

KARYA TULIS ILMIAH

**PERILAKU PENJAMAH MAKANAN DITINJAU DARI ASPEK
HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN DI RESTORAN
HOTEL NOAH SILANGIT KECAMATAN
SIBORONGBORONG TAHUN 2022**



POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN

**MEITA VERONIKA NABABAN
NIM: P00933119087**

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PROGRAM STUDI D-III SANITASI
TAHUN 2022**

KARYA TULIS ILMIAH

**PERILAKU PENJAMAH MAKANAN DITINJAU DARI ASPEK
HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN DI RESTORAN
HOTEL NOAH SILANGIT KECAMATAN
SIBORONGBORONG TAHUN 2022**

Sebagian Syarat Menyelesaikan Pendidikan Program Studi
Diploma III



**MEITA VERONIKA NABABAN
NIM: P00933119087**

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RI MEDAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PROGRAM STUDI D-III SANITASI
TAHUN 2022**

LEMBAR PERSETUJUAN

JUDUL :PERILAKU PENJAMAH MAKANAN DITINJAU DARI ASPEK
HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN DI RESTORAN HOTEL
NOAH SILANGIT KECAMATAN SIBORONGBORONG TAHUN
2022

NAMA :Meita Veronika Nababan

NIM :P00933119087

Telah Diterima dan Disetujui untuk Diseminarkan Dihadapan Penguji

Kabanjahe, 22 Juli 2022

Menyetujui

Dosen Pembimbing

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

**Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan
Politeknik Kesehatan kemenkes Medan**

**Erba Kalto Manik, SKM, M.Sc
NIP.196203261985021001**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL :PERILAKU PENJAMAH MAKANAN DITINJAU DARI ASPEK
HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN DI RESTORAN HOTEL
NOAH SILANGIT KECAMATAN SIBORONGBORONG TAHUN
2022

NAMA :Meita Veronika Nababan

NIM :P00933119087

*Karya Tulis Ilmiah ini Telah Diuji pada Sidang Ujian Akhir Program
Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe
Poltekkes Kemenkes RI Medan
Tahun 2022*

Penguji I

Penguji II

Julietta Br Girsang, SKM,M.Kes
NIP.197006141996022001

Kristina Br Tarigan, SPd,M.Kes
NIP.197001011996032005

Ketua Penguji

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

**Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan
Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan**

Erba Kalto Manik, SKM, M.Sc
NIP. 196203261985021001

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
KABANJAHE, JULI 2022
KARYA TULIS ILMIAH**

MEITA VERONIKA NABABAN

**“PERILAKU PENJAMAH MAKANAN DITINJAU DARI ASPEK HYGIENE DAN
SANITASI MAKANAN DI RESTORAN HOTEL NOAH SILANGIT KECAMATAN
SIBORONGBORONG TAHUN 2022”**

X+ 38 Halaman+ 11 Tabel+ Daftar Pustaka+ Lampiran

ABSTRAK

Penjamah makanan memiliki peran penting dalam penanganan makanan karena dapat menularkan penyakit kepada konsumen melalui makanan yang diolahnya. Untuk memperoleh makanan yang baik perlu diperhatikan dan diawasi mengenai pengetahuan, sikap dan tindakan tenaga pengolah untuk menghindari terjadi penularan penyakit melalui makanan yang disebabkan tenaga pengolah makanan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui, sikap dan tindakan penjamah makanan di Restoran Hotel Noah Silangit Kecamatan Siborongborong.

Metode penelitian ini bersifat deskriptif, data diperoleh melalui wawancara menggunakan kuesioner dan observasi langsung menggunakan formulir untuk mengetahui tindakan penjamah makanan.

Hasil penelitian ini diketahuin bahwa tingkat pengetahuan responden tentang penjamah makanan 4 (50%) baik, 3 (37,5%) cukup dan 1 (12,5%) kurang. Sikap responden tentang penjamah makanan baik yaitu 5 (62,5%), 2 (25%) cukup dan 1 (12,5%) kurang. Tindakan responden tentang penjamah makanan 5 (62,5%) baik dan 3 (37,5%).

Bagi upaya peningkatan pengetahuan, sikap dan tindakan penjamah makanan dalam hygiene dan sanitasi makanan di Restoran Hotel Noah Silangit, diperlukan upaya penyempurnaan dengan meningkatkan bimbingan bagi petugas penjamah makanan melalui penyuluhan dan memperhatikan kesehatan diri sendiri.

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

**MEDAN HEALTH POLYTECHNIC OF MINISTRY OF HEALTH
ENVIRONMENTAL HEALTH DEPARTMENT, KABANJAHE BRANCH**

SCIENTIFIC WRITING, JULY 2022

MEITA VERONIKA NABABAN

**"BEHAVIOR OF FOOD HANDLERS REVIEWED FROM THE ASPECTS OF FOOD
HYGIENE AND SANITATION IN THE RESTAURANT OF NOAH SILANGIT HOTEL,
SIBORONGBORONG DISTRICT IN 2022"**

X+ 38 Pages+ 11 Tables+ Bibliography+ Appendix

ABSTRACT

Food handlers play an important role in handling food because they have the potential to transmit disease to consumers through the food they process. In order to obtain good quality food, it is necessary to pay attention to and supervise the knowledge, attitudes and actions of food handlers to avoid transmission of food-borne diseases caused by the negligence of food processors. This study aims to measure the attitudes and actions of food handlers at the Noah Silangit Hotel Restaurant, Siborongborong District.

This research is a descriptive study. Research data obtained through interviews using questionnaires and direct observation using formulas to determine the actions of food handlers.

Through the research, the following results were obtained: the knowledge level of food handlers was 4 (50%) in the very good category, 3 (37.5%) in the good category and 1 (12.5%) in the fair category; attitudes of food handlers are 5 (62.5%) in the very good category, 2 (25%) in the good category and 1 (12.5%) in the fair category; and the actions of food handlers were 5 (62.5%) in the very good category and 3 (37.5%) in the good category.

An effort is needed to improve the knowledge, attitudes and actions of food handlers regarding food hygiene and sanitation at the Noah Silangit Hotel Restaurant through guidance and dissemination for food handlers, including the health of the food handlers themselves.

Keywords: Behavior, Food Handlers, Hygiene, Sanitation, Food



KATA PENGANTAR

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

Karya Tulis Ilmiah ini adalah salah satu syarat untuk memperoleh gelar Diploma Akademi Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe. Judul Karya Tulis Ilmiah Ini adalah **“PERILAKU PENJAMAH MAKANAN DITINJAU DARI ASPEK HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN DI RESTORAN HOTEL NOAH SILANGIT KECAMATAN SIBORONGBORONG 2022”**

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 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 terimakasih 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. Ibu Marina Br Karo, SKM. M.Kes selaku Dosen Pembimbing Karya Tulis Ilmiah yang telah banyak mengorbankan waktu, pemikiran, dan tenaganya hingga tersusunnya proposal ini.
4. Ibu Julietta Br. Girsang, SKM, M.Kes selaku Penguji 1 yang telah membantu dan memberi saran dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
5. Ibu Kristina Br. Tarigan, SPd, M.Kes selaku Penguji 2 yang telah membantu dan memberi saran dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
6. Ibu Haesti Sembiring SST, M.Sc selaku dosen pembimbing akademik Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Kesehatan Lingkungan.
7. Seluruh Bapak/Ibu dosen dan staf pegawai Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe yang berperan dalam membantu saya dalam menyusun KTI ini.

8. Kepada Kepala Manajer Restoran Hotel Noah Silangit Bapak Viktor Simamora yang telah memberi izin bagi penulis untuk melakukan penelitian Karya Tulis Ilmiah sehingga dapat berjalan dengan baik dan lancar.
9. Teristimewa dan terkhusus buat orang tuaku tersayang. Ayah tercinta Rudi Antoni Nababan Alm dan ibu tercinta Elfrida Simanjuntak, yang tak pernah lupa mendoakan penulis dan selalu memberikan nasehat dan motivasi yang begitu besar kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan proposal ini. Serta kakak Yanthi Romauli Nababan Amd.Kep, kakak Ghabriella Sriningsih Nababan, dan adek Tomu Angelina Nababan yang selal membawa penulis disetiap doa mereka.
10. Kepada Edward sebagai patner special saya, terimakasih telah menjadi patner dalam segala hal yang baik, yang menemani meluangkan waktunya, mendukung, menghibur dan memberi semangat kepada saya untuk terus maju dan jangan menyerah dalam segala hal untuk meraih apa yang menjadi impian saya.
11. Kepada sahabat saya tercinta Anisa, Windry, dan Restina terima kasih karena selalu memberikan semangat serta dukungan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Proposal Karya Tulis Ilmiah ini.
12. Kepada kos "Ate Kami Je" terima kasih karena selalu memberikan semangat serta dukungan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Proposal Karya Tulis Ilmiah ini.
13. Terimakasih kepada seluruh pegawai Restoran Hotel Noah Silangit 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.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penulisan Karya Tulis Ilmiah ini masih jauh dari kesempurnaan, hal ini semata-mata karena keterbatasan pengetahuan dan kemampuan penulis. Untuk itu kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan untuk kesempurnaan penulisan selanjutnya. Semoga Karya Tulis Ilmiah ini bermanfaat bagi pembaca pada khususnya dan masyarakat pada umumnya

Kabanjahe, Februari 2022

Penulis

MEITA VERONIKA NABABAN

DAFTAR ISI

Halaman

LEMBAR PERSETUJUAN

LEMBAR PENGESAHAN

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	4
C.1. Tujuan Umum	4
C.2. Tujuan Khusus	4
D. Manfaat Penelitian	4
D.1. Bagi Peneliti	4
D.2. Bagi Institusi	4
D.3. Bagi Pihak Hotel	4

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Hotel dan Restoran	5
B. Pengertian Higiene dan Sanitasi Makanan	6
C. Penjamah Makanan	12
D. Perilaku Manusia	14
D.1 Perilaku Dalam Bentuk Pengetahuan	14
D.2 Perilaku Dalam Bentuk Sikap	14
D.3 Perilaku Dalam Bentuk Tindakan	15
E. Kerangka Konsep	17
F. Defenisi Operasional	18

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian	19
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	19
C. Objek Penelitian	19
D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data	19
E. Instrumen Penelitian	20
F. Pengolahan dan Analisa Data	20

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Restoran Hotel Noah Silangit	22
A.1 Klasifikasi Hotel Noah Silangit	22
A.2 Fasilitas Hotel Noah Silangit	23
B. Hasil Penelitian Di Restoran Hotel Noah Silangit	24
B.1 Karakteristik Penjamah Makanan	25
B.2 Pengetahuan Penjamah Makanan	27
B.3 Sikap Penjamah Makanan	28
B.4 Tindakan Penjamah Makanan	29
C. Pembahasan	29
C.1 Perilaku Penjamah Makanan Dalam Penerapan Hygiene Sanitasi	29
a. Pengetahuan Penjamah Makanan Di Restoran Hotel Noah Silangit Kecamatan Siborongborong Tahun 2022	30
b. Sikap Penjamah Makanan Di Restoran Hotel Noah Silangit Kecamatan Siborongborong Tahun 2022	31
c. Tindakan Penjamah Makanan Di Restoran Hotel Noah Silangit Kecamatan Siborongborong Tahun 2022	32

