

**SKRIPSI**

**HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN SIKAP  
PENJAMAH MAKANAN DENGAN PENERAPAN  
HYGIENE SANITASI MAKANAN DI PASAR  
JAHE SIMALINGKAR KECAMATAN  
MEDAN TUNTUNGAN KOTA  
MEDAN TAHUN 2023**



**OLEH:**

**AMELIA CINDYLONA KELIAT**

**P00933219003**

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
PRODI D-IV SANITASI  
TAHUN 2023**

# SKRIPSI

## HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN SIKAP PENJAMAH MAKANAN DENGAN PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN DI PASAR JAHE SIMALINGKAR KECAMATAN MEDAN TUNTUNGAN KOTA MEDAN TAHUN 2023

*Sebagai Syarat Menyelesaikan Pendidikan Program Studi*

*Diploma IV*



**OLEH:**

**AMELIA CINDYLONA KELIAT**

**P00933219003**

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
PRODI D-IV SANITASI  
TAHUN 2023**

## LEMBAR PERSETUJUAN

JUDUL : Hubungan Tingkat Pegetahuan dan Sikap Penjamah Makanan  
Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan di Pasar Jahe  
Simalingkar Kecamatan Medan Tuntungan  
Kota Medan Tahun 2023

NAMA : Amelia Cindylona Keliat

Nim : P00933219003

Telah Diterima dan Disetujui Untuk Diseminarkan Dihadapan Tim Penguji Skripsi  
Politeknik Kesehatan Kemenkes RI Medan Jurusan Kesehatan

Lingkungan kabanjahe  
Kabanjahe, Juli 2023

**Menyetujui**

**Pembimbing Utama**

**Deli Syaputri, SKM, M.Kes**

**NIP.198906022020122003**

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

**Haesti Sembiring SST, M.Sc**

**NIP. 197206181997032003**

## LEMBAR PENGESAHAN

**JUDUL** : HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN SIKAP  
PENJAMAH MAKANAN DENGAN PENERAPAN HYGIENE  
SANITASI MAKANAN DI PASAR JAHE SIMALINGKAR  
KECAMATAN MEDAN TUNTUNGAN KOTA MEDAN TAHUN  
2023

**NAMA** : AMELIA CINDYLONA KELIAT

**NIM** : P00933219003

Skripsi ini Telah Diuji Pada Sidang Ujian Akhir Program Jurusan Kesehatan  
Lingkungan Kabanjahe Politeknik Kesehatan Kemenkes RI Medan  
Kabanjahe, Juli 2023

**Penguji I**

**Penguji II**

**Th. Teddy Bambang S. SKM. M.Kes**  
NIP. 196308281987031003

**Kristina Tarigan, S.Pd, M.kes**  
NIP. 19700101199632005

**Ketua Penguji**

**Deli Syaputri, SKM, M.Kes**  
NIP. 198906022020122003

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

**Haesti Sembiring SST. M.Sc**  
NIP. 197206181997032003

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN KABANJAHE  
SKRIPSI, JULI 2023**

**AMELIA CINDYLONA KELIAT**

**“HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN SIKAP PENJAMAH MAKANAN DENGAN PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN DI PASAR JAHE SIMALINGKAR KECAMATAN MEDAN TUNTUNGAN KOTA MEDAN TAHUN 2023”**

**54 Halaman + 25 Tabel + 6 Lampiran**

### **ABSTRAK**

Hygiene sanitasi makanan merupakan upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Masalah yang terdapat di pasar jahe simalingkar yaitu kurangnya penggunaan alat pelindung diri serta perilaku yang kurang terhadap penerapan hygiene sanitasi makanan. Pedagang sering sekali menunjukkan sikap yang kurang baik dalam penerapan hygiene sanitasi makanan contohnya menjajakkan makanan dalam keadaan terbuka, tidak mencuci tangan sebelum melakukan pengolahan makanan, dan membiarkan rambut dalam keadaan terurai saat melakukan pengolahan makanan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan di pasar Jahe Simalingkar Kecamatan Medan Tuntungan Kota Medan Tahun 2023.

Penelitian ini termasuk jenis penelitian analitik dalam bentuk survey yang bersifat observasional dengan metode pendekatan cross-sectional. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan total sampling. Jumlah sampel keseluruhan adalah semua penjamah makanan di pasar jahe sebanyak 35. Data dianalisis menggunakan uji *chi square*. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan nilai pengetahuan baik 71,4% dan sikap baik 65,7%.

Kesimpulan utama penelitian yaitu adanya hubungan pengetahuan dan sikap dengan penerapan 6 prinsip hygiene sanitasi makanan. saran yang dapat peneliti berikan agar mengikuti pelatihan dan penyuluhan tentang hygiene sanitasi makanan agar dapat menjamin kualitas makanan.

**Kata Kunci : Pengetahuan, Sikap, 6 Prinsip Hygiene Sanitasi, Penjamah Makanan**

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat dan rahmat-Nya yang telah memberikan kemampuan dan kemudahan dalam mengerjakan skripsi ini yang berjudul “Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan di Pasar Jahe Simalingkar Kecamatan Medan Tuntungan Kota Medan Tahun 2023” .Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Diploma IV pada Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan Jurusan Sanitasi Lingkungan Kabanjahe.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan dan penyusunan skripsi ini masih jauh dari kata sempurna Dalam Penulisan Skripsi ini penulis banyak menerima bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis menyampaikan rasa hormat dan ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Ibu Sri Arini Winarti Rinawati, SKM, M.Kep selaku Direktur Politeknik Kesehatan Medan, yang telah berkenan menerima penulis untuk belajar di Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe.
2. Ibu Haesti Sembiring, SST. M.Sc, selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe, yang telah memberikan izin dan kesempatan untuk melakukan penelitian.
3. Ibu Deli Syaputri, SKM, M.Kes selaku Dosen Pembimbing saya yang telah bersedia meluangkan waktu, memberikan bimbingan dan masukan untuk kesempurnaan penulisan skripsi ini.
4. Bapak Th.Teddy Bambang S, SKM, M.Kes dan Ibu Kristina Br Tarigan, SKM, M.Kes selaku dosen penguji saya yang telah memberikan saya masukan dan bimbingan dalam penulisan skripsi ini.
5. Seluruh Dosen dan staff pegawai di Jurusan Sanitasi Lingkungan Kabanjahe yang telah membekali ilmu pengetahuan dan membantu selama penulis mengikuti perkuliahan.
6. Teristimewa kepada orang tua saya tercinta Ayah saya Timan Keliat,SH dan Ibu saya Erawati Br Ginting(+), Rosmery Br Surbakti, SS yang sangat berharga bagi saya dan yang telah memberi cinta dan kasih sayang yang tak terbalas serta selalu memberikan doa, dukungan dan motivasi serta menyemangati saya dalam menyelesaikan skripsi ini.

7. Kepada Abang saya Fery Keliat, Kakak Ipar Ester Br Sembiring dan adik saya Kevin Yoga Keliat yang telah banyak membantu saya dan selalu memberi doa serta memberi semangat dalam menyelesaikan skripsi ini.
8. Kepada Adik-adik Sepupu saya Regina Eminola Surbakti, Lia Febiola, Aimely Roselva, Eunike Sanovia yang selalu mendukung, memotivasi dan memberi doa serta semangat yang luar biasa dalam penyelesaian skripsi ini.
9. Kepada seluruh keluarga besar saya yang telah mendukung, memberi semangat, dan selalu memberikan doa dan motivasi dalam menyelesaikan skripsi ini.
10. Kepada seluruh responden yang bersedia berpartisipasi serta memberikan informasi selama proses pengumpulan data penelitian.
11. Kepada teman-teman saya yang selalu ada untuk saya Lara Sembiring, Eca perangin-angin, Gita Sembiring, Sri Devi, Friede Sihaloho, Melisayana simbolon, Ernawati Purba yang membantu dan mendukung saya dalam penyusunan skripsi ini
12. Teman-teman seperjuangan tingkat IV D4 sanitasi yang telah mendukung dengan memberi motivasi dalam penyelesaian skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa didalam skripsi ini masih banyak kekurangan, oleh karena itu penulis mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun demi perbaikan dan penyempurnaan skripsi ini. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat terutama bagi penulis, pembaca, dan pihak yang memerlukan

Kabanjahe, Juli 2023

Penulis

**AMELIA CINDYLONA KELIAT**

**NIM. P00933219003**

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>x</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
C.1. Tujuan Umum .....	4
C.2. Tujuan Khusus .....	5
D. Manfaat Penelitian .....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>6</b>
A. Pengertian Hygiene dan Sanitasi Makanan .....	6
A.1. Hygiene Makanan .....	6
A.2. Sanitasi Makanan .....	6
A.3. Makanan.....	7
B. Konsep Penjamah Makanan .....	8
B.1. Pengertian Penjamah Makanan.....	8
B.2. Hygiene Perorangan .....	8
C. Konsep Pengetahuan.....	10
C.1. Pengertian Pengetahuan .....	10
C.2. Tingkat Pengetahuan.....	11
C.3. Cara Memperoleh Pengetahuan.....	12
D. Konsep Sikap .....	13
D.1. Pengertian Sikap.....	13
D.2. Komponen Sikap.....	14
D.3. Tingkatan Sikap.....	14
E. Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan .....	14
F. Kerangka Konsep .....	20
G. Defenisi Operasional .....	21
H. Hipotesis.....	23
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>24</b>



A. Jenis dan Desain Penelitian .....	24
B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	24
C. Populasi dan Sampel.....	24
D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data .....	24
E. Pengolahan dan Analisis Data.....	25
F. Analisis Data .....	26
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>27</b>
A. Gambaran Umum dan Lokasi Penelitian.....	27
A.1. Keadaan Demografis Lokasi Penelitian .....	27
B. Hasil Penelitian .....	27
B.1. Karakteristik Responden.....	27
B.2. Hasil Analisa Univariat .....	29
B.3. Hasil Analisa Bivariat.....	33
B.4. Hubungan Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Pemilihan Bahan Baku Makanan.....	34
B.5. Hubungan Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Penyimpanan Bahan Baku Makanan .....	35
B.6. Hubungan Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Pengolahan Makanan.....	36
B.7. Hubungan Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Pengangkutan Makanan Jadi.....	37
B.8. Hubungan Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Penyimpanan Makanan Jadi.....	38
B.9. Hubungan Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Penyajian Makanan.....	39
B.10. Hubungan Sikap Penjamah Makanan dengan Pemilihan Bahan Baku Makanan.....	40
B.11. Hubungan Sikap Penjamah Makanan dengan Penyimpanan Bahan Makanan.....	41
B.12. Hubungan Sikap Penjamah Makanan dengan Pengolahan Makanan.....	42
B.13. Hubungan Sikap Penjamah Makanan dengan Pengangkutan Makanan Jadi ...	43
B.14. Hubungan Sikap Penjamah Makanan dengan Penyimpanan Makanan Jadi ....	44
B.15. Hubungan Sikap Penjamah Makanan dengan Penyajian Makanan Jadi .....	45
C. Pembahasan .....	46

C.1.	Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Pemilihan Bahan Makanan.....	46
C.2.	Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Penyimpanan Bahan Baku Makanan .....	47
C.3.	Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Pengolahan Makanan.....	48
C.4.	Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Pengangkutan Makanan.....	48
C.5.	Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Penyimpanan Makanan Jadi .....	49
C.6.	Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Penyajian Makanan.....	50
D.	Sikap .....	50
D.1.	Hubungan Sikap Penjamah Makanan dengan Pemilihan Bahan Baku Makanan.....	50
D.2.	Hubungan Sikap Penjamah Makanan dengan Penyimpanan Bahan Baku Makanan.....	52
D.3.	Hubungan Sikap Penjamah Makanan dengan Pengolahan Makanan.....	52
D.4.	Hubungan Sikap Penjamah Makanan dengan Pengangkutan Makanan.....	52
D.5.	Hubungan Sikap Penjamah Makanan dengan Penyimpanan Makanan Jadi ....	53
D.6.	Hubungan Sikap Penjamah Makanan dengan Penyajian Makanan .....	53
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>		<b>55</b>
A.	Kesimpulan.....	55
B.	Saran.....	56

#### **DAFTAR PUSTAKA**

#### **LAMPIRAN**

## DAFTAR GAMBAR

2.1 Kerangka Konsep .....	20
---------------------------	----

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Defenisi Operasional.....	21
Tabel 4.1	Distribusi Frekuensi Berdasarkan Jenis Kelamin .....	27
Tabel 4.2	Distribusi Frekuensi Berdasarkan Usia .....	28
Tabel 4.3	Distribusi Frekuensi Berdasarkan Pendidikan Terakhir .....	28
Tabel 4.4	Distribusi Frekuensi Berdasarkan Lama Kerja .....	29
Tabel 4.5	Distribusi Frekuensi Pengetahuan.....	29
Tabel 4.6	Distribusi Frekuensi Sikap.....	30
Tabel 4.7	Distribusi Frekuensi Pemilihan Bahan Baku Makanan .....	30
Tabel 4.8	Distribusi Frekuensi Penyimpanan Bahan Baku Makanan .....	31
Tabel 4.9	Distribusi Frekuensi Pengolahan Makanan .....	31
Tabel 4.10	Distribusi Frekuensi Pengangkutan Makanan .....	32
Tabel 4.11	Distribusi Frekuensi Penyimpanan Makanan Jadi.....	32
Tabel 4.12	Distribusi Frekuensi Penyajian Makanan.....	32
Tabel 4.13	Hubungan Pengetahuan dengan Pemilihan Bahan Baku Makanan .....	33
Tabel 4.14	Hubungan Pengetahuan dengan Penyimpanan Bahan Baku Makanan .....	34
Tabel 4.15	Hubungan Pengetahuan dengan Pengolahan Makanan .....	35
Tabel 4.16	Hubungan Pengetahuan dengan Pengangkutan Makanan Jadi.....	36
Tabel 4.17	Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Penyimpanan Makanan Jadi.....	37
Tabel 4.18	Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Penyajian Makanan .....	38
Tabel 4.19	Hubungan Sikap Penjamah Makanan dengan Pemilihan Bahan Baku Makanan .....	39
Tabel 4.20	Hubungan Sikap Penjamah Makanan dengan Penyimpanan Bahan Baku Makanan .....	40
Tabel 4.21	Hubungan Sikap Penjamah Makanan dengan Pengolahan Makanan .....	41
Tabel 4.22	Hubungan Sikap Penjamah Makanan dengan Pengangkutan Makanan Jadi .....	42
Tabel 4.23	Hubungan Sikap Penjamah Makanan dengan Penyimpanan Makanan Jadi .....	43
Tabel 4.24	Hubungan Sikap Penjamah Makanan dengan Penyajian Makanan Jadi.....	44

