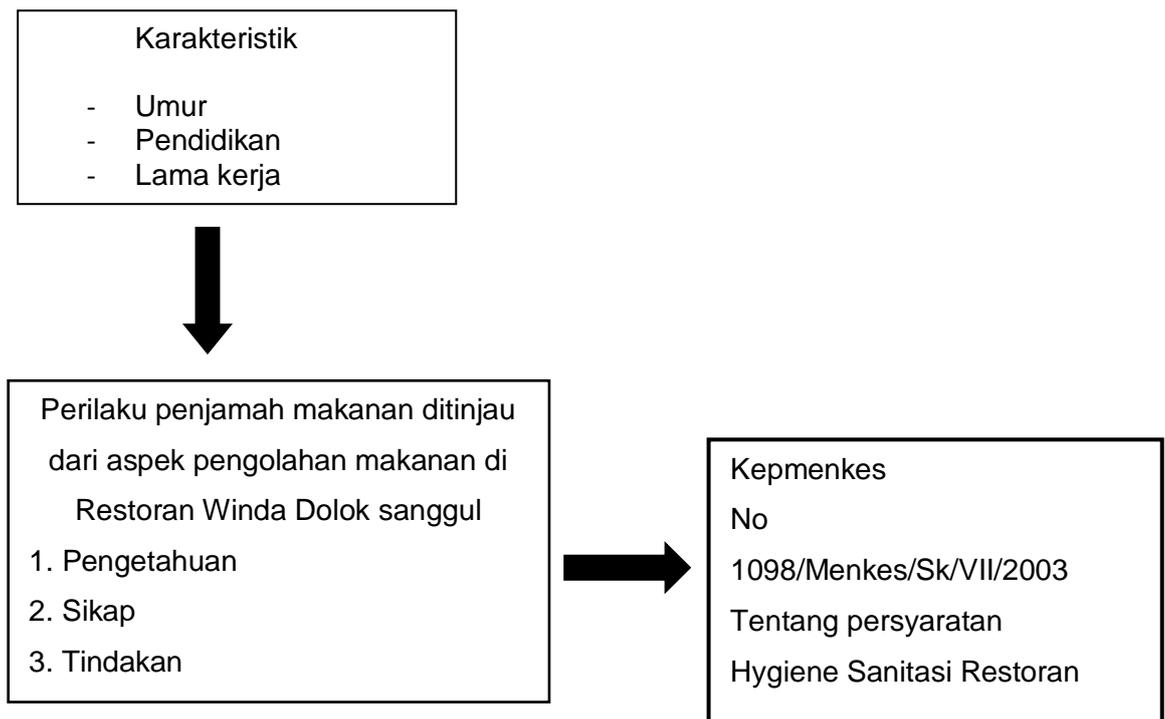
Jumlah tempat cuci tangan untuk tamu disesuaikan dengan kapasitas tempat duduk dengan satu tempat cuci tangan untuk 1-60 orang dengan setiap penambahan 150 orang ditambah satu fasilitas ini. Tempat cuci tangan dilengkapi dengan sabun cair dan alat pengering. Apabila tidak tersedia fasilitas cuci tangan dapat disediakan : sapu tangan kertas yang mengandung alkohol, lap basah dengan dan air hangat. Tersedia tempat cuci tangan khusus untuk karyawan dengan kelengkapan seperti tempat cuci tangan yang jumlahnya disesuaikan dengan banyaknya karyawan yaitu 1 sampai 10 orang, 1 buah dengan penambahan 1 buah untuk setiap penambahan 10 orang atau kurang. Fasilitas cuci tangan ditempatkan sedemikian rupa sehingga mudah dicapai oleh tamu atau karyawan. Fasilitas cuci tangan dilengkapi dengan air yang mengalir bak penampungan yang permukaannya halus mudah dibersihkan dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup.

8) Tempat pencuci bahan makanan terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan. Bahan makanan dicuci dengan air mengalir atau air yang mengandung larutan kalium permanganat 0,02%. Tempat pencucian dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah.

9) Peralatan pencegahan masuknya serangga dan tikus tempat penyimpanan air bersih harus tertutup. Sehingga dapat menahan masuknya tikus dan serangga termasuk juga nyamuk *Aedes aegypti* serta *albopictus*. Setiap lubang pada bangunan harus dipasang alat yang dapat mencegah masuknya serangga

(kawat kasa berukuran 32 mata per inchi) dan tikus (teralis dengan jarak 2 cm).
Setiap persilangan pipa dan dinding harus rapat sehingga tidak dapat dimasuki serangga.

F. Kerangka Konsep



Keterangan:

: Variabel yang Diteliti

Gambar 2.1 Kerangka Konsep Gambaran Perilaku Penjamah Makanan Ditinjau Dari Aspek Hygiene Dan Sanitasi Pengolahan Makanan Di Restoran Winda Dolok Sanggul, Kecamatan Dolok Sanggul , Kabupaten Humbang Hasundutan Tahun 2021

G. Definisi Operasional

NO	Variabel	Definisi	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
1.	Pengetahuan	Segala sesuatu yang diketahui perilaku hygiene dan sanitasi makanan	Kuesioner	1. Baik : jumlah skor > 75% total skor 2. Cukup: jumlah skor 56-75% 3. Kurang: jumlah skor < 55%	Ordinal
2.	Sikap	Respon Atau Tanggapan Responden Terhadap Pernyataan Tentang Hygiene dan sanitasi Makanan	Kuesioner	1. Baik: jumlah skor > 75% total skor 2. Cukup: jumlah skor 56 – 75% 3. Kurang: jumlah skor ≤ 55%	Ordinal
3.	Tindakan	Perilaku atau perbuatan nyata yang dilakukan Pengolahan makanan terhadap sanitasi makanan	Checklist	1. Baik : jumlah skor > 75% total skor 2. Cukup: jumlah skor 56-75% 3. Kurang: jumlah skor < 55%	Ordinal

BAB III

METEDEOLOGI PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian

A.1. Jenis Penelitian

Jenis Penelitian ini bersifat Deskriptif yaitu hanya melihat pada gambaran mengenai perilaku penjamah makanan ditinjau dari aspek hygiene dan sanitasi pengolahan makanan seperti pengetahuan, sikap, dan tindakan penjamah makanan di Restoran Winda Dolok Sanggul Tahun 2021.