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	35
B. Saran	36

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Defenisi Operasional	18
Tabel 4.1 Jenis Kamar dan Jumlah Kamar Hotel Noah Silangit Tahun 2022.....	20
Tabel 4.2 Jenis Kamar dan Harga Kamar Hotel Noah Silangit Tahun 2022.....	
Tabel 4.3 Karakteristik Penjamah Makanan Berdasarkan Umur di Restoran Hotel Noah Silangit Kecamatan Siborongborong Tahun 2022....	33
Tabel 4.4 Karakteristik Penjamah Makanan Berdasarkan Pendidikan di Restoran Hotel Noah Silangit Kecamatan Siborongborong Tahun 2022.....	34
Tabel 4.5 Karakteristik Penjamah Makanan Berdasarkan Lama Kerja di Restoran Hotel Noah Silangit Kecamatan Siborongborong Tahun 2022.....	35
Tabel 4.6 Karakteristik Penjamah Makanan Berdasarkan Sertifikat Kesehatan di Restoran Hotel Noah Silangit Kecamatan Siborongborong Tahun 2022.....	35
Tabel 4.7 Karakteristik Penjamah Makanan Berdasarkan Jenis Kelamin di Restoran Hotel Noah Silangit Kecamatan Siborongborong Tahun 2022.....	36
Tabel 4.8 Distribusi Frekuensi Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan di Restoran Hotel Noah Silangit Kecamatan Siborongborong Tahun 2022.....	37
Tabel 4.9 Distribusi Frekuensi Sikap Penjamah Makanan di Restoran Hotel Noah Silangit Kecamatan Siborongborong Tahun 2022	37
Tabel 4.10 Distribusi Frekuensi Tindakan Penjamah Makanan di Restoran Hotel Noah Silangit Kecamatan Siborongborong Tahun 2022	38

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka Konsep Penelitian	22

DAFTAR LAMPIRAN

1. Lembar Kuesioner
2. Master Tabel
3. Dokumentasi
4. Surat Permohonan Penelitian
5. Surat Balasan Pelaksanaan Penelitian
6. Lembar Konsultasi

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang diperlukan setiap saat dan memerlukan pengolahan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Dengan meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap makanan dan minuman yang disediakan di luar rumah, maka produk produk makanan yang disediakan oleh perusahaan atau perorangan harus terjamin kesehatan dan keselamatannya. Hal ini dapat terwujud bila keadaan hygiene dan sanitasi Tempat Pengolahan Makanan (TPM) seperti rumah makan, restoran, jasaboga, kantin, dan warung dipelihara secara bersama oleh pengusaha dan masyarakat. Selain memperhatikan keadaan hygiene dan sanitasi tempat penyimpanan, pengolahan makanan (TPM), peralatan makan, perorangan yang berhubungan langsung dengan makanan misalnya koki; proses masak memasak makanan, bahan pencemar makanan, pengawetan dan bahan tambahan makanan, dan pengendalian mutu mandiri, perlu di ketahui juga jenis jenis serangga, tikus dan binatang lainnya yang dapat menularkan penyakit melalui makanan. (Depkes, RI, 2010)

Berdasarkan Kepmenkes RI No.1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan Hygiene Sanitasi rumah makan dan restoran menjelaskan bahwa Hygiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan factor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.

Penjamah makanan memiliki peranan penting dalam penanganan makanan karena dapat menularkan penyakit. Sumber daya manusia sangat mempengaruhi keadaan hygiene sanitasi, faktor sumber daya manusia diantaranya adalah pendidikan yang mengarah pada pengetahuan tentang kebersihan diri sendiri dan lingkungan.

Penjamah makanan perlu menerapkan Hygiene dan sanitasi di lingkungan kerja karena hygiene sanitasi memiliki manfaat yang sangat besar bagi penjamah makanan, diantaranya dapat terhindar dari terjadinya kontaminasi silang pada makanan serta menjaga kualitas makanan yang diolah. Kita harus membedakan

antar personal hygiene dengan hygiene sanitasi, personal hygiene adalah pribadi yang melakukannya, sedangkan hygiene sanitasi adalah keadaan fisik atau lingkungan institusi yang terkait (Aprivia, 2021).

Penyakit dan masalah kesehatan pada makanan dapat disebabkan kontaminasi bakteri. Penyakit bawaan makanan (food borne disease) adalah penyakit yang ditimbulkan oleh makanan yang terkontaminasi. World Health Organization (WHO) pada tahun 2006, mengartikan adanya suatu penyakit yang timbul akibat dari mengkonsumsi makanan ataupun minuman yaitu food borne disease. Penyakit bawaan makanan yaitu suatu jenis penyakit yang diderita seseorang yang diakibatkan oleh memakan makanan atau minuman yang terkontaminasi. Makanan yang dikawatirkan jika makanan tersebut memiliki berbagai macam penyakit yang ditularkan kepada manusia, gejala yang sering terjadi seperti mual, muntah, mengalami diare, sakit perut, sakit kepala dan bisa juga demam (Sitompul, 2021).

Kasus keracunan makanan di dunia disebabkan oleh makanan siap santap yaitu makanan yang sudah di olah, terutama oleh usaha catering, rumah makan, kantin, restoran maupun makanan jajanan. Keracunan makanan biasanya diakibatkan oleh makanan tersebut telah terkontaminasi bakteri atau mikroba (Akrab, 2021).

Beberapa kasus yang berhubungan dengan keracunan makanan baik di negara maju, maupun negara berkembang seperti Indonesia. Badan Kesehatan Dunia (WHO) melaporkan bahwa kurang lebih 70% kasus diare di negara berkembang disebabkan karena makanan yang tercemar, keracunan makanan 20% terjadi di rumah makan, 3% di industri pangan, 46% di rumah, 15% restoran/hotel, 6% fasilitas kesehatan dan kantin dan 5% sekolah. Hasil penelitian yang dilakukan Rhomadhoni pada tahun 2018 menunjukkan bahwa di Indonesia pada tahun 2015 terdapat 153 kasus keracunan makanan (Rhomadhoni, 2018).

Pada tahun 2015 menurut World Health Organization (WHO) kasus keracunan makanan peringkat tertinggi berada diwilayah Afrika lebih dari 91 juta orang sakit dan 137.000 meninggal, Amerika ada 77 juta orang jatuh sakit dan 9000 kematian pertahun, Mediterania Timur 37.000 meninggal setiap tahunnya dikenakan kontaminasi orang yang terinfeksi diare, demam tifoid dan hepatitis.

Selain itu juga, menurut Food and Drug Administration (2016) di Amerika ada 44 juta kasus keracunan makanan setiap tahunnya, 128.000 rawat inap, 3000 kematian disebabkan oleh kontaminasi bakteri *Cryptosporidium* dan Penyakit Hepatitis A setelah kontak pada penjamah makanan yang terinfeksi. Menurut Badan Pengawasan Obat dan Makanan (2017) angka keracunan nasional di Indonesia menempati peringkat pertama dan salah satu insiden terbanyak yaitu makanan olahan jasa boga (katering, restoran, hotel, kantin) sebanyak 102 orang (Mayasari, 2018).

Hotel merupakan sarana akomodasi untuk menunjang para wisatawan untuk melakukan wisata, dan menyediakan fasilitas–fasilitas yang dibutuhkan oleh tamu. Fasilitas utama yang diberikan oleh hotel yaitu penginapan yang kemudian dilengkapi dengan berbagai layanan seperti restoran, bar, kamar, ruang meeting, dan lainnya. Pendapatan terbesar di hotel berasal dari restoran yang menyediakan makanan dan minuman. Keberadaan restoran merupakan salah satu upaya hotel dalam meningkatkan kualitas pelayanan bagi konsumen. Hotel menjual makanan dan minuman kepada tamu guna menambah pendapatan hotel tersebut.

Untuk memperoleh kualitas makanan yang baik perlu diperhatikan dan diawasi mengenai pengetahuan, sikap dan perilaku tenaga pengolah. Tujuannya untuk menghindari terjadinya penularan penyakit dari tenaga pengolahan makanan.

Berdasarkan tinjauan awal yang dilakukan oleh peneliti di Restoran Hotel Noah Silangit, ternyata penjamah makanan masih belum melaksanakan penerapan hygiene sanitasi makanan. Hal ini dapat dilihat dari penjamah yang tidak menggunakan celemek, tidak memakai sarung tangan sekali pakai dan penjamah tidak pernah melakukan pemeriksaan kesehatan usap dubur. Maka dari latar belakang diatas penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul “Bagaimana Perilaku Penjamah Makanan Di Tinjau Dari Aspek Hygiene Dan Sanitasi Makanan Di Restoran Hotl Noah Silangit Siborongborong Tahun 2022”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah: **Bagaimana Perilaku Penjamah Makanan Ditinjau Dari Aspek Hygiene Dan Sanitasi Makanan Di Restoran Hotel Noah Silangit Kecamatan Siborongborong Tahun 2022?**

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui Perilaku Penjamah Makanan Ditinjau Dari Aspek Hygiene Dan Sanitasi Makanan Di Restoran Hotel Noah Silangit Kecamatan Siborongborong Tahun 2022.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui karakteristik penjamah makanan yang meliputi: umur, pendidikan, lama kerja dan sertifikat kesehatan.
- b. Mengetahui tingkat pengetahuan penjamah makanan yang berhubungan dengan proses penanganan makanan yang baik dan sehat.
- c. Mengetahui sikap penjamah makanan yang berkaitan dengan kegiatan hygiene dan sanitasi makanan.
- d. Mengetahui tindakan hygiene dan sanitasi penjamah makanan di Restoran Hotel Noah Silangit.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Menjadi pengalaman dalam penulisan karya tulis Ilmiah dan penelitian, juga menambah wawasan dan pengetahuan mengenai hygiene dan sanitasi makanan.

2. Bagi Institusi

Sebagai sumber informasi bagi institusi Jurusan Kesehatan Lingkungan dan masukan bagi peneliti berikutnya yang berminat melakukan penelitian lebih lanjut.

3. Bagi Pihak Hotel

Sebagai bahan masukan bagi pihak hotel agar lebih meningkatkan pelayanan makanan kepada pengunjung

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Hotel dan Restoran

Hotel adalah suatu bentuk bangunan, lambang, perusahaan atau badan usaha akomodasi yang menyediakan pelayanan jasa penginapan, penyedia makanan dan minuman serta fasilitas jasa lainnya dimana semua pelayanan itu diperuntukan bagi masyarakat umum, baik mereka yang bermalam di hotel tersebut ataupun mereka yang hanya menggunakan fasilitas tertentu yang dimiliki hotel itu.