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Makanan menurut WHO (*World Health Organization*) yaitu semua substansi yang diperlukan tubuh, kecuali air dan obat-obatan dan substansi-substansi yang dipergunakan untuk pengobatan. Makanan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Makanan dapat menjadi sumber bahaya bagi tubuh, apabila terkontaminasi oleh benda-benda asing. Kontaminasi makanan dapat berasal dari bahan tambahan makanan, air, hama, hewan peliharaan, penjamah makanan (food handler), serangga, sampah, tanah, dan udara.(D'Arcy Wentworth Thompson, 2017)

Makanan jajanan merupakan salah satu jenis makanan yang sangat dikenal dan umum di masyarakat. WHO (1996) mengartikan makanan jajanan sebagai makanan dan minuman yang dipersiapkan atau dijual oleh pedagang di jalan maupun tempat-tempat umum lain yang langsung dimakan atau dikonsumsi kemudian tanpa pengolahan atau persiapan lebih lanjut. Konsep hygiene sanitasi dalam kehidupan sehari-hari merupakan hal yang sangat penting dan harus diperhatikan karena konsep hygiene sanitasi akan mempengaruhi kesehatan seseorang. Kebersihan itu sendiri sangat dipengaruhi oleh nilai individu dan kebiasaan. Hal-hal yang sangat berpengaruh itu diantaranya kebudayaan, social, keluarga, pendidikan, persepsi seseorang terhadap kesehatan.(Tarigan et al., 2022)

WHO (*World Health Organization*) tahun 2020 mengeluarkan sebuah pernyataan bahwa 1 dari 10 orang di dunia jatuh sakit setelah mengkonsumsi makanan yang terkontaminasi atau *food-borne illness* yang menghasilkan 420.000 jiwa meninggal setiap tahunnya. Bahkan di Amerika diperkirakan terjadi 48 juta kasus yang berhubungan dengan *foodborne illness* setiap tahunnya. Sekitar 80% penyakit yang dapat menular melalui makanan yang disebabkan oleh bakteri patogen. Beberapa bakteri yang sering menyebabkan penyakit, yaitu: *Salmonella*, *staphylococcus*, *e. coli*, *vibrio*, *clostridium*, *shigella* dan *pseudomonas cocovenenous*.(Miranti & Adi, 2018)

Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 memberikan penjelasan mengenai pengertian *hygiene* sanitasi, yaitu upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang,

tempat dan perlengkapannya yang dapat mungkin menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Dalam Keputusan Menteri Kesehatan tersebut juga telah diatur mengenai sanitasi makanan yang meliputi perilaku penjamah, peralatan, air dan bahan makanan. Dengan adanya peraturan tersebut, maka pedagang makanan harus menerapkan hygiene sanitasi demi menjaga keamanan makanan yang akan dikonsumsi oleh masyarakat. (Kasim et al., 2019)

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang langsung memegang peranan dalam peningkatan kesehatan dan kesejahteraan manusia. Penjamah makanan adalah seorang tenaga yang menjamah makanan dan terlibat langsung dalam menyiapkan, mengolah, mengangkut maupun menyajikan makanan. Dalam proses pengolahan makanan, peran dari penjamah makanan sangatlah besar. Penjamah makanan mempunyai peluang untuk menularkan penyakit. Banyak infeksi yang bisa ditularkan melalui penjamah makanan, antara lain *staphylococcus aureus* ditularkan melalui hidung dan tenggorokan, kuman *clostridium perfringens*, *streptococcus salmonella* dapat ditularkan melalui kulit. (Sahani & Muktia, 2021)

Penjamah makanan perlu menerapkan *Hygiene* dan sanitasi 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 antara personal hygiene dengan hygiene sanitasi, *personal hygiene* adalah pribadi yang melakukannya, sedangkan *hygiene* sanitasi adalah keadaan fisik atau lingkungan institusi yang terkait.

Penjamah makanan dapat memindahkan kuman patogen dalam makanan dengan berbagai cara. Salah satu yang perlu diperhatikan adalah perilaku penjamah makanan pada saat mengolah makanan. Sikap dan perilaku pengolah makanan yang kurang mengindahkan praktek pengolahan makanan yang memenuhi kaidah higienitas, merupakan faktor penyebab timbulnya bahaya pada makanan. Sikap dan perilaku yang kurang mencerminkan praktek higienitas dalam mengolah pangan salah satunya disebabkan oleh kurangnya pengetahuan dan tingkat pendidikan seseorang. Faktor yang paling penting menentukan prevalensi penyakit bawaan makanan adalah kurangnya pengetahuan pada pihak penjamah makanan dan ketidakpedulian terhadap pengelolaan makanan yang aman. (Darwel, 2017)

Kasus penyakit karena makanan sering terjadi karena pada umumnya makanan dipersiapkan dan disajikan dengan hygiene dan sanitasi yang buruk. Kondisi tersebut disebabkan karena kurangnya pengetahuan dari penjual tentang hygiene dan sanitasi yang akan menyebabkan makanan mengandung bakteri dalam jumlah yang cukup banyak, mengandung racun bakteri atau mengandung bahan kimia berbahaya (terkontaminasi). (Nildawati et al., 2020)

Pengetahuan dan sikap penjamah makanan mengenai hygiene dan sanitasi makanan dapat mempengaruhi penerapan hygiene dan sanitasi dalam proses penyelenggaraan makanan. Hygiene dan sanitasi yang kurang baik dalam penyelenggaraan makanan dapat mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan. Perilaku hygiene penjamah makanan tidak terlepas dari sikap dan pengetahuan mengenai hygiene dan sanitasi makanan. Pengetahuan, sikap dan hygiene perorangan penjamah makanan sangat penting dalam penyelenggaraan makanan agar makanan yang dihasilkan terhindar dari kontaminasi (Avrilianda, 2016)

Keamanan pangan adalah upaya yang dilakukan dalam pencegahan pangan guna meminimalisir kontaminasi secara fisik, kimia dan biologis yang mengakibatkan dampak buruk bagi kesehatan manusia (Peraturan Pemerintah, 2019). Keamanan pangan secara mutlak patut dilaksanakan dalam proses pengolahan makanan. Makanan yang terkontaminasi mampu memicu timbulnya penyakit foodborne disease, yaitu penyakit yang terjadi akibat mengkonsumsi makanan yang terkontaminasi bahan atau senyawa beracun (RI, 2013). Menjaga kebersihan diri menjadi salah satu faktor yang mendukung terlaksananya hygiene sanitasi dan hygiene perorangan oleh penjamah makanan. (Instalasi et al., 2022)

Makanan jajanan merupakan salah satu jenis makanan yang sangat dikenal dan umum di Pasar Jahe. Pasar Jahe adalah pasar yang berlokasi di Jl. Jahe Raya Kelurahan Mangga, Kecamatan Medan Tuntungan, Kota Medan dan buka dari pagi hari pukul 06.00 wib sampai 17.00 wib, dimana banyak masyarakat yang suka berbelanja pada pagi hari untuk mencari makanan atau pun hanya sekedar untuk jalan-jalan. Pasar Jahe biasanya pusat kuliner yang menjual berbagai jenis makanan yang memudahkan masyarakat untuk berbelanja dan memilih makanan yang mereka akan beli. Pedagang yang menjual makanan di Pasar Jahe Simalingkar belum sepenuhnya mengetahui tentang bagaimana penerapan *hygiene* sanitasi makanan seperti mencuci tangan setiap akan melakukan pekerjaan, mencuci

makanan dengan air mengalir, rambut tidak boleh terurai, menggunakan APD (alat pelindung diri) dan masih banyak lagi (Suryani & Dwi Astuti, 2019).

Dalam penelitian yang dilakukan penulis , di Pasar Jahe Simalingkar Kecamatan Medan Tuntungan Kota Medan yang letaknya cukup strategis dan sering didatangi masyarakat. Jumlah penjamah makanan di Pasar Jahe yaitu 35 orang penjamah makanan. Tingkat pengetahuan penjamah makanan kurang memahami tentang *Hygiene* sanitasi makanan disebabkan oleh keterbatasan pendidikan penjamah makanan sehingga pada penerapan *Hygiene* sanitasi makanan tidak baik dan pengetahuan penjamah makanan kurang baik terhadap penerapan *Hygiene* sanitasi makanan. Masalah utama yang terdapat pada Pasar pasar jahe simalingkar yaitu kurangnya penggunaan Alat Pelindung Diri, perilaku yang kurang terhadap penerapan *Hygiene* sanitasi makanan. Pedagang tersebut kerap sekali menunjukkan sikap yang tidak sehat dalam menjamah makanan. Dilihat dari kenyataan tersebut, kemungkinan bahaya penularan penyakit terutama dari makanan yang dijual ke masyarakat dapat saja terjadi. Maka untuk itulah penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Hubungan Tingkat Pegetahuan dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan di Pasar Jahe Simalingkar Kecamatan Medan Tuntungan Kota Medan tahun 2023”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah diatas penulis merumuskan masalah “**Apakah Ada Hubungan Tingkat Pegetahuan dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan di Pasar Jahe Simalingkar Kecamatan Medan Tuntungan Kota Medan**”

## **C. Tujuan Penelitian**

### **C.1 Tujuan Umum**

Untuk mengetahui hubungan tingkat pengetahuan dan sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan di pasar Jahe Simalingkar Kecamatan Medan Tuntungan Kota Medan.



## **C.2 Tujuan Khusus**

1. Untuk Mengetahui hubungan pengetahuan penjamah makanan dalam penerapan *hygiene* sanitasi makanan.
2. Untuk Mengetahui hubungan sikap penjamah makanan dalam penerapan *hygiene* sanitasi makanan.
3. Untuk Mengetahui hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dalam pemilihan bahan makanan.
4. Untuk Mengetahui hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dalam penyimpanan bahan makanan.
5. Untuk Mengetahui hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dalam pengolahan makanan
6. Untuk Mengetahui hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dalam penyimpanan makanan jadi.
7. Untuk Mengetahui hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dalam pengangkutan makanan.
8. Untuk Mengetahui hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dalam penyajian makanan.

## **D. Manfaat Penelitian**

### **D.1 Bagi Peneliti**

Dapat menambah ilmu pengetahuan penjamah makanan dalam penerapan *hygiene* sanitasi makanan

### **D.2 Bagi Pedagang**

Sebagai masukan bagi pedagang untuk lebih meningkatkan penerapan *hygiene* sanitasi makanan.

### **D.3 Bagi Pendidikan**

Dapat menambah referensi bagi politeknik kesehatan RI medan khususnya jurusan kesehatan lingkungan dan menjadi bahan menambah ilmu pengetahuan.

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Pengertian Hygiene Makanan Dan Sanitasi Makanan**

##### **A.1 Hygiene Makanan**

Menurut Sumanti istilah hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu subjeknya. Misalnya, mencuci tangan untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan (Sumantri, 2010).

Perilaku kebersihan diri dapat dipengaruhi oleh nilai serta kebiasaan yang dianut individu, disamping faktor budaya, sosial, norma keluarga, tingkat pendidikan, status ekonomi dan lain sebagainya. Adanya masalah pada kebersihan diri akan berdampak pada kesehatan seseorang. Saat seseorang sakit, salah satu penyebabnya adalah kebersihan diri yang kurang. Ini harus menjadi perhatian kita bersama, sebab kebersihan merupakan faktor penting dalam mempertahankan derajat kesehatan individu. Sebagai contoh, adanya perubahan pada kulit dapat menimbulkan berbagai gangguan fisik dan psikologis. Gangguan fisik yang terjadi dapat mengakibatkan perubahan konsep diri. Sedangkan gangguan psikologis dapat terjadi karena kondisi tersebut mungkin mengurangi keindahan penampilan dan reaksi emosi.

##### **A.2 Sanitasi Makanan**

Sanitasi merupakan elemen yang penting untuk menunjang kesehatan masyarakat. Buruknya kondisi sanitasi akan berdampak negatif pada aspek kehidupan mulai dari turunnya kualitas lingkungan hidup masyarakat, tercemarnya sumber air minum bagi masyarakat, meningkatnya jumlah kejadian diare dan penyakit lainnya (Kementerian Kesehatan RI, 2016). Sanitasi juga merupakan perilaku yang disengaja untuk membudayakan hidup bersih. Sanitasi makanan yang buruk dapat disebabkan oleh faktor kimia dan faktor mikrobiologi. Faktor kimia disebabkan karena adanya zat-zat kimia yang digunakan untuk mempertahankan kesegaran bahan makanan, obat-obat penyemprot hama, penggunaan wadah bekas obat-obat pertanian untuk kemasan makanan dan

lain sebagainya. Sedangkan penyebab faktor mikrobiologi yaitu karena adanya kontaminasi oleh bakteri, virus, jamur, dan parasit. Akibatnya sanitasi makanan yang buruk dapat menimbulkan gangguan kesehatan pada orang yang mengkonsumsi makanan tersebut (Hartini Supri, 2022).

Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subyeknya. Misalnya menyediakan air yang bersih untuk keperluan mencuci tangan, menyediakan tempat sampah untuk mewadahi sampah agar tidak dibuang sembarangan (Depkes RI, 2004).

Sanitasi bertujuan untuk mencegah manusia bersentuhan langsung dengan kotoran serta bahan buangan berbahaya lainnya. Usaha ini diharapkan dapat menjaga serta meningkatkan kesehatan manusia. Berdasarkan definisi tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa sanitasi sejalan dengan usaha pencapaian derajat kesehatan. WHO (World Health Organization) memberikan batasan terhadap sanitasi, yaitu pengawasan penyediaan air minum masyarakat, pembuangan tinja dan air limbah, pembuangan sampah, vektor penyakit, kondisi perumahan, penyediaan dan penanganan makanan, kondisi atmosfer, dan keselamatan kerja (Irawan, 2016).