A.2. Desain Penelitian

Desain penelitian ini adalah penelitian survey.

B. Lokasi dan Waktu Penelitian

B.1. Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Restoran Winda Dolok Sanggul Tahun 2021.

B.2. Waktu penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret - Mei 2021 di Restoran Winda.Dolok Sanggul.

C. Populasi dan Sampel

C.1. Populasi

Menurut Sugiyono (2008), Populasi adalah wilayah generalisasi terdiri atas obyek/ subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu. Ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulan. Dalam penelitian ini populasinya adalah hygiene dan sanitasi pengolah makanan yang berada di Restoran Winda Dolok Sanggul yaitu sebanyak 11 orang penjamah makanan .

C.2. Sampel

Sampel adalah keseluruhan dari jumlah populasi. Dalam penelitian ini Jumlah sampel yang diambil adalah sebanyak 11 orang pengolah makanan restoran winda dimana populasi dijadikan 100 % sampel.

D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data

D.1. Jenis Data

1. Data Primer

Data primer; diperoleh dari observasi langsung dan bertanya kepada responden menggunakan checklist dan kuesioner dengan perilaku penjamah makanan ditinjau dari aspek hygiene dan sanitasi pengolahan makanan di Restoran Winda Dolok Sanggul.

2. Data Sekunder

Data sekunder diperoleh dari Pihak Restoran Winda Dolok sanggul.

D.2. Pengumpulan Data

Checklist persyaratan perilaku penjamah makanan ditinjau dari aspek hygiene sanitasi pengolahan makanan yang digunakan dalam penelitian adalah formulir penilaian yang terdapat pada kuesioner formulir.

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 Restoran Winda Dolok Sanggul Kabupaten Humbang Hasundutan.

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 diperoleh dikumpulkan diolah secara manual dan di buat dalam bentuk tabel atau tulisan serta di bahas secara Deskriptif.

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 1098/Menkes/Sk/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene dan Sanitasi Restoran Winda Dolok Sanggul.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Restoran Winda Dolok Sanggul

Restoran adalah Salah satu jenis usaha pangan yang bertempat disebagian atau seluruh bangunan yang permanen dilengkapi dengan peralatan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman bagi umum ditempat usahanya.

Restoran Winda Dolok Sanggul diresmikan pada tanggal, 28 November 2019 oleh Bupati Humbang Hasundutan bapak DOSMAR BANJARNAHOR S,E, Ephorus HKBP Bapak Pdt. Dr. DARWIN LUMBAN TOBING, Pemilik restoran Winda Dolok Sanggul Bapak D.SIMANULLANG.

Tujuannya di bangun restoran winda Dolok Sanggul karna bapak D. Simanullang sebagai putra daerah untuk membangkitkan bona pasogit, untuk membuka pekerjaan untuk masyarakat , Alasannya untuk mendukung masyarakat yang berada di bona pasogit.

Restoran Winda Dolok Sanggul berada di Kabupaten Humbang Hasundutan Kecamatan Dolok Sanggul di Jl. Dolok Sanggul-Pakat, Matiti, Humbang Hasundutan, dengan luas area 20*50 Meter

Jumlah Karyawan di Restoran Winda Dolok Sanggul kecamatan Dolok Sanggul, Humbang Hasundutan secara Keseluruhan adalah 20 Orang dengan jumlah pegawai berjenis kelamin laki-lak 15 Orang berjenis kelamin perempuan 5 orang.

A.1 Data Fisik Bangunan Restoran

1. Luas Tanah	: 1 Hektar
2. Luas Bangunan	: 20*50 meter
3. Fasilitas	:
a. Kamar Mandi	: 8 Unit
✓ Wanita	: 4 Unit
✓ Pria	: 4 Unit
b. Tempat Parkir	: Tersedia
4. Air Bersih	: Tersedia
c. Listrik	: Tersedia
d. TPS	: 2 Unit
e. Meja	: 40 Unit
f. kursi	: 40 Unit
5. Fasilitas Sanitasi	:
a. Penyediaan Air Bersih	: Sumur Bor
b. Pembuangan Sampah	: 2 Sekali Sehari
Pembuangan Air Limbah	: Septitack

B. Hasil Penelitian Di Restoran Winda Dolok Sanggul

Dari hasil penelitian yang dilakukan terhadap Gambaran perilaku penjamah makanan ditinjau dari aspek hygiene dan sanitasi pengolahan makanan di Restoran Winda Dolok Sanggul. Maka peneliti mendapatkan data data tentang pengetahuan, sikap dan tindakan penjamah makanan dalam hygiene dan sanitasi pengolahan makanan. Karakteristik responden menurut umur, pendidikan, lama kerjadan jenis kelamin berdasarkan(KEMENKES NO 1098/MENKES/SK/VII/2003) Tentang Hygiene Sanitasi Restoran.