Pengklasifikasian sebuah hotel dapat ditinjau dari berbagai factor, antara lain factor tingkatan atau bintang dari hotel, factor tujuan pemakaian, factor lokasi hotel, factor daya jual dan perencanaan kegunaan, factor jumlah kamar, factor ukuran hotel, dan factor lama tamu menginap.

Saat ini hotel menyediakan berbagai fasilitas. Segala fasilitas dan jasa yang diberikan oleh hotel ditujukan untuk masyarakat umum dan dapat dinikmati oleh setiap orang yang menginap di hotel ataupun bagi orang yang datang ke hotel khusus untuk menggunakan beberapa fasilitas di dalamnya. Seluruh fasilitas dan jasa ini tentunya bisa diperoleh dengan syarat konsumen harus melakukan pembayaran kepada pihak hotel.

Fasilitas utama yang diberikan oleh hotel yaitu penginapan yang kemudian dilengkapi dengan berbagai layanan seperti restoran, bar, kamar, ruang meeting, dan lainnya. Pendapatan terbesar di hotel berasal dari restoran yang menyediakan makanan dan minuman. Keberadaan restoran merupakan salah satu upaya hotel dalam meningkatkan kualitas pelayanan bagi konsumen.

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

Kualitas restoran menjadi salah satu komponen penilaian kepuasan konsumen. Dalam usaha menjaga kepercayaan dan memuaskan para konsumen, sebuah restoran harus menjaga dan memperhatikan setiap kualitas dari produk yang ditawarkan. Penyelenggaraan usaha restoran sebagai bagian dari sebuah hotel,

terikat pada standart mutu tertentu Dapur merupakan salah satu aspek penting yang harus diperhatikan untuk menjamin mutu sebuah restoran (Noviastuti, 2021)

Untuk menciptakan suasana yang dibutuhkan oleh tamu, maka salah satu caranya adalah meningkatkan Hygiene dan Sanitasi. Penerapan Hygiene dan Sanitasi perlu dilakukan diantaranya penerapan Hygiene Sanitasi Kitchen Department, peralatan dapur, karyawan dapur, serta penerapan Hygiene Sanitasi makanan dan minuman karena dapur adalah tempat mengolah suatu makanan, untuk itu para juru masak yang bertugas harus benar-benar memperhatikan segala sesuatu yang akan dikerjakan dan dihasilkan, sehingga sesuatu yang dijual kepada tamu baik berupa makanan dan minuman adalah hasil pilihan dan olahan yang baik.

B. Hygine dan Sanitasi Makanan

Hygiene (berasal dari nama dewi kesehatan Yunani, Hygieia) biasa diartikan sebagai “kebersihan”, tetapi dalam arti luas hygiene mencakup semua keadaan dan praktek, pola hidup, kondisi tempat dan lain sebagainya di sepanjang rantai produksi, yang diperlukan untuk menjamin keamanan pangan (Surono, dkk, 2016). Dalam pengertian tersebut terkandung makna hygiene erat hubungannya dengan perorangan, makanan dan minuman karena merupakan syarat untuk mencapai derajat kesehatan. Manusia dalam hal ini sebagai penjamah makanan harus memperhatikan keadaan pribadi dan praktik, serta pola hidupnya agar terkondisi sehat sehingga tidak membahayakan makanan yang diproduksinya.

Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subjeknya. Menurut Surono dkk (2016) sanitasi dalam industri makanan berarti membersihkan seluruh permukaan baik lantai, meja dan peralatan, maupun pekerja yang bersentuhan dengan produk makanan melalui perlakuan yang efektif dalam memusnahkan mikrobia yang membahayakan kesehatan masyarakat, dan secara substansial mengurangi jumlah mikrobia yang tidak diinginkan lainnya, tapi tanpa mengganggu keamanan makanan bagi konsumen.

Sanitasi makanan ditujukan untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari makanan itu sebelum diproduksi, selama dalam proses pengolahan, pengangkutan, penyimpanan, sampai

pada penyajian atau pendistribusian sehingga makanan dan minuman tersebut siap dikonsumsi

Menurut Kepmenkes RI No.1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan Hygiene Sanitasi rumah makan dan restoran, hygiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.

Dalam melaksanakan hygiene dan sanitasi penanganan makanan dapat dipengaruhi oleh tindakan atau praktik hygiene pengolahan, perilaku ini dalam upaya kebersihan diri maupun lingkungan. Sesuai dengan syarat praktik hygiene sanitasi yaitu dari aspek kebersihan diri, kebiasaan mencuci tangan, penampilan pengolahan (penggunaan APD), pelayanan makanan, dan kondisi kesehatan (Noviastuti, 2021).

Prinsip hygiene dan sanitasi makanan adalah upaya praktis dan penyehatan makanan. Menurut Depkes RI (1994) prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan meliputi :

1. Pemilihan bahan makanan.
2. Penyimpanan bahan makanan.
3. Pengolahan makanan.
4. Penyimpanan makanan jadi.
5. Pengangkutan makanan, dan
6. Penyajian makanan.

1. Pemilihan Bahan Makanan

Semua jenis bahan makanan yang akan dibeli perlu mendapat perhatian secara fisik serta terjamin kesegarannya, terutama bahan-bahan makanan yang mudah membusuk atau rusak seperti susu, telur, makanan dalam kaleng dan buah. Bahan makanan yang baik kadang kala tidak mudah kita temui, karena jaringan perjalanan makanan yang begitu panjang dan melalui jaringan perdagangan yang begitu luas. Salah satu upaya mendapatkan bahan makanan yang baik adalah menghindari penggunaan bahan makanan yang berasal dari sumber tidak jelas (illegal) karena kurang dapat dipertanggung jawabkan secara kualitasnya.

Adapun cara pemilihan bahan makanan yang baik menurut Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003 adalah :

1. Bahan makanan dalam kondisi baik, tidak rusak dan tidak membusuk.
2. Bahan makanan berasal dari sumber resmi yang terawasi.
3. Bahan makanan kemasan, bahan tambahan makanan dan bahan penolong memenuhi persyaratan Peraturan Perundang-undangan yang berlaku.

2. Penyimpanan Bahan Makanan

Tidak semua bahan makanan yang tersedia langsung dikonsumsi oleh tamu. Bahan makanan yang tidak segera diolah terutama untuk restoran dan penyelenggaraan makanan perlu penyimpanan yang baik, mengingat sifat bahan makanan yang berbeda-beda dan dapat membusuk sehingga kualitasnya dapat terjaga. Syarat-syarat penyimpanan bahan makanan menurut Kepmenkes RI No. 1098/Menkes/SK/VII/2003 adalah:

1. Tempat penyimpanan bahan makanan selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih.
2. Penempatannya terpisah dengan makanan jadi.
3. Penyimpanan bahan makanan diperlukan untuk setiap jenis bahan makanan yaitu:
 - a) Dalam suhu yang sesuai.
 - b) Ketebalan bahan makanan padat tidak lebih dari 10 cm.
 - c) Kelembaban penyimpanan dalam ruangan 80-90%.
4. Bila bahan makanan disimpan di gudang, cara penyimpanannya tidak menempel pada langit-langit.
5. Bahan makanan disimpan dalam aturan sejenis, disusun dalam rak-rak sedemikian rupa sehingga tidak mengakibatkan rusaknya bahan makanan. Bahan makanan yang disimpan lebih dahulu digunakan dahulu (antri), sedangkan bahan makanan yang masuk belakangan terakhir dikeluarkan. Pengambilan dengan cara seperti ini disebut cara First In First Out (FIFO).

3. Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan yang siap santap. Pengolahan makanan yang baik adalah yang mengikuti kaidah dan prinsip-prinsip higiene dan sanitasi. Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam proses pengolahan makanan menurut Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003 adalah :

1. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung antara penjamah dengan makanan.
2. Perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi dilakukan dengan :
 - a) Sarung tangan plastik
 - b) Penjepit makanan
 - c) Sendok, garpu dan sejenisnya
3. Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai :
 - a) Celemek
 - b) Tutup rambut
 - c) Sepatu dapur
 - d) Tidak merokok
 - e) Tidak makan/mengunyah
 - f) Tidak memakai perhiasan kecuali cincin kawin yang tidak berhias/polos
 - g) Selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan sesudah keluar dari kamar kecil
 - h) Selalu memakai pakaian kerja yang bersih
4. Tenaga pengolah makanan harus memiliki sertifikat kesehatan.

Untuk tempat pencucian peralatan menurut Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003 adalah :

- a) Terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan.
- b) Air untuk keperluan pencucian dilengkapi dengan air panas dengan suhu 40°C - 80°C dan air dingin yang bertekanan 15 psi ($1,2\text{kg}/\text{cm}^2$).
- c) Tempat pencucian peralatan dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah.

- d) Bak pencucian setidaknya terdiri dari 3 bilik/bak pencuci yaitu untuk mengguyur, menyabun dan membilas.
- e) Pencucian peralatan harus menggunakan sabun/detergent air dingin, air panas sampai bersih.

Penyimpanan peralatan makanan harus memenuhi ketentuan:

- a. Sema peralata yang kontak dengan makanan harus disimpan dalam keadaan kering dan bersih.
- b. Cangkir, mangkok, gelas dan sejenisnya cara penyimpanannya harus dibalik.
- c. Rak-rak penyimpanan peralatan dibuat anti karat, rata dan tidak aus/rusak.
- d. Laci-laci penyimpanan peralatan terpelihara kebersihannya.
- e. Ruang penyimpanan peralatan tidak lembab, terlindung dari sumber pengotoran/kontaminasi dan binatang perusak.

4. Penyimpanan Makanan

Bahaya terbesar dalam makanan masak adalah adanya mikroorganisme patogen dalam makanan akibat terkontaminasinya makanan sewaktu proses pengolahan makanan maupun kontaminasi silang melalui wadah maupun penjamah makanan, kemudian dibiarkan dingin pada suhu ruangan. Kondisi optimum mikroorganisme patogen dalam makanan siap saji ini akan mengakibatkan mikroorganisme berlipat ganda dalam jangkang waktu antara 1-2 jam. Kondisi tersebut dimungkinkan karena bakteri akan tumbuh dan berkembang baik dengan cepat.

Beberapa karakteristik hidupnya, sehingga memungkinkan untuk berkembang biak dengan cepat. Beberapa karakteristik lingkungan yang sesuai dengan pertumbuhan bakteri antara lain makanan banyak protein dan banyak air (*moisture*), ph normal (6,8-7,5) serta suhu optimum (10^0 - 60^0 C). Sementara beberapa penelitian menyimpulkan bahwa factor risiko kejadian foodbome diseases terutama pada proses pembersihan alat makan, ketidak sesuaian dengan temperatur dan waktu penyimpanan juga rendahnya *personal hygiene*.