### **A.3 Makanan**

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia untuk dapat melangsungkan kehidupan selain kebutuhan sandang dan perumahan. Makanan selain mengandung nilai gizi juga merupakan media untuk dapat berkembang biaknya mikroba atau kuman terutama makanan yang mudah membusuk yang mengandung kadar air serta nilai protein yang tinggi. Makanan merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia yang diperlukan untuk mempertahankan hidupnya. Seiring bertambahnya jumlah penduduk, maka permintaan terhadap makanan semakin tinggi. Kondisi ini merupakan peluang bagi produsen makanan untuk mengembangkan usaha dalam bidang jasa boga seperti membuka usaha restoran, rumah makan, kedai, maupun kafe (Atikah, 2014)

## **B. Konsep Penjamah Makanan**

### **B.1 Pengertian Penjamah Makanan**

Penjamah makanan menurut Depkes RI (2006) adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian. (Maryam Maghafirah, Sukismanto, 2018) Menurut Hartanto (2016), penjamah makanan (food handler) dipakai untuk semua orang yang menangani, menyiapkan atau menghidangkan makanan tanpa peduli apakah orang tersebut ibu rumah tangga atau pembantu rumah tangga (yang menyiapkan makanan bagi keluarga) atau penjamah makanan profesional seperti mereka pada usaha jasa boga atau katering makanan (koki, pelayan), toko-toko pengecer makanan, pasar, swalayan, industri makanan atau usaha-usaha rumah tangga (misalnya toko roti) atau penjaja makanan kakilima. Bergantung pada 24 tugasnya, profesional lainnya seperti perawat dan pramugari juga dapat disebut sebagai penjamah makanan. Penjamah makanan yang bekerja pada industri makanan kelas menengah dan besar memerlukan pendidikan dan pelatihan di bidang keamanan makanan. Jadi, penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. (Souisa & Mamuly, 2019)

### **B.2 Hygiene Perorangan**

Penjamah Makanan Sikap penjamah makanan terkait dengan keamanan pangan merupakan suatu keyakinan yang dimiliki dan kemampuan untuk menerapkannya dalam proses pengolahan makanan (Aspiani & Rustiawan, 2020). Prinsip dasar penyelenggaraan makanan adalah penyelenggaraan makanan yang menerapkan hygiene dan sanitasi sesuai ketentuan yang berlaku. Salah satu faktor yang mendukung prinsip hygiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan adalah faktor kebersihan penjamah makanan atau hygiene perorangan. Hygiene perorangan merupakan perilaku bersih, aman dan sehat penjamah makanan untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan mulai dari persiapan bahan makanan sampai penyajian makanan. Beberapa prosedur penting bagi penjamah makanan, yaitu cuci tangan sebelum dan sesudah memegang

bahan makanan, memakai alat pelindung diri yang lengkap dan kebersihan serta kesehatan diri (Yusminatati, 2020).

Upaya hygiene perorangan yang terlibat dalam pengolahan makanan perlu diperhatikan untuk menjamin keamanan makanan, disamping itu untuk mencegah terjadinya penyebaran penyakit melalui makanan. Di Amerika Serikat, 25% dari semua penyebaran penyakit melalui makanan disebabkan pengolahan makanan yang terinfeksi dan hygiene perorangan yang buruk (L. Nuraini, 2019). Hygiene perorangan setiap karyawan yang bekerja di tempat pengolahan makanan perlu dijaga baik. Beberapa ketentuan berkaitan dengan pemeliharaan hygiene perorangan antara lain adalah : (Moehji, 2017).

1. Sebelum bekerja dan memegang makanan setiap karyawan harus mencuci tangan terlebih dahulu dengan menggunakan sabun.
2. Selama karyawan harus menggunakan tutup kepala agar rambut tidak jatuh ke makanan.
3. Setiap karyawan menggunakan pakaian pelapis yang berwarna putih sehingga mudah dilihat jika kotor.
4. Jangan memegang makanan yang sudah masak tanpa menggunakan sendok atau garpu.
5. Apabila selesai membuang hajat kecil atau besar, tangan harus kembali dicuci dengan sabun.
6. Karyawan yang menderita penyakit, terutama penyakit yang dapat menular sesegera mungkin dijauhkan dari ruang pengolahan dan distribusi makanan.
7. Setiap karyawan tanpa terkecuali harus diperiksa kesehatannya sekurang-kurangnya sekali dalam setahun.

Dengan demikian, pekerja harus mengikuti prosedur sanitasi yang memadai untuk mencegah kontaminasi pada makanan yang ditanganinya. Prosedur yang penting bagi pekerja pengolah makanan adalah pencucian tangan, kebersihan dan kesehatan diri. (Aini, 2019)

### 1. Pencucian Tangan

Menurut Arisman (2012), kulit, terutama di daerah kuku (lebih spesifik subungual area) merupakan tempat berkumpulnya jasad renik. Penggunaan kuku buatan (artificial nail) dan cat kuku memperburuk keadaan ini karena akan lebih memberi kenyamanan bagi kehidupan jasad renik. Komponen pencucian tangan secara benar mencakup penyabunan, penyikatan dan pembilasan dengan air mengalir. Mencuci tangan dengan cara demikian berhasil menyingkirkan bakteri pencemar.

### 2. Kebersihan dan Kesehatan Diri

Syarat utama pengolahan makanan adalah memiliki kesehatan yang baik. Untuk itu disarankan pekerja melakukan tes kesehatan terutama tes darah dan pemotretan rontgen pada dada untuk melihat kesehatan paru-paru dan saluran pernafasannya. Tes kesehatan tersebut sebaiknya dilakukan setiap 6 bulan sekali, terutama bagi pengolahan makanan di dapur rumah sakit

## **C. Konsep Pengetahuan**

### **C.1 Pengertian Pengetahuan**

Pengetahuan adalah hasil pengindraan manusia, atau hasil tahu seseorang terhadap objek melalui indra yang dimilikinya seperti mata, hidung, telinga dan sebagainya. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata dan telinga (Notoatmodjo, 2010). Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang (overt behavior) (Notoatmodjo, 2017). Pengetahuan itu sendiri dipengaruhi oleh faktor pendidikan formal. Pengetahuan sangat erat hubungannya dengan pendidikan, dimana diharapkan bahwa dengan pendidikan yang tinggi maka orang tersebut akan semakin luas pula pengetahuannya. Akan tetapi perlu ditekankan, bukan berarti seseorang yang berpendidikan rendah mutlak berpengetahuan yang rendah pula. Hal ini mengingat bahwa peningkatan pengetahuan tidak mutlak diperoleh dari pendidikan formal saja, akan tetapi dapat diperoleh melalui pendidikan non formal. Pengetahuan seseorang tentang suatu objek mengandung dua aspek yaitu aspek positif dan negatif. Kedua aspek ini yang akan menentukan sikap seseorang, semakin banyak aspek positif dan objek yang diketahui, maka akan menimbulkan sikap makin positif terhadap objek tertentu (Fauziah & Suparmi, 2022).

## C.2 Tingkat Pengetahuan

Notoatmodjo menjelaskan bahwa pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang. Pengetahuan yang tercakup dalam domain kognitif mempunyai enam tingkatan(Wawan, 2017)

1. Tahu ( Know) Tahu di artikan sebagai mengingat suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya. Termasuk ke dalam pengetahuan tingkat ini adalah mengingat kembali (recall) sesuatu yang spesifik dan seluruh bahan yang dipelajari atau rangsangan yang telah diterima. Oleh sebab itu, tahu ini merupakan tingkat pengetahuan yang paling rendah. Kata kerja untuk mengukur bahwa orang tahu tentang apa yang dipelajari antara lain dapat menyebutkan, menguraikan, mendefinisikan, menyatakan, dan sebagainya.
2. Memahami (Comprehension) Memahami diartikan sebagai suatu kemampuan untuk menjelaskan secara benar tentang objek yang diketahui, dan dapat menginterpretasikan materi tersebut secara benar. Orang yang telah paham terhadap objek atau materi harus dapat menjelaskan, menyebutkan contoh, menyimpulkan, meramalkan, dan sebagainya terhadap objek yang dipelajari.
3. Aplikasi (Application) Aplikasi diartikan sebagai kemampuan untuk menggunakan materi yang telah dipelajari pada situasi atau kondisi riil (sebenarnya). Aplikasi disini dapat diartikan sebagai aplikasi atau penggunaan hukum-hukum, rumus, metode, prinsip, dan sebagainya dalam konteks atau situasi yang lain.
4. Analisis (Analysis) Analisis adalah suatu kemampuan untuk menjabarkan materi atau suatu objek kedalam komponen-komponen, tetapi masih didalam satu struktur organisasi, dan masih ada kaitannya satu sama lain.
5. Sintesis Sintesis yang dimaksud menunjukkan pada suatu kemampuan untuk melaksanakan atau menghubungkan bagian-

bagian di dalam suatu keseluruhan yang baru. Dengan kata lain sintesis adalah suatu kemampuan untuk menyusun formulasi baru dari formulasi yang ada.

6. Evaluasi Evaluasi ini berkaitan dengan kemampuan untuk melakukan penilaian terhadap suatu materi atau objek. Penilaian-penilaian itu berdasarkan suatu kriteria-kriteria yang telah ada.

### **C.3 Cara Memperoleh Pengetahuan**

Notoadmodjo menjelaskan bahwa cara memperoleh pengetahuan yakni sebagai berikut (Wawan, 2017):

1. Cara kuno dalam memperoleh pengetahuan, antara lain:
  - a) Cara coba salah (Trial and Error) Cara coba salah ini dilakukan dengan menggunakan kemungkinan dalam memecahkan dan apabila kemungkinan itu tidak berhasil maka dicoba. Kemungkinan yang lain sampai masalah tersebut dapat terpecahkan.
  - b) Cara kekuasaan atau otoritas Sumber pengetahuan cara ini dapat berupa pemimpin-pemimpin masyarakat baik formal atau informal, ahli agama, pemegang pemerintah dan berbagai prinsip orang lain yang menerima mempunyai yang dikemukakan oleh orang yang mempunyai otoritas, tanpa menguji terlebih dahulu atau membuktikan kebenarannya baik berdasarkan fakta empiris maupun penalaran sendiri.
  - c) Berdasarkan pengalaman pribadi Pengalaman pribadi dapat digunakan sebagai upaya memperoleh pengetahuan dengan cara mengulang kembali pengalaman yang pernah diperoleh dalam memecahkan permasalahan yang dihadapi masa lalu.
2. Cara modern dalam memperoleh pengetahuan Cara ini disebut metode penelitian ilmiah atau lebih populer disebut metodologi penelitian. Cara ini mula-mula dikembangkan oleh Francis Bacon (1561-1626) kemudian dikembangkan oleh Deobold Van Daven. Akhirnya dewasa ini kita kenal dengan penelitian ilmiah.



## **D. Konsep Sikap**

### **D.1 Pengertian Sikap**

Sikap adalah respons tertutup seseorang terhadap stimulus atau objek tertentu, yang sudah melibatkan faktor pendapat dan emosi yang bersangkutan. Sikap adalah reaksi atau respon seseorang yang masih tertutup terhadap suatu stimulus atau objek. Sikap tidak langsung dilihat tetapi hanya dapat ditafsirkan terlebih dahulu dari perilaku yang tertutup. Sikap secara nyata menunjukkan konotasi adanya kesesuaian reaksi terhadap stimulus tertentu yang dalam kehidupan sehari-hari merupakan reaksi yang bersifat emosional terhadap stimulus sosial (Kurniati et al., 2015).

Secara umum sikap dapat dirumuskan sebagai kecenderungan untuk merespon (secara positif atau negatif) terhadap orang, objek atau situasi tertentu. Sikap mengandung suatu penilaian emosional/afektif (senang, benci, sedih, dan sebagainya). Selain bersifat positif dan negatif, sikap memiliki tingkat kedalaman yang berbeda-beda (sangat benci, agak benci, dan sebagainya). Sikap itu tidaklah sama dengan perilaku dan perilaku tidaklah selalu mencerminkan sikap seseorang. Sebab sering kali terjadi bahwa seseorang dapat berubah dengan memperlihatkan tindakan yang bertentangan dengan sikapnya. Sikap seseorang dapat berubah dengan diperolehnya tambahan informasi tentang objek tersebut melalui persuasi serta tekanan dari kelompok sosialnya (Amalia et al., 2015).

Sikap merupakan reaksi atau respon yang masih tertutup dari seseorang terhadap suatu stimulus atau objek. Manifestasi sikap itu tidak langsung dapat dilihat, tetapi dapat ditafsirkan terlebih dahulu dari perilaku yang tertutup. Allport (1954) dalam Notoatmodjo (2010), menjelaskan bahwa sikap itu mempunyai tiga komponen pokok yaitu :

- a) Kepercayaan (keyakinan), ide dan konsep terhadap suatu objek.
- b) Kehidupan emosional atau evaluasi terhadap suatu objek.
- c) Kecenderungan untuk bertindak (tend to behave).

## **D.2 Komponen Sikap**

Allport 1954 dalam (Notoatmodjo, 2010) memaparkan bahwa sikap memiliki tiga komponen dasar atau 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)

Ketiga komponen diatas bila terdapat pada diri seseorang maka akan dapat membentuk suatu sikap yang baik dan utuh. Dalam penentuan sikap yang utuh ini, pengetahuan, pikiran, keyakinan dan emosi memegang peranan penting.

## **D.3 Tingkatan Sikap**

Sikap ini terdiri dari 4 (empat) tingkatan, yaitu :

1. Menerima (Receiving) Menerima diartikan bahwa orang (subjek) mau dan memperlihatkan stimulus yang diberikan (objek). Misalnya sikap orang terhadap gizi dapat dilihat dari kesediaan dan perhatian orang itu terhadap ceramah-ceramah tentang gizi.
2. Merespon (Responding) Memberikan jawaban apabila ditanya. Mengerjakan dan menyelesaikan tugas yang diberikan adalah suatu indikasi dari sikap, karena dengan suatu usaha untuk menjawab pertanyaan atau mengerjakan tugas yang diberikan, terlepas dari pekerjaan itu benar atau salah adalah berarti orang menerima ide tersebut.
3. Menghargai (Valuing) Mengajak orang lain untuk mengerjakan atau mendiskusikan suatu masalah adalah suatu indikasi sikap tingkat tiga. Misalnya: seorang ibu yang mengajak ibu yang lain untuk pergi menimbangkn anaknya ke posyandu atau mendiskusikan tentang gizi, adalah suatu bukti bahwa si ibu tersebut telah mempunyai sikap positif terhadap gizi anak.
4. Bertanggung Jawab (Responsible) Bertanggung jawab atas segala sesuatu yang telah dipilihnya dengan segala resiko merupakan sikap yang paling tinggi.

## **E. Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan**

Penerapan adalah suatu perbuatan atau perilaku mempraktekkan suatu teori, metode, dan hal lain untuk mencapai tujuan tertentu dan untuk suatu kepentingan yang diinginkan oleh suatu kelompok atau golongan yang telah terencana dan

tersusun sebelumnya. Penerapan dapat berarti sebagai suatu pemakaian atau aplikasi suatu cara atau metode terhadap sesuatu yang akan diaplikasikannya. Arti kata penerapan adalah bisa berarti pemakaian suatu cara atau metode atau suatu teori atau sistem. Pengaruh penerapan adalah daya yang timbul yang dapat mengubah tindakan pelaksanaan untuk suatu tujuan khusus (Yulianto, A., 2015).

Penerapan merupakan sebuah kegiatan yang memiliki tiga unsur penting dan mutlak dalam menjalankannya. Adapun unsur-unsur penerapan meliputi : (Aldiani, 2018a)

1. Adanya program yang disarankan
2. Adanya kelompok target, yaitu masyarakat yang menjadi sasaran dan diharapkan akan menerima manfaat dari program tersebut
3. Adanya pelaksanaan, baik organisasi atau perorangan yang bertanggung jawab dalam pengelolaan, pelaksanaan maupun pengawasan dari proses penerapan tersebut.