No	Nama responden	Umur responden	Pendidikan responden	Lama kerja responden	Jenis kelamin responden
1.	R1	30 tahun	SMA	<1,4 Tahun	Perempuan
2.	R2	29 tahun	SD	>1 Bulan	Laki-Laki
3.	R3	22 tahun	SMA	<1 tahun	Perempuan
4.	R4	28 tahun	SMA	>1 Bulan	Laki-Laki
5.	R5	23 tahun	SMA	>5 Bulan	Perempuan
6.	R6	34 tahun	MTS	>1,6 Tahun	Laki-Laki
7.	R7	26 tahun	S-1	>3 Minggu	Perempuan
8.	R8	20 tahun	SMK	>1 Bulan	Laki-Laki
9.	R9	20 tahun	SMK	>6 Bulan	Laki-Laki
10.	R10	20 tahun	SMA	>5 Bulan	Laki-Laki
11.	R11	20 tahun	SMA	>10 Bulan	Laki-Laki

B. 1 Karakteristik Tenaga Penjamah Makanan

Responden dalam penelitian ini adalah seluruh tenaga penjamah makanan yang bekerja di restoran winda dolok sanggul yang berjumlah 11 (sebelas) orang. Berikut distribusi karakteristik responden disajikan pada tabel berikut ini:

- a. Dari hasil penelitian yang dilakukan terhadap penjamah makanan dalam hygiene dan sanitasi pengolahan makanan, maka diperoleh karakteristik responden berdasarkan umur sebagai berikut:

Tabel 4.1
Karakteristik Penjamah Makanan Berdasarkan Umur Di Restoran Winda Dolok Sanggul Kecamatan Doloksanggul Kabupaten Humbang Hasundutan Tahun 2021

Umur	Frekuensi	Persentase(%)
20-25 tahun	7	64%
25-30 tahun	4	36%
Total	11	100%

Dari tabel 4.1 terlihat bahwa umur penjamah makanan 20-25 tahun sebanyak 7 orang (64%), 25-30 tahun sebanyak 4 orang (36%).

b. Dari hasil penelitian yang dilakukan terhadap penjamah makanan dalam hygiene sanitasi pengolahan makanan, maka diperoleh karakteristik responden berdasarkan pendidikan sebagai berikut:

Tabel 4.2
Karakteristik Penjamah Makanan Berdasarkan Pendidikan Di Restoran Winda Dolok Sanggul Kecamatan Dolok Sanggul Kabupaten Humbang Hasundutan Tahun 2021

Pendidikan	Frekuensi	Persentase (%)
SD	1	9%
SMP	1	9%
SMA	8	73%
S1	1	9%
Total	11	100%

Dari tabel 4.2 diatas dapat dilihat bahwa pendidikan penjamah makanan ada empat jenis yaitu SD SMP, SMA Dan S1. Pendidikan responden adalah S1 sebanyak 1 orang (9%), untuk SMA sebanyak 8 orang (73%) untuk SMP 1 orang (9%) dan untuk SD sebanyak 1 orang (9%).

c. Dari hasil penelitian yang dilakukan terhadap penjamah makanan dalam hygiene dan sanitasi pengolahan makanan, maka diperoleh karakteristik responden berdasarkan Lama Kerja sebagai berikut:

Tabel 4.3
Karakteristik Penjamah Makanan Berdasarkan Lama Kerja Di Restoran Winda Dolok Sanggul Kecamatan Doloksanggul Kabupaten Humbang Hasundutan Tahun 2021

Lama kerja	Frekuensi	Persentase(%)
>1 tahun	3	27%
<1 tahun	8	73%
Total	11	100%

Dari tabel 4.3 diatas dapat terlihat bahwa lama bekerja penjamah makanan Dari aspek hygiene dan sanitasi pengolahan makanan >1 tahun sebanyak 3 orang (27%) dan lama kerja <1 tahun sebanyak 8 orang (73%).

d. Dari hasil penelitian yang dilakukan terhadap penjamah makanan dalam hygiene dan sanitasi pengolahan makanan, maka diperoleh karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin sebagaiberikut:

Tabel 4.4
Karakteristik Penjamah Makanan Berdasarkan Jenis Kelamin Di Restoran Winda Dolok Sanggul Kecamatan Doloksanggul Kabupaten Humbang Hasundutan Tahun 2021

Jenis kelamin	Frekuensi	Persentase(%)
Laki- laki	7	64%
Perempuan	4	36%
Total	11	100%

Dari tabel 4.4 diatas dapat dilihat dari jenis kelamin Laki-laki 7 orang (64%) perempuan sebanyak 4 orang (36%) maka repondenya sebanyak (100%).

B. 2 Perilaku penjamah makanan

a) Pengetahuan Penjamah Makanan

Dari hasil penelitian yang dilakukan di Restoran Winda Doloksanggul terhadap perilaku penjamah makanan dalam hygiene dan sanitasi pengolahan makanan, ditingkat pengetahuan menurut umur, pendidikan dan lama kerja pada

penjamah makanan. Dari hasil penelitian yang dilakukan penulis terhadap Pengetahuan penjamah makanan dapat lihat pada tabel berikut:

Tabel 4.5

Distribusi Frekuensi Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan di Restoran Winda Dolok Sanggul Kecamatan Doloksanggul Kabupaten Humbang Hasundutan Tahun 2021

Tingkat Pengetahuan	Frekuensi	Persentase
Baik	9	82%
Cukup	1	9%
Kurang	1	9%
Total	11	100%

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh penulis dapat lihat tingkat pengetahuan penjamah makanan 9 orang responden (82%) yang mempunyai tingkat pengetahuan yang baik dan 1 orang responden (9%) mempunyai tingkat pengetahuan yang cukup dan 1 orang responden (9%) mempunyai tingkat pengetahuan kurang. Dimana pengetahuan responden di Restoran Winda Dolok sanggul memang berkaitan dengan umur, pendidikan dan lama kerja penjamah makanan yang sudah memahami tentang hygiene dan sanitasi pengolahan makanan di Restoran Winda Dolok Sanggul.