Menurut Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003, penyimpanan makanan jadi harus memenuhi persyaratan sebagai berikut :

1. Terlindung dari debu, bahan kimia berbahaya, serangga, tikus dan hewan lainnya.
2. Disimpan dalam ruangan tertutup dan bersuhu dingin (10° - 18° C).
3. Makanan cepat busuk disimpan dalam suhu panas $65,5^{\circ}$ C atau lebih, atau disimpan dalam suhu dingin 4° C atau kurang.
4. Makanan cepat busuk untuk penggunaan dalam waktu lama (lebih dari 6 jam) disimpan dalam suhu -5° C sampai dengan 1° C.
5. Tidak tercampur antara makanan yang siap untuk dimakan dengan bahan makanan mentah dan tidak disajikan ulang.

5. Pengangkutan Makanan

Pengangkutan makanan yang sehat akan sangat berperan dalam mencegah terjadinya pencemaran makanan. Pencemaran pada makanan masak lebih tinggi risikonya dari pada pencemaran bahan makanan. Oleh karena itu titik berat pengendalian yang perlu diperhatikan adalah pada makanan masak. Tidak bercampur dengan bahan berbahaya, Setiap jenis makanan jadi mempunyai wadah masing masing dan tertutup ,Wadah harus kuat,utuh dan tidak berkarat,Ukuran Wadah sesuai dengan jumlah makanan yang akan disiapkan,Isi tidak boleh penuh untuk menghindari terjadi uap makanan yang mencair (Kondensasi)

6. Penyajian Makanan

Proses ini merupakan tahap akhir proses pengolahan makanan. Prinsip penyajian makanan wadah untuk setiap jenis makanan ditempatkan dalam wadah terpisah, dan diusahakan tertutup. Tujuannya agar makanan tidak terkontaminasi silang, bila satu makanan tercemar yang lain dapat diselamatkan, serta memperpanjang masa saji makanan sesuai dengan tingkat kerawanan pangan.

Menurut Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003, persyaratan penyajian makanan adalah sebagai berikut :

1. Harus terhindar dari pencemaran.
2. Peralatan untuk penyajian harus terjaga kebersihannya.

3. Harus diwadahi dan dijamah dengan peralatan yang bersih.
4. Makanan disajikan dalam keadaan hangat dengan suhu minimal 60°C.
5. Penyajian dilakukan dengan perilaku yang sehat dan pakaian yang bersih.
6. Penyajian makanan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut :
 - a) Ditempat yang bersih.
 - b) Meja ditutup dengan kain putih atau plastik
 - c) Asbak tempat abu rokok setiap saat dibersihkan
 - d) Peralatan makan dan minum yang telah dipakai paling lambat 5 menit sudah dicuci.

C. Penjamah Makanan

Pengertian penjamah makanan adalah seorang tenaga kerja yang menjamah mulai dari persiapan, mengolah, menyimpan, mengangkat maupun dalam penyajian makanan. Pengetahuan, sikap dan tindakan seorang penjamah mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan.

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 (Kusmayadi, 2008).

Menurut Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003 yang menjadi persyaratan penjamah makanan adalah :

1. Tenaga penjamah makanan yang bekerja harus berbadan sehat dan tidak menderita penyakit menular.
2. Melakukan pemeriksaan kesehatannya secara berkala minimal 2 kali dalam 1 tahun.
3. Penjamah makanan wajib memiliki sertifikat kursus penjamah makanan. Diperoleh dari institusi penyelenggara kursus sesuai dengan perundang-undangan yang berlaku.

Penyebab tingginya keberadaan bakteri pada penjamah makanan ini disebabkan oleh kurangnya menjaga kebersihan diri, kebersihan yang diperhatikan penjamah biasanya hanya pada tangan, rambut dan badan. Melihat faktor kebersihan diri penjamah seperti kebersihan pada dubur penjamah menjadi salah satu media penularan penyakit kepada makanan.

Penjamah makanan diperiksa usap duburnya sebagai bentuk pemeriksaan kesehatan dan pengawasan higiene sanitasi dilakukan dalam 6 bulan sekali. Bertujuan untuk mengetahui apakah penjamah makanan berperan sebagai carrier atau tidak. Pemeriksaan usap dubur pada penjamah makanan merupakan langkah penting untuk mencegah penularan penyakit yang diakibatkan oleh makanan dan mengetahui penjamah makanan layak mengolah makanan atau tidak. Pemeriksaan dilakukan dengan menggunakan metode rectal swab untuk mengetahui kuman bakteri pathogen yang terdapat pada penjamah makanan tersebut seperti bakteri Salmonella Sp, Shigella Sp, Y. Enterocolisticadan Vibrio Cholera.

Pemeriksaan kesehatan ini perlu dilakukan secara rutin untuk menghindari terjadinya kontaminasi bakteri pada makanan. Suatu kebersihan diri penjamah dapat meningkatkan kemampuan serta rasa nyaman dalam melakukan pekerjaan sebagai penjamah makanan (Novarianti, 2021).

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 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)

1. Perilaku Dalam Bentuk Pengetahuan

Pengetahuan merupakan hasil penginderaan manusia, atau hasil seseorang mengetahui suatu objek melalui indera penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba yang dimilikinya. Pengetahuan (cognitive) merupakan bagian yang penting dalam proses membentuk tindakan seseorang. Salah satu contohnya ialah pengetahuan tentang mencuci tangan pakai sabun, pengetahuan tentang diare atau penyakit berbasis Kesehatan Lingkungan lainnya merupakan penyakit yang harus dicegah, pengetahuan tentang air minum yang sehat dan bersih dan lain sebagainya.

Menurut Notoatmodjo (2012) Pengetahuan yang dicakup dalam domain kognitif mempunyai 6 tingkatan yaitu:

1. Tahu (Know) diartikan sebagai mengingat suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya (mengingat Kembali).
2. Memahami (Comprehension) adalah suatu kemampuan untuk menjelaskan tentang tentang objek yang diketahui secara benar.
3. Aplikasi (Application) diartikan sebagai suatu kemampuan untuk mempraktekkan suatu materi yang telah dipelajari pada kondisi real (sebenarnya).
4. Analisis (Analysis) adalah kemampuan menjabarkan atau menjelaskan suatu objek atau materi tetapi masih didalam suatu struktur organisasi tersebut dan masih ada kaitan satu sama lain.
5. Sintesis (Synthesis) adalah suatu kemampuan menghubungkan bagian-bagian dalam suatu bentuk keseluruhan yang baru.
6. Evaluasi (Evaluation) adalah pengetahuan untuk melakukan penilaian terhadap suatu materi atau objek.

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 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). Sikap merupakan persiapan untuk bereaksi terhadap objek dilingkungan tertentu sebagai suatu penghayatan terhadap objek tetapi belum merupakan sebuah tindakan (Notoatmodjo, 2012).

Ada 4 bentuk sikap yaitu :

1. Menerima (receiving) diartikan bahwa subjek mau dan memperhatikan stimulus yang diberikan (objek).
2. Merespon (responding) diartikan memberikan jawaban apabila ditanya, mengerjakan dan menyelesaikan tugas yang diberikan.
3. Menghargai (valuing) diartikan sebagai bentuk mengajak orang lain untuk mengerjakan atau mendiskusikan suatu masalah.
4. Bertanggung jawab (responsible) terhadap apa yang telah dipilihnya dengan segala resiko.

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.

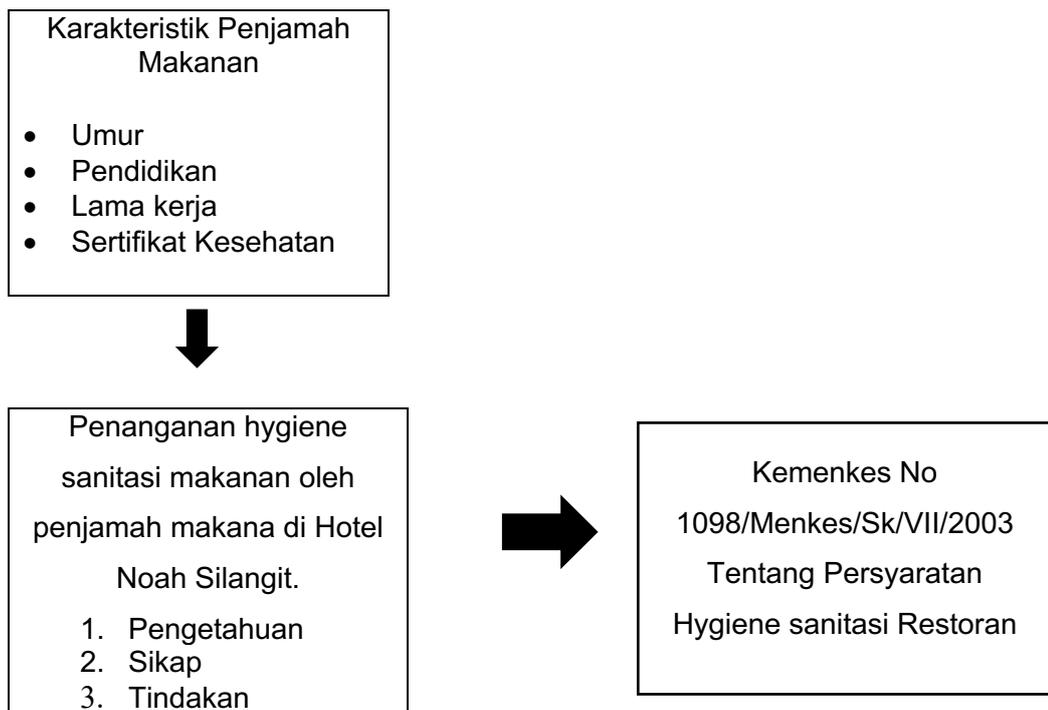
Perilaku dalam bentuk tindakan yang sudah konkrit berupa perbuatan terhadap situasi dan rangsangan dari luar. Suatu sikap belum tentu otomatis terwujud dalam suatu tindakan untuk terwujudnya sikap menjadi suatu perubahan nyata diperlukan faktor pendukung/suatu kondisi yang memungkinkan (Notoatmodjo,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

Tindakan dibagi menjadi 4 (empat), yaitu:

- a. Persepsi (perception), mengenal dan memilih berbagai objek sehubungan dengan tindakan yang akan diambil
- b. Respon terpimpin (Guided Response), dapat melakukan sesuatu sesuai dengan urutan yang benar dan sesuai dengan contoh

- c. Adopsi (Adoption), adaptasi adalah praktek atau tindakan yang sudah berkembang dengan baik atau tindakan itu sudah di modifikasikan tanpa mengurangi kebenaran.
- d. Mekanisme (Mechanism), apabila seseorang telah dapat melakukan sesuatu dengan benar secara otomatis, atau sesuatu itu sudah merupakan kebiasaan

E. Kerangka Konsep



Keterangan:

: Variabel yang diteliti

F. Defenisi Operasional

No	Variabel	Defenisi	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
1	Pengetahuan	Segala sesuatu yang diketahui penjamah makanan 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
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 Penanganan 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

METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian

1. Jenis Penelitian

Penelitian ini adalah bersifat Deskriptif yaitu melihat gambaran mengenai perilaku penjamah makanan seperti pengetahuan, sikap, dan tindakan serta tingkat pendidikan, lama kerja dan umur penjamah makanan di Restoran Hotel Noah Silangit.