Dalam perkembangannya, konsep Benyamin Bloom mengatakan bahwa derajat kesehatan dipengaruhi oleh empat faktor yaitu lingkungan, perilaku, pelayanan kesehatan, dan keturunan (genetik). Bloom membagi perilaku kedalam tiga domain yaitu pengetahuan (kognitif), sikap (afektif), dan tindakan (psikomotor) (Ferry Efendi, 2009). Menurut Laurence Green terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi penerapan hygiene sanitasi makanan (Notoatmodjo, 2018) adalah sebagai berikut :

1. Faktor Predisposisi (Predisposing Factor)

- a) Pengetahuan (Knowledge)

Pengetahuan adalah hasil tahu, dan ini terjadi setelah seseorang melakukan pengindraan terhadap suatu objek tertentu. Pengindraan telah menjadi panca indra manusia, yakni : indra penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata dan telinga.

Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang (over behavior). Menurut (Notoatmodjo, 2018), pengetahuan yang dicakup dalam domain kognitif mempunyai 6 tingkat, yakni :

1. Tahu (know)
2. Memahami (Comprehension)
3. Aplikasi (Aplication)
4. Analisis (Analysis)
5. Sintesis (Syntesis)
6. Evaluasi (Evaluation)

Pengukuran pengetahuan dapat dilakukan dengan wawancara atau angket yang menanyakan tentang isi materi yang ingin diukur dari subjek penelitian atau responden.

#### b) Sikap (Attitude)

Sikap merupakan reaksi atau respon yang masih tertutup dari seseorang terhadap suatu stimulus atau objek. Sikap secara nyata menunjukkan konotasi adanya kesesuaian reaksi terhadap stimulus tertentu yang dalam kehidupan sehari-hari merupakan reaksi yang bersifat dan bukan merupakan pelaksanaan motif tertentu. Sikap belum merupakan suatu tindakan atau aktivitas akan tetapi merupakan predisposisi tindakan suatu perilaku (Notoatmodjo, 2018).

Menurut Notoatmodjo (2018), seperti halnya dengan pengetahuan, sikap ini terdiri dari berbagai tingkatan, yakni :

- 1) Menerima (receiving) Menerima, diartikan orang (subjek) mau dan mau memperhatikan stimulus yang diberikan (objek). Misalnya sikap orang terhadap gizi dapat dilihat dari kesediaan dan perhatian itu terhadap ceramahceramah tentang gizi. 38
- 2) Merespon (Responding) Memberikan jawaban apabila ditanya, mengerjakan dan menyelesaikan tugas yang diberikan adalah suatu indikasi dari sikap. Karena dengan suatu usaha untuk

menjawab pertanyaan atau mengerjakan tugas yang diberikan, lepas pekerjaan itu benar atau salah, berarti orang menerima ide tersebut.

- 3) Menghargai (Valving) Mengajak orang lain untuk mengerjakan atau mendiskusikan dengan orang lain terhadap suatu masalah adalah suatu indikasi sikap tingkat tiga. Misalnya, seorang ibu yang mengajak ibu yang lain (tetangganya, saudaranya, dan sebagainya), untuk pergi menimbang anaknya ke posyandu, atau mendiskusikan tentang gizi, adalah suatu bukti bahwa si ibu tersebut telah mempunyai sikap positif terhadap gizi anak.
- 4) Bertanggung Jawab (Responsible) Bertanggung jawab atas segala sesuatu yang telah dipilihnya dengan segala resiko merupakan sikap yang paling tinggi. Pengukuran sikap dilakukan secara langsung dan tidak langsung. Secara langsung dapat dilakukan dengan menanyakan bagaimana pendapat atau pernyataan responden terhadap suatu objek.

Secara tidak langsung dapat dilakukan dengan pertanyaan-pertanyaan hipotesis, kemudian ditanyakan pendapat responden.

#### c) Umur

Umur adalah lamanya waktu hidup yaitu terhitung sejak lahir sampai dengan sekarang. Penentuan umur dilakukan dengan menggunakan hitungan tahun. Umur adalah variabel yang selalu diperhatikan di dalam penyelidikan epidemiologi angka kesakitan maupun kematian hampir semua menunjukkan hubungan dengan umur. Usai mempengaruhi terhadap daya tangkap dan pola fikir seseorang. Semakin bertambah usia akan semakin berkembang pula daya tangkap dan pola fikirnya sehingga pengetahuan yang diperolehnya semakin membaik. (Notoatmodjo, 2018)

#### d) Pendidikan

Pendidikan dalam kesehatan adalah suatu penerapan konsep pendidikan dalam bidang kesehatan. Dilihat dari segi pendidikan, pendidikan kesehatan adalah suatu pedagogik praktis atau praktik pendidikan. Oleh sebab itu, konsep pendidikan kesehatan adalah konsep pendidikan yang

diaplikasikan pada bidang kesehatan. Pendidikan adalah suatu proses belajar yang berarti dalam pendidikan itu terjadi proses pertumbuhan, perkembangan, atau perubahan kearah yang lebih dewasa, lebih baik, dan lebih matang pada diri individu, kelompok maupun masyarakat.(Yulianto, A., 2015)

## 2. Faktor Pendukung (Enabling Factor)

### a) Sarana Dan Prasarana

Sarana fisik merupakan faktor yang berpengaruh terhadap seseorang yang tercermin pada praktik atau tindakannya. Ketersediaan fasilitas fasilitas berpengaruh terhadap perilaku seseorang kelompok masyarakat. Pengaruh ketersediaan fasilitas akan suatu hal terhadap perilaku dapat bersifat positif atau negatif (Notoatmodjo, 2018). Sarana merupakan fasilitas yang utama, sedangkan prasarana merupakan fasilitas penunjang dari sarana. Sarana adalah segala sesuatu yang dapat dipakai sebagai alat dalam mencapai tujuan, sedangkan prasarana adalah segala sesuatu yang menunjang terselenggaranya suatu proses. Menurut Racmatina (2018), sarana dan prasarana yang mempengaruhi penerapan hygiene sanitasi rumah makan antara lain pengadaan air bersih dan pembuangan air limbah yang memenuhi persyaratan sesuai dengan Permenkes, toilet yang terpisah antara toilet pria dan wanita, tempat sampah yang tertutup, tempat cuci tangan yang memiliki akses dengan menyediakan sabun untuk cuci tangan dan lap atau alat pengering, tempat pencucian bahan makanan untuk mencuci bahan makanan sebelum dimasak, tempat pencucian bahan makanan yang dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah dan loker karyawan yang terpisah antara loker pria dan wanita.

### b) Lingkungan

Menurut Swamilaksita (2016), lingkungan sekitar penyelenggaraan makanan harus memiliki kondisi lingkungan yang bersih dan sehat. Sanitasi dan alat yang baik justru menjadi pencegah untuk menghasilkan kualitas bakteriologis makanan yang memenuhi syarat. Hal ini dapat terjadi dikarenakan kualitas bakteriologis makanan yang memenuhi syarat dapat dipengaruhi oleh faktor-faktor lain disamping sanitasi alat, seperti tangan penjamah makanan, kualitas air bersih yang digunakan, lingkungan

pengolahan makanan dan penyajian makanan. Salah satu syarat fasilitas sanitasi menurut Depkes RI yang digunakan untuk memelihara kualitas lingkungan atau mengendalikan faktor-faktor lingkungan fisik yang dapat merugikan kesehatan manusia, salah satunya adalah tersedianya sarana pembuangan sampah. Kondisi lingkungan dapat dilihat dari beberapa hal yaitu halaman yang bersih, tidak ditemukan lalat dan tikus, permukaan lantai yang tidak licin dan mudah dibersihkan, dinding terbuat dari bahan yang kuat, langit-langit berwarna terang dan pencahayaan cukup.

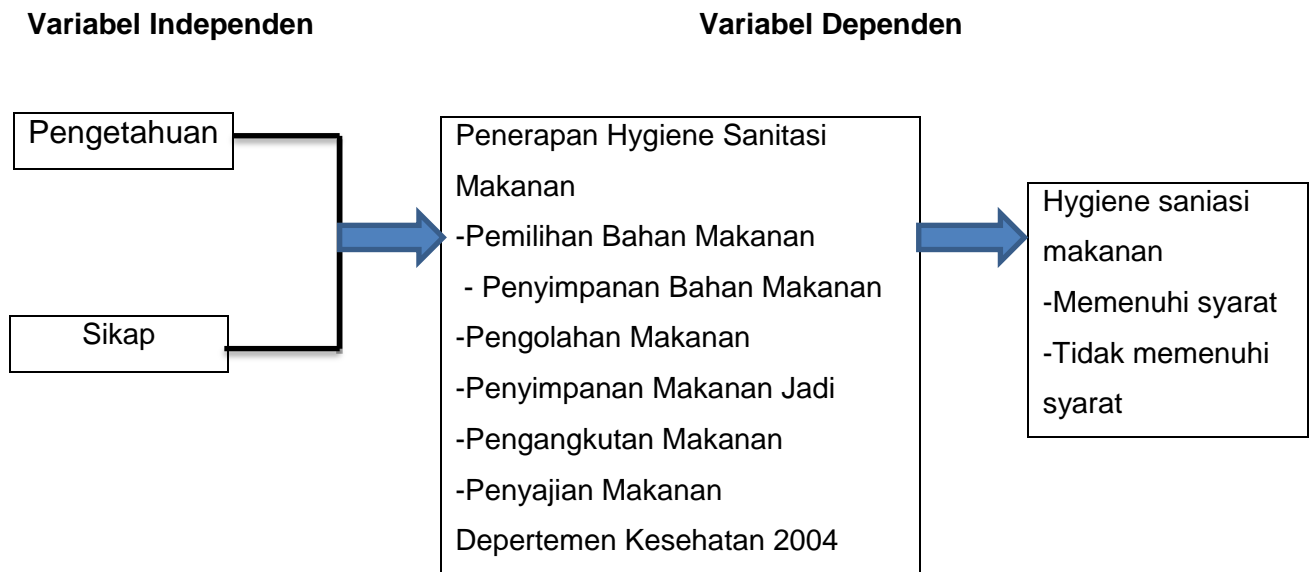
### 3. Faktor Pendorong (Reinforcing Factor)

- a) Tindakan Petugas Petugas sanitarian adalah tenaga kesehatan lingkungan berpendidikan minimal Sarjana (S1) yang telah mendapatkan pelatihan dibidang hygiene sanitasi makanan (Menkes RI, 2003a). Jika tugas dan tanggung jawabnya dilakukan dengan baik, maka akan tercapai tingkat keberhasilannya, dengan mengukur tingkat derajat kesehatan masyarakat.
- b) Pelatihan Berbagai program pelatihan yang dapat diberikan kepada para tenaga kerja adalah menjaga dan merawat kebersihan diri sendiri (hygiene personal), yang meliputi kebersihan rambut, kuku, kulit, pakaian, kebersihan dan sanitasi makanan serta peran serta tenaga kerja dalam dan Hazard Analysis Critical control (HACCP) (Siregar dan Surata, 2014).

Tujuan dari HACCP ini sendiri ialah untuk meningkatkan kesehatan masyarakat dengan cara mencegah atau mengurangi kasus keracunan dan penyakit melalui makanan (food born disease). Tujuan khusus HACCP ini ialah : (Sumantri, 2017)

- 1) Mengevaluasi cara produksi makanan
- 2) Memperbaiki cara produksi makanan
- 3) Memantau dan mengevaluasi penanganan, pengolahan, sanitasi
- 4) Meningkatkan inspeksi mandiri

## F. Kerangka Konsep



**Gambar 2.1 Kerangka Konsep**



### G. Defenisi Operasional

No.	Variabel	Defenisi	Alat ukur	Hasil Ukur	Skala
1.	Pengetahuan	Suatu kemampuan yang dimiliki oleh penjamah makanan agar mampu menjawab dengan tepat mengenai penerapan <i>personal hygiene</i> sanitasi makanan	Quesioner	1.Kurang baik 1-10 2.Baik 11-20	Ordinal
2.	Sikap	Tanggapan penjamah makanan mengenai suatu pandangan yang telah dipahami penjamah makanan yang dinyatakan dalam bentuk pertanyaan mengenai penerapan <i>personal hygiene</i> sanitasi makanan	Quesioner	1.Kurang baik 1-10 2.Baik 11-21	Ordinal
3.	Hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dalam pemilihan bahan makanan	Pemilihan terhadap bahan baku dari bahaya-bahaya bahan kimia atau pertumbuhan mikroorganisme patogen	Cheklis	1.Kurang baik 1-9 2.Baik 10-18	Ordinal

4.	Hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dalam penyimpanan bahan makanan	Untuk mencegah terjadinya kerusakan dapat dikendalikan dengan pencegahan pencemaran bakteri.	Cheklis	1.Kurang baik 1-9 2.Baik 10-18	Ordinal
5.	Hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dalam pengolahan makanan	Pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan yang siap saji.	Cheklis	1.Kurang baik 1-9 2.Baik 10-17	Ordinal
6.	Hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dalam penyimpanan makanan jadi	Kontaminasi dapat terjadi sewaktu proses pengolahan makanan maupun melalui wadah dan atau penjamah makanan yang membiarkan makanan pada suhu ruangan.	Cheklis	1.Kurang baik 1-8 2.Baik 9-16	Ordinal
7.	Hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dalam pengangkutan makanan	Pengangkutan makanan yang sehat akan sangat berperan dalam mencegah terjadinya pencemaran makanan.	Cheklis	1.Kurang baik 1-8 2.Baik 9-16	Ordinal

8.	Hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dalam penyajian makanan	penyajian makanan adalah wadah untuk setiap jenis makanan harus ditempatkan dalam wadah terpisah dan diusahakan tertutup.	Ceklis	1.Kurang baik 1-8 2.Baik 9-16	Ordinal
9.	Hygiene sanitasi makanan	<i>Hygiene</i> sanitasi makanan adalah suatu upaya untuk menjaga atau mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.	Observasi	1.Tidak memenuhi syarat 10-50% 2.Memenuhi syarat 60-100%	Nominal

## H. Hipotesis

Dalam Penelitian ini peneliti menggunakan Hipotesis Alternatif (Ha) dan Hipotesis Nol (H0)

- (Ha) : Adanya hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan di Pasar Jahe Simalingkar kecamatan medan tuntungan kota medan tahun 2023
- (H0) : Tidak adanya hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan di Pasar Jahe Simalingkar kecamatan medan tuntungan kota medan tahun 2023.

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Jenis dan Desain Penelitian**

Penelitian ini termasuk penelitian kuantitatif dalam bentuk survey yang bersifat observasional dengan metode pendekatan cross-sectional, yaitu suatu penelitian yang dilakukan dengan pengamatan sesaat atau dalam suatu periode waktu tertentu dan setiap subjek hanya dilakukan satu kali pengamatan selama penelitian.

