**KARYA TULIS ILMIAH**

**PERILAKU PERSONAL HYGIENE PENJAMAH MAKANAN (FOOD HANDLER)**

**DI PANTI ASUHAN SITINORAITI KECAMATAN PANGURURAN**

**KABUPATEN SAMOSIR**

**TAHUN 2017**

***Karya Tulis Ilmiah Ini Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat***

***Untuk Menyelesaikan Program Diploma-III***

****

**OLEH :**

**GEMBIRA SINAGA**

**NIM : P00933014015**

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN**

**JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN**

**2017**

**LEMBAR PERSETUJUAN**

**JUDUL : PERILAKU PERSONAL HYGIENE PENJAMAH MAKANAN (FOOD HANDLER) DI PANTI ASUHAN SITINORAITI KECAMATAN PANGURURAN KABUPATEN SAMOSIR TAHUN 2017**

**NAMA : GEMBIRA SINAGA**

**NIM : P00933014015**

**Karya Tulis Ilmiah Ini Telah Disetujui Untuk Dipertahankan Dihadapan**

**Tim Penguji Karya Tulis Ilmiah Politeknik Kesehatan Medan**

**Jurusan Kesehatan Lingkungan**

**Kabanjahe, Agustus 2017**

**Menyetujui**

**Dosen Pembimbing**

**Marina Br Karo, SKM, M. Kes**

**NIP. 196911151992032003**

**Ketua jurusan**

**Politeknik kemenkes medan**

**Jurusan kesehatan lingkungan**

**Kabanjahe**

**(erba kalto manik, SKM, M.Sci**

**NIP. 196203261985021001**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**JUDUL : PERILAKU PERSONAL HYGIENE PENJAMAH MAKANAN (FOOD HANDLER) DI PANTI ASUHAN SITINORAITI KECAMATAN PANGURURAN KABUPATEN SAMOSIR TAHUN 2017**

**NAMA : GEMBIRA SINAGA**

**NIM : P00933014015**

*Karya Tulis Ilmiah Ini Telah Diuji Pada Sidang Ujian Akhir*

*ProgramPoliteknik Kesehatan Kemenkes Medan*

*Jurusan Kesehatan Lingkungan Tahun 2017*

**Penguji I, Penguji II,**

**Riyanto Suprawihadi,SKM,M.Kes Mustar Rusli,SKM,M.Kes**

**NIP. 19600101119840031002 NIP. 1969060819911021001**

**Ketua Penguji**

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

**NIP. 196911151992032003**

**Ketua Jurusan**

**Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan**

**Jurusan Kesehatan Lingkungan**

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

**NIP.196203261985021001**

**BIODATA PENULIS**

****

Nama : Gembira Sinaga

NIM : P00933014015

Tempat/Tanggal Lahir : Aekbolon, 30 April 1997

Jenis Kelamin : Perempuan

Agama : Protestan

Alamat : Aekbolon, Kabupaten Samosir

Nama Ayah : K. Sinaga

Nama Ibu : R. Manik

Telp/Hp : 082236580535

**Riwayat Pendidikan :**

1. SD (2002-2008) : SD N 3 Sidikalang
2. SMP (2008-2011) : SMP N 4 Harian
3. SMA (2011-2014) : SMA St Mikhael Pangururan

DIPLOMA III (2014-2017 :Politeknik Kesehatan Kemenkes MedanJurusan Kesehatan Lingkungan

**KEMENTERIAN KESEHATAN RI**

**POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN**

**JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN**

**TAHUN 2017**

**KARYA TULIS ILMIAH, AGUSTUS 2017**

**GEMBIRA SINAGA**

**”PERILAKU PERSONAL HYGIENE PENJAMAH MAKANAN (FOOD HANDLER) DI PANTI ASUHAN SITINORAITI KECEMATAN PANGURURAN KABUPATEN SAMOSIR TAHUN 2017”**

**vii + halaman, daftar pustaka + lampiran**

**ABSTRAK**

Penjamah makanan memiliki peran utama dalam pencegahan penyakit bawaan makanan karena mereka dapat mengkontaminasi makanan yang telah diolah. Untuk memperoleh kualitas makanan yang baik perlu diperhatikan dan diawasi mengenai pengetahuan, sikap dan perilaku 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 Panti Asuhan Sitinoraiti Pangururan berdasarkan pendidikan dan lama kerja.

Metode yang dilakukan bersifat deskriptif, data primer diperoleh melalui wawancara, observasi langsung dengan menggunakan kuisioner dan data sekunder mengenai pengetahuan, sikap dan tindakan diperoleh dari Panti Asuhan Sitinoraiti Pangururan.

Dari hasil penelitian diketahui bahwa tingkat pengetahuan responden tentang pengolahan makanan sebagian besar sudah baik. Usaha dalam peningkatan pengetahuan, sikap dan perilaku penjamah makanan dalam penanganan sanitasi makanan di Panti Asuhan Sitinoraiti Pangururan dapat berjalan dengan baik, diperlukan upaya- upaya penyempurnaan dengan meningkatkan bimbingan bagi petugas penjamah makanan melalui penyuluhan, penambahan fasilitas sanitasi serta adanya peraturan khusus mengenai penyelenggaraan makanan.

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

**MINISTRY OF HEALTH RI**

**POLITEKNIK HEALTH MEDAN**

**ENVIRONMENTAL HEALTH DEPOSITS**

**2017**

**SCIENTIFIC WRITING, August 2017**

**DINA HENDRAWASIH PURBA  
SCIENTIFIC WRITING, AUGUST 2017 GLASSES OF SINAGA "PERSONAL BEHAVIOR OF FOOD HANDLER HYGIENE (FOOD HANDLER) IN CHILDREN SITINORAITI PENGURURAN GREEN DISTRICT OF SAMOSIR COUNTRY IN 2017"**

**Vii + 30 pages, bibliography + attachments**

**ABSTRACT**

**Food handlers have a major role in the prevention of foodborne diseases because they can contaminate processed foods. To obtain a good quality of food needs to be considered and supervised about the knowledge, attitude and behavior of processing personnel to avoid the occurrence of disease transmission through food caused by food processors. The purpose of this research is to know the knowledge, attitude and action of food handlers at Pantiururan Orphanage based on education and working period.**

**The method used is descriptive, primary data obtained through interviews, direct observation using questionnaires and secondary data on knowledge, attitudes and actions obtained from the Orphanage Sitinoraiti Pangururan.**

**From the results of the research note that the level of knowledge of respondents about food processing is mostly good. Efforts to improve the knowledge, attitudes and behavior of food handlers in the handling of food sanitation at the Sitinoraiti Pangururan orphanage can work well, needed improvement efforts by increasing the guidance of food handlers through extension, the addition of sanitation facilities and the existence of special regulations regarding the implementation of food.**

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

**KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmatnya sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis ini dengan baik sesuai dengan waktu yang direncanakan. Adapun judul Karya Tulisan Ilmiah ini **Perilaku Personal Hygiene Penjamah Makanan (Food Handler) Di Panti Asuhan Siti Nuraiti Kecamatan Pangururan Kabupaten Samosir Tahun 2017**”.

Dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini penulis menyadari bahwa penyajian maupun isi Karya Tulis ini masih jauh dari kesempurnaan. Hal ini disebabkan dari keterbatasan, kekurangan dan kelemahan penulis. Namun berkar bantuan, bimbingan dan dukungan dari berbagai pihak, sehingga Karya Tulis ini dapat penulis selesaikan.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini yaitu kepada :

1. Ibu Dra Ida Nurhayati M. Kes selaku Direktur utama Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan.
2. Bapak Erba Kalto Manik SKM. Mkes selaku Ketua Jurusan Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Kesehatan Lingkungan
3. Ibu Marina Br Karo SKM. Mkes selaku Dosen Pembimbing Ilmiah yang telah banyak memberikan bimbingan dan arahan kepada penulis dalam menyelesaikan Karya Tulis ini.
4. Bapak Riyanto Suprawihadi, SKM.Mkes selaku Dosen Penguji Karya Tulis Ilmiah yang telah banyak memberikan bimbingan dan arahan kepada penulis dalam menyelesaikan Karya Tulis ini.
5. Bapak Mustar Rusli SKM.Mkes selaku Dosen Penguji Karya Tulis Ilmiah yang telah banyak memberikan bimbingan dan arahan kepada penulis dalam menyelesaikan Karya Tulis ini.
6. Bapak Suprapto SKM. Mkes selaku Dosen Pembimbing Akademik
7. Bapak dan Ibu Dosen beserta Staff Pegawai Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Kesehatan Lingkungan yang telah banyak memberikan bakal ilmu pengetahuan dan bantuan selama penulis mengikuti perkuliahan.
8. Bapak Ganda Nokber Nainggolan selaku Manager di Panti Asuhan Sitinoraiti Pangururan yang telah banyak membantu penulis dalam mengumpulkan data yang dibutuhkan sehingga penulis Karya Tulis ini dapat berjalan dengan baik.
9. Teristimewa buat kedua Orang tua saya tercinta Ayahanda tercinta K. Sinaga dan Ibunda tercinta R. Manik yang senantiasa memberikan dukungan, Doa dan telah mendidik memberikan motivasi kepada penulis serta melengkapi kebutuhan selama pendidikan sampai penulisan Karya Tulis ini dapat selesai dengan baik.
10. Buat kakak, abang, adik saya tercinta Posma W Sinaga, Maja P Sinaga, Sari M Sinaga , Rosinta H Sinaga, Puji Sinaga, Brigida Sinaga, Lundu Sinaga. Yang telah memberikan motifasi, dukungan, Doa dan rasa saying kepada penulis sehingga Karya Tulis ini dapat selesai dengan baik.
11. Buat Sahabatku tersayang Nia Situmorang, Eny M Manik, Dina H Purba, Mariaty Malau, Nova Simarmata, Laura Simbolon, Krisna Marbun, dan juga adik ku Citra Sitorus yang telah memberikan motivasi dan doa.
12. Buat ibu Jernita Sinaga dan bapak Hutagalung, TRIFARA terima kasih buat doa dan dukungannya.
13. Buat teman- teman seperjuangan selama menuntut ilmu di Politeknik Kesehatan Jurusan Kesehatan Lingkungan angkatan tahun 2017 tingkat III- A dan III-B.
14. Buat adik tingkat 1 dan 2 yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang membantu dalam penyusunan Karya Tulis ini.