2. Desain Penelitian

Desain penelitian ini adalah penelitian survey.

B. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian ini dilakukan di Restoran Hotel Noah Silangit Kecamatan Siborongborong.

2. Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada bulan Maret – Mei 2022.

C. Objek Penelitian

Yang menjadi objek penelitian adalah penjamah makanan yang ada di Restoran Hotel Noah Silangit.

D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data

1. Jenis Data

a. Data Primer

Data primer diperoleh dari observasi langsung dan bertanya kepada responden menggunakan kuesioner dengan perilaku penjamah makanan ditinjau dari aspek hygiene dan sanitasi makanan di Restoran Hotel Noah Silangit.

b. Data Sekunder

Data sekunder diperoleh dari pihak Restoran Hotel Noah silangit.

2. Pengumpulan Data

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

E. Instrument Penelitian

Pada penelitian 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 Hotel Noah Silangit Kecamatan Siborongborong.

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 20 pertanyaan dimana jawaban yaitu ya, 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 56%-75% maka kategori cukup dan bila menjawab benar ≤55% maka kategori kurang.

F. Pengolahan dan Analisa Data

1. Pengolahan Data

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

Berikut tahap-tahap pengolahan data:

- a. Editing yaitu memeriksa kelengkapan data dengan yang telah dikumpulkan dengan tujuan untuk mengoreksi data dengan cara memeriksa kesalahan atau kekurangan pengisian pada setiap jawaban

sehingga data dapat terjamin

- b. Coding yaitu memberikan kode-kode untuk memudahkan proses pengolahan data.
- c. Tabulating yaitu penyusunan data dalam bentuk tabel distribusi frekuensi.

2. Analisa Data

Data yang diperoleh dengan menggunakan ceklis dan kuesioner diolah secara manual dan disajikan dalam bentuk tabel. Selanjutnya dilanjutkan dengan analisis Kepmenkes 1098/Menkes/Sk/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene dan Sanitasi Restoran, sehingga diperoleh gambaran mengenai perilaku penjamah makanan yaitu pengetahuan, sikap serta tindakan penjamah makanan di Restoran Hotel Noah Silangit.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Teori Penelitian

Silangit merupakan salah satu daerah yang terdapat Bandar Udara yang terletak di Sumatera Utara. Kota Dingin yang terletak di Kabupaten Tapanuli Utara yang terkenal dengan makanan khas ombus-ombus dan Bandar Udara. Kota ini sangat identic dengan suku Batak Toba. Daerah ini juga memiliki banyak objek wisata salah satunya adalah Huta Ginjang.

Salah satu hotel yang terdapat di Silangit adalah Hotel Noah yang berjarak sekitar 3 km dari Bandar Udara Silangit dan sekitar 5 km dari pusat kota Siborongborong. Hotel ini terletak di Jl.Balige Tarutung No.77,Silangit,Kecamatan Siborongborong,Kabupaten Tapanuli Utara,Sumatera Utara 22474.

Hotel Noah Silangit diresmikan pada tahun 2016 dan terdapat restoran didalamnya. Restoran adalah salah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat disebagian atau seluruh bangunan yang permanen di lengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian, dan penjualan makanan dan minuman bagi umum ditempat usahanya.

1. Klasifikasi Hotel Noah Silangit

Hotel Noah Silangit ini dapt di klasifikasikan dari berbagai segi yaitu Plan, jumlah bintang, lokasi, jenis kamar, jenis tamu dan lama menginap, antara lain:

a. Plan

Hotel Noah Silangit dapat dikategorikan sebagai Continantal Plan karena harga kamar sudah termasuk di dalamnya biaya sarapan pagi.

b. Bintang

Sesuai dengan keputusan Menteri pariwisata seni dan budaya No.KM/SU.103/MPPT-1978 tentang pengklarifikasian,maka Hotel Noah Silangit di golongankan sebagai Hotel bintang 2.

c. Lokasi

Jika dilihat dari lokasi berdirinya Hotel Noah Silangit yang berada di suatu daerah dan kecamatan yang banyak tempat wisata sehingga merupakan salah satu daerah tujuan wisata.

d. Jumlah Kamar

Berdasarkan jumlah kamar yang dimiliki Hotel Noah Silangit jumlah kamar yang tersedia ada 33 kamar.

e. Jenis Tamu dan Lama Penginapan

Tamu yang menginap di Hotel Noah Silangit ini tidak lebih dari dua malam, dan kebanyakan dikunjungi oleh tamu yang membawa anggotanya untuk berlibur ke Silangit, maka hotel ini diklasifikasikan sebagai family hotel.

2. Fasilitas Hotel Noah Silangit

Setiap hotel di sediakan untuk memenuhi kebutuhan tamu sehingga tamu merasa puas dan nyaman, yang didukung dengan pelayanan dan kualitas produk yang baik. Adapun fasilitas yang dimiliki oleh Hotel Noah Silangit antara lain:

a. Kamar

Hotel Noah Silangit memiliki 33 unit kamar yang terdiri dari suite room, rumah panggung, deluxe king room, deluxe room dan standard room. Jenis dan harga kamar dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4.1
Jenis kamar dan jumlah kamar Hotel Noah Silangit
Tahun 2022

No. Jenis Kamar	Jumlah Kamar
1. Suite Room	1
2. Rumah panggung	1
3. Deluxe king Room	5
4. Deluxe Room	12
5. Standard Room	14
Jumlah	33

Tabel 4.2
Jenis kamar dan harga kamar Hotel Noah Silangit
Tahun 2022

No. Jenis Kamar	Weekdays	Weekend	Public Holiday
1. Suite Room	1.200.000	1.450.000	1.870.000
2. Rumah Panggung	900.000	1.100.000	1.210.000
3. Deluxe king Room	400.000	550.000	600.000
4. Deluxe Room	330.000	440.000	550.000
5. Standard Room	220.000	330.000	440.000

b. Lotus Restorant dan Ulos Coffe Shop

Lotus Restorant dan Ulos Coffe Shop berkapasitas 100 seats dan Ulos Coffe Shop berkapasitas 50 seats dijadikan satu.

c. Room Service

Room Service ini berguna dengan restoran dan buka 24 jam untuk melayani pesanan makanan dan minuman dari kamar tamu melalui telepon dari kamar.

d. Shuttle Service

Layanan Shuttle menyediakan fasilitas antar-jemput bandara guna memudahkan customer saat ingin menginap di hotel tetapi ada biaya parker saat di bandara sebesar 5.000 .

e. Tempat Parkir

Tempat Parkir untuk kendaraan tamu dan karyawan hotel yang cukup luas.

B. Hasil Peneltian Di Restoran Hotel Noah Silangit

Dari hasil penelitian yang dilakukan terhadap perilaku penjamah makanan ditinjau dari aspek hygiene dan sanitasi makanan di Restoran Hotel Noah Silangit, maka peneliti mendapatkan data-data tentang pengetahuan, sikap dan tindakan penjamah makanan dalam penanganan sanitasi makanan. Karakteristik responden menurut umur, pendidikan, lama kerja dan jenis kelamin seperti yang tercantum dalam tabel berikut ini.

1. Karakteristik Penjamah Makanan

Responden dalam penelitian ini adalah seluruh tenaga penjamah makanan yang bekerja di Restoran Hotel Noah Silangit yang berjumlah 8 (delapan) orang. Berikut distribusi karakteristik responden disajikan pada tabel berikut ini:

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

Tabel 4.3

Karakteristik Penjamah Makanan Berdasarkan Umur Di Restoran Hotel Noah Silangit Kecamatan Siborongborong Tahun 2022

Umur	Frekuensi	Persentase(%)
15-20 tahun	3	37,5%
21-25 tahun	5	62,5%
Total	8	100%

Dari tabel terlihat bahwa umur penjamah makanan 15-20 tahun sebanyak 3 orang (37,5%), dan 21-25 tahun sebanyak 5 orang (62,5%).

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

Tabel 4.4

Karakteristik Penjamah Makanan Berdasarkan Pendidikan Di Restoran Hotel Noah Silangit Kecamatan Siborongborong Tahun 2022

Pendidikan	Frekuensi	Persentase (%)
SMA	5	62,5%
SMK	3	37,5%
Total	8	100%

Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa pendidikan penjamah makanan ada dua jenis yaitu SMA, dan SMK. Pendidikan responden adalah SMK sebanyak 3 orang (37,5%) dan untuk SMA 5 orang (62,5%).

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

Tabel 4.5
Karakteristik Penjamah Makanan Berdasarkan Lama Kerja Di
Restoran Hotel Noah Silangit Kecamatan Siborongborong
Tahun 2022

Lama kerja	Frekuensi	Persentase(%)
>1 tahun	5	62,5%
<1 tahun	3	37,5%
Total	8	100%

Dari tabel diatas dapat terlihat bahwa lama bekerja penjamah makanan >1 tahun sebanyak 5 orang (62,5%) dan lama kerja <1 tahun sebanyak 3 orang (37,5%).

- d. Dari hasil penelitian yang dilakukan terhadap penjamah makanan dalam penanganan sanitasi makanan, maka diperoleh karakteristik responden berdasarkan sertifikat kesehatan berikut:

Tabel 4.6
Karakteristik penjamah makanan berdasarkan sertifikat kesehatan di
Restoran Hotel Noah Silangit Kecamatan Siborongborong
Tahun 2022

Sertifikat Kesehatan	Frekuensi	Persentase(%)
Memiliki	-	-
Tidak memiliki	8	100%
Total	8	100%

Dari tabel diatas dapat terlihat bahwa sertifikat ksehatan penjamah makanan yang tidak memiliki sebanyak 8 orang (100%).

- e. Dari hasil penelitian yang dilakukan terhadap penjamah makanan dalam penanganan sanitasi makanan, maka diperoleh karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin sebagai berikut:

Tabel 4.7
Karakteristik penjamah makanan berdasarkan jenis kelamin di
Restoran Hotel Noah Silangit Kecamatan Siborongborong
Tahun 2022

Jenis kelamin	Frekuensi	Persentase(%)
Laki- laki	2	25%
Perempuan	6	75%
Total	8	100%

Dari table diatas dapat dilihat dari jenis kelamin responden terdiri dari laki-laki sebanyak 2 orang (25%), dan perempuan sebanyak 6 orang (75%).