#### **B. Lokasi dan Waktu Penelitian**

Penelitian ini dilakukan di Pasar Jahe Simalingkar Medan. Penelitian ini dilakukan pada bulan mei-juli 2023.

#### **C. Populasi dan Sampel**

##### **1. Populasi**

Populasi merupakan sekelompok dari individu, objek atau fenomena yang secara potensial bisa diukur sebagai bagian dari penelitian. Populasi dalam penelitian ini adalah semua penjamah makanan di Pasar Jahe Simalingkar Medan.

##### **2.Sampel**

Sampel merupakan beberapa dari karakteristik dan jumlah yang dimiliki oleh populasi tersebut dan dianggap dapat menggambarkan populasi tersebut. Pengambilan sampel dilakukan dengan menggunakan teknik total sampling. Total sampling merupakan tehnik pengambilan sampel dimana jika jumlah populasi dibawah 100 maka dapat dijadikan sebagai sampel. Jumlah sampel keseluruhan adalah semua penjamah makanan di Pasar Jahe Simalingkar medan sebanyak 35 sampel.

#### **D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data**

##### **1. Data Primer**

Pengumpulan data didapat dari data primer. Data primer didapatkan dari hasil observasi langsung penelitian dengan cara mengamati keadaan Personal hygiene pada penjamah makanan di Pasar Jahe Simalingkar Medan dan wawancara langsung penelitian dengan responden menggunakan kuesioner untuk mengetahui pernyataan responden tentang pengetahuan dan sikap.

## 2. Data Sekunder

Data sekunder diperoleh dari kantor pajak Jahe Simalingkar mengenai jumlah penjamah makanan dan keadaan lingkungan pedagang di Pasar Jahe Simalingkar.

## **E. Pengolahan dan Analisis Data**

Setelah semua data terkumpul lalu dilakukan pengolahan data dengan editing, coding, entry, dan cleaning untuk kemudian dilakukan analisis data yang diperoleh.

### 1. Editing

Proses editing dilaksanakan untuk memastikan bahwa semua data yang diperoleh telah diisi dan dapat terbaca dengan baik dan relevan, termasuk semua data primer.

### 2. Cleaning

Pembersihan dilakukan untuk menghapus data dari proses entri data yang tidak diperlukan dan merapikan semua proses pengolahan data.

### 3. Coding

Data atau hasil yang ada diklarifikasi ke dalam bentuk yang lebih ringkas. Pengetahuan, sikap, dan tindakan yang diperoleh dari hasil angket diberi skor untuk setiap pertanyaan, dimana jawaban benar diberi skor 1 dan jawaban salah diberi skor 0.

### 4. Tabulating

Untuk memudahkan pengolahan data, data dimasukkan dalam bentuk distribusi frekuensi dengan memberikan skor pada jawaban responden kuisisioner, tabulasi data diolah dengan Microsoft Excel.

### 5. Entry Data

Memasukkan data hubungan tingkat pengetahuan dan sikap personal hygiene pada penjamah makanan yang diperoleh dari hasil pengkodean kedalam program (software) yang selanjutnya dilakukan pengolahan data dan menjadikan dalam bentuk master tabel.

### 6. Saving

Data yang telah diolah kemudian disimpan.

## F. Analisis Data

Analisis data dalam penelitian ini dilakukan dengan menggunakan SPSS, yaitu:

### 1. Univariat

Analisis Univariat dikerjakan agar tergambar distribusi setiap frekuensi, baik variable bebas, variable terikat maupun variable respon. Analisis ini dilakukan dengan perhitungan, standart deviasi dan tabel distribusi frekuensi.

### 2. Bivariat

Analisis Bivariat dimanfaatkan untuk mencari tingkat pengetahuan dan sikap personal hygiene penjamah makanan. Untuk mencari hubungan antara variable tingkat pengetahuan dan sikap personal hygiene penjamah makanan di Pasar Jahe Simalingkar Medan menggunakan *uji Chi Square* dengan batas kemaknaan  $p \text{ value} \leq 0,05$  yang memiliki arti ada hubungan signifikan secara statistic dan  $p \geq 0,05$  berarti tidak ada memiliki hubungan yang signifikan secara statistic.

## BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Pasar Jahe terkenal dengan sebutan pasar monza simalingkar yang terletak di Kecamatan Medan Tuntungan Kabupaten Kota Medan Provinsi Sumatera Utara, yang memiliki Luas wilayah  $\pm 5,716 \text{ m}^2$

Adapun batas-batas wilayah pajak simalingkar Kecamatan Medan Tuntungan adalah:

1. Sebelah Selatan : berbatasan dengan Kelurahan Simalingkar A medan
2. Sebelah Timur : berbatasan dengan kelurahan simalingkar B
3. Sebelah Barat : berbatasan dengan kelurahan simpang selayang

### A.1 Keadaan Demografis Lokasi Penelitian

Jumlah pedagang di Pasar Jahe Simalingkar ialah sebanyak  $\pm 200$  orang keseluruhan penduduk di Simalingkar sebanyak 36.157 jiwa dari 11.944 kepala keluarga. Dengan jumlah penduduk berdasarkan jenis kelamin laki-laki sebanyak 18.087 jiwa dan perempuan 18.050 jiwa.

## B. Hasil Penelitian

### B.1 Karakteristik Responden

Karakteristik responden dapat dilihat pada table berikut :

**Tabel 4.1**  
**Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin Penjamah di Pasar Jahe Simalingkar Medan Tahun 2023**

Jenis Kelamin	Frekuensi (F)	Persentase (%)
Laki-laki	9	25,7
Perempuan	26	74,3
Total	35	100

Hasil pada table 4.1 Karakteristik responden menurut jenis kelamin, diketahui bahwa dari 35 responden ada 9 orang (25,7%) responden

berjenis kelamin laki-laki dan 26 orang (74,3%) orang responden berjenis kelamin perempuan.

Dengan demikian mayoritas responden berjenis kelamin perempuan yaitu sebanyak 26 orang responden (74,3%).

**Tabel 4.2**  
**Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden Berdasarkan Usia Penjamah Makanan di Pasar Jahe Tahun 2023**

Usia	Frekuensi (F)	Persentase (%)
20-30	16	45,7
31-40	14	40,0
41-50	4	11,4
51-60	1	2,9
Total	35	100

Berdasarkan table 4.2 Karakteristik responden menurut usia, diketahui bahwa dari 35 responden ditemukan kelompok usia 20-30 tahun sebanyak 16 orang (45,7%), kelompok usia 31-40 tahun sebanyak 14 orang (40,0%), kelompok usia 41-50 sebanyak 4 orang (11,4%), dan kelompok usia 51-60 tahun sebanyak 1 orang (2,9%). Demikian mayoritas responden berusia 20-30 tahun yaitu sebanyak 16 orang responden (45,7%).

**Tabel 4.3**  
**Distribusi Frekuensi Karakteristik Berdasarkan Pendidikan Terakhir Penjamah Makanan di Pasar Jahe Simalingkar Tahun 2023**

Pendidikan Terakhir	Frekuensi (F)	Persentase (%)
SD	1	2,9
SMP	2	5,7
SMA	27	77,1
PT	5	14,3
Total	35	100

Berdasarkan table 4.3 Karakteristik responden menurut pendidikan diketahui bahwa dari 35 responden ada 1 orang (2,9%) responden berpendidikan sd,2 oarang (5,7%) berpendidikan SMP, 27 orang (77,1%) berpendidikan SMA dan 5 orang (14,3%) orang berpendidikan PT ( Perguruan Tinggi).

Dengan demikian mayoritas responden berpendidikan SMA yaitu sebanyak 27 orang responden (77,1%).



**Tabel 4.4**  
**Distribusi Frekuensi Karakteristik Berdasarkan Lama Kerja Penjamah Makanan di Pasar Jahe Simalingkar Tahun 2023**

Lama Kerja	Frekuensi (F)	Persentase (%)
2-5	21	60
6-8	14	40
Total	35	100

Berdasarkan table 4.4 Karakteristik responden berdasarkan lama kerja, diketahui bahwa dari 35 responden ditemukan kelompok lama kerja 2-5 tahun sebanyak 21 orang (60%), dan kelompok lama kerja 6-8 tahun sebanyak 14 orang (40%). Demikian mayoritas responden berdasarkan lama kerja 2-5 tahun yaitu sebanyak 21 orang responden (60%).

## **B.2 Hasil Analisis Univariat**

Analisis univariat dilakukan untuk mendapatkan gambaran deskripsi setiap variable yang ada dalam penelitian, daftar yang dianalisis diperoleh dari distribusi, frekuensi dan persentasi

**Tabel 4.5**  
**Distribusi Frekuensi Pengetahuan penjamah makanan di Pasar Jahe Simalingkar Tahun 2023**

Pengetahuan	Frekuensi (F)	Persentase (%)
Baik	25	71,4
Kurang	10	28,6
Total	35	100

Berdasarkan table 4.5 dapat diketahui bahwa penjamah makanan di Pasar Jahe Simalingkar yang baik dalam mengetahui tentang hygiene sanitasi makanan sebanyak 25 orang responden (71,4%). Sedangkan yang kurang mengetahui tentang hygiene sanitasi makanan sebanyak 10 orang responden (28,6%). Hal ini menunjukkan bahwa lebih banyak responden yang memiliki pengetahuan tinggi dibandingkan dengan pengetahuan responden rendah tentang hygiene sanitasi makanan.

**Tabel 4.6**

**Distribusi Frekuensi Sikap Penjamah makanan di Pasar Jahe Simalingkar Tahun 2023**

<b>Sikap</b>	<b>Frekuensi (F)</b>	<b>Persentase (%)</b>
Baik	23	65,7
Kurang	12	34,3
Total	35	100

Berdasarkan table 4.6 dapat diketahui bahwa penjamah makanan di Pasar Jahe Simalingkar memiliki sikap yang baik tentang hygiene sanitasi makanan sebanyak 23 orang responden (65,1%). Sedangkan yang kurang mengetahui tentang hygiene sanitasi makanan sebanyak 12 responden (34,4%). Hal ini menunjukkan bahwa lebih banyak responden yang bersikap baik dibandingkan dengan sikap yang kurang baik tentang hygiene sanitasi makanan.

**Tabel 4.7**

**Distribusi Frekuensi Pemilihan Bahan Baku Makanan Pada Penjamah Makanan di Pasar Jahe Simalingkar Tahun 2023**

<b>Pemilihan Bahan Baku Makanan</b>	<b>Frekuensi (F)</b>	<b>Persentase (%)</b>
Baik	19	54,3
Kurang	16	45,7
Total	35	100

Berdasarkan table 4.7 dapat diketahui bahwa penjamah makanan di Pasar Jahe Simalingkar yang baik dalam pemilihan bahan baku makanan yaitu sebanyak 19 orang responden (54,3%). Sedangkan penjamah makanan yang kurang baik dalam pemilihan bahan baku makanan banyak 16 orang responden (45,7%). Hal ini menunjukkan bahwa lebih banyak responden yang kurang dalam pemilihan bahan baku makanan dibanding yang baik dalam pemilihan bahan baku makanan.

**Tabel 4.8**

**Distribusi Frekuensi Penyimpanan Bahan Baku Makanan Pada Penjamah Makanan di Pasar Jahe Simalingkar Tahun 2023**

<b>Penyimpanan Bahan Baku Makanan</b>	<b>Frekuensi (F)</b>	<b>Persentase (%)</b>
Baik	18	51,4
Kurang	17	48,6
Total	35	100

Berdasarkan table 4.8 dapat diketahui bahwa sedikit penjamah makanan di Pasar Jahe Simalingkar yang baik dalam penyimpanan bahan baku makanan yaitu sebanyak 18 orang responden (51,4%). Sedangkan penjamah makanan yang kurang baik dalam penyimpanan bahan baku makanan sebanyak yaitu 17 orang responden (48,6%). Hal ini menunjukkan bahwa lebih banyak responden yang baik dalam penyimpanan bahan baku makanan dibanding yang kurang baik dalam penyimpanan bahan baku makanan.

**Tabel 4.9**

**Distribusi Frekuensi Pengolahan Makanan Pada Penjamah Makanan di Pasar Jahe Simalingkar Tahun 2023**

<b>Pengolahan Makanan</b>	<b>Frekuensi (F)</b>	<b>Persentase (%)</b>
Baik	19	54,3
Kurang	16	45,7
Total	35	100

Berdasarkan table 4.9 dapat diketahui bahwa penjamah makanan di Pasar Jahe Simalingkar yang baik dalam pengolahan makanan yaitu sebanyak 19 orang responden (54,3%). Sedangkan penjamah makanan yang kurang baik dalam pengolahan makanan sangat banyak yaitu 16 orang responden (45,7%). Hal ini menunjukkan bahwa lebih banyak responden yang baik dalam pengolahan makanan dibanding yang kurang baik dalam pengolahan makanan.

**Tabel 4.10**

**Distribusi Frekuensi Pengangkutan Makanan Pada Penjamah Makanan di Pasar Jahe Simalingkar Tahun 2023**

<b>Pengangkutan Makanan</b>	<b>Frekuensi (F)</b>	<b>Persentase (%)</b>
Baik	18	51,4
Kurang	17	48,6
Total	35	100

Berdasarkan table 4.10 dapat diketahui bahawa penjamah makanan di Pasar Jahe Simalingkar yang baik dalam pengangkutan makanan yaitu sebanyak 18 orang responden (51,4%). Sedangkan penjamah makanan yang kurang baik dalam pengangkutan makanan sangat banyak yaitu 17 orang responden (48,6%). Hal ini menunjukkan bahwa lebih banyak responden yang baik dalam pengangkutan makanan dibanding yang kurang baik dalam pengangkutan makanan.

**Tabel 4.11**

**Distribusi Frekuensi Penyimpanan Makanan Jadi Pada Penjamah Makanan di Pasar Jahe Simalingkar Tahun 2023**

<b>Penyimpanan makanan jadi</b>	<b>Frekuensi (F)</b>	<b>Persentase (%)</b>
Baik	18	51,4
Kurang	17	48,6
Total	35	100

Berdasarkan table 4.11 dapat diketahui bahawa penjamah makanan di Pasar Jahe Simalingkar yang baik dalam penyimpanan makanan jadi yaitu sebanyak 18 orang responden (51,4%). Sedangkan penjamah makanan yang kurang baik dalam penyimpanan makanan jadi yaitu sebanyak 17 orang responden (48,6%). Hal ini menunjukkan bahwa lebih banyak responden yang baik dalam penyimpanan makanan jadi dibanding yang kurang baik dalam penyimpanan makanan jadi.