Akhir kata semoga Tuhan yang membalas semua bantuan, bimbingan dan dukungan yang telah diberikan kepada penulis dan semoga Karya Tulis Ilmiah ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

**Kabanjahe, Agustus 2017**

**Penulis**

**Gembira Sinaga**

**NIM : P00933014015**

**DAFTAR ISI**

**Halaman**

**LEMBAR PERSETUJUAN**

**DAFTAR RIWAYAT HIDUP**

**ABSTRAK**

**KATA PENGANTAR**

**DAFTAR ISI**

**DAFTAR TABEL**

**DAFTAR LAMPIRAN**

**BAB I PENDAHULUAN**

1. Latar Belakang
2. Rumusan Masalah
3. Tujuan Penelitian

C.1 Tujuan Umum

C.2 Tujuan Khusus

1. Manfaat Penelitian

**BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

1. Panti Asuhan
2. Klasifikasi Jenis Kegiatan Panti Asuhan
3. Makanan Sebagai Perantara Penyebaran Penyakit dan Keracunan Makanan
4. Sanitasi Pengolahan Makanan
5. Perilaku Manusia
6. Kerangka Konsep
7. Defenisi Operasional

**BAB III METODE PENELITIAN**

1. Jenis dan Desain Penelitian
2. Lokasi dan Waktu Penelitian
3. Objek Penelitian
4. Jenis dan Cara Pengumpulan Data

D.1 Data Primer

D.2 Data Sekunder

1. Instrumen Penelitian
2. Pengolahan dan Analisa Data

F.1 Pengolahan Data

F.2 Analisa Data

**BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

1. Gambaran Umum
2. Latar Belakang dan Sejarah Panti Asuhan Sitinoraiti Pangururan
3. Visi dan Misi Panti Asuhan Sitinoraiti Pangururan
4. Hasil Penelitian
5. Karakteristik Responden
6. Jenis kelamin responden
7. Pendidikan Responden
8. Pengalaman Kerja Responden
9. Pengetahuan Penjamah Makanan
10. Sikap Penjamah Makanan
11. Tindakan Penjamah Makanan
12. Pembahasan
13. Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan di Panti

Asuhan Sitinoraiti Pangururan Tahun 2017

1. Sikap Penjamah Makanan di Panti Asuhan Sitinoraiti

Pangururan Tahun 2017

1. Tindakan Penjamah Makanan di Panti Asuhan

Sitinoraiti Pangururan Tahun 2017

**BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

1. Kesimpulan
2. Saran

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**

**DAFTAR TABEL**

**Halaman**

**Table 2. Penjamah Makanan menurut Pendidikan**

**Di Panti Asuhan Sitinoraiti Pangururan Tahun 2017**

**Table 3. Penjamah Makanan Menurut Lama Kerja**

**Di Panti Asuhan Sitinoraiti Pangururan Tahun 2017**

**Table 4. Distribusi Frekuensi Tingkat Pengetahuan Menurut Pendidikan**

**Penjamah Makanan di Panti Asuhan Sitinoraiti Pangururan Tahun 2017**

**Table 5. Distribusi Frekuensi Sikap Penjamah Makanan Menurut Pendidikan**

**Di Panti Asuhan Sitinoraiti Pangururan Tahun 2017**

**Table 6. Distribusi Frekuensi Tindakan Penjamah Makanan Menurut Pendidikan**

**Di Panti Asuhan Sitinoraiti Pangururan Tahun 2017**

**DAFTAR LAMPIRAN**

1. Koesioner Pengetahuan
2. Koesioner Sikap
3. Koesioner Tindakan
4. Lembar Konsul
5. Surat Permohonan Lokasi Penelitian
6. Surat Balasan Penelitian

**BAB I**

**PENDAHULUAN**

1. **Latar Belakang**

Panti asuhan merupakan institusi sosial yang juga didalamnya terdapat kegiatan penyelenggaraan makanan bagi anak-anak yang ditinggal di panti asuhan tersebut. Dalam suatu penyelenggaraan makanan, standar porsi sangat berkaitan dengan perhitungan kebutuhan bahan makanan dan perencanaan standar porsi. Pengawasan standar porsi dibutuhkan untuk mempertahankan kualitas suatu makanan yang dihasilkan. Hal ini tentunya akan mempengaruhi terpenuhinya kebutuhan gizi seseorang. Standar porsi juga akan sangat mempengaruhi terhadap nilai gizi setiap hidangan (Puckett, 2004).

Makanan adalah kebutuhan dasar manusia untuk melanjutkan kehidupan. Makanan yang dibutuhkan harus sehat dalam arti memiliki nilai gizi yang optimal seperti vitamin, mineral, hidrat, arang, lemak, dan lainnya.(Djarismawati,2004).

Makanan dan minuman sangat penting bagi manusia, karena merupakan suatu kebutuhan pokok untuk kelangsungan hidupnya. Untuk itu makanan dan minuman yang dikonsumsi harus terpenuhi kebutuhan zat gizinya (karbohidrat, protein, lemak, dan mineral), juga harys hygiene dan aman agar terhindar dari penyakit karena makanan merupakan salah satu komponen lingkungan yang penting dalam meningkatkan derajat kesehatan, selain dapat memenuhi kebutuhan hidup juga dapat menjadi sumber penyakit atau sebagai media pengantar berbagai penyakit. Terjadinya penularan penyakit tersebut disebabkan oleh penyelenggaraan makanan yang tidak memenuhi syarat kesehatan. Untuk itu perlu diperbaiki aspek hygiene dan sanitasi dalam mengelolah makanan yang disajikan aman dikonsumsi.

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

Di Indonesia masih sering terjadi keracunan makanan seperti kasus di Boyolali provinsi Jawa Tengah, sebanyak 55 anak penghuni Balai Pelayanan Sosial Asuhan Anak Pamardi Utomo dilarikan ke Rumah Sakit. Mereka mengeluhkan mual-mual, pusing dan muntah. Diduga mereka keracunan makanan yang disantap sebelum berangkat ke sekolah (Santoso, 2015) dan di kecamatan Balige, kabupaten Toba Samosir, Sumatera Utara terdapat 30 anak keracunan makanan penghuni Panti Asuhan Tambunan (Matatelinga.com, 2015)

Peraturan Menteri Kesehatan RI NO 1096/ MENKES/ PER/VI/2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga menyatakan bahwa masyarakat perlu dilindungi dari makanan dan minuman yang dikelola jasa boga yang tidak memenuhi persyaratan hygiene sanitasi, agar tidak membahayakan kesehatan.

Demi menjamin terwujudnya keadaan hygiene dan sanitasi penjamah makanan dari suatu tempat penjamah makanan yang memenuhi persyaratan kesehatan, salah satu cara untuk mencapainya adalah dengan melakukan pengawasan secara periodik dan berkesinambungan atas pengolahan makanan tersebut.

Penjamah makanan memiliki peran utama dalam pencegahan penyakit bawaan makanan karena mereka dapat mengkontaminasi makanan yang telah diolah. Penyebaran penyakit yang ditularkan melalui makanan penjamah makanan adalah masalah umum diseluruh dunia. Banyak penyakit yang ditularkan dan disebabkan oleh mikroorganisme yang masuk kedalam tubuh melalui makanan. Penyakit yang ditimbulkan dari penjamah makanan yaitu diare maupun disentri.

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 pengamatan sementara penulis di Panti Asuhan samosir dalam mengolah makanan masih ada yang tidak menggunakan alat- alat yang seharusnya digunakan oleh seorang penjamah makanan seperti celemek, penutup hidung dan mulut/ masker, tidak jarang ada penjamah makanan yang berbicara atau bahkan bersin disaat memasak makanan bagi penghuni panti asuhan. Atas dasar ini maka penulis ingin melakukan penelitian “**Perilaku Personal Hygiene Penjamah Makanan (Food Handler) Di Panti Asuhan Siti Nuraiti Kecamatan Pangururan Kabupaten Samosir Tahun 2017**”.