2. Pengetahuan Penjamah Makanan

Dari hasil penelitian yang dilakukan di Restoran Hotel Noah Silangit Kecamatan Siborongborong terhadap perilaku penjamah makanan dalam penanganan hygiene dan sanitasi 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 4.8
Distribusi Frekuensi Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan
di Restoran Hotel Noah Silangit Kecamatan Siborongborong
Tahun 2022

Tingkat Pengetahuan	Frekuensi	Persentase
Baik	4	50%
Cukup	3	37,5%
Kurang	1	12,5%
Total	8	100%

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh penulis dapat lihat tingkat pengetahuan penjamah makanan 4 orang responden (50%) yang mempunyai tingkat pengetahuan yang baik, 3 orang responden (37,5%) mempunyai tingkat pengetahuan cukup dan 1 orang responden (12,5%) mempunyai tingkat pengetahuan kurang. Dimana pengetahuan responden di Restoran Hotel Noah Silangit memang berkaitan dengan umur, pendidikan dan lama kerja penjamah makanan yang sudah memahami tentang penanganan hygiene dan sanitasi makanan di Restoran Hotel Noah Silangit.

3. Sikap Penjamah Makanan

Dari hasil penelitian yang dilakukan di Restoran Hotel Noah Silangit Kecamatan Siborongborong, terhadap penjamah makanan dalam penanganan hygiene dan sanitasi 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 4.9
Distribusi Frekuensi Sikap Penjamah Makanan Di
Restoran Hotel Noah Silangit Kecamatan Siborongborong
Tahun 2022

Sikap	Frekuensi	Persentase
Baik	5	62,5%
Cukup	2	25%
Kurang	1	12,5%
Total	8	100%

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh penulis dapat lihat Sikap penjamah makanan 5 orang responden (62,5%) yang mempunyai sikap yang baik, 2 orang responden (25%) mempunyai sikap yang cukup dan 1 orang responden (12,5%) mempunyai sikap yang kurang. Dimana sikap responden di Restoran Hotel Noah Silangit memang berkaitan dengan umur, pendidikan dan lama kerja penjamah makanan yang sudah memahami tentang penanganan hygiene dan sanitasi makanan di Restoran Hotel Noah Silangit.

4. Tindakan Penjamah Makanan

Dari hasil penelitian yang dilakukan di Restoran Hotel Noah Silangit Kecamatan Siborongborong, terhadap penjamah makanan dalam penanganan hygiene dan sanitasi dilihat dari tindakan penjamah makanan menurut umur, pendidikan dan lama kerja dapat lihat pada tabel berikut:

Tabel 4.10
Distribusi Frekuensi Tindakan Penjamah Makanan Di
Restoran Hotel Noah Silangit Kecamatan Siborongborong
Tahun 2022

Tindakan	Frekuensi	Persentase
Baik	5	62,5%
Cukup	3	37,5%
Kurang	-	-
Total	8	100%

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh penulis dapat lihat tindakan penjamah makanan 5 orang responden (62,5%) yang mempunyai tindakan yang baik, 3 orang responden (37,5%) mempunyai tindakan yang cukup. Dimana tindakan responden di Restoran Hotel Noah Silangit memang berkaitan dengan umur, pendidikan dan lama kerja penjamah makanan yang sudah memahami tentang penanganan hygiene dan sanitasi makanan di Restoran Hotel Noah Silangit.

C. PEMBAHASAN

1. Perilaku Penjamah Makanan Dalam Penerapan Hygiene Sanitas

Perilaku manusia merupakan hasil dari segala macam pengalaman serta interaksi manusia dengan lingkungannya yang terwujud dalam bentuk pengetahuan, sikap dan tindakan. Seorang tenaga kerja yang menjamah mulai dari persiapan, mengolah, menyimpan, mengangkat maupun dalam penyajian makanan perlu dilakukan penerapan hygiene sanitasi diantaranya penerapan hygiene sanitasi kitchen department, peralatan dapur, karyawan dapur, serta penerapan hygiene sanitasi makanan dan minuman karena dapur merupakan salah satu aspek penting

yang harus diperhatikan untuk menjamin mutu sebuah restoran (Noviastuti, 2021)

Untuk memperoleh kualitas makanan yang baik perlu diperhatikan dan diawasi mengenai pengetahuan, sikap dan perilaku tenaga pengolah makanan. Tujuannya untuk menghindari terjadinya penularan penyakit dari tenaga pengolahan makanan.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di Restoran Hotel Noah Silangit Kecamatan Siborongborong, terhadap penjamah makanan dalam penanganan hygiene dan sanitasi maka didapatkan bahwa:

a. Pengetahuan Penjamah Makanan Di Restoran Hotel Noah Silangit Kecamatan Siborongborong Tahun 2022

Pengetahuan adalah segala sesuatu yang diketahui oleh penjamah makanan dalam penanganan makanan seperti pengadaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, pengangkutan makanan, penyimpanan makanan, penyajian makanan. Pengetahuan (cognitive) merupakan bagian yang penting dalam proses membentuk tindakan seseorang (Notoatmodjo, 2012)

Penjamah makanan 4 orang responden (50%) yang mempunyai tingkat pengetahuan yang baik, 2 orang responden (37,5%) mempunyai tingkat pengetahuan cukup dan 1 orang responden (12,5%) mempunyai tingkat kurang. Tetapi masih ada reponden yang belum mengerti pengetahuan tentang penggunaan APD yan baik yaitu 2 orang (25%), sebanyak 3 orang (37,5%) belum mengetahui wadah tempat sampah yang baik diruang pengolahan makanan, sebanyak 2 orang (25%) belum mengetahui air yang digunakan untuk memcuci bahan makanan, 4 orang (50%) responden belum mengetahui desai pintu dapur yang memenuhi persyaratan, 2 orang (25%) responden belum mengetahui penyakit yang dapat ditimbulkan makanan yang terkontaminasi, 4 orang (50%) responden masih belum mengetahui mencuci tangan yang bersih sebelum bekerja dan sesudah keluar dari kamar mandi.

Menurut Budiman (2013) pengetahuan didapatkan dari teori dan pengalaman yang pernah dilakukan individu bersangkutan dengan cara mengulang kembali pengetahuan pengalaman belajar dalam bekerja. Semakin lama pengalaman kerja sebagai penjamah makanan setelah mencapai 1 tahun

atau lebih maka semakin tinggi tingkat pengetahuannya terhadap hygiene dan sanitasi makanan.

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. Dari hasil penelitian yang didapat, umur responden 15-25 tahun dapat berpikir dan menanggapi secara positif bagaimana cara menangani makanan yang sesuai dengan persyaratan hygiene.

Jenjang pendidikan tertinggi responden adalah SMK, dan SMA. Responden yang sebagian besar tingkat pendidikannya SMA pengetahuannya sudah baik. Pendidikan adalah suatu proses perubahan sikap dan tata laku seseorang melalui pengajaran dan pelatihan. Pendidikan mempengaruhi proses belajar, makin tinggi Pendidikan penjamah makanan makin mudah penjamah menerima tentang penanganan sanitasi makanan yang baik. Penjamah dengan pendidikan rendah akan berbeda dengan penjamah pendidikan tinggi, namun demikian tidak selamanya pendidikan rendah akan mempunyai pengetahuan yang buruk tentang penanganan sanitasi makanan. Meskipun tingkat pengetahuan tidak selalu berbanding dengan tingkat pendidikan, pelatihan dan pendampingan kepada penjamah makanan tetap perlu dilaksanakan.

b. Sikap Penjamah Makanan Di Restoran Hotel Noah Silangit Kecamatan Siborongborong Tahun 2022

Sikap merupakan persiapan untuk bereaksi terhadap objek dilingkungan tertentu sebagai suatu penghayatan terhadap objek tetapi belum merupakan sebuah tindakan. 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)

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan oleh penulis dapat dilihat Sikap penjamah makanan 5 orang responden (62,5%) yang mempunyai sikap yang baik, 2 orang responden (25%) mempunyai sikap yang cukup, dan 1 orang responden (12,5%) mempunyai sikap yang kurang. Tetapi masih ada penjamah makanan yang tidak setuju dengan penjamah makanan menggunakan APD lengkap 3 orang (37,5%), 1 orang (12,5%) responden mengatakan tidak setuju memisah bahan makanan kering dan basah, 3 orang (37,5%) responden tidak setuju membersihkan celemek tiap harinya, 4 orang (50%) responden tidak setuju sampah kering dan basah dipisah, 3 orang (37,5%) responden tidak setuju peralatan makanan harus disimpan dalam keadaan kering, dan 3 orang (37,5%) responden tidak setuju memakai pakaian bersih dan tidak keluar restoran menggunakan seragam.

c. Tindakan Penjamah Makanan Di Restoran Hotel Noah Silangit Kecamatan Siborongborong Tahun 2022

Notoatmodjo (2003), menyatakan bahwa suatu sikap belum otomatis terwujud dalam suatu tindakan. Untuk terwujudnya sikap menjadi suatu perbuatan nyata di perlukan faktor pendukung atau suatu kondisi yang memungkinkan, antara lain adalah fasilitas.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh penulis dapat dilihat tindakan penjamah makanan 5 orang responden (62,5%) yang mempunyai tindakan yang baik, 3 orang responden (37,5%) mempunyai tindakan yang cukup.

Tindakan merupakan suatu yang merujuk pada perilaku yang diekspresikan dalam bentuk tindakan atau berbuat dan merupakan bentuk nyata yang dilatar belakangi oleh pengetahuan dan sikap yang dimiliki. Tindakan yang dilakukan dapat berkembang kearah yang lebih baik, artinya tindakan yang dilakukan sudah dimodifikasi tanpa mengurangi kebenarannya.

Tapi masih ada 4 orang (50%) kadang-kadang penjamah makanan yang belum menggunakan alat pelindung saat bekerja, 5 orang (62,5%) responden kadang-kadang batuk/bersih saat bekerja, 4 orang (50%) responden kadang-

kadang tidak memcuci tangan sebelum menangani makan dan setelah keluar dari kamar mandi, 2 orang (10%) responden kadang-kadang bercakap-cakap pada saat bekerja, 3 orang (37,5%) responden kadang-kadang masih menggunakan perhiasan saat mengolah makanan, 2 orang (10%) responden kadang-kadang masih mengelap tangan menggunakan celemek, 5 orang (62,5%) responden kadang-kadang tidak merendam dahulu peralatan makan yang akan dicuci, 3 orang (37,5%) responden kadang-kadang masih tidak menggunakan pakaian yang bersih saat bekerja, 3 orang (37,5%) responden kadang-kadang masih tidak menyimpan peralatan makanan ditempat kering dan bebas debu, dan 6 orang (75%) responden tidak memcuci peralatan menggunakan air panas dan dingin.

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 di Restoran Hotel Noah Silangit tindakan dari penjamah makanan sudah baik.