**Tabel 4.12**

**Distribusi Frekuensi Penyajian Makanan Jadi Pada Penjamah Makanan di Pasar Jahe Simalingkar Tahun 2023**

<b>Penyajian Makanan</b>	<b>Frekuensi (F)</b>	<b>Persentase (%)</b>
Baik	18	51,4
Kurang	17	48,6
Total	35	100

Berdasarkan table 4.11 dapat diketahui bahwa penjamah makanan di Pasar Jahe Simalingkar yang baik dalam penyajian makanan yaitu sebanyak 18 orang responden (51,4%). Sedangkan penjamah makanan yang kurang baik dalam penyajian makanan yaitu sebanyak yaitu 17 orang responden (48,6%). Hal ini menunjukkan bahwa lebih banyak responden yang baik dalam penyajian makanan dibanding yang kurang baik dalam penyajian makanan.

**B.3 Hasil Analisis Bivariat**

Analisis bivariat untuk melihat dan mengetahui ada tidaknya hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dalam pemilihan bahan makanan, untuk melihat dan mengetahui ada tidaknya hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dalam penyimpanan bahan makanan, untuk melihat dan mengetahui ada tidaknya hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dalam pengolahan makanan, untuk melihat dan mengetahui ada tidaknya hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dalam penyimpanan makanan jadi, untuk melihat dan mengetahui ada tidaknya hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dalam pengangkutan makanan, untuk melihat dan mengetahui ada tidaknya hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dalam penyajian makanan.

**B.4 Hubungan Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Pemilihan Bahan Baku Makanan**

**Tabel 4.13**

**Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan Dengan Pemilihan Bahan Baku Makanan di Pasar Jahe Simalingkar Tahun 2023**

Pengetahuan	Pemilihan Bahan Baku Makanan				Total	P value	
	Baik		Kurang Baik				
	N	%	N	%			N
Baik	10	40	15	60	25	100	0,009
Kurang Baik	9	90	1	10	10	100	
Total	19	54,3	16	45,7	35	100	

Hasil pada table 4.13 hasil analisis hubungan pengetahuan dengan pemilihan bahan makanan responden penjamah makanan diketahui bahwa pengetahuan kategori baik dengan pemilihan bahan baku makanan kategori baik terdapat 10 orang responden (40%) dan pengetahuan kategori baik dengan pemilihan bahan baku makanan kategori kurang baik terdapat 15 orang responden (60%) sedangkan pengetahuan kategori kurang baik dengan pemilihan bahan baku makanan kategori baik terdapat 9 orang responden (90%) dan pengetahuan kategori kurang baik dengan pemilihan bahan baku makanan kategori kurang baik terdapat 1 orang (10%). Dari hasil uji statistic diperoleh nilai p value menggunakan chi-square sebesar 0.009 ( $p\ value < 0,05$ ) artinya terdapat hubungan signifikan antara pengetahuan dengan pemilihan bahan baku makanan hygiene sanitasi makanan penjamah makanan di pasar jahe simalingkar.

**B.5 Hubungan Tingkat pengetahuan Penjamah Makanan Dengan Penyimpanan Bahan Baku Makanan**

**Tabel 4.14**

**Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan Dengan Penyimpanan Bahan Baku Makanan di Pasar Jahe Simalingkar Tahun 2023**

Pengetahuan	Penyimpanan Bahan Baku Makanan				Total	P value
	Baik		Kurang Baik			
	N	%	N	%		
Baik	10	40	15	60	25	0,037
Kurang Baik	8	80	2	20	10	100
Total	18	51,4	17	48,6	35	100

Hasil pada table 4.14 hasil analisis hubungan pengetahuan dengan penyimpanan bahan baku makanan responden penjamah makanan diketahui bahwa pengetahuan kategori baik dengan penyimpanan bahan baku makanan kategori baik terdapat 10 orang responden (40%) dan pengetahuan kategori baik dengan penyimpanan bahan baku makanan kategori kurang baik terdapat 15 orang responden (60%) sedangkan pengetahuan kategori kurang baik dengan penyimpanan bahan baku makanan kategori baik terdapat 8 orang responden (80%) dan pengetahuan kategori kurang baik dengan penyimpanan bahan baku makanan kategori kurang baik terdapat 2 orang (20%). Dari hasil uji statistic diperoleh nilai p value menggunakan chi-square sebesar 0.037 (*p value* < 0,05) artinya terdapat hubungan signifikan antara pengetahuan dengan penyimpanan bahan baku makanan hygiene sanitasi makanan di pasar jahe simalingkar.

**B.6 Hubungan Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan  
Dengan Pengolahan Makanan**

**Tabel 4.15**

**Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan Dengan  
Pengolahan Makanan di Pasar Jahe Simalingkar Tahun 2023**

Pengetahuan	Pengolahan Makanan				Tot		P value
	Baik		Kurang Baik		N	%	
	N	%	N	%			
Baik	10	40	15	60	25	100	0,037
Kurang Baik	8	80	2	20	10	100	0
Total	18	51,4	17	48,6	35	100	

Hasil pada table 4.15 hasil analisis hubungan pengetahuan dengan pengolahan makanan responden penjamah makanan diketahui bahwa pengetahuan kategori baik dengan pengolahan makanan kategori baik terdapat 10 orang responden (40%) dan pengetahuan kategori baik dengan pengolahan makanan kategori kurang baik terdapat 15 orang responden (60%) sedangkan pengetahuan kategori kurang baik dengan pengolahan makanan kategori baik terdapat 8 orang responden (80%) dan pengetahuan kategori kurang baik dengan pengolahan makanan kategori kurang baik terdapat 2 orang (20%). Dari hasil uji statistic diperoleh nilai p value menggunakan chi-square sebesar 0.037 ( $p\ value < 0,05$ ) artinya terdapat hubungan signifikan antara pengetahuan dengan pengolahan makanan hygiene sanitasi makanan penjamah makanan di pasar jahe simalingkar.



## B.7 Hubungan Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan Dengan Pengangkutan Makanan Jadi

**Tabel 4.16**

### Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan Dengan Pengangkutan Makanan Jadi di Pasar Jahe Simalingkar Tahun 2023

Pengetahuan	Pengangkutan Makanan Jadi				Total	P value	
	Baik		Kurang Baik				
	N	%	N	%			
Baik	9	36	16	64	25	100	0,005
Kurang Baik	9	90	1	10	10	100	
Total	18	51,4	17	48,6	35	100	

Hasil pada table 4.16 hasil analisis hubungan pengetahuan dengan pengangkutan makanan jadi responden penjamah makanan diketahui bahwa pengetahuan kategori baik dengan pengangkutan makanan jadi kategori baik terdapat 9 orang responden (36%) dan pengetahuan kategori baik dengan pengangkutan makanan jadi kategori kurang baik terdapat 16 orang responden (64%) sedangkan pengetahuan kategori kurang baik dengan pengangkutan makanan jadi kategori baik terdapat 9 orang responden (90%) dan pengetahuan kategori kurang baik dengan pengangkutan makanan jadi kategori kurang baik terdapat 1 orang (10%). Dari hasil uji statistic diperoleh nilai p value menggunakan chi-square sebesar 0.005 ( $p\ value < 0,05$ ) artinya terdapat hubungan signifikan antara pengetahuan dengan pengangkutan makanan jadi hygiene sanitasi makanan di pasar jahe simalingkar.

**B.8 Hubungan Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan Dengan Penyimpanan Makanan Jadi**

**Tabel 4.17**

**Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan Dengan Penyimpanan Makanan Jadi di Pasar Jahe Simalingkar Tahun 2023**

Pengetahuan	Penyimpanan Makanan Jadi				Total	P value	
	Baik		Kurang Baik				
	N	%	N	%			
Baik	10	40	15	60	25	100	0,037
Kurang Baik	8	80	2	20	10	100	
Total	18	51,4	17	48,6	35	100	

Hasil pada table 4.17 hasil analisis hubungan pengetahuan dengan penyimpanan makanan jadi responden penjamah makanan diketahui bahwa pengetahuan kategori baik dengan penyimpanan makanan jadi kategori baik terdapat 10 orang responden (40%) dan pengetahuan kategori baik dengan penyimpanan makanan jadi kategori kurang baik terdapat 15 orang responden (60%) sedangkan pengetahuan kategori kurang baik dengan penyimpanan makanan jadi kategori baik terdapat 8 orang responden (80%) dan pengetahuan kategori kurang baik dengan penyimpanan makanan jadi kategori kurang baik terdapat 2 orang (20%). Dari hasil uji statistic diperoleh nilai p value menggunakan chi-square sebesar 0.037 ( $p\ value < 0,05$ ) artinya terdapat hubungan signifikan antara pengetahuan dengan penyimpanan makanan jadi hygiene sanitasi makanan di pasar jahe simalingkar.

## B.9 Hubungan Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan Dengan Penyajian Makanan

Tabel 4.18

Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan Dengan Penyajian Makanan di Pasar Jahe Simalingkar Tahun 2023

Pengetahuan	Penyajian Makanan				Total	P value	
	Baik		Kurang Baik				
	N	%	N	%	N	%	
Baik	9	36	16	64	25	100	0,005
Kurang Baik	9	90	1	10	10	100	
Total	18	51,4	17	48,6	35	100	

Hasil pada table 4.18 hasil analisis hubungan pengetahuan dengan penyajian makanan responden penjamah makanan diketahui bahwa pengetahuan kategori baik dengan penyajian makanan kategori baik terdapat 9 orang responden (36%) dan pengetahuan kategori baik dengan penyajian makanan kategori kurang baik terdapat 16 orang responden (64%) sedangkan pengetahuan kategori kurang baik dengan penyajian makanan kategori baik terdapat 9 orang responden (90%) dan pengetahuan kategori kurang baik dengan penyajian makanan kategori kurang baik terdapat 1 orang (10%). Dari hasil uji statistic diperoleh nilai p value menggunakan chi-square sebesar 0.005 ( $p\ value < 0,05$ ) artinya terdapat hubungan signifikan antara pengetahuan dengan penyajian makanan hygiene sanitasi makanan di pasar jahe simalingkar.

**B.10 Hubungan sikap Penjamah Makanan Dengan Pemilihan Bahan Baku Makanan**

**Tabel 4.19**  
**Hubungan sikap Penjamah Makanan Dengan Pemilihan Bahan Baku Makanan di Pasar Jahe Simalingkar Tahun 2023**

Sikap	Pemilihan Bahan Baku Makanan				Total	P value	
	Baik		Kurang Baik				
	N	%	N	%			
Baik	9	39,1	14	60,9	23	100	0,015
Kurang Baik	10	83,3	2	16,7	12	100	
Total	19	54,3	16	45,7	35	100	

Hasil pada table 4.19 hasil analisis hubungan sikap responden dengan pemilihan bahan baku makanan penjamah makanan diketahui bahwa sikap kategori baik dengan pemilihan bahan baku makanan kategori baik terdapat 9 orang responden (39,1%) dan sikap kategori baik dengan pemilihan bahan baku makanan kategori kurang baik terdapat 14 orang responden (60,9%) sedangkan sikap kategori kurang baik dengan pemilihan bahan baku makanan kategori baik terdapat 10 orang responden (83,3%) dan sikap kategori kurang baik dengan pemilihan bahan baku makanan kategori kurang baik terdapat 2 orang (16,7%). Dari hasil uji statistic diperoleh nilai p value menggunakan chi-square sebesar 0.015 ( $p\ value < 0,05$ ) artinya terdapat hubungan signifikan antara sikap dengan pemilihan bahan baku makanan hygiene sanitasi makanan di pasar jahe simalingkar.

**B.11 Hubungan sikap Penjamah Makanan Dengan Penyimpanan Bahan Makanan**

**Tabel 4.20**  
**Hubungan sikap Penjamah Makanan Dengan Penyimpanan Bahan Baku Makanan di Pasar Jahe Simalingkar Tahun 2023**

Sikap	Penyimpanan Bahan Baku Makanan				Total	P value	
	Baik		Kurang Baik				
	N	%	N	%			
Baik	8	34,8	15	65,2	23	100	0,008
Kurang Baik	10	83,3	2	16,7	12	100	
Total	18	51,4	17	48,6	35	100	

Hasil pada table 4.20 hasil analisis hubungan sikap responden dengan penyimpanan bahan baku makanan penjamah makanan diketahui bahwa sikap kategori baik dengan penyimpanan bahan baku makanan kategori baik terdapa 8 orang responden (34,8%) dan sikap kategori baik dengan penyimpanan bahan baku makanan kategori kurang baik terdapat 15 orang responden (65,2%) sedangkan sikap kategori kurang baik dengan penyimpanan bahan baku makanan kategori baik terdapat 10 orang responden (83,3%) dan sikap kategori kurang baik dengan penyimpanan bahan baku makanan kategori kurang baik terdapat 2 orang (16,7%). Dari hasil uji statistic diperoleh nilai p value menggunakan chi-square sebesar 0.008 ( $p\ value < 0,05$ ) artinya terdapat hubungan signifikan antara sikap dengan penyimpanan bahan baku makanan hygiene sanitasi makanan di pasar jahe simalingkar.

**B.12 Hubungan sikap Penjamah Makanan Dengan Pengolahan Makanan**

**Tabel 4.21**  
**Hubungan sikap Penjamah Makanan Dengan Pengolahan Makanan di Pasar Jahe Simalingkar Tahun 2023**

Sikap	Pengolahan Makanan				Total	P value	
	Baik		Kurang Baik				
	N	%	N	%			
Baik	9	39,1	14	60,9	23	100	0,015
Kurang Baik	10	83,3	2	16,7	12	100	
Total	19	54,3	16	45,7	35	100	

Hasil pada table 4.21 hasil analisis hubungan sikap dengan pengolahan makanan responden penjamah makanan diketahui bahwa sikap kategori baik dengan pengolahan makanan jadi kategori baik terdapat 9 orang responden (39,1%) dan sikap kategori baik dengan pengolahan makanan kategori kurang baik terdapat 14 orang responden (60,9%) sedangkan sikap kategori kurang baik dengan pengolahan makanan kategori baik terdapat 10 orang responden (83,3%) dan sikap kategori kurang baik dengan pengolahan makanan kategori kurang baik terdapat 2 orang (16,7%). Dari hasil uji statistic diperoleh nilai p value menggunakan chi-square sebesar 0.015 ( $p\ value < 0,05$ ) artinya terdapat hubungan signifikan antara sikap dengan pengolahan makanan hygiene sanitasi makanan di pasar jahe simalingkar.