b) Sikap Penjamah Makanan

Dari hasil penelitian yang dilakukan di Restoran Winda Dolok Sanggul terhadap penjamah makanan dalam hygiene dan sanitasi pengolahan makanan, sikap penjamah makanan menurut umur, pendidikan dan lama kerja pada penjamah makanan. Dari hasil penelitian yang dilakukan penulis terhadap sikap penjamah makanan dapat lihat pada tabel berikut:

Tabel 4.6

Distribusi Frekuensi Tingkat Sikap Penjamah Makanan di Restoran Winda Dolok Sangul Kecamatan Dolok Sanggul Kabupaten Humbang Hasundutan Tahun 2021

Sikap	Frekuensi	Persentase
Baik	10	91%
Kurang	1	9%
Cukup	-	0%
Total	11	100%

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh penulis dapat lihat Sikap penjamah makanan 10 orang responden (91%) yang mempunyai sikap yang baik dan 1 orang responden (9%) mempunyai sikap kurang. Dimana sikap responden di Restoran Winda Doloksanggul memang berkaitan dengan umur, pendidikan dan lama kerja penjamah makanan yang sudah memahami tentang hygiene dan sanitasi pengolahan makanan di Restoran Winda Dolok Sanggul.

c) Tindakan penjamah makanan

Dari hasil penelitian yang dilakukan di Restoran Winda Doloksanggul terhadap penjamah makanan dalam hygiene dan sanitasi pengolahan makanan dilihat dari tindakan penjamah makanan menurut umur, pendidikan dan lama kerja dapat lihat pada tabel berikut:

Tabel 4.7

Distribusi Frekuensi Tingkat Tindakan Penjamah Makanan di Restoran Winda Dolok Sangul Kecamatan Doloksanggul Kabupaten Humbang Hasundutan Tahun 2021

Tindakan	Frekuensi	Persentase
Baik	9	82%
Cukup	1	9%
Kurang	1	9%
Total	11	100%

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh penulis dapat dilihat tindakan penjamah makanan 9 orang responden (82%) yang mempunyai tindakan yang baik, 1 orang responden (9%) mempunyai tindakan yang cukup dan 1 orang responden (9%) mempunyai tindakan yang kurang. Dimana tindakan responden di Restoran Winda Doloksanggul memang berkaitan dengan umur, pendidikan dan lama kerja penjamah makanan yang sudah memahami tentang hygiene dan sanitasi pengolahan makanan di Restoran Winda Dolok Sanggul.

C. PEMBAHASAN

C.1 Pengetahuan Penjamah Makanan Di Restoran Winda Doloksanggul Kecamatan Doloksanggul Kabupaten Humbang Hasundutan Tahun 2021

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).

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh penulis dapat dilihat yang menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan penjamah makanan di restoran winda dolok sanggul 9 orang responden (82%) di kategorikan baik dan 1 orang responden (9%) di kategorikan cukup dan 1 orang responden (9%) di kategorikan kurang. Faktor yang mempengaruhi pengetahuan mengenai tidak menggunakan penutup kepala saat menagani makanan. Dimana pengetahuan responden di Restoran Winda Doloksanggul memang berkaitan dengan umur, pendidikan dan lama kerja penjamah makanan yang sudah memahami tentang pengolahan makanan dalam hygiene dan sanitasi makanan di Restoran Winda Dolok Sanggul.

Hasil penelitian orang lain dapat menunjukkan bahwa penjamah makanan yang berpengetahuan baik sebanyak 37 responden (90,2%) dan 4 responden (9,8) yang memiliki pengetahuan cukup. Pengetahuan yang benar tentang hygiene sanitasi makanan bagi penjamah makanan merupakan syarat mutlak seorang bekerja dalam proses pengolahan, dan penyajian makanan untuk memperkecil faktor resiko terjadinya kontaminasi silang makanan (Mulyani, 2017).

Untuk Pengetahuan didapatkan dari teori dan pengalaman yang pernah dilakukan individu bersangkutan. Sebagai contoh orang dengan latar belakang pendidikan tinggi yang bukan kesehatan pasti akan berbeda dalam kadar kesehatan yang latar belakang pendidikan rendah. Akan tetapi pendidikan yang tinggi tersebut akan lebih mempermudah individu bersangkutan untuk melakukan analisis terkait yang dihadapi, dalam hal ini tentang hygiene sanitasi makanan .

Menurut Budiman 2013 Umur mempengaruhi tingkat pengetahuan penjamah makanan terhadap hygiene dan sanitasi pengolahan makanan. Daya tangkap dan pola pikir seseorang, Semakin bertambah usia akan semakin bertambah pula daya tangkap dan pola pikirnya. Sehingga pengetahuan yang diperoleh semakin baik.

Penjamah dengan pendidikan rendah akan berbeda dengan penjamah pendidikan tinggi, namun demikian tidak selamanya pendidikan tinggi akan mempunyai pengetahuan yang baik tentang penjamah makanan ditinjau dari aspek hygiene dan sanitasi pengolahan makanan. Meskipun tingkat pengetahuan tidak selalu berbanding dengan tingkat pendidikan, pelatihan dan pendampingan kepada penjamah makanan tetap perlu dilaksanakan.

C.2 Sikap Penjamah Makanan Di Restoran Winda Doloksanggul Kecamatan Doloksanggul Kabupaten Humbang Hasundutan Tahun 2021

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).

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh penulis dapat lihat Sikap penjamah makanan 10 orang responden (91%) yang mempunyai sikap yang baik dan 1 orang responden (9%) mempunyai sikap yang cukup mengenai faktor yang mempengaruhi sikap memakai perhiasan dan bersin di tangan. Dimana sikap responden di Restoran Winda Doloksanggul memang berkaitan dengan umur, pendidikan dan lama kerja penjamah makanan yang sudah memahami tentang penjamah makanan dalam hygiene dan sanitasi pengolahan makanan di Restoran Winda Dolok Sanggul.