1. **Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas yang menjadi permasalahan dalam penelitian ini adalah “ Bagaimanakah Gambaran Personal Hygiene Penjamah Makanan (Food Handler) Sanitasi Pengolahan Makanan Di Panti Asuhan Pangururan 2017 ?

1. **Tujuan Penelitian**
2. **Tujuan Umum**

Untuk mengetahui gambran tentang personal hygiene penjamah makanan sanitasi pengelolaan makanan di panti asuhan pangururan.

1. **Tujuan Khusus**
2. Untuk mengetahui tingkat pengetahuan penjamah makanan di panti asuhan Pangururan berdasarkan pendidikan dan pengalaman kerja.
3. Untuk mengetahui sikap penjamah makanan di panti asuhan Pangururan berdasarkan pendidikan dan pengalaman kerja.
4. Untuk mengetahui tindakan penjamah makanan di panti asuhan Pangururan berdasarkan pendidikan dan pengalaman kerja
5. **Manfaat Penelitian**

**D.1 Manfaat bagi instansi**

Sebagai masukan bagi pihak Panti Asuhan Pangururan dalam meningkatkan pelayanan makanan kepada penghuni di Panti Asuhan Pangururan.

**D.2 manfaat bagi peneliti**

1. Bagi peneliti untuk menambah pengetahuan dan wawasan khususnya di bidang penanganan sanitasi personal hygiene penjamah makanan.

2. Sebagai informasi bagi peneliti lain untuk study yang lebih mendalam dan menambah bahan bacaan pengetahuan tentang personal hygiene penjamah makanan.

**D.3 manfaat institusi**

Untuk menambah pembendaharaan bahan bacaan dan menambah pengetahuan tentang Personal Hygiene Penjamah Makanan.

**BAB II**

**TINJAUAN PUSTAKA**

1. **Panti Asuhan**

Di Indonesia panti asuhan berada di bawah pengawasan dinas sosial. Menurut data dibiro pusut statistik dan departemen sosial menunjukkan bahwa pada tahun 2006 jumlah anak terlantar yang berusia 6-18 tahun mencapai 2.815.393 anak, balita terlantar mencapai 518.408, anak jalanan 232.894 dan anak nakal sebesar 295.763. dengan rincian yang tinggal diperkotaan sebanyak 492.281 jiwa. Sedangkan yang tergolong rawan ketelantaran diperkirakan mencapai 10.322.764 dengan rincian yang tinggal diperkotaan mencapai 2.996.253 jiwa dan pedesaan sebanyak 7.326.421 jiwa.

Kondisi tersebut menuntut perhatian dan upaya pemerintah dalam rangka mewujudkan sistem perlindungan dan pelayanan kesejahteraan sosial anak yang lebih representatif untuk perkembangan anak.

Menteri sosial Khofifa Indar Parawansa merincikan ada 4,1 juta anak terlantar, diantaranya 5.900 anak yang jadi korban perdagangan manusia, 3.600 anak bermasalah dengan hukum, 1.2 juta balita terlantar dan 34.000 anak jalanan. Pemerintah sudah melaksanakan upaya penangan masalah anak misalnya kementerian sosial sudah melakukan rakornas program kesejahterakan sosial anak dengan tujuan dinas sosial dapat melakukan pemetaan.

Adanya panti asuhan sosial akan sangat membantu dalam rangka mensejahtrakan anak anak yang terlantar. Panti asuhan sosial perlu untuk mendapatkan perhatian khusus oleh pemerintah dikarenakan banyak anak anak yang terlantar ditampung dipanti asuhan. Dengan demikian tujuan dari panti asuhan sosial dapat memberikan hasil yang optimal dalam mensejahterakan anak anak Indonesia yang kelak akan menjadi penerus bangsa.

Sebagai lembaga sosial panti asuhan mempunyai tugas pokok seperti yang dijelaskan pada pasal 4 ayat 1 keputusan menteri sosial RI No. HUK 3.3.8/239 tahun 1974 yakni :

1. Mempersiapkan mereka yang dilayani sedemikian rupa, sehingga menjadi manusia yang sadar akan tanggung jawab dan berdaya guna, baik dalam kedudukan sebagai anggota masyarakat
2. Mengembangkan potensi yang terdapat pada mereka yang dilayani secara berencana dan terarah, sehingga mereka dapat menjalankan fungsi sosial mereka.
3. Menghindari terdapatnya jurang pemisah dalam hubungan pergaulan antara mereka yang dilayani dengan masyarakat sekeliling dengan cara menciptakan/ mengadakan modus modus yang bersegi pendekatan pribadi/ sosial yang efektif dan efisien.
4. Menciptakan suasana hubungan yang serasi, baik antar mereka yang dilayani. Maupun dengan parah pengasuhnya sehingga tercipta suasana kekeluargaan.

Dijelaskan pula dengan peraturan panti asuhan yaitu pada pasal 3 dalam keputusan menteri sosial RI. 3.3.8/239 tahun 1974 :

1. Panti sosial berfungsi sebagai sarana dan prasarana pembinaan kegiatan sosial berdaya guna, efektif dan efisien serta bermanfaat bagi yang bersangkutan maupun masyarakat pada umumnya
2. Panti sosial juga merupakan kegiatan kesejahteraan sosial bagi masyarakat yang memerlukan.
3. **Klasifikasi Jenis Kegiatan Panti Asuhan**

Berdasarkan standar nasional pengasuhan untuk lembaga kesejahteraan sosial anak, klasifikasi kegiatan/ pekerjaan dapat disimpulkan menjadi :

1. Penghuni
2. Anak anak

Pada dasarnya seorang anak yang menjadi penghuni panti asuhan tidak diperkenankan atau dilarang untuk dipekerjakan dalam pekerjaan berbahaya atau yang pekerjaan dapat membahayakan kesehatan, keselamatan dan moral anak anak. Kegiatan sehari hari yang dilakukan oleh anak anak panti asuhan seperti piket dibatasi pada jenis pekerjaan yang ditujukan untuk meningkatkan keterampilan hidup/ life skillseperti membersihkan kamar, mencuci dan menyetrika baju pribadi, serta membantu menyiapkan makanan pada hari libur anak.

1. Pengasuh

Pengasuh dalam sebuah panti asuhan tidak diperkenankan merangkap tugas lain selain mengasuh anak anak panti asuhan. Jumlah pengasuh juga disesuaikan dengan gender serta kebutuhan anak berdasarkan usia dan tahap perkembangan anak penghuni panti asuhan. Pengasuh berperan membantu kehidupan dan kegiatan anak panti asuhan secara kontinu 24 jam yang meliputi kegiatan merawat anak, mengawasi anak, mendampingi anak dan mendukung aktivitas anak dari sisi psikologi dan mental.

1. Petugas keamanan

Melakukan pengamanan dilingkungan panti asuhan dan memahami tentang perlindungan anak, mencakup berpatroli malam.

1. Petugas Kebersihan

Membersihkan lingkungan panti asuhan.

1. Juru Masak

Menyiapkan makanan yang memenuhi standar pemenuhan nutrisi dengan prinsip hygiene.

1. Pekerja Sosial Profesional

Mengacuh kepada permensos No. 108/ HUK/ 2009 tentang sertifikasi bagi pekerja sosial profesional dan tenaga kesejahteraan sosial, seorang pekerja sosial melaksanakan fungsi dan peran/ tugas secara langsung yang mencakup fungsi penanganan masalah anak dan keluarganya, fungsi pengolahan sumber dan fungsi edukasi. Pelayanan yang dilakukan oleh seorang pekerja sosial mencakup lingkup anak anak sebagai penghuni panti asuhan, pengasuh anak anak panti asuhan, keluarga anak, komunitas dan pemerintah yang diwakili oleh dinas sosial/ instansi sosial.

1. **Makanan Sebagai Perantara Penyebaran Penyakit dan Keracunan Makanan**
2. **Sebagai agent**

Dalam hubungannya dengan penyakit, makanan dapat sebagai penyebab penyakit. Sebagai contoh dapat kita lihat makanan yang secara alamiah mengandung racun yaitu singkong dengan racun HCN, jamur, tempe bongkrek dengan racun aflatoksin, dan asam jengkol atau yang berasal dari jengkol.

1. **Sebagai Vehicie**

Makanan dapat juga sebagai pembawa (Vehicie) penyebab penyakit, seperti bahan kimia atau parasit yang ikut termakan bersama makanan dan juga beberapa mikroorganisme yang patogen serta bahan radio aktif. Makanan tersebut dicemari oleh zat- zat yang membahayakan kehidupan, maka dalam hal ini makanan tersebut semula tidak mengandung zat-zat yang membahayakan tubuh kesehatan. Hal-hal yang dapat menjadi penyebab baik yang berasal dari luar maupun yang berasal dari makanan itu sendiri, jika ditinjau dari segi sanitasi makanan dapat di bedakan atas beberapa macam yaitu :

1. Golongan parasit
2. Golongan mikroorganisme
3. Golongan kimia
4. Golongan fisik
5. Golongan racun (toxsin)
6. **Sebagai media**

Kontaminan yang jumlahnya kecil bila dibiarkan berada dalam makanan dengan suhu dan waktu yang cukup, maka bisa menyebabkan wabah yang serius.