**B.13 Hubungan sikap Penjamah Makanan Dengan Pengangkutan Makanan Jadi**

**Tabel 4.22**  
**Hubungan sikap Penjamah Makanan Dengan Pengangkutan Makanan Jadi di Pasar Jahe Simalingkar Tahun 2023**

Sikap	Pengangkutan Makanan Jadi				Total	P value	
	Baik		Kurang Baik				
	N	%	N	%			
Baik	9	39,1	14	60,9	23	100	0.047
Kurang Baik	9	75	3	25	12	100	
Total	18	51,4	17	48,6	35	100	

Hasil pada table 4.22 hasil analisis hubungan sikap dengan pengangkutan makanan jadi responden penjamah makanan diketahui bahwa sikap kategori baik dengan pengangkutan makanan jadi kategori baik terdapat 9 orang responden (39,1%) dan sikap kategori baik dengan pengangkutan makanan jadi kategori kurang baik terdapat 14 orang responden (60,9%) sedangkan sikap kategori kurang baik dengan pengangkutan makanan jadi kategori baik terdapat 9 orang responden (75%) dan sikap kategori kurang baik dengan pengangkutan makanan jadi kategori kurang baik terdapat 3 orang (25%). Dari hasil uji statistic diperoleh nilai p value menggunakan chi-square sebesar 0.047 ( $p\ value < 0,05$ ) artinya terdapat hubungan signifikan antara sikap dengan pengangkutan makanan jadi hygiene sanitasi makanan di pasar jahe simalingkar.

**B.14 Hubungan sikap Penjamah Makanan Dengan Penyimpanan Makanan Jadi**

**Tabel 4.23**  
**Hubungan sikap Penjamah Makanan Dengan Penyimpanan Makanan Jadi di Pasar Jahe Simalingkar Tahun 2023**

Sikap	Penyimpanan Makanan Jadi				Total	P value	
	Baik		Kurang Baik				
	N	%	N	%			
Baik	8	34,8	15	65,2	23	100	0.008
Kurang Baik	10	83,3	2	16,7	12	100	
Total	18	51,4	17	48,6	35	100	

Hasil pada table 4.23 hasil analisis hubungan sikap dengan penyimpanan makanan jadi responden penjamah makanan diketahui bahwa sikap kategori baik dengan penyimpanan makanan jadi kategori baik terdapat 8 orang responden (34,8%) dan sikap kategori baik dengan penyimpanan makanan jadi kategori kurang baik terdapat 15 orang responden (65,2%) sedangkan sikap kategori kurang baik dengan penyimpanan makanan jadi kategori baik terdapat 10 orang responden (37,5%) dan sikap kategori kurang baik dengan penyimpanan makanan jadi kategori kurang baik terdapat 2 orang (16,7%). Dari hasil uji statistic diperoleh nilai p value menggunakan chi-square sebesar 0.008 ( $p\ value < 0,05$ ) artinya terdapat hubungan signifikan antara sikap dengan penyimpanan makanan jadi hygiene sanitasi makanan di pasar jahe simalingkar.



**B.15 Hubungan sikap Penjamah Makanan Dengan Penyajian Makanan Jadi**

**Tabel 4.24**  
**Hubungan sikap Penjamah Makanan Dengan Penyajian Makanan Jadi di Pasar Jahe Simalingkar Tahun 2023**

Sikap	Penyajian Makanan				Total	P value	
	Baik		Kurang Baik				
	N	%	N	%			
Baik	8	34,8	15	65,2	23	100	0.009
Kurang Baik	10	83,3	2	16,7	12	100	
Total	18	51,4	17	48,6	35	100	

Hasil pada table 4.24 hasil analisis hubungan sikap dengan penyajian makanan responden penjamah makanan diketahui bahwa sikap kategori baik dengan penyajian makanan kategori baik terdapat 8 orang responden (34,8%) dan sikap kategori baik dengan penyajian makanan kategori kurang baik terdapat 15 orang responden (65,2%) sedangkan sikap kategori kurang baik dengan penyajian makanan kategori baik terdapat 10 orang responden (83,3%) dan sikap kategori kurang baik dengan penyajian makanan kategori kurang baik terdapat 2 orang (16,7%). Dari hasil uji statistic diperoleh nilai p value menggunakan chi-square sebesar 0.009 ( $p\ value < 0,05$ ) artinya terdapat hubungan signifikan antara sikap dengan penyajian makanan hygiene sanitasi makanan di pasar jahe simalingkar.

## A. Pembahasan

### C.1 Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan Dengan Pemilihan Bahan Baku Makanan

Dari hasil yang didapatkan mengenai tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang higiene sanitasi makanan di Pasar Jahe Simalingkar Kecamatan Medan Tuntungan Kota Medan.

Berdasarkan hasil penelitian yang didapatkan dari 35 responden menunjukkan bahwa responden yang memiliki pengetahuan baik dalam pemilihan bahan baku makanan sebanyak 19 orang responden. Sedangkan responden yang memiliki pengetahuan kurang baik dalam pemilihan bahan baku makanan sebanyak 16 responden.

Berdasarkan hasil uji *Chi-square* diperoleh nilai *p value* sebesar 0.009 (*p value* < 0,05) maka  $H_a$  diterima. Artinya terdapat hubungan yang bermakna antara pengetahuan dengan pemilihan bahan baku makanan hygiene sanitasi makanan penjamah makanan di pasar jahe simalingkar. Hal ini sejalan dengan penelitian yusminatati (2020). Pengetahuan merupakan hasil dari tahu, terjadi setelah melalui panca indera yaitu indera penglihatan, pendengaran, penciuman, perabaan dan perasa. Pengetahuan diperlukan sebelum melakukan suatu perbuatan secara sadar. Dalam penerapan higiene sanitasi makanan, penjamah makanan akan dipengaruhi oleh pengetahuannya dalam melakukan pekerjaan. Pengetahuan penjamah makanan yang tinggi mengenai higiene sanitasi makanan akan mempengaruhi penjamah makanan untuk melakukan tindakan yang baik selama melakukan kegiatan pengelolaan makanan. Tindakan yang didasari oleh pengetahuan, maka tindakan tersebut akan bersifat terus menerus dan tahan lama. Sebaliknya apabila suatu tindakan tidak didasari oleh pengetahuan dan kesadaran maka tindakan tersebut tidak akan bertahan lama (Rahmadi Islam, 2018).

Dari hasil penelitian dilapangan peneliti menemukan responden dapat menjawab pertanyaan pengetahuan 71,4% dengan kategori baik tetapi hasil observasi yang dilakukan peneliti terhadap responden dengan pemilihan bahan baku makanan merupakan kategori kurang baik sebanyak 48,5% . Dari hasil yang peneliti dapat

dilapangan yang dapat dikatakan Kategori kurang baik itu tidak melakukan pengecekan kualitas dan kuantitas bahan baku makanan, tidak melakukan pemilahan bahan baku makanan basah dan bahan baku makanan kering, tidak meletakkan bahan baku makanan sesuai dengan tempatnya.

## **C.2 Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan Dengan Penyimpanan Bahan Baku Makanan**

Dari hasil yang didapatkan mengenai tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang higiene sanitasi makanan di Pasar Jahe Simalingkar Kecamatan Medan Tuntungan Kota Medan.

Berdasarkan hasil penelitian yang didapatkan dari 35 responden menunjukkan bahwa responden yang memiliki pengetahuan baik dalam penyimpanan bahan baku makanan hanya 18 responden. Sedangkan responden yang memiliki pengetahuan kurang baik dalam penyimpanan bahan baku makanan sebanyak 17 responden. Penyimpanan bahan baku makanan yang kurang baik akan menyebabkan kerusakan atau penjamuran pada bahan makanan tersebut.

Berdasarkan hasil uji *Chi-square* diperoleh nilai *p value* sebesar 0.037 (*p value* < 0,05) maka  $H_a$  diterima. Artinya terdapat hubungan yang bermakna antara pengetahuan dengan penyimpanan bahan baku makanan hygiene sanitasi makanan penjamah makanan di pasar jahe simalingkar. Hal ini sejalan dengan skripsi ST.Hadinarti (2019).

Dari hasil penelitian dilapangan peneliti menemukan responden dapat menjawab pertanyaan pengetahuan 71,4% dengan kategori baik tetapi hasil observasi yang dilakukan peneliti terhadap responden dengan penyimpanan bahan baku makanan merupakan kategori kurang baik sebanyak 48,6% . Dari hasil yang peneliti dapat dilapangan yang dapat dikatakan Kategori kurang baik itu tidak melakukan penyimpanan sayur dan buah dengan suhu 10<sup>0</sup>C, tidak melakukan penyimpanan tepung dan biji dengan suhu 25<sup>0</sup>C atau suhu ruangan.

### **C.3 Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan Dengan Pengolahan Makanan**

Dari hasil yang didapatkan mengenai tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang higiene sanitasi makanan di Pasar Jahe Simalingkar Kecamatan Medan Tuntungan Kota Medan.

Berdasarkan hasil penelitian yang didapatkan dari 35 responden menunjukkan bahwa responden yang memiliki pengetahuan baik dalam pengolahan makanan sebanyak 18 responden. Sedangkan responden yang memiliki pengetahuan kurang baik dalam pengolahan makanan sebanyak 17 responden.

Berdasarkan hasil uji *Chi-square* diperoleh nilai *p value* sebesar 0.037 ( $p\ value < 0,05$ ) maka  $H_a$  diterima. Artinya terdapat hubungan yang bermakna antara pengetahuan dengan pengolahan makanan hygiene sanitasi makanan penjamah makanan di pasar jahe simalingkar. Hal ini sejalan dengan skripsi hairun nisa (2021).

Dari hasil penelitian dilapangan peneliti menemukan responden dapat menjawab pertanyaan pengetahuan 71,4% dengan kategori baik tetapi hasil observasi yang dilakukan peneliti terhadap responden dengan pengolahan makanan merupakan kategori kurang baik sebanyak 48,6% . Dari hasil yang peniliti dapat dilapangan yang dapat dikatakan Kategori kurang baik itu tidak mencuci bahan makanan yang akan diolah, menggunakan alat dalam keadaan bersih,tidak mencuci bahan makanan di bak pencucian bahan makanan.

### **C.4 Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan Dengan Pengangkutan Makanan**

Dari hasil yang didapatkan mengenai tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang higiene sanitasi makanan di Pasar Jahe Simalingkar Kecamatan Medan Tuntungan Kota Medan.

Berdasarkan hasil penelitian yang didapatkan dari 35 responden menunjukkan bahwa responden yang memiliki pengetahuan baik dalam pengangkutan makanan hanya 18 responden. Sedangkan responden yang memiliki pengetahuan kurang baik dalam pengangkutan makanan sebanyak 17 responden.

Berdasarkan hasil uji *Chi-square* diperoleh nilai *p value* sebesar 0.005 (*p value* < 0,05) maka  $H_a$  diterima. Artinya terdapat hubungan yang bermakna antara pengetahuan dengan pengangkutan makanan hygiene sanitasi makanan penjamah makanan di pasar jahe simalingkar. Hal ini sejalan dengan skripsi yusminatati (2020).

Dari hasil penelitian dilapangan peneliti menemukan responden dapat menjawab pertanyaan pengetahuan 71,4 % dengan kategori baik tetapi hasil observasi yang dilakukan peneliti terhadap responden dengan pengangkutan makanan merupakan kategori kurang baik sebanyak 48,6% . Dari hasil yang peniliti dapat dilapangan yang dapat dikatakan Kategori kurang baik itu tidak melakukan pengangkutan dengan kereta dorong yang tertutup.

#### **C.5 Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan Dengan Penyimpanan makananan jadi**

Dari hasil yang didapatkan mengenai tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang higiene sanitasi makanan di Pasar Jahe Simalingkar Kecamatan Medan Tuntungan Kota Medan.

Berdasarkan hasil penelitian yang didapatkan dari 35 responden menunjukkan bahwa responden yang memiliki pengetahuan baik dalam penyimpanan makanan jadi sebanyak 18 responden. Sedangkan responden yang memiliki pengetahuan kurang baik dalam penyimpanan makanan jadi sebanyak 17 responden.

Berdasarkan hasil uji *Chi-square* diperoleh nilai *p value* sebesar 0.037 (*p value* < 0,05) maka  $H_a$  diterima. Artinya terdapat hubungan yang bermakna antara pengetahuan dengan penyimpanan makanan jadi hygiene sanitasi makanan penjamah makanan di pasar jahe simalingkar. Hal ini sejalan dengan skrpsi Rika Aldiani (2018).

Dari hasil penelitian dilapangan peneliti menemukan responden dapat menjawab pertanyaan pengetahuan 71,4% dengan kategori baik tetapi hasil observasi yang dilakukan peneliti terhadap responden dengan penyimpanan makanan jadi merupakan kategori kurang baik sebanyak 48,6% . Dari hasil yang peniliti dapat dilapangan yang dapat dikatakan Kategori kurang baik itu

penyimpanan makanan jadi tidak dengan penyimpanan makanan jadi yang disiapkan sampai bermalam.

### **C.6 Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan Dengan Penyajian makanan**

Dari hasil yang didapatkan mengenai tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang higiene sanitasi makanan di Pasar Jahe Simalingkar Kecamatan Medan Tuntungan Kota Medan.

Berdasarkan hasil penelitian yang didapatkan dari 35 responden menunjukkan bahwa responden yang memiliki pengetahuan baik dalam penyajian makanan sebanyak 18 responden. Sedangkan responden yang memiliki pengetahuan kurang baik dalam penyajian makanan sebanyak 17 responden.

Berdasarkan hasil uji *Chi-square* diperoleh nilai *p value* sebesar 0.005 (*p value* < 0,05) maka  $H_a$  diterima. Artinya terdapat hubungan yang bermakna antara pengetahuan dengan penyajian makanan hygiene sanitasi makanan penjamah makanan di pasar jahe simalingkar. Hal ini sejalan dengan skripsi Hairu nisa (2021).

Dari hasil penelitian dilapangan peneliti menemukan responden dapat menjawab pertanyaan pengetahuan 71,4% dengan kategori baik tetapi hasil observasi yang dilakukan peneliti terhadap responden dengan penyajian makanan merupakan kategori kurang baik sebanyak 48,6% . Dari hasil yang peneliti dapat dilapangan yang dapat dikatakan kategori kurang baik dalam penyajian makanan yaitu dalam penyajian makanan masih berbicara dan kemungkinan makanan akan terkontaminasi dari air liur.

## **B. Sikap**

### **D.1 Hubungan Sikap Penjamah Makanan Dengan Pemilihan Bahan Baku Makanan**

Berdasarkan hasil penelitian yang didapatkan dari 35 responden menunjukkan bahwa responden yang memiliki sikap baik dalam pemilihan bahan baku makanan sebanyak 19 responden.

Sedangkan responden yang memiliki Sikap kurang baik dalam penyimpanan makanan jadi sebanyak 16 responden.

Berdasarkan hasil uji *Chi-square* diperoleh nilai *p value* sebesar 0.015 (*p value* < 0,05) maka  $H_a$  diterima. Artinya terdapat hubungan yang bermakna antara sikap dengan pemilihan bahan baku makanan hygiene sanitasi makanan penjamah makanan di pasar jahe simalingkar. Hal ini sejalan dengan skripsi Hairu nisa (2021).