Hasil penelitian orang lain menunjukkan bahwa dari 41 responden terdapat 39 responden (95,1%) yang memiliki sikap baik dan 2 responden (4,9%) yang memiliki sikap buruk (Notoatmodjo, 2012).

Berdasarkan data yang diperoleh adanya peningkatan sikap penjamah makanan menurut pendidikan, lama kerja, dan umur responden, persentase sikap baik menurut pendidikan SD,SMP,SMA,S1 lama kerja sudah memenuhi syarat. Sikap Responden di Restoran Winda doloksanggul, dikategorikan sudah baik tentang penjamah makanan ditinjau dari aspek hygiene dan sanitasi pengolahan makanan. Dari sikap responden dipengaruhi oleh karena sebagian besar mereka sudah pernah mengikuti pelatihan dalam pengolahan makanan di restoran tersebut, dimana wawasannya baik dan paham tentang sikap dari penjamah makanan dalam hygiene sanitasi pengolahan makanan di Restoran.

C.3 Tindakan Penjamah Makanan Di Restoran Winda Doloksanggul Kecamatan Doloksanggul Kabupaten Humbang Hasundutan Tahun 2021

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. Tindakan merupakan suatu yang merujuk pada perilaku yang di ekspresikan dalam bentuk tindakan atau berbuat dan merupakan bentuk nyata yang dilatar belakangi oleh pengetahuan dan sikap yang dimiliki.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh penulis dapat dilihat tindakan penjamah makanan 9 orang responden (82%) yang mempunyai tindakan yang baik, 1 orang responden (9%) mempunyai tindakan yang cukup mengenai tidak memakai APD saat mengolah makanan dan 1 orang responden (9%) mempunyai tindakan yang kurang mengenai tidak menutup makanan saat disajikan. Dimana tindakan responden di Restoran Winda Doloksanggul memang berkaitan dengan umur, pendidikan dan lama kerja penjamah makanan yang sudah memahami tentang Penjamah makanan ditinjau pengolahan makanan dalam hygiene dan sanitasi makanan di Restoran Winda Dolok Sanggul.

Hasil penelitian orang lain menunjukkan bahwa dari 41 responden terdapat 28 responden (68,3%) yang memiliki tindakan baik dan 13 responden

(31,7) yang memiliki tindakan cukup. Penelitian ini sejalan dengan penelitian Melialia (2017) menunjukkan bahwa 62,5% responden bertindak baik dan 37,5% bertindak cukup hal ini menunjukkan bahwa tindakan penjamah makanan mengenai higiene dan sanitasi makanan sudah cukup baik. Notoatmodjo (2012).

Faktor penghambat yang mempengaruhi penjamah makanan bertindak kurang baik yaitu kebiasaan. Faktor kebiasaan merupakan hal tersulit untuk mengubah perilaku seseorang penjamah makanan karena sudah terbiasa dengan hal yang bertindak tidak baik. Berdasarkan data yang diperoleh baik menurut umur, tingkat pendidikan dan lama kerja Di Restoran Winda Doloksanggul sudah di kategorikan baik.

Dari tindakan penjamah makanan yang ada di Restoran Winda Dolok Sanggul untuk penjamah makanan terkadang masih tidak menggunakan pakaian kerja berupa sarung tangan plastik dan masker. Dan terkadang penjamah makanan masih berbicara pada waktu memasak. Dengan berbicara sewaktu memasak responden mengakui tidak suntuk melakukan pekerjaan dan tidak merasa bosan untuk melakukan pekerjaan, juga petugas penjamah makanan juga tidak mencuci tangan menggunakan sabun sesudah memulai menjamah makanan. Hal diatas sangat bertolak belakang dengan prinsip personal hygiene dalam mencuci tangan yaitu mencuci tangan harus menggunakan sabun(lebih baik sabun cair).

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di Restoran Winda Doloksanggul Kecamatan Doloksanggul Kabupaten Humbang Hasundutan Tahun 2021

- 1) Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan penulis, didapatkan data tingkat pengetahuan penjamah makanan menurut penjamah makanan 9 orang responden (82%) yang mempunyai tingkat pengetahuan yang baik dan 1 orang responden (9%) mempunyai tingkat pengetahuan cukup dan 1 orang responden (9%) mempunyai tingkat pengetahuan kurang. Dimana pengetahuan responden di Restoran Winda Doloksanggul memang berkaitan dengan umur, pendidikan dan lama kerja penjamah makanan yang sudah memahami tentang perilaku penjamah makanan dari aspek hygiene sanitasi pengolahan makanan di Restoran Winda Doloksanggul.

- 2) Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh penulis dapat lihat Sikap penjamah makanan 10 orang responden (91%) yang mempunyai sikap yang baik dan 1 orang responden (9%) mempunyai sikap yang cukup. Dimana sikap responden di Restoran Winda Doloksanggul memang berkaitan dengan umur, pendidikan dan lama kerja penjamah makanan yang sudah memahami tentang perilaku penjamah makanan dari aspek hygiene sanitasi pengolahan makanan di Restoran Winda Doloksanggul.

- 3) Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh penulis dapat lihat tindakan penjamah makanan 9 orang responden (82%) yang mempunyai tindakan yang baik, 1 orang responden (9%) mempunyai tindakan yang cukup dan 1 orang responden (9%) mempunyai tindakan yang kurang. Dimana tindakan responden di Restoran Winda Doloksanggul memang berkaitan dengan umur, pendidikan dan lama kerja penjamah makanan

yang sudah memahami tentang perilaku penjamah makanan dari aspek hygiene sanitasi pengolahan makanan di Restoran Winda Doloksanggul.