1. **Sanitasi Pengolahan Makanan**

Pengolahan makanan adalah persiapan dalam mengolah makanan dari bahan mentah yang diolah menjadi bahan yang siap dikomsumsi. Untuk memperoleh kualitas makanan yang baik perlu diperhatikan dan diawasi mengenai pengetahuan, sikap dan perilaku tenaga pengolah. Tujuannya untuk menghindari terjadinya penularan penyakit melalui makanan yang disebabkan tenaga pengolah makanan.

1. Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah seorang tenaga yang menjamah, baik dalam mempersiapkan, mengolah, menyiapkan maupun mengangkut dalam penyajian makanan. Pengetahuan dan sikap serta perilaku penjamah makanan mempunyai hubungan erat dengan konsumen terutama penjamah makanan yang bekerja ditempat pengolahan makanan.

Pengertian penjamah makanan menurut KEPMENKES RI No. 1098/MENKES/SK/VII/2003 penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian.

Untuk memperoleh kualitas makanan yang baik perlu diperhatikan dan diawasi mengenai pengetahuan, sikap dan prilaku tenaga pengolah. Tujuannya untuk menghindari terjadinya penularan penyakit melalui makanan yang disebabkan tenaga pengolah makanan.

Menurut (Sidik Warsito : 2003) ada dua permasalahan pokok kejadian penyakit menular melalui makanan karena penjamah makanan.

1. Bahwa timbulnya suatu penyakit menular melalui makanan kalau diselidiki umumnya bersumber pada tenaga pengolah makanan yang bekerja pada saat status sakit.
2. Bahwa apa bila melalui penelitian sumber tersebut diketahui, maka umumnya dapat disimpulkan bahwa timbulnya kejadian penyakit menular melalui makanan disebabkan dari tenaga pengolah makanan yang bekerja secara ceroboh dan kurang hati-hati.

Penjamah makanan harus memenuhi syarat kesehatan diantaranya harus brbadan sehat dengan mempunyai surat keterangan sehat. 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 pernapasan yang berbahaya seperti TBC.
5. Telah menyuntikkan diri secara rutin dengan vaksin thphus, disentri.
6. Memiliki pengetahuan tentang hygiene perorangan dan sanitasi makanan.

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

Seorang penjamah makanan harus memiliki kriteria persyaratan sebagai berikut :

1. Mempunyai tempramen yang baik
2. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
3. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan : sarung tangan plastik, penjepit makanan, sendok garpu dan sejenisnya. Sedangkan untuk melindungi makanan dari pencemaran pengolahan makanan digunakan : celemek, tutup rambut, sepatu dapur, tutup mulut, pakain kerja.
4. Mencuci tangan tiap kali akan menangani makanan.
5. Setiap penjamah makanan pada saat bekerja harus berprilaku
6. Tidak makan atau mengunyah makanan kecil/permen.
7. Tidak memakai perhiasan.
8. Tidak bercakap-cakap atau merokok selama mengolah makanan.
9. Tidak menggunakan peralatan yang bukan untuk peruntukannya.
10. Selalu mencuci tangan atau kaki dengan sabun sebelum dan sesudah bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil.
11. Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar.
12. Pakaian kerja harus selalu bersih dan dipakai hanya waktu bekerja.
13. Tenaga pengolah makanan harus memakai tutup kepala untuk menghindari rambut atau kotoran masuk kedalam makanan .
14. Bila bersin atau batuk mulut atau hidung harus ditutup dengan sapu tangan.
15. Memengan alat-alat pada tempatnya misalnya peganglah sendok dan garpu pada tangkainya, jangan memegang gelas pada bibirnya.
16. Dilarang memengang atau mengambil makanan yang sudah dimasak dengan tangan telanjang.
17. Cara Pengolahan Makanan
18. Cara penjamah yang baik
19. Nilai nutrisi atau gizi yang memenuhi syarat
20. Menerapkan dasr-dasar hygiene dan sanitasi makanan
21. Menetapkan dasar-dasar personal hygiene dan perilaku yang baik bagi para pengolahnya.
22. Melarang para petugas yang sakit/berpenyakit/luka-luka untuk bekerja sebagai pengolah hidangan.

Kontaminasi terhadap makanan oleh peralatan, penjamah makan dan proses penanganannya harus dihindari selama pengolahan makanan, baik dalam mencuci, meracik maupun memasak. Dalam mencuci bahan makanan perlu di pehatikan:air pencuci, cara mencuci, alat pencuci.

1. Tempat pengolahan makanan

Tempat pengolahan makanan atau sering disebut dapur harus memenuhi syarat-syarat sebagai berikut:

1. Lantai

Lantai harus dibuat dari bahan yang kedap air, mudah di bersihkan, tahan akan kerusakan dan korosi, semua sudut-sudut antara lantai dan dinding harus melengkung bulat untuk memudahkan pembersihannya dan menghindari tempat bernaungannya bekas-bekas buang dapur lantai tidak licin dan selalu dalam keadaan bersih, terpelihara sebelum dan sesudah kegiatan.

1. Dinding

Permukaan dinding harus rata, halus dan mudah di bersihkan, dinding yang selalu menerima kelembapan atau percikan air harus kedap air dan dilapisi dengan perselen setinggi 2 meter dari lantai.

1. Ventilasi

Ventilasi harus cukup untuk memelihara kenyamanan dan mencengah udara yang melampaui panas, menghilangkan bau tidak enak, asap dan udara kotor, bila mana ventilasi alam tidak efektif dapat dibantu dengan ventilasi buatan dengan cara mengalirkan udara bersih secukupnya dan mengeluarkan udara kotor

1. Pembuangan Asap

Dapur harus dilengkapi dengan pengumpul asap dan cerobong. Pengumpul asap dilengkapi dengan saluran lemak/ minyak dan menyedot asap untuk keluar melalui cerobong, pengeluaran asap melalui cerobong harus lancar dan tidak mengganggu masyarakat sekitarnya.

1. Air Bersih

Harus ada persediaan air yang cukup dan memenuhi persyaratan kesehatan.

1. Tempat Sampah

Harus tersedia tempat sampah yang memenuhi syarat kesehatan.

1. Harus ada syarat pembuangan air bekas yang memenuhi syarat kesehatan.
2. Tersedia tempat/ bak pencucian tangan dan alat-alat dapur
3. Terlindungi dari serangga dan tikus
4. Semua lubang ventilasi atau lubang hawa harus ditutup/ dipasang kawat kasa.
5. Perlengkapan/ Peralatan dalam Pengolahan Makanan

Syarat- syarat alat- alat pengolah :

1. Terbuat dari bahan yang tidak membahayakan
2. Mudah dibersihkan
3. Tahan terhadap panas
4. **Perilaku Manusia**

Perilaku manusia merupakan hasil dari segala macam pengalaman serta interaksi manusia dengan lingkungannyayang 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, 2005).

Perilaku yang optimal akan memberi dampak pada status kesehatan yang optimal juga. Perilaku yang optimal adalah seluruh pola kekuatan, kebiasaan pribadi atau masyarakat, baik secara sadar atau tidak yang mengarah kepada upaya pribadi atau masyarakat untuk menolong dirinya sendiri dari masalah kesehatan. Pola kelakuan/ kebiasaan yang berhubungan dengan tindakan promotif, preventif harus ada pada setiap pribadi atau masyarakat.

Perilaku dapat dibasi sebagai jiwa (berpendapat, berpikir, bersikap dan sebagainya), (Notoatmodjo 2003). Untuk memberikan respon terhadap situasi diluar objek tersebut respon ini dapat bersifat pasif (tanpa tindakan).

Bentuk operasional dari perilaku dapat dikelompokkan menjadi tiga jenis yaitu:

1. **Perilaku Dalam Bentuk Pengetahuan**

Perilaku dalam bentuk pengetahuan, yaitu dengan mengetahui situasi dan rangsangan. Pengetahuan adalah merupakan hasil tahu dan ini terjadi setelah orang melakukan pengindraan terhadap satu objek tertentu. Pengetahuan umumnya datang dari pengalaman, juga dapat diperoleh dari informasi yang disampaikan orang lain didapatkan dari buku atau media massa dan elektronik.

Pengindraan terjadi melalui pancaindra manusia, yaitu indra penglihatan, penciuman, rasa dan raba. Sebagai besar pengetahuan merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang (Ever Behavior). Pada dasarnya pengetahuan terdiri dari sejumlah fakta dan teori yang memungkinkan seseorang dapat memahami sesuatu gejala dan memecahkan masalah yang dihadapi.