Dari tindakan penjamah makanan yang ada di Restoran Hotel Noah Silangit untuk prakteknya penjamah makanan terkadang masih tidak menggunakan pakaian kerja berupa sarung tangan plastik, seragam kerja yang rapi, penutup kepala, celemek dan masker dengan alasan penjamah merasa kegerahan menggunakan APD yang lengkap saat mengolah makanan. Dan terkadang penjamah makanan masih bercakap-cakap pada waktu melalukan proses pengolahan makanan. Dengan berbicara sewaktu memasak responden mengakui tidak suntuk melakukan pekerjaan dan tidak merasa bosan untuk melakukan pekerjaan dan tidak merasa bosan untuk melakukan pekerjaan. Petugas penjamah makanan masih ada mengeringkan tangan menggunakan celemek yang dipakai saat bekerja setelah mencuci tangan. Kadang masih ada penjamah makanan bersin/batuk tidak menggunakan tissue/sarung tangan dikarenakan tidak terbiasa. Ditempat pencucian peralatan makanan juga belum memenuhi persyaratan dimana tidak memiliki 3 bilik bak pencucian yaitu untuk menggyur, menyabun, dan membilas. Dibagian tempat penyimpanan peralatan makanan juga belum memenuhi karena diletakkan diruang terbuka

tidak bebas dari debu. Hal diatas sangat bertolak belakang dengan prinsip personal hygiene dalam mencuci tangan yaitu mengeringkan tangan dengan tissue atau alat pengering dan juga penjamah makanan masih sangat kurang kebersihannya dalam membersihkan alat masak karena tidak direndam terlebih dahulu dan jarang memcuci menggunakan air panas.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di Restoran Hotel Noah Silangit Kecamatan Siborongborong Tahun 2022.

- 1) Dari hasil penelitian yang dilakukan penulis, didapatkan data karakteristik penjamah makanan berdasarkan:
 - a) Umur penjamah makanan bahwa 15-20 tahun sebanyak 3 responden (37,5%) dan 21-25 tahun sebanyak 5 responden (62,5%).
 - b) Pendidikan penjamah makanan bahwa Pendidikan SMK sebanyak 3 responden (37,5%) dan pendidikan SMA sebanyak 5 responden (62,5%).
 - c) Lama bekerja responden bahwa >1 tahun sebanyak 5 responden (62,5%) dan <1 tahun sebanyak 3 responden (37,5%).
 - d) Sertifikat Kesehatan penjamah makanan tidak ada yang memiliki.
- 2) Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan penulis, didapatkan data tingkat pengetahuan penjamah makanan menurut penjamah makanan 4 orang responden (50%) yang mempunyai tingkat pengetahuan yang baik, 3 orang responden (37,5%) mempunyai tingkat pengetahuan cukup dan 1 orang responden (12,5%) mempunyai tingkat pengetahuan kurang.
- 3) Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan oleh penulis dapat di lihat sikap penjamah makanan 5 orang responden (62,5%) yang mempunyai sikap yang baik, 2 orang responden (25%) mempunyai sikap yang cukup dan 1 orang responden (12,5%) mempunyai tingkat sikap yang kurang.
- 4) Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh penulis dapat di lihat tindakan penjamah makanan 5 orang responden (62,5%) yang mempunyai tindakan yang baik, 3 orang responden (37,5%) mempunyai tindakan yang cukup.

Maka dapat disimpulkan bahwa perilaku penjamah makanan ditinjau dari hygiene dan sanitasi makanan di Restoran Hotel Noah Silangit Kecamatan Siborongborong sudah termasuk dalam kategori baik dari pengetahuan, sikap, dan tindakan dari penjamah makanan.

B. SARAN

- 1) 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.
- 2) Penjamah makanan diharuskan mengikuti kursus penjamah makanan.
- 3) Pengawasan terhadap perilaku penjamah makanan oleh Manager supaya lebih ditingkatkan guna menghindari perilaku yang tidak diinginkan.
- 4) Kepada Dinas Kesehatan Kabupaten Tapanuli Utara perlu dilakukan peningkatan bimbingan dan pembinaan bagi tenaga pegolah/penjamah makanan melalui penyuluhan mengenai saniatsi dalam penanganan makanan, dan juga meningkatkan pengetahua sikap penjamah makanan dapat diaplikasikandalam bentuk tindakan yang baik dan kebersihan penjamah makanan semakin meningkat.

DAFTAR PUSTAKA

- _____. (2010). *Modul Khusus Hygiene dan Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia
- Akrab, H., & Hadiansyah, M. I. (2021). *Edukasi Tips Memilih Mengolah dan Menyajikan Makanan yang Aman pada Mahasiswa STIKES Graha Medika Secara Daring Menggunakan Aplikasi Zoom*. *Jurnal Pengabdian UntukMu NegeRI*, 5(1), 12-16.
- Rhomadhoni, Muslikha Nourma, Nurul Jannatul Firdausi & Novera Herdiani. (2018). *Tren Kejadian Keracunan Makanan Di Berbagai Wilayah Di Indonesia Tahun 2014 dan Tahun 2015*. *MTPH Journal*, 2(1), 51-65.
- Kepmenkes/1098/MENKES/SK/VII/2003. *Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran*. Jakarta: Depkes RI
- Aprivia, S. A., & Yulianti, A. E. (2021). *Hubungan Tingkat Pengetahuan Dan Perilaku Dengan Penerapan Personal Hygiene Penjamah Makanan*. *Jurnal Kesehatan lingkungan (JKL)*, 11(2).
- Sitompul, B. L. (2021). *Hubungan Pengetahuan dan Sikap Dengan Perilaku Penjamah Makanan Dirumah Makan Kecamatan Paal Merah Kota Jambi*.
- Surono, dkk. (2016). *Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish
- Noviastuti, N. & Putranti, R. E. (2021). *Penerapan Hygiene dan Sanitasi Dalam Proses Penyimpanan dan Pengolahan Bahan Baku Makanan Di Dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta*. *Jurnal Nusantara*, 4(2).
- Kusmayadi. (2008). *Cara Memilih dan Mengolah Makanan Untuk Perbaikan Gizi Masyarakat*. <http://database.deptan.go.id>, diakses tanggal 15 Februari 2021
- Notoatmodjo, Soekidjo. (2014). *Ilmu Perilaku Kesehatan*. Jakarta: PT Rineka Cipta
- Notoatmodjo, Soekidjo. (2012). *Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: PT Rineka Cipta
- Mayasari, A. I., Heryana, A., Devi Angelina, K., & Fithri, N. K. *Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku Penjamah Makanan Di Restoran X Kota Cirebon Tahun 2018*.
- Novarianti, N. & Silvana, M. (2021). *Tinjauan Keberadaan Bakteri pada Penjamah Makanan dengan Metode Rectal Swab di RSD X Kota Palu*. *Banua: Jurnal Kesehatan Indonesia*, 1(2), 64-68.

Budiman & Riyanto A. 2013. *Kapita Selekta Kuisisioner Pengetahuan Dan Sikap Dalam Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Salemba Medika pp 66-69.

Lampiran

KUESIONER PERILAKU PENJAMAH MAKANAN TENTANG HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN DI RESTORAN HOTEL NOAH SILANGIT KECAMATAN SIBORONGBORONG TAHUN 2022

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

A. Pengetahuan

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, deterjen
2. Tempat sampah di ruang pengolahan makanan diharapkan dalam keadaan?
 - a. Terbuka dan kedap air
 - b. Tertutup dan kedap air
 - c. Bocor
3. Air yang digunakan untuk mencuci bahan makanan adalah
 - a. Air yang ditampung di dalam bak
 - b. Air yang mengalir dari kran
 - c. Air yang digunakan setelah mencuci tangan

4. Hal yang tidak boleh dilakukan pada saat melakukan pengolahan makanan adalah
 - a. Menyiapkan bahan makanan
 - b. Merokok dan berbicara
 - c. Mencuci bahan makanan
5. Desain pintu dapur yang memenuhi persyaratan kesehatan adalah
 - a. Terbuka keluar, untuk keselamatan kerja
 - b. Terbuka ke dalam, agar mudah untuk dibuka
 - c. Terbuka keluar, agar tidak panas
6. 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
7. Penyakit apa saja yang dapat ditimbulkan akibat makanan yang terkontaminasi?
 - a. Diare, typhus
 - b. DBD (Demam Berdarah)
 - c. Batuk
8. Apabila ada pekerja yang terluka / teriris pada tangan hendaknya
 - a. Diberi obat dan menutup luka dengan perban
 - b. Menggunakan obat merah saja
 - c. Tidak diobati dan dibiarkan saja
9. Tempat penyimpanan makanan yang sudah diolah adalah
 - a. Dalam wadah yang terbuka diletakkan di atas meja
 - b. Tetap berada di wajan
 - c. Lemari penyimpanan makanan khusus yang sudah diolah
10. Sebelum memulai bekerja dan setiap keluar dari toilet harus?
 - a. Cukup mengelap tangan dengan serbet
 - b. Mencuci tangan dengan air bersih dan sabun
 - c. Cukup mencuci tangan dengan air saja

B. Sikap

No	Pernyataan	Setuju	Tidak Setuju
1	Memakai celmek, penutup kepala serta memakai masker pada saat bekerja.		
2	Semua bahan makanan yang diterima dari rekan langsung dimasukan ke dalam lemari pendingin (kulkas) perlu dipisahkan antara bahan makanan kering dan basah agar lebih awet,		
3	Celemek yang terlihat bersih, perlu dicuci kembali karena akan digunakan lagi pada hari berikutnya.		
4	Sampah kering dan sampah basah harus dibuang secara terpisah.		
5	Membersihkan tempat kerja sebaiknya dilakukan setiap saat atau setiap hari karena akan digunakan kembali.		
6	Tangan penjamah makanan harus berkuku pendek dan bersih sehingga tidak mengontaminasi makanan.		
7	Semua peralatan makanan harus disimpan dalam keadaan kering dan bersih.		
8	Pada saat menyentuh makanan penjamah makanan menggunakan sarung tangan plastik/penjepit makanan.		
9	Selalu memakai pakaian kerja yang bersih dan tidak dipakai diluar restoran.		
10	Pada saat terluka/ teriris, cukup diobati dengan obat merah saja, tidak menutup luka dengan perban/ plester agar cepat kering.		