B. SARAN

- 1) Sebaiknya seluruh penjamah makanan harus wajib memakai pakaian kerja saat mengolah makanan di dapur.
- 2) Bagi penjamah makanan yang pengetahuannya masih ada yang belum maksimal dalam penjamah makanan sebaiknya lebih mencari tahu pengalaman tentang hygiene sanitasi pengolahan makanan yang lebih kepada penjamah makanan yang pengetahuannya sudah tinggi.
- 3) Kepada petugas pengawas restoran agar memantau serta mengawasi penerapan hygiene sanitasi pengolahan makanan khususnya bagi penjamah makanan tersebut.
- 4) Kepada Dinas Kesehatan Dolok Sanggul perlu dilakukan bimbingan dan pembinaan bagi tenaga pengolah/penjamah makanan melalui penyuluhan mengenai hygiene sanitasi dalam pengolahan makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- _____. 2010. Modul Khusus Hygiene dan Sanitasi Makanan dan Minuman. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia
- Hiasinta, A. Purnawijayanti., 2001. Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan. Yogyakarta: Kanisius
- Azwar, A, 1990. Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan. Jakarta: Yayasan Mutiara.
- _____. 2010. Direktorat Higiene dan Sanitasi, Dinjen Pencegahan dan Pemberantasan Penyakit Menular. Depkes RI. Jakarta
- Titin Agustina. 2005. Proses Atau Cara Pengolahan Makanan.
- Wahyuni Dwi Sukma, P. (2020). Gambaran Tentang Higiene Dan Sanitasi Di Restoran (Studi Literatur) (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Riau).
- Kusmayadi, 2008. Cara Memilih dan Mengolah Makanan Untuk Perbaikan Gizi Masyarakat. <http://database.deptan.go.id>, diakses tanggal 15 Februari 2021
- Puspitanibgtyas, Rizsa, 2015. Upaya penjamah makanan dalam menjaga kualitas ditinjau dari aspek penanganan makanan. SKRIPSI. Universitas Negeri Semarang.
- Depkes RI. 2003. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003. Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan Restoran. Jakarta.
- Notoatmodjo, Soekidjo. 2014. Ilmu Perilaku Kesehatan. Jakarta: PT Rineka Cipta
- Notoatmodjo, Soekidjo., 2012. Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Ninemeier, Hays., 2011. Pengertian Restoran. <http://www.arsitur.com/2015/10/html?m=1>. 02 Maret 2021
- Sugiono, 2008. Populasi. Bandung.
- Herinardiansyah, 2015. Definisi Restoran
- Sasma, dkk. 2020. "perilaku hygiene sanitasi penjamah makanan di rumah makan Palembang. <https://www.researchgate.net/publication/348901099>, 30 juni 2021

**KUESIONER DAN CHECKLIST GAMBARAN PERILAKU PENJAMAH
MAKANAN DITINJAU DARI ASPEK HYGIENE DAN SANITASI
PENGOLAHAN MAKANAN DI RESTORAN WINDA DOLOK SANGGUL,
KECAMATAN DOLOK SANGGUL,
KABUPATEN HUMBANG HASUNDUTAN
TAHUN 2021**

Nama :
Umur :
Jenis Kelamin :
Pendidikan :
Lama Bekerja :

A. Kuesioner Pengetahuan

Petunjuk:

Jawablah pertanyaan berikut dengan memilih satu jawaban yang tersedia yaitu a,b,c

1. Apa saja yang harus digunakan penjamah makanan sewaktu menangani makanan?
 - a. Penutup kepala, sarung tangan plastik, celemek
 - b. Sepatu boot, kaca mata
 - c. Masker, penjepit makanan
2. Apakah tujuan penjamah makanan menggunakan pakaian kerja yang bersih saat menangani makanan?
 - a. Supaya kelihatan seragam
 - b. Agar pakaian tidak kotor oleh makanan
 - c. Agar makanan tidak terkontaminasi oleh kuman yang lengket pada pakaian sewaktu dalam perjalanan dari rumah ketempat kerja
3. Apa tujuan menggunakan penutup kepala/rambut sewaktu bekerja?

- a. Agar rambut tidak jatuh ke dalam makanan sehingga terkontaminasi
 - b. Agar rambut tertata rapi
 - c. Agar terlihat indah
4. Penyakit apa saja yang dapat ditimbulkan akibat makanan yang terkontaminasi?
 - a. Diare, typhus
 - b. DBD (Demam Berdarah)
 - c. Batuk
5. Apa tujuan sarung tangan plastik/penjepit digunakan penjamah makanan saat menyentuh makanan?
 - a. Agar makanan tidak terkontaminasi kuman yang berasal dari tangan
 - b. Agar tidak kontak langsung dengan makanan
 - c. Agar terlihat sehat
6. Seorang penjamah makanan yang sedang sakit seharusnya?
 - a. Diperbolehkan masuk dan bekerja seperti biasa
 - b. Tidak diperbolehkan masuk kerja dan tidak boleh mengolah makanan
 - c. Diperbolehkan masuk tetapi tidak mengolah makanan
7. Apa tujuan tidak diperbolehkan bekerja sewaktu dalam keadaan sakit?
 - a. Agar makanan tidak terkontaminasi dari penyakit si penjamah makanan
 - b. Supaya penjamah makanan tidak lalai saat bekerja
 - c. Agar penjamah makanan tidak semakin sakit
8. Apa tujuan tidak diperbolehkan bercakap-cakap saat mengolah makanan?
 - a. Agar suasana tidak bising
 - b. Agar konsentrasi pengolah makanan tidak terganggu
 - c. Agar makanan tidak terkontaminasi penyakit yang keluar dari mulut penjamah
9. Apa yang akan anda lakukan apabila batuk/bersin?
 - a. Mulut ditutup dengan tangan terbuka
 - b. Batuk dibiarkan begitu saja

- c. Mulut ditutup dengan sapu tangan/tissue
10. Apa tujuan mencuci tangan pakai sabun terlebih dahulu sebelum dan sesudah menangani makanan?
- a. Supaya nyaman bekerja saat mengolah makanan
 - b. Supaya tangan bersih dan bebas dari kuman
 - c. Agar tangan wangi dan harum