Pengetahuan dapat diperoleh dari pengalaman langsung atau melalui pengalaman orang lain. Pengetahuan dapat ditingkatkan melalui penyulhan, baik secara individu maupun kelompok, untuk meningkatkan pengetahuan kesehatan yang bertujuan untuk tercapainya perubahan perlaku individu, keluarga, dan masyarakat dalam upaya mewujudkan derajad kesehatan optimal.

Menurut Notoatmodjo (2003), pengetahuan mempunyai 6 (enam) tingkatan :

1. Tahu (know)

Diartikan sebagai pengingat suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya termasuk kedalam pengetahuan tingkat ini adalah mengingat kembali terhadap sesuatu yang spesifik dari seluruh bagian yang dipelajari atau rangsangan yang telah diterima. Kata kerja untuk mengukur bahwa orang tabu tentang apa yang dipelajari antara lain : menyebutkan, mendefinisikan dan mengatakan.

1. Pemahaman ( Comprhension)

Diartikan sebagai kemampuan untuk menjelaskan secara benar tentang objek yang diketahui dan dapat menginterpretasikan materi tersebut secara benar. Orang telah memahami terhadap objek atau materi harus dapat menjelaskan contoh, menyampaikan meramalkan terhadap objek yang dipelajari.

1. Aplikasi (Aplication)

Aplikasi yang diartikan sebagai kemampuan untuk menggunakan materi yang telah dipelajari pada situasi dan kondisi yang sebenarnya. Aplikasi ini dapat diartikan sebagai aplikasi atau penggunaan buku, rumus, metode, prinsip dalam konteks atau situasi lain misalnya adalah dapat menggunakan rumus statistik dalam perhitungan hasih penelitian dan dapat menggunakan prinsip-prinsip siklus pemecahan masalah kesehatan dari kasus-kasus yang diberikan.

1. Analisis (Analysis)

Analisis adalah suatu kemampuan untuk menjabarkan materi atau objek dalam komponen-komponen, tetapi masih dalam struktur organisasi dan masih ada kaitannya satu sama lain. Kemampuan analisis ini dapat dilihat dari penggunaan kata kerja, seperti : dapat menggambarkan, membedakan, memisahkan, dan mengelompokkan dan sebagainya.

1. Sintesis (Synthesis)

Sintesis merujuk pada suatu kemampuan untuk menghubungkan bagian-bagian dalam suatu bentuk keseluruhan yang baru. Dengan kata lain sintesis adalah suatu kemampuan untuk menyusun formalasi baru dan formulasi-formulasi yang ada misalnya : dapat menyusun, merencanakan, meringkaskan, menyesuaikan dan sebaiknya terhadap suatu teori atau rumusan-rumusan yang telah ada.

1. Evaluasi (Evaluation)

Evaluasi ini berkaitan dengan kemampuan-kemampuan untuk melakukan justifikasi atau penilaian terhadap suatu materi atau objek. Penilain-penilaian ini berdasarkan kriteria yang telah ditentukan sendiri atau menggunakan kriteria-kriteria yang ada.

1. **Perilaku Dalam Bentuk Sikap**

Perilaku dalam bentuk sikap, yaitu tanggapan perasaan terhadap keadaan atau rangsangan dari luar diri si subyek, sehingga alam itu sendiri akan mencetak perilaku manusia yang hidup dalamnya, sesuai dengan sifat keadaan alam tersebut (lingkungan fisik) dan keadaan lingkungan sosial budaya yang bersifat non fisik, tetapi mempunyai pengaruh kuat yang terhadap pembentukan perilaku manusia. Lingkungan ini adalah merupakan keadaan masyarakat dan segala bodidaya masyarakat itu lahir dan mengembangkan perilakunya.

Sikap adalah merupakan reaksi atau respon seseorang yang masih tertutup suatu simulasi atau objek. Sikap tidak langsung dilihat, tetapi hanya ditafsir terlebih dahulu dari perilaku yang tertutup. Sikap secara nyata menunjukkan konotasi adnya kesesuain reaksi terhadap stimulus tertutup dan dalam kehidupan sehari-hari adalah merupakan reaksi yang bersifat emosional terhadap stimulus sosial (Notoatmodjo, 2003).

Secara umum sikap dirumuskan sebagai kecenderumgan untuk merespon (secara positif atau negatif) terhadap orang,objek atau situssi tertentu. Sikap mengandung susatu penelitian emosional/efektif (senang,benci,sedih). Selain sikap ini tidak lah sama dengan perilaku, dan perilaku tidak lah selalu mencerminkan sikap seseorang, sebab sering kali terjadi bahwa seseorang dapt berubah dengan memperhatikan tindakan yang bertentangan dengan sikapnya.

Sikap merupakan reaksi atau respon yang masih tertup dari seseorang terhadap stimulas dan objek. Menifestasi sikap itu tidak dapat langsung dilihat,tetapi dapat ditafsirkan terlebih dahuku dari perilaku yang tertutup.

Soekidjo (2003), menjelaskan bahwa sikap itu mempunyai 3 komponen pokok yaitu:

1. Kepercayaan (keyakinan),ide dan konsep terhadap suatu objek.
2. Kehidupan emosional atau evaluasi terhadap suatu objek.
3. Kecenderungan untuk bertindak(tend to behave)

Sikap ini terdiri dari 4(empat) tingkatan yaitu:

1. Menerima (Receiving)

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

1. Merespon (Responding)

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

1. Menghargai (Valuing)

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

1. Bertanggung jawab (Responsible)

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

Suatu sikap yang diambil oleh seseorang belum tentu secara otomatis dapat terlaksana dalam suatu perbuatan nyata diperlukan faktor-faktor yang mendukung

Ciri-ciri sikap adalah :

1. Sikap dibawa sejak lahir, melainkan dibentuk atau dipelajari sepanjang perkembangan orang itu dalam hubungan dengan objeknya. Sifat ini membedakannya dengan sifat motif-motif biogenetis, seperti : lapar, haus atau kebutuhan akan istirahat
2. Sikap dapat berubah-ubah, karena itu sikap dapat dipelajari dan karena itupula sikap dapat diubah-ubah pada orang, bila terdapat keadaan-keadaan dari syarat tertentu yang mempermudah sikap pada orang itu
3. Sikap tidak berdiri sendiri, tetapi senantiasa mempunyai hubungan tertentu terhadap suatu objek, dengan kata lain sikap itu berbentuk dipelajari atau berubah senantiasa.
4. Objek sifat itu dapat merupakan satu hal tertentu tetapi dapat juga merupakan kumpulan dari hal-hal tersebut.
5. Sikap mempunyai segi motivasi dan segi perasaan, sikap inilah yang membedakan sikap dari kecakapan-kecakapan, atau pengetahuan-pengetahuan yang dimiliki orang (kurwanto, 1990)

Fungsi sikap dibagi menjadi 4 (empat) golongan, yakni :

1. Sebagai alat untuk menyesuaikan diri, sikmap adalah sesuatu yang bersifat communicable, artinya sesuatu yang mudah menjalar sehingga mudah pulak menjadi milik bersama.
2. Sebagai alat pengukur tingkah laku, kita tahu bahwa tingkah laku anak keci atau binatang pada umumnya merupakan aksi-aksi yang spontan terhadap sekitarnya. Antara perangsangan dan reaksi tidak ada pertimbangan tentang pada orang dewasa dan yang sudah lanjut usianya, perangsangan itu pada umumnya tidak diberikan reaksi secara spontan akan tetapi terdapat adanya proses secara sadar untuk menilai perangsangan-perangsangan itu. Jadi antara perangsangan dan reaksi terhadap sesuatu yang disisipkannya yaitu sesuatu yang berwujud pertimbangan-pertimbangan atau penilaian-penilaian terhadap perangsangan itu sebenarnya bukan hal yang berdiri sendiri tetapi merupakan sesuatu yang erat hubungannya dengan cita-cita orang, tujuan hidup orang, peraturan-peraturan kesusilaan yang ada dalam bendera keinginan-keinginan pada orang itu dan sebagainya
3. Sebagai alat pengatur pengalaman-pengalaman dalam hal ini perlu dikemukakan bahwa manusia dalam menerima pengalaman dari dunia luar sikapnya tidak pasif, tetapi diterima secara aktif, artinya semua pengalaman yang berasal dari dunia luar tidak semuanya dilayani manusia tetapi manusia memilih mana yang perlu mana yang tidak perlu. Jadi semua pengalaman ini diberi penilaian lalu dipilih.
4. Sebagai penyataan kepribadian. Sikap sering mencerminkan pribadi seseorang, ini sebabnya karena sikap tidak pernah terpisah dari pribadi yang mendukungnya. Oleh karena itu, dengan melihat sikap-sikap pada objek tertentu, sedikit banyak orang bisa mengetahui pribadi orang tersebut. Jadi sikap sebagi pernyataan pribadi apabila kita akan mengubah sikap seseorang maka kita harus mengetahui keadaan sesungguhnya dari sikap orang tersebut dan dengan mengetahui keadaan sikap itu kita akan mengetahui pula mungkin tidaknya sikap tersebut diubah dan bagaimana cara mengubah sikap-sikap tersebut (purwanto, 1999)
5. **Perilaku dalam Bentuk Tindakan**

Perilaku dalam bentuk tindakan yang sudah kongkret berupa perbuatan terhadap situasi dan rangsangan dari luar.