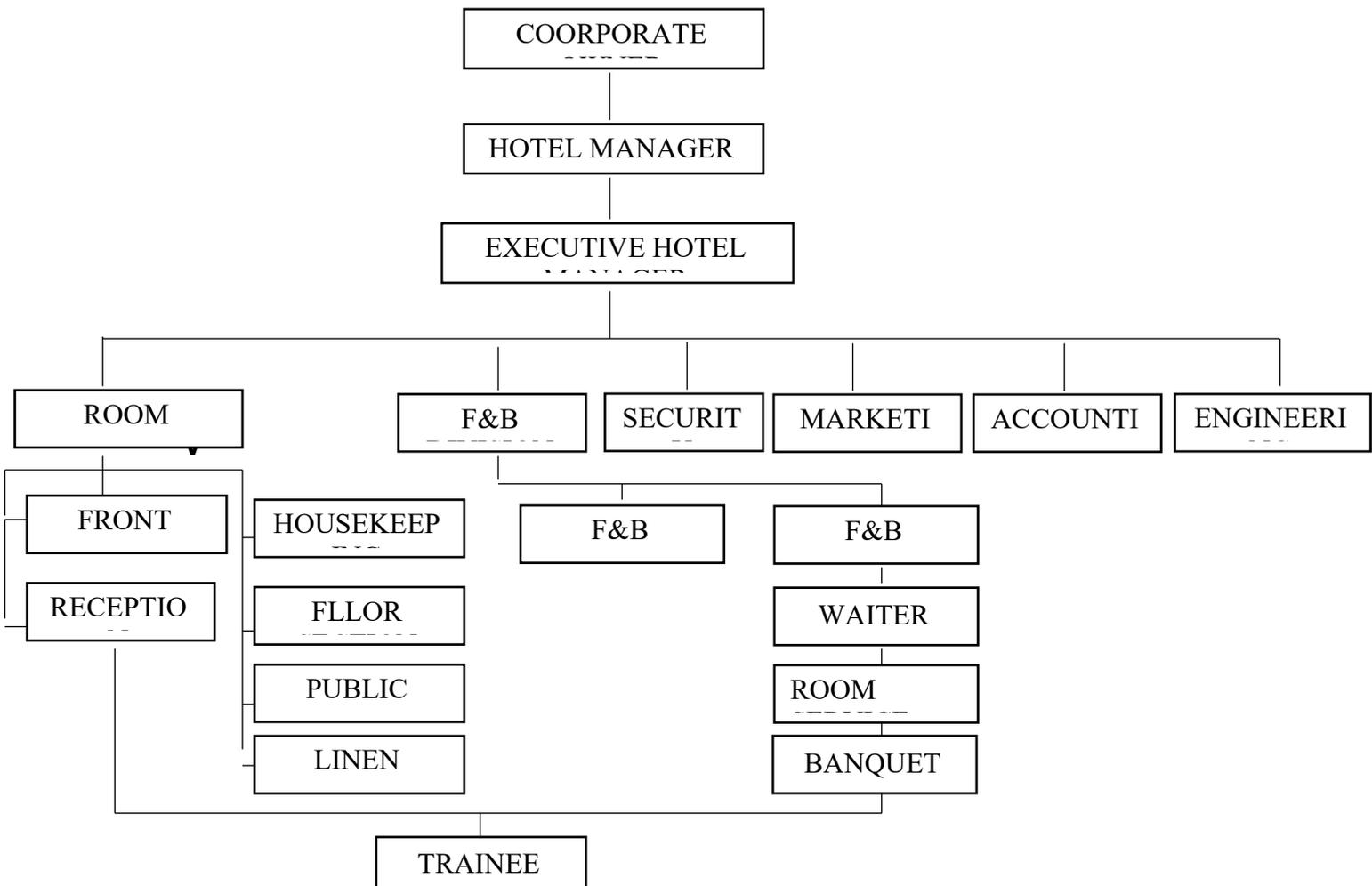
C. Tindakan

No	Pernyataan	Ya	Tidak
1	Penjamah makanan menggunakan alat pelindung seperti penutup kepala, celemek, sarung tangan plastic, masker saat bekerja.		
2	Penjamah makanan sewaktu batuk/ bersin menggunakan tisu/ sapu tangan.		
3	Penjamah makanan tidak menggaruk kepala/rambut serta anggota badan lainnya saat mengolah makanan.		
4	Penjamah makanan mencuci tangan dengan sabun sebelum menangani makanan dan setelah keluar dari WC/kamar kecil.		
5	Penjamah makanan tidak berbicara ataupun merokok pada saat bekerja atau mengolah makanan.		
6	Penjamah makanan menggunakan sarung tangan plastik atau penjepit makanan pada saat menyentuh makanan jadi.		
7	Membersihkan tempat kerja setelah selesai digunakan.		
8	Penjamah makanan tidak menggunakan perhiasan/ aksesoris seperti cincin atau gelang saat mengolah makanan.		
9	Penjamah makanan menutup luka terbuka, seperti bisul atau luka lainnya saat mengolah makanan.		
10	Tidak mengeringkan/mengelap tangan menggunakan celemek.		
11	Menyimpan bahan makanan yang mudah membusuk dan tidak mudah membusuk terpisah		
12	Peralatan makan/masak harus direndam terlebih dahulu, baru disabun dan dibilas dengan air bersih.		
13	Selalu menggunakan pakaian kerja yang bersih dan pakaian pelindung dengan benar.		
14	Tidak memakan makanan/mengunyah saat bekerja		

15	Saat mencicipi makanan menggunakan sendok khusus untuk mencicipi		
16	Tempat penyimpanan peralatan makan/masak harus kering/tidak lembab, dan terbebas dari debu dan serangga.		
17	Memperhatikan kebersihan peralatan sebelum digunakan.		
18	Pencucian peralatan makan/masak harus menggunakan air dingin dan air panas dengan suhu 40°C - 80°C.		
19	Kuku pendek dan bersih sehingga tidak mengkontaminasi makanan.		
20	Tidak menyisir rambut di dekat makanan		

No	Nama responden	Umur responden	Pendidikan responden	Lama kerja responden	Jenis kelamin responden
1	R1	20 tahun	SMA	>1 tahun	Perempuan
2	R2	19 tahun	SMK	<6 bulan	Perempuan
3	R3	23 tahun	SMA	>3 tahun	Laki-Laki
4	R4	22 tahun	SMA	>2,5 tahun	Perempuan
5	R5	20 tahun	SMK	<6 bulan	Perempuan
6	R6	21 tahun	SMK	<3 bulan	Perempuan
7	R7	23 tahun	SMA	>3 tahun	Perempuan
8	R8	22 tahun	SMA	>1 tahun	Laki-Laki

Stuktur Organisasi Hotel Noah Silangit Tahun 2022



T14	T15	T16	T17	T18	T19	T20	Jumlah Benar	Kategori
1	1	0	1	0	1	1	16	BAIK
1	1	1	1	0	1	1	13	CUKUP
1	1	0	1	0	1	1	15	CUKUP
1	1	1	1	0	1	1	16	BAIK
1	1	0	1	1	1	1	16	BAIK
1	1	1	1	0	1	1	12	CUKUP
1	1	1	1	1	1	1	18	BAIK
1	1	1	1	0	1	1	17	BAIK

Pengetahuan berdasarkan tingkat Pendidikan

		Tingkat Pengetahuan			Total
		Baik	Cukup	Kurang	
Pendidikan	SMA	4	1	-	5
	SMK	-	2	1	3
	Total	4	3	1	8

Sikap berdasarkan tingkat Pendidikan

		Tingkat Sikap			Total
		Baik	Cukup	Kurang	
Pendidikan	SMA	4	1	-	5
	SMK	1	1	1	3
	Total	5	2	1	8

Tindakan berdasarkan tingkat Pendidikan

		Tingkat Tindakan			Total
		Baik	Cukup	Kurang	
Pendidikan	SMA	4	1	-	5
	SMK	1	2	-	3
	Total	5	3	-	8



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/ 0818 /2022
Lampiran : -
Perihal : Permohonan Ijin Lokasi Penelitian

Kabangjahe, 27 April 2022

Kepada Yth:
Manager Hotel Noah Silangit di Silangit
Di
Tempat

Dengan Hormat,

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

Nama : Meita Veronika Nababan
NIM : P00933119087

Yang bermaksud akan mengambil data penelitian di Hotel yang bapak/ibu Kelola dalam rangka menyusun Karya Tulis Ilmiah dengan Judul :

"Perilaku Penjamah Makanan Ditinjau Dari Aspek Hygiene Dan Sanitasi Makanan Di Restoran Hotel Noah Silangit Kecamatan Siborongborong Tahun 2022".

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.





NOAH HOTEL SILANGIT

Jl. Raya Balige - Tarutung No.77
Silangit – Siborongborong - Tapanuli Utara
Telp. 0362-4320170 – 081324492022
Email : noahhotel1@gmail.com

Silangit, 30 April 2022

Nomor : 074-04-NH-22
Lampiran : -
Perihal : Surat Balasan

Yth

Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan
Politeknik Kesehatahn Kemenkes Medan
Di Tempat

Dengan Hormat,

Menindaklanjuti Surat Nomor TU.05.01/00.03/0818/2022 Perihal Permohonan Ijin Lokasi Penelitian, dengan ini kami mererangkan bahwa :

Nama : Meita Veronika Nababan
NIM : P00933119087

Telah kami setuju untuk mengambil data penelitian di perusahaan kami dalam rangka menyusun Karya Tulis Ilmiah dengan Judul :

“Perilaku Penjamah Makanan Ditinjau Dari Aspek Hygiene Dan Sanitasi Makanan Di Restoran Hotel Noah Silangit Kecamatan Siborongborong Tahun 2022”

Demikian Surat ini kami sampaikan, agar dapat digunakan sebagaimana mestinya. Terimakasih.

Noah Hotel Silangit

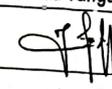
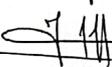
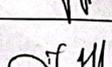
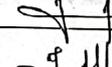


Viktor Simamora
Hotel Manager

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN PRODI D III SANITASI
TA 2021/2022**

LEMBAR BIMBINGAN KARYA TULIS ILMIAH

Nama Mahasiswa : Meita Veronika Nababan
 NIM : P0933119087
 Dosen Pembimbing : Marina Br Karo, SKM, M.Kes
 Judul Karya Tulis Ilmiah : Perilaku Pemamah Makanan Ditinggal Dari Aspek Hygiene dan Sanitasi Makanan di Restoran Hotel Noah Silangit Kecamatan Storongborong Tahun 2022

Pertemuan Ke	Hari/ Tanggal	Materi Bimbingan	Tanda Tangan Dosen
Pertemuan ke-1	21 Feb 2022	Konsultasi judul. Menyampaikan latar belakang	
Pertemuan ke-2	19 Mar 2022	Bimbingan bab 1-3 & perbaikan judul	
Pertemuan ke-3	16 Mar 2022	Revisi Perbaikan bab 1-3 dan kuesioner	
Pertemuan ke-4	17 Mar 2022	Acc maju seminar proposal	
Pertemuan ke-5	26 April 2022	Revisi propo sal	
Pertemuan ke-6	6 Juli 2022	Konsultasi Hasil.	
Pertemuan ke-7	8 Juli 2022	Pembahasan.	
Pertemuan ke-8	14 Juli 2022	Perbaikan Pembahasan.	
Pertemuan ke-9	12 Juli 2022	Konsultasi Keampulan dan Saran.	
Pertemuan ke-10	13 Juli 2022	Acc. Maju Proposal Revisi	

Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan
 Poltekkes Kemenkes Medan,



DOKUMENTASI PENELITIAN

Foto Bersama Tim Penjamah Makanan dan Bapak Manajer



Foto Penjamah Makanan saat mengolah makanan



Penyimpanan daging dan ikan



Penyimpanan jenis sayuran



Tempat penyucian piring



Tempat penyimpanan piring



Tempat penyimpanan makanan jadi