B. Kuesioner Sikap

1. Sewaktu bekerja harus menggunakan penutup kepala/rambut
 - a. Setuju
 - b. Tidak setuju
2. Penting mencuci tangan sebelum mengolah makanan
 - a. Setuju
 - b. Tidak setuju
3. Sewaktu mengolah makanan tidak menggunakan perhiasan seperti cincin
 - a. Setuju
 - b. Tidak setuju
4. Penjamah makanan tidak menggaruk kepala/rambut serta anggota badan lainnya saat menangani makanan
 - a. Setuju
 - b. Tidak setuju
5. Dilarang bercakap-cakap saat mengolah makanan
 - a. Setuju
 - b. Tidak setuju
6. Menutup luka terbuka seperti bisul atau luka lainnya saat mengolah makanan
 - a. Setuju
 - b. Tidak setuju
7. Pada saat batuk/bersin mulut ditutup dengan sapu tangan/tissue
 - a. Setuju
 - b. Tidak setuju
8. Penjamah makanan tidak diperbolehkan merokok saat mengolah makanan
 - a. Setuju

- b. Tidak setuju
9. Penjamah makanan harus mencuci tangan pakai sabun sesudah keluar dari WC / toilet
 - a. Setuju
 - b. Tidak setuju
 10. Pada saat menyentuh makanan penjamah makanan menggunakan sarung tangan plastik/penjepit makanan
 - a. Setuju
 - b. Tidak setuju

C. Checklist Tindakan

No	Pernyataan	Ya	Tidak
1	Penjamah makanan menutup makanan saat disajikan		
2	Penjamah makanan sewaktu batuk/ bersin menggunakan tisu/ 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		



KEMENKES RI

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN
POLTEKKES KESEHATAN KEMENKES MEDAN

Jl. Jamin Ginting Km. 13,5 Kel. Lau Cih Medan Tuntungan Kode Pos 20136

Telepon: 061-8368633 Fax: 061-8368644

email : kepkk.poltekkkesmedan@gmail.com



PERSETUJUAN KEPK TENTANG
PELAKSANAAN PENELITIAN BIDANG KESEHATAN
Nomor 1439/KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2021

Yang bertanda tangan di bawah ini, Ketua Komisi Etik Penelitian Kesehatan Poltekkes Kesehatan Kemenkes Medan, setelah dilaksanakan pembahasan dan penilaian usulan penelitian yang berjudul :

“Gambaran Perilaku Penjamah Makanan Ditinjau Dari Aspek Pengolahan Makanan Dalam Hygiene Dan Sanitasi Makanan Di Restoran Winda Dolok Sanggul, Kec Dolok Sanggul, Kab Humbang Hasundutan Tahun 2021”

Yang menggunakan manusia dan hewan sebagai subjek penelitian dengan ketua Pelaksana/ Peneliti Utama : **Benria Lumban Gaol**
Dari Institusi : **Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Medan**

Dapat disetujui pelaksanaannya dengan syarat :
Tidak bertentangan dengan nilai – nilai kemanusiaan dan kode etik penelitian kesehatan.
Melaporkan jika ada amandemen protokol penelitian.
Melaporkan penyimpangan/ pelanggaran terhadap protokol penelitian.
Melaporkan secara periodik perkembangan penelitian dan laporan akhir.
Melaporkan kejadian yang tidak diinginkan.

Persetujuan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan sampai dengan batas waktu pelaksanaan penelitian seperti tertera dalam protokol dengan masa berlaku maksimal selama 1 (satu) tahun.

Medan, Juni 2021
Komisi Etik Penelitian Kesehatan
Poltekkes Kemenkes Medan

Ketua,



Zuraidah Nasution
Dr.Ir. Zuraidah Nasution, M.Kes
NIP. 196101101989102001

MASTER TABEL SIKAP

N0	RESPONDEN	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8	S9	S10	JUMLAH BENAR	KATEGORI
1	R1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	7	CUKUP
2	R2	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	9	BAIK
3	R3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	BAIK
4	R4	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	8	BAIK
5	R5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	BAIK
6	R6	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	8	BAIK
7	R7	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	8	BAIK
8	R8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	BAIK
9	R9	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	8	BAIK
10	R10	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	8	BAIK
11	R11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	BAIK

MASTER TABEL TINDAKAN

NO	RESPONDEN	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	JUMLAH BENAR	KATEGORI
1	R1	0	1	1	1	0	0	1	1	1	0	6	CUKUP
2	R2	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	BAIK
3	R3	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	8	BAIK
4	R4	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	8	BAIK
5	R5	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	8	BAIK
6	R6	0	0	1	1	1	1	1	1	1	0	7	CUKUP
7	R7	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	8	BAIK
8	R8	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	BAIK
9	R9	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	8	BAIK
10	R10	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	8	BAIK
11	R11	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	8	BAIK

DOKUMENTASI PENELITIAN



Photo Bersama Tim Penjamah makanan



Penjamah makanan sedang mencuci ikan



Penjamah makanan saat mengolah makanan



Penjamah makanan mencuci tangan sebelum dan setelah mengolah makanan



Tempat pemasakan



Penyimpanan Daging Dan Ikan



**Petugas melihat / Checklist
tindakan penjamah makanan**



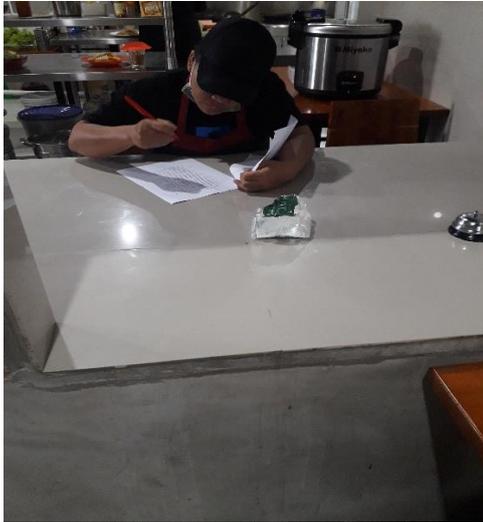
**Penjamah makanan
tidak menggunakan APD**