Suatu sikap belum tentu otomatis terwujud dalam sutu tindakan untuk terwujudnya sikap menjadi suatu perubahan nyata diperlukan faktor pendukung/suatu kondisi yang memungkinkan (Notoadmodjo, 1993)

Tindakan terdiri dari 4 (empat) tingkatan, yaitu :

1. Persepsi (Preseption) mengenal dan memilih berbagai objek sehubungan dengan tindakan yang akan diambil adalah praktek tingkat pertama.
2. Respon terpimpin (Guided Response), dapat melakukan sesuatu sesuai dengan urutan yang benar dan sesuai dengan contoh adalah merupakan indikator praktek tingkat dua.
3. 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.
4. Adobsi (Adobtion), adabtasi adalah praktek atau tindakan yang sesudah berkembang denga baik artinya tindakan itu sudah di modifikasikan tanpa mengurangi kebenaran tingkat tersebut.
5. **Kerangka Konsep**

Perilaku Penjamah

* Pengetahuan
* Sikap
* Tindakan

Penerapan Hygiene dan Sanitasi Makanan

1. **Defenisi Operasional**
2. Pengetahuan : segala sesuatu yang diketahui penjamah makanan tentang sikap hygiene dan sanitasi makanan.
3. Sikap : pernyataan setuju atau tidak setuju dari penjamah makanan terhadap stimulus atau objek tertentu yang sudah melibatkan faktor pendapat dan emosi penjamah makanan
4. Tindakan : segala aktivitas yang dilakukan oleh penjamah makanan dalam menangani sanitasi makanan di panti asuhan pangururan.
5. Penerapan Hygiene dan Sanitasi Makanan : dilaksanakan/ tidak dilaksanakannya dalam memelihara dan mencegah penyakit agar bebas dari pencemaran.

**BAB III**

**METODE PENELITIAN**

1. **Jenis dan Desain Penelitian**

Penelitian yang dilakukan menggunakan survey bersifat deskriftif yaitu hanya terbatas pada gambaran mengenai hygiene penjamah makanan, sikap penjamah, tingkat pengetahuan atau pendidikan serta perilaku penjamah makanan di Panti Asuhan Panggururan.

1. **Lokasi dan Waktu Penelitian**

Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan Juni 2017 di Panti Asuhan Panggururan.

1. **Populasi dan sampling**
2. Populasi

Menurut Sugiyono (2008), Populasi adalah wilayah generalisasi terdiri atas obyek/ subjek yang mempunyai kualitas dan karateristik tertentu. Ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulan. Dalam penelitian ini populasinya adalah penjamah makanan yang berada di Panti Asuhan Siti Nuraiti yaitu sebanyak 5 orang.

1. Sampling

Sampel adalah sebagian dari jumlah populasi. Dalam penelitian ini Jumlah sampel yang diambil adalah sebanyak 5 orang dimana populasi dijadikan 100 % sampel.

1. **Jenis dan Cara Pengumpulan Data**
2. Data Primer

Data primer diperoleh dari observasi langsung dengan cheklist dan wawancara dengan tenaga penjamah makanan menggunakan kuisioner.

1. Data Sekunder

Data sekunder diperoleh dari pihak Panti Asuhan Siti Nuraiti.

1. **Instrument 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 seorang penjamah makanan di Panti Asuhan Panggururan.

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/ ragu- ragu/ tidak setuju. Dengan kode jawaban masing-masing setuju = 3, tidak setuju = 1.

Tindakan terdiri dari 10 pertanyaan dimana jawaban yaitu ya, kadang- kadang dan tidak. Adapun kode masing- masing jawaban yaitu ya = 2, kadang- kadang = 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.

1. **Pengolahan dan Analisa Data**
2. **Pengolahan Data**

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

1. Editing

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

1. Codding

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

1. Entrie

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

1. **Analisa data**

Data yang diperoleh dengan menggunakan ceklis dan kuesioner diolah secara manual dan sajikan dalam bentuk table. Selanjutnya dianalisa dengan membandingkan membandingkan dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI No 1096/ MENKES/ PER/VI/2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga.

**BAB IV**

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

1. **Gambaran Umum**
2. **Latar Belakang dan Sejarah Panti Asuhan Sitinoraiti Pangururan**

Sabtu (07/02) di Samosir telah diresmikan Panti Asuhan “Sitinoraiti” yang terletak di Jl. Hadrianus Sinaga Desa Pintusona Kecamatan Pangururan. Acara peresmian diawali dengan kebaktian yang dipimpin oleh Pendeta HKBP Pintusona dan ditandai dengan pembukaan tirai selubung papan nama. Acara ini dihadiri Lurah Pintusona, JK. Simbolon yang mewakili pemerintah setempat, masyarakat, tokoh adat dan tokoh agama.

Panti ini dimodali oleh empat orang berkebangsaaan Prancis, yang diketuai Ms. Sylvie Wilson. Dalam menjalankan kegiatan operasional panti asuhannya, Sitinoraiti akan menekankan kepada pembinaan mental yang tepat kepada setiap anak asuhnya dengan menumbuhkan rasa percaya diri yang tinggi bahwa setiap anak berhak untuk hidup yang layak dan mendapat pendidikan yang setinggi-tingginya.

Ketua Panti Asuhan Sitinoraiti yang sekaligus donatur, Ms. Sylvie Wilson mengatakan bahwa panti ini adalah seperti keluarga kecil. Jumlah anak panti asuhan yang saat ini terdaftar sebanyak 45 orang, laki- laki 20 orang dan perempuan 25 orang.

Manager Panti Asuhan Sitinoraiti, Ganda N. Nainggolan mengucapkan terima kasih kepada pemerintah Samosir yang memberikan ijin untuk mendirikan panti ini dan harus bisa menjadi berkat bagi orang lain dan masyarakat sekitar. Untuk keselarasan tujuan dan donator yang terbatas, maka anak asuh yang ditampung di Panti Asuhan siti Noraini adalah mereka yang sudah yatim piatu, berkemauan belajar dengan usia antara nol hingga enam belas tahun dan maksimal enam belas orang. Panti Asuhan ini tidak akan dihuni oleh hanya kaum kristiani melainkan oleh semua agama dan suku sehingga menjadi tempat pendidikan dimana anak-anak belajar tidak saling membeda-bedakan akan tetapi betul-betul akan diwarnai cinta kasih dan sayang. Kedepanya panti ini akan berusaha menjalin kerjasama dengan Dinas Sosial dan Dinas Pendidikan Kabupaten Samosir dan pihak-pihak lain yang ingin membantu dan mendukung kehadiran dan keberadaan panti asuhan ini. Bagi anak-anak sekitar, dipersilahkan datang untuk membaca buku ataupun untuk melatih kemampuan berbahasa asing khususnya bahasa Prancis karena panti ini memiliki taman bacaan gratis. Untuk saat ini, Panti Asuhan Sitinoraiti belum memiliki anak asuh dan berharap untuk segera memiliki anak asuh untuk didik dan dilindungi.

Lurah Pintusona JK. Simbolon menyampaikan ucapan terima kasih atas nama pemerintah Kabupaten Samosir khususnya dan pemerintah Indonesia umumnya kepada donatur yang telah memberikan bantuan untuk mendirikan panti ini dan mengatakan cukup bahagia dengan keberadaan panti ini. Masyarakat terutama anak-anak sekolah bisa meminjam buku dari panti ini karena panti ini memiliki taman bacaan. Beberapa hari terakhir terlihat banyak anak-anak sekolah ataupun penduduk setempat yang mengunjungi panti ini dan sudah terlihat dampak positifnya, anak-anak sudah bisa mengerti bahasa Inggris walau hanya sedikit. Dari lokasi panti yang di pesisir Danau Toba, memiliki taman bermain dan taman bacaan, panti ini sangat mengundang untuk dikunjungi. Dan berharap dimasa mendatang anak-anak panti bias menjadi generasi yang berhasil dan tidak tertutup kemungkinan menjadi tempat lahirnya pemimpin daerah.

1. **Visi dan Misi Panti Asuhan Sitinoraiti Pangururan**

**VISI**

Menjadi panti asuhan terbaik yang mandiri dan berpartisipasi dalam mendidik tunas bangsa yang tercecer menjadi manusia Indonesia yang berkualitas, bermartabat, mandiri,berhati nurani.

**MISI**

1. Menampung anak- anak yatim, piatu dan terlantar
2. Menyediakan tempat tinggal yang baik, nyaman dan sehat
3. Menyediakan segala macam perlengkapan sekolah
4. Memberikan bimbingan
5. Memberi bimbingan Kewira- usahaan (entrepreneurship)
6. **Karakteristik Responden**

Responden dalam penelitian ini adalah seluruh tenaga penjamah makanan yang bekerja di panti asuhan sitinoraiti pangururan yang berjumlah 5 ( lima ) orang.

1. **Pendidikan Responden**

**Table 4.2**

**Penjamah Makanan menurut Pendidikan**

**Di Panti Asuhan Sitinoraiti Pangururan Tahun 2017**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Pendidikan | Jumlah | Persen (%) |
| SMP | 2 | 40 |
| SMA | 3 | 60 |
| Jumlah | 5 | 100 |

Dari table 4.2 di atas dapat terlihat bahwa pendidikan responden hanya ada 2 jenis yaitu, SMP dan SMA. Pendidikan responden yang paling banyak adalah SMA sebanyak 3 orang (60%) dan SMP sebanyak 2 orang (40%).

1. **Pengalaman Kerja Responden**

**Table 4.3**

**Penjamah Makanan Menurut Lama Kerja**

**Di Panti Asuhan Sitinoraiti Pangururan Tahun 2017**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lama Kerja | Jumlah | Persen (%) |
| 8 Bulan | 1 | 20 |
| 1 Tahun | 2 | 40 |
| 2 Tahun | 2 | 40 |
| Jumlah | 5 | 100 |

Dari table 4.3 terlihat bahwa lama bekerja responden antara kurang dari 1 tahun sampe 2 tahun. Lama bekerja responden seimbang 1 tahun yaitu sebanyak 2 orang (40%), pengalaman kerja 2 tahun yaitu sebanyak 2 orang (40%), dan paling sedikit yaitu 8 bulan sebanyak 1 orang (20%). Terlihat sebagian besar penjamah makanan telah memiliki lama kerja yang baik, keadaan ini sangat mendukung perilaku yang positif terhadap hygiene dan sanitasi makanan.

1. **Hasil Penelitian dan Pembahasan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti dipanti Asuhan Sitinoraiti Pangururan berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI No 1096/ MENKES/ PER/VI/2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga.

1. **Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan**

Dari hasil penelitian yang dilakukan dipanti Asuhan Sitinoraiti Pangururan tingkat pengetahuan menurut pendidikan penjamah makanan dapat dilihat pada table 4.4 sebagai berikut :

**Table 4.4**

**Distribusi Frekuensi Tingkat Pengetahuan Menurut Pendidikan**

**Penjamah Makanan di Panti Asuhan Sitinoraiti Pangururan Tahun 2017**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Tingkat  Pendidikan | Tingkat Pengetahuan | | | | Persen  (%) |
| Baik | Cukup | Kurang | Jumlah |
| SMP | 1 | 1 | - | 2 | 40 |
| SMA | 1 | 2 | - | 3 | 60 |
| Total | 2 | 3 | - | 5 | 100 |

Pada table 4.4 terlihat bahwa responden yang tingkat pengetahuannya baik sebanyak 2 (40%) dan responden dikategorikan cukup 3 (60%).

Pada table 4.4 di atas persen pengetahuan penjamah makanan menurut pendidikan terlihat cukup. Tapi masih ada responden yang belum mengerti pengetahuan tentang penyakit yang dapat ditimbulkan akibat makanan yang terkontaminasi yaitu 60%, sebanyak 60% responden yang belum mengetahui tujuan menggunakan pakaian kerja yang bersih, 40% respon belum mengetahui bagaimana cara mengangkut makanan yang baik dan siap untuk di sajikan, sebanyak 40% responden belum mengerti apa tujuan menutup mulut dengan menggunakan tisu/ saputangan disaat batak/ bersin pada saat mengolah makanan,40% responden yang belum mengerti apa tujuan mencuci tangan menggunakan sabun apabila keluar dari wc/toilet, dan sebanyak 50% responden belum mengetahui apa tujuan disediakan tempat sampah dilingkungan penanganan makanan. Semakin lama penjamah makanan bekerja semakin tinggi pengetahuan yang diperoleh penjamah makanan dalam mengelola makanan yang hygiene dan saniter.

Hasil penelitian pengetahuan penjamah makanan dalam mengelolah makanan yang sehat dan bersih, terlihat bahwa tingkat pendidikan SMA dan SMP seimbang 1 orang . Dalam pengetahuan penjamah makanan dikategorikan baik sebanyak 2 orang (40%)dan dikategorikan cukup sebanyak 3 orang (60%). Hal ini terlihat tidak ada hubungan antara pengetahuan denagn tingkat pendidikan penjamah makanan, sehingga dapat disimpulkanbelum memenuhi syarat dari 5 0rang penjamah maka lebih banyak dikategorikan cukup yaitu 3 orang (60%) responden. Semakin tinggi pengetahuan penjamah makanan dalam menangani makanan akan semakin baik pula sikap dan tindakan penjamah makanan dalam menangani makanan yang hygiene.

Pengetahuan dapat diperoleh dari pengalaman langsung atau melalui pengalaman orang lain dan dapat ditingkatkan melalui penyuluhan, baik secara individu maupun kelompok. (Notoatmodjo, 2003).

1. **Sikap Penjamah Makanan**

Dari hasil penelitian yang dilakukan dipanti Asuhan Sitinoraiti Pangururan sikap penjamah makanan menurut pendidikan dapat dilihat pada table 4.5 sebagai berikut :

**Table 4.5**

**Distribusi Frekuensi Sikap Penjamah Makanan Menurut Pendidikan**

**Di Panti Asuhan Sitinoraiti Pangururan Tahun 2017**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Tingkat  Pendidikan | Tingkat Pengetahuan | | | | Persen  (%) |
| Baik | Cukup | Kurang | Jumlah |
| SMP | 2 | - | - | 2 | 40 |
| SMA | 3 | - | - | 3 | 60 |
| Total | 5 | - | - | 5 | 100 |

Dari tingkat pendidikan SMP dan SMA sebanyak 5 (100%) responden sikap penjamah makanannya dikategorikan baik.

Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa 5 orang responden hanya 3 orang (60%) responden menyetujui menggunakan penutp kepala/rambut sewaktu bekerja, menggunakan pakaian kerja khususnya sewaktu bekerja, mencuci tangan sebelum mengolah makanan, mencuci tangan pakai sabun sesudah keluar dari WC/ Toilet, memisahkan bahan makanan kering dan basah, dan menutupi makanan sewaktu mengangkut makanan.

Sedangkan responden tidak menyetujui di adakan ruangan khusus untuk tempat ganti pakaian bagi penjamah makanan 2orang (40%), 1 orang (20%)responden tidak setuju apa bila menutup mulut menggunakan tisu/saputangan pada saat batuk/ bersin sewaktu bekerja dan 1 orang (20%) tidak setuju mengolah makanan atau menyajikan makanan dilarang bercakap- cakap sewaktu bekerja.

Berdasarkan data yang diperoleh adanya peningkatan sikap penjamah makanan menurut pendidikan responden, persentase sikap baik menurut pendidikan SMP dan SMA dari 50- 100% sudah memenuhi syarat.

Tetapi ada responden mengatakan hal yang tertolak belakangan dengan peryataan penjamah makanan tersebut, seperti diadakan ruangan khusus untuk menggantikan pakaian responden tidak setuju di karenakan ruangan tersebut akan semakin sempit dan akan menambah biaya operasional. Selain itu terkadang juga tanpa sengaja bersin sewaktu menjamah makanan dan diakibatkan dari bau masakan yang diolah sehingga makanan tersebut terkontaminasi. Sewaktu mengolah makanan responden mengatakan sudah menjadi kebiasaan bercakap- cakap pada saat mengolah makanan.

Hal ini menunjukkan sikap setuju dari penjamah makanan tersebut merupakan evaluative positif yang intensitasnya baik akan mempengaruhi tindakan responden dalam menangani makanan yang hygiene dan sanitasi makanan. Semakin tinggi pengetahuan akan mempengaruhi sikap yang baik juga. Sehingga sikap tercermin dari perilaku seseorang.

Sikap adalah reaksi atau respon seseorang yang masih tertutup terhadap suatu simulasi atau objek. Sikap tidak langsung di lihat, tetapi hanya dapat di tafsirkan terlebih dahulu dari perilaku yang tertutup. (Notoatmodjo, 2003).

1. **Tindakan Penjamah Makanan**

Dari hasil penelitian yang dilakukan dipanti Asuhan Sitinoraiti Pangururan tindakan penjamah makanan menurut pendidikan dapat dilihat pada table 4.6 sebagai :

**Table 4.6**

**Distribusi Frekuensi Tindakan Penjamah Makanan Menurut Pendidikan**

**Di Panti Asuhan Sitinoraiti Pangururan Tahun 2017**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Tindakan  Penjamah | Tingkat Pengetahuan | | | | Persen  (%) |
| Baik | Cukup | Kurang | Jumlah |
| SMP | - | - | 2 | 2 | 40 |
| SMA | - | 3 | - | 3 | 60 |
| Total | - | 3 | 2 | 5 | 100 |

Dari tingkat SMP dan SMA pada table 4.6 dapat kita lihat bahwa tindakan penjamah makanan dikategorikan cukup sebanyak 3 orang (60%), dan kategori kurang sebanyak 2 orang (40%).