Tempat Sampah



Makanan jadi tidak ditutup



Pengisian Kuesioner



Tempat Jenis Sayuran



Dokumentasi Penutupan Bersama Bapak Manajer



Dokumentasi Penutupan Bersama Team



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN
SUMBERDAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN

Jl. Jamin Ginting KM. 13,5 Kel. Lau Cih Medan Tuntungan Kode Pos : 20136
Telepon : 061-8368633 - Fax : 061-8368644
Website : www.poltekkes-medan.ac.id , email : poltekkes_medan@yahoo.com



Nomor : TU.05.01/00.03/ 0692 /2021
Lampiran : -
Perihal : Permohonan Ijin Lokasi Penelitian

Kabanjahe, 10 Mei 2021

Kepada Yth:
Manajer Restoran Winda
Di
Dolok Sanggul

Dengan Hormat,

Bersama ini datang menghadap Saudara, Mahasiswa Prodi D III Sanitasi Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Medan :

Nama : Benria Lumban Gaol
NIM : P00933118007

Yang bermaksud akan mengambil data penelitian di restoran yang saudara pimpin dalam rangka menyusun Karya Tulis Ilmiah dengan Judul :

"Gambaran Perilaku Penjamah Makanan Ditinjau Dari Aspek Pengolahan Makanan Dalam Hygiene Dan Sanitasi Makanan Di Restoran Winda Dolok Sanggul, Kec Dolok Sanggul, Kab Humbang Hasundutan Tahun 2021"

Perlu kami tambahkan bahwa penelitian ini digunakan semata-mata hanya untuk menyelesaikan tugas akhir dan perkembangan ilmu pengetahuan. Disamping itu mahasiswa yang penelitian wajib mengikuti Protokol Kesehatan Covid - 19.

Demikian disampaikan atas perhatian Bapak/Ibu, diucapkan terima kasih.



Erda Galto Manik, SKM, MSc
NIP. 19620326 198502 1001



WINDA STUDIO COFFE

Jl. Dolok Sanggul – Pakkat KM 4,5 Matiti
Dolok Sanggul Kab Humbang Hasundutan Prov Sumatera Utara
Telp/WA 082217420420 email : windacoffeestudio@gmail.com

SURAT KETERANGAN

Dolok Sanggul, Juni 2021

Nomor : 01/WSC/VI/2021

Lampiran :

Perihal : Keterangan Penelitian

Kepada Yth :

Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan
Politeknik Kesehatan Medan

Bapak Erba Kalto Manik,SKM.MSc

Di :

Tempat

Dengan hormat,

Yang bertanda tangan dibawah ini Manager Winda Studio Coffee Dolok Sanggul menyatakan sehubungan dengan surat peneltiian dari Politeknik Kesehatan Medan, Nomor TU.05.01/00.03/0692/2021

Nama : Benria Lumban Gaol

NIM : P00933118007

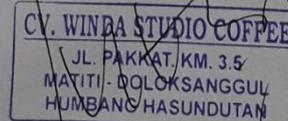
Benar telah melakukan penelitian di Winda Studio Coffee Dolok Sanggul dalam rangka menyusun Karya Tulis Ilmiah dengan judul :

“Gambaran Perilaku Penjamah Makanan Ditinjau Dari Aspek Pengolahan Makanan Dalam Hygiene Dan Sanitasi Makanan Di Restoran Winda Studio Coffee Dolok Sanggul Kec Dolok Sanggul, Kab Humbang Hasundutan Tahun 2021”

Demikian surat ini kami buat untuk di pergunakan sebagaimana mestinya dan semoga dapat membantu dalam penyelesaian tugas penelitian yang telah dilaksanakan. Terima kasih

MANAGER WINDA STUDIO COFFEE

DOLOK SANGGUL



D PRIANGGA LUBIS

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN JURUSAN
KESEHATAN LINGKUNGAN PRODI D-III SANITASI**

TA 2020/2021

LEMBAR BIMBINGAN KARYA TULIS ILMIAH

Nama Mahasiswa : Benria Lumban Gaol
NIM : P00933118007
Dosen Pembimbing : Jernita Sinaga SKM.MPH
Judul Karya Tulis Ilmiah : Gambaran Perilaku Penjamah Makanan Ditinjau
Dari Aspek Hygiene Dan Sanitasi Pengolahan
Makanan Di Restoran Winda Dolok Sanggul,
Kecamatan Dolok Sanggul,
Kabupaten Humbang Hasundutan
Tahun 2021

Pertemuan Ke	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Tanda Tangan Dosen
Pertama (1)	24 Februari 2021	Konsultasi Proposal	
Kedua (2)	04 Maret 2021	Perbaikan defenisi operasional	
Ke tiga (3)	09 Maret 2021	Perbaikan kerangka konsep	
Ke empat (4)	12 Maret 2021	ACC Proposal	
Ke lima (5)	15 juni 2021	Perbaikan judul	
Ke enam (6)	17 juni 2021	Perbaikan tujuan khusus	
Ke tujuh (7)	21 juni 2021	Perbaikan tabel	
Kedelapan (8)	22 Juni 2021	Konsultasi penulisan tabel dan pembahasan	
Ke sembilan (9)	23 Juni 2021	Revisi KTI	
Ke sepuluh (10)	24 Juni 2021	ACC KTI	

Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan
Poltekkes Kemenkes Medan

Erba kalto Manik, SKM,M.Sc

196203261985021001