Hasil penelitian melalui pengamatan dilapangan menunjukkan bahwa 50% responden bertindak baik dan 50% responden bertindak cukup. Factor penghambat yang mempengaruhi penjamah makanan bertindak kurang yaitu kebiasaan dan kurangnya pengawasan. Factor kebiasaan merupakan hal sulit untuk mengubah perilaku seorang penjamah makanan karena sudah terbiasa dengan hal yang bertindak tidak baik.

Seperti berbicara saat memasak merupakan hal yang sering responden lakukan. Dengan berbicara sewaktu memasak responden mengakui tidak suntuk melakukan pekerjaan dan tidak merasa bosan untuk melakukan pekerjaan serta berbicara diperlukan untuk interaksi antara pegawai. Untuk mencuci tangan sebelum keluar dari toilet terkadang responden lupa untuk mencucinya karena tidak terbiasa.

Tindakan merupakan sesuatu perilaku yang diekspesikan dalam bentuk tindakan atau perbuatan dan merupakan bentuk nyata yang dilator belakangi oleh pengetahuan dan sikap yang telah dimiliki. Tindakan yang dilakukan dapat berkembang ke arah yang lebih baik, artinya tindakan yang dilakukan sudah dimodifikasi tanpa mengurangi kebenaran dari maksud tindakan tersebut. Dapat disimpulakan bahwa perilaku penjamah makanan ditentukan oleh pengetahuan, sikap, tindakan dari penjamah makanan. Disamping itu, ketersediaan fasilitas, sikap, tindakan dan perilaku para penjamah makanan terhadap hygiene dan sanitasi makanan juga akan mendukung dan memperkuat terbentuknya perilaku. (Purwanto 2000).

**BAB V**

**KESIMPULAN DAN SARAN**

1. **Kesimpulan**

Berdasarkan uraian pembahasan diatas, dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. Pengetahuan Penjamah Makanan tentang Hygiene dan Sanitasi Makanan paling banyak berada pada kategori baik yaitu sebanyak 85,5%. Sedangkan pada kategori cukup ada sebanyak 12,5%, banyaknya responden yang tidak mengetahui bagaimana mengangkut makanan yang baik dan siap untuk disajikan.
2. Sikap penjamah makanan tentang hygiene dan sanitasi makanan dikategorikan 100% baik.
3. Tindakan penjamah makana tentang hygiene dan sanitasi makanan di kategorikan tidak sama yaitu 60% cukup dan 40% kurang.
4. Pendidikan pengetahuan baik penjamah makanan paling banyak berada pada tingkat pendidikan SMA, sikap baik penjamah makana paling banyak berada pada tingkat SMA.
5. Pengetahuan baik penjamah makana paling banyak pada lama kerja yang >2 tahun, sikap baik seorang penjamah makanan paling banyak terdapat pada pengalaman kerja >2 tahun dan tindakan penjamah makanan dengan kategori kurang terdapat dengan lama kerja 8 bulan.
6. **Saran**

Berdasarkan hasil pembahasan, maka dapat disarankan beberapa hal sebagai berikut:

1. Kepada Manager Panti Asuhan perlu dilakukan peningkatan bimbingan dan pengawasa bagi tenaga pengolah/penjamah makanan melalui penyuluhan mengenai sanitasi dalam penanganan makanan, dan juga peningkatan pengetahuan, sikap penjamah makanan dapat di aplikasikan dalam bentuk tindakan yang baik dan kebersihan penjamah makanan semakin meningkat.
2. Karyawan penjamah makanan diharuskan menggunakan pakaian kerja, topi ataupun celemek dan menyediakan tempat cuci tangan.
3. Pengawasan terhadap perilaku penjamah makanan oleh maneger supaya lebih ditingkatkan guna menghindari perilaku yang tidak di inginkan.

**KUESIONER PERILAKU PENJAMAH MAKANAN TENTANG HYGIENE DAN**

**SANITASI MAKANAN DI PANTI ASUHAN PANGURURAN**

**KABUPATEN SAMOSIR TAHUN 2017**

Nama :

1. **Kuesioner pengetahuan**
2. Alat pelindung diri apa saja yang harus digunakan penjamah makanan sewaktu menangani makanan?
3. Penutup kepala, sarung tangan plastik, celemek
4. Sepatu boot, kaca mata
5. Masker, penjepit makanan
6. Penyakit apa saja yang dapat ditimbulkan akibat makanan yang terkontaminasi?
7. Diare, typus
8. DBD (Demam Berdarah)
9. Batuk
10. Apakah tujuan menggunakan pakaian kerja yang bersih?
11. Supaya kelihatan seragam
12. Agar pakaian tidak kotor oleh makanan
13. Agar makanan tidak terkontaminasi oleh kuman yang lengket pada pakaian
14. Bagaimana cara menyimpan bahan makanan yang baik?
15. Dikelompokkan menurut bahan yang sejenis
16. Dicampur aduk
17. Ditumpukkan di rak atau di lemari penyimpanan bahan makanan
18. Apakah tujuan dilakukan pemisahan bahan makanan kering dan basah?
19. Supaya bahan makanan kering tidak terkontaminasi dengan bahan makanan yang basah dan bisa bertahan lama
20. Agar mudah dibedakan bahan makanan tersebut
21. Untuk mempermudah pengambilan bahan makanan
22. Bagaimana cara mnegangkut makanan yang baik dan siap untuk disajikan ?
23. Ditutup, supaya tidak terkontaminasi
24. Ditutup, supaya kelihatan rapi
25. Tidak ditutup
26. Seorang penjamah makanan dapat menjadi penyebab makanan terkontaminasi apabila penjamah makanan tersebut?
27. Menderita penyakit tertentu
28. Menggunakan perhiasan
29. Menggunakan pakaian bersih
30. Apakah tujuan menutup mulut dengan menggunakan tissu/ sapu tangan di saat bersin/ batuk pada saat mengolah makanan?
31. Agar makanan tidak terkontaminasi
32. Agar tangan tidak kotor
33. Supaya baju tidak terkena bersin
34. Apakah tujuan kita mencuci tangan menggunakan sabun apabila keluar dari WC / toilet?
35. Sudah kebiasaan
36. Supaya tangan bersih
37. Untuk mencegah kuman masuk kemakanan melalui tangan
38. Apakah tjuan disediakan tempat sampah dilingkungan penanganan pengolahan makanan?
39. Supaya tidak menjadi sarang serangga dan tikus
40. Supaya kelihatan bersih dan rapi
41. Supaya mudah diangkut ke TPA (Tempat Pembuangan Akhir)
42. **Kuesioner Sikap**
43. Perlu diadakan ruangan khusus untuk tempat ganti pakaian bagi penjamah makanan
44. Setuju
45. Tidak setuju
46. Sewaktu bekerja harus menggunakan penutup kepala/ rambut
47. Setuju
48. Tidak setuju
49. Penjamah makanan menggunakan pakaian kerja khusus sewasebeluktu bekerja
50. Setuju
51. Tidak setuju
52. Penting mencuci tangan sebelum mengolah makan
53. Setuju
54. Tidak setuju
55. Pada saat batuk/ bersin, seharusnya mulut ditutup dengan menggunakan tissu/ sapu tangan.
56. Setuju
57. Tidak setuju
58. Petugas dilarang merokok sewaktu bekerja
59. Setuju
60. Tidak setuju
61. Petugas harus mencuci tangan pakai sabun sesudah keluar dari WC / toilet
62. Setuju
63. Tidak setuju
64. Sewaktu mengolah makanan atau menyajikan makanan harusnya tidak boleh bercakap-cakap
65. Setuju
66. Tidak setuju
67. Penyimpanan bahan makanan basah dan kering dipisah
68. Setuju
69. Tidak setuju
70. Sewaktu mengangkut makanan makanan seharusnya ditutup
71. Setuju
72. Tidak setuju

Formulir tindakan

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Variabel | Ya | Kadang- kadang | Tidak |
| 1 | Petugas penjamah makanan tidak bekerja pada saat sakit |  |  |  |
| 2 | Petugas penjamah makanan menggunakan penutup kepala sewaktu bekerja |  |  |  |
| 3 | Petugas penjamah makanan bekerja menggunakan pakaian kerja |  |  |  |
| 4 | Petugas penjamah makanan sewaktu batuk/ bersin menggunakan tissu/ sapu tangan |  |  |  |
| 5 | Petugas penjamah makanan mencuci tanganya terlebih dahulu sebelum menangani makanan |  |  |  |
| 6 | Petugas penjamah makanan pada saat keluar dari WC / toilet mencuci tangan menggunakan sabun terlebih dahulu |  |  |  |
| 7 | Petugas penjamah makanan tidak berbicara pada saat bekerja atau mengolah makanan |  |  |  |
| 8 | Petugas penjamah makanan mengadakan pemisahan bahan makanan basa dan kering |  |  |  |
| 9 | Petugas penjamah makanan menutup makanan sewaktu menyajikan |  |  |  |
| 10 | Petugas penjamah makanan menggunakan sarung tangan plastik atau penjepit makanan pada saat menyentuh makanan jadi |  |  |  |

**Dokumentasi**



****