Dari hasil penelitian dilapangan peneliti menemukan responden dapat menjawab pertanyaan sikap 56,7% dengan kategori baik tetapi hasil observasi yang dilakukan peneliti terhadap responden dengan penyajian makanan merupakan kategori kurang baik sebanyak 45,7% . Dari hasil yang peneliti dapat dilapangan yang dapat dikatakan Kategori kurang baik itu tidak melakukan pengecekan kualitas dan kuantitas bahan baku makanan, tidak melakukan pemilahan bahan baku makanan basah dan bahan baku makanan kering,tidak meletakkan bahan baku makanan sesuai dengan tempatnya.

## **D.2 Hubungan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penyimpanan Bahan Baku Makanan**

Dari hasil yang didapatkan mengenai sikap penjamah makanan tentang hygiene sanitasi makanan di Pasar Jahe Simalingkar Kecamatan Medan Tuntungan Kota Medan.

Berdasarkan hasil uji *Chi-square* diperoleh nilai *p value* sebesar 0.008 (*p value* < 0,05) maka  $H_a$  diterima. Artinya terdapat hubungan yang bermakna antara sikap dengan penyimpanan bahan baku makanan hygiene sanitasi makanan penjamah makanan di pasar jahe simalingkar. Hal ini sejalan dengan skripsi ST.Hadinarti (2019). .

Dari hasil penelitian dilapangan peneliti menemukan responden dapat menjawab pertanyaan sikap 56,7% dengan kategori baik tetapi hasil observasi yang dilakukan peneliti terhadap responden dengan penyimpanan bahan baku makanan merupakan kategori kurang baik sebanyak 48,6% . Dari hasil yang peneliti dapat dilapangan yang dapat dikatakan Kategori kurang baik itu tidak

melakukan penyimpanan sayur dan buah dengan suhu 10<sup>0</sup>C, tidak melakukan penyimpanan tepung dan biji dengan suhu 25<sup>0</sup>C atau suhu ruangan.

### **D.3 Hubungan Sikap Penjamah Makanan Dengan Pengolahan Makanan**

Dari hasil yang didapatkan mengenai sikap penjamah makanan tentang higiene sanitasi makanan di Pasar Jahe Simalingkar Kecamatan Medan Tuntungan Kota Medan.

Berdasarkan hasil uji *Chi-square* diperoleh nilai *p value* sebesar 0.015 (*p value* < 0,05) maka  $H_a$  diterima. Artinya terdapat hubungan yang bermakna antara sikap dengan pengolahan makanan hygiene sanitasi makanan penjamah makanan di pasar jahe simalingkar. Hal ini sejalan dengan skripsi Hairu nisa (2021)..

Dari hasil penelitian dilapangan peneliti menemukan responden dapat menjawab pertanyaan sikap 56,7% dengan kategori baik tetapi hasil observasi yang dilakukan peneliti terhadap responden dengan pengolahan makanan merupakan kategori kurang baik sebanyak 45,7% . Dari hasil yang peniliti dapat dilapangan yang dapat dikatakan Kategori kurang baik itu tidak mencuci bahan makanan yang akan diolah, menggunakan alat dalam keadaan bersih,tidak mencuci bahan makanan di bak pencucian bahan makanan.

### **D.4 Hubungan Sikap Penjamah Makanan Dengan Pengangkutan Makanan**

Dari hasil yang didapatkan mengenai sikap penjamah makanan tentang higiene sanitasi makanan di Pasar Jahe Simalingkar Kecamatan Medan Tuntungan Kota Medan.

Berdasarkan hasil uji *Chi-square* diperoleh nilai *p value* sebesar 0.047 (*p value* < 0,05) maka  $H_a$  diterima. Artinya terdapat hubungan yang bermakna antara sikap dengan pengangkutan hygiene sanitasi makanan penjamah makanan di pasar jahe simalingkar. Hal ini sejalan dengan skripsi hairun nisa (2021).

Dari hasil penelitian dilapangan peneliti menemukan responden dapat menjawab pertanyaan sikap 56,7% dengan kategori



baik tetapi hasil observasi yang dilakukan peneliti terhadap responden dengan pengangkutan makanan merupakan kategori kurang baik sebanyak 48,6% . Dari hasil yang peneliti dapat dilapangan yang dapat dikatakan Kategori kurang baik itu tidak melakukan pengangkutan dengan kereta dorong yang tertutup.

#### **D.5 Hubungan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penyimpanan Makanan jadi**

Dari hasil yang didapatkan mengenai sikap penjamah makanan tentang higiene sanitasi makanan di Pasar Jahe Simalingkar Kecamatan Medan Tuntungan Kota Medan.

Berdasarkan hasil uji *Chi-square* diperoleh nilai *p value* sebesar 0.008 (*p value* < 0,05) maka  $H_a$  diterima. Artinya terdapat hubungan yang bermakna antara sikap dengan penyimpanan makanan jadi hygiene sanitasi makanan penjamah makanan di pasar jahe simalingkar. Hal ini sejalan dengan skripsi ST.Hadinarti (2019).

Dari hasil penelitian dilapangan peneliti menemukan responden dapat menjawab pertanyaan sikap 56,7% dengan kategori baik tetapi hasil observasi yang dilakukan peneliti terhadap responden dengan penyimpanan makanan jadi merupakan kategori kurang baik sebanyak 48,6% . Dari hasil yang peneliti dapat dilapangan yang dapat dikatakan Kategori kurang baik itu penyimpanan makanan jadi yang disiapkan sampai bermalam.

#### **D.6 Hubungan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penyajian Makanan**

Dari hasil yang didapatkan mengenai sikap penjamah makanan tentang higiene sanitasi makanan di Pasar Jahe Simalingkar Kecamatan Medan Tuntungan Kota Medan.

Berdasarkan hasil uji *Chi-square* diperoleh nilai *p value* sebesar 0.008 (*p value* < 0,05) maka  $H_a$  diterima. Artinya terdapat hubungan yang bermakna antara sikap dengan penyajian makanan hygiene sanitasi makanan penjamah makanan di pasar jahe simalingkar. Hal ini sejalan dengan skripsi yusminatati (2020), menjelaskan bahwa seseorang dengan sikap positif atau negatif

memiliki keyakinan tentang sesuatu yang memberi kecenderungan untuk melakukan penyajian makanan dengan pendapat dan keyakinan sendiri.

Dari hasil penelitian dilapangan peneliti menemukan responden dapat menjawab pertanyaan sikap 56,7% dengan kategori baik tetapi hasil observasi yang dilakukan peneliti terhadap responden dengan penyimpanan makanan jadi merupakan kategori kurang baik sebanyak 48,6% . Dari hasil yang peneliti dapat dilapangan yang dapat dikatakan Kategori kurang baik itu penyajin makanan yang disiapkan sampai bermalam.

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dan telah dianalisis lebih lanjut tentang Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan di Pasar Jahe Simalingkar Tahun 2023, maka penulis menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa Terdapat 71,4 % penjamah makanan yang pengetahuannya tinggi, semakin tinggi tingkat pengetahuan maka semakin baik penerapan hygiene sanitasi makanan.
2. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terdapat 65,7% penjamah makanan yang bersikap baik, dapat disimpulkan bahwa sikap penjamah makanan dapat mempengaruhi faktor resiko penerapan hygiene sanitasi makanan.
3. Terdapat hubungan yang bermakna antara pengetahuan dan sikap penjamah makanan dalam pemilihan bahan baku makanan dengan p value yang diperoleh  $\leq 0,05$  dan hasil p value pengetahuan dalam pemilihan bahan baku makanan yaitu 0,009 serta p value sikap dalam pemilihan bahan baku makanan yaitu 0,015.
4. Terdapat hubungan yang bermakna antara pengetahuan dan sikap penjamah makanan dalam penyimpanan bahan baku makanan dengan p value yang diperoleh  $\leq 0,05$  dan hasil p value pengetahuan dalam penyimpanan bahan baku makanan yaitu 0,037 serta p value sikap dalam penyimpanan bahan baku makanan yaitu 0,08.
5. Terdapat hubungan yang bermakna antara pengetahuan dan sikap penjamah makanan dalam pengolahan makanan dengan p value yang diperoleh  $\leq 0,05$  dan hasil p value pengetahuan dalam pengolahan makanan yaitu 0,037 serta p value sikap dalam pengolahan makanan yaitu 0,015.
6. Terdapat hubungan yang bermakna antara pengetahuan dan sikap penjamah makanan dalam penyimpanan makanan jadi dengan p value yang diperoleh  $\leq 0,05$  dan hasil p value pengetahuan dalam

penyimpanan makanan jadi yaitu 0,037 serta p value sikap dalam penyimpanan makanan jadi yaitu 0,08.

7. Terdapat hubungan yang bermakna antara pengetahuan dan sikap penjamah makanan dalam pengangkutan makanan dengan p value yang diperoleh  $\leq 0,05$  dan hasil p value pengetahuan dalam pengangkutan makanan yaitu 0,005 serta p value sikap dalam pengangkutan makanan yaitu 0,47.
8. Terdapat hubungan yang bermakna antara pengetahuan dan sikap penjamah makanan dalam penyajian makanan dengan p value yang diperoleh  $\leq 0,05$  dan hasil p value pengetahuan dalam penyajian makanan yaitu 0,005 serta p value sikap dalam penyajian makanan yaitu 0,009.

## **B. Saran**

### **1. Bagi Penjamah Makanan**

Agar pedagang makanan lebih meningkatkan lagi pengetahuan dan sikap dalam hygiene sanitasi makanan dengan :

- a. Mengikuti pelatihan dan penyuluhan tentang hygiene sanitasi makanan agar dapat lebih menjamin kualitas makanan.
- b. Agar lebih menjaga kebersihan dalam hygiene sanitasi makanan dan memperhatikan kebersihan alat dan bahan yang akan digunakan

### **2. Bagi Peneliti Selanjutnya**

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang fakto atau variabel yang berhubungan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan pada penjamah makanan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, I. S., Rohaeni, E., Muriawati, D., Garawangi, S. K., Kesehatan, D., & Kuningan, K. (2015). 2013 (*Relationship Knowledge and attitudes of food handlers with hygiene sanitation place the food in Sub District of Kadugede of Kuningan District*). 2013, 52–57.
- Avrilianda, S. M. (2016). Pengaruh Pengetahuan dan Sikap Terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makanan di Kantin SMA Muhammadiyah 2 Surabaya. *E-Journal Boga*, 5(2), 1–7.
- D'Arcy Wentworth Thompson. (2017). Pengertian Makanan. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 4–8.
- Darwel. (2017). Pengetahuan, sikap dan tindakan penjamah makanan tradisional di Pasar Pakandangan Kabupaten Padang Pariaman. *Jurnal Penelitian Dan Kajian Ilmiah: MENARA Ilmu*, XI(76), 36–43.  
<http://library1.nida.ac.th/termpaper6/sd/2554/19755.pdf>
- Fauziah, R., & Suparmi, S. (2022). Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Pengetahuan Penjamah Makanan. *Jambura Health and Sport Journal*, 4(1), 11–18. <https://doi.org/10.37311/jhsj.v4i1.13469>
- Hartini Supri. (2022). Hubungan Tingkat Pengetahuan Hygiene Sanitasi Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Praktik Hygiene Sanitasi. *Nutrition Research And Development Journal*, 02(02), 16–26.
- Irawan, D. W. P. (2016). Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman Di Rumah Sakit. In *Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES)*.  
<https://kesling.poltekkesdepkes-sby.ac.id/wp-content/uploads/2020/03/BUKU-ISBN-PRINSIP-2-HS-MAKANAN-DI-RS.pdf>
- Kasim, K. P., Rahmadani, F. F., & Saleh, M. (2019). *Analisis Personal Hygiene pada Penyajian Makanan di Pasar Segar Panakkukang Kota Makassar*.
- Kurniati, I. D., Setiawan, R., Rohmani, A., Lahdji, A., Tajally, A., Ratnaningrum, K., Basuki, R., Reviewer, S., & Wahab, Z. (2015). *Buku Ajar*.
- Miranti, E. A., & Adi, A. C. (2018). Hubungan Pengetahuan Dengan Sikap Dan Higiene Perorangan (Personal Hygiene) Penjamah Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri. *Media Gizi Indonesia*, 11(2), 120. <https://doi.org/10.20473/mgi.v11i2.120-126>
- Nildawati, N., Ibrahim, H., Mallapiang, F., Afifah M, K., & Bujawati, E. (2020). Penerapan Personal Hygiene Pada Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Kecamatan Biring Kanaya Kota Makassar. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(2), 68–75. <https://doi.org/10.47718/jkl.v10i2.1164>
- Sahani, W., & Muktia, S. (2021). Studi Perilaku Personal Hygiene Penjamah Makanan Di Kantin (Studi Kepustakaan). *Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika Dan Masyarakat*, 21(1), 164. <https://doi.org/10.32382/sulolipu.v21i1.2093>

- Souisa, G. V., & Mamuly, W. F. (2019). *Mollucas health journal*. 1, 66–73.
- Suryani, D., & Dwi Astuti, F. (2019). Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Angkringan di Kawasan Malioboro Yogyakarta. *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan*, 15(1), 70. <https://doi.org/10.24853/jkk.15.1.70-81>
- Tarigan, K., Deli Syaputri, R., Tanjung, R., Manalu, S. M. H., & Ginting, J. N. B. (2022). Pengetahuan dan sikap terhadap higiene sanitasi pedagang/penjamah makanan jajanan. *Jurnal Ilmiah PANNMED (Pharmacist, Analyst, Nurse, Nutrition, Midwifery, Environment, Dental Hygiene)*, 17, 422–425.
- Yulianto, A., N. (2015). Penerapan Standard Hygiene dan Sanitasi dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Food & Beverage Departement @Hom Platinum Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 6(2), 31–39.
- Yusminatati. (2020). Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Higiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Kecamatan Pauh Kota Padang Tahun 2020. *Universitas Perintis Indonesia*.

## Lampiran

Lampiran1

INSTRUMEN PENELITIAN

KUESIONER HYGIENE SANITASI MAKANAN PADA PENJAMAH MAKANAN

Nomor:

Nama:

JenisKelamin : 1.Laki-laki  
2.Perempuan

Pendidikan terakhir:

Umur:

### I. Pengetahuan

1. Apa pengertian hygiene?

- a. Upaya meningkatkan kesehatan
- b. Upaya meningkatkan derajat kesehatan dan keamanan, dari factor lingkungan yang dapat menimbulkan penyakit
- c. Upaya menjaga dan meningkatkan kesehatan seorang melali factor individu

2. Apakah pengertian sanitasi?

- a. Upaya meningkatkan kesehatan
- b. Upaya menjaga dan meningkatkan kesehatan seseorang melalui factor individu
- c. Upaya meningkatkan derajat kesehatan dan keamanan, dari factor lingkungan yang dapat menimbulkan penyakit

3. Apa arti hygiene sanitasi makanan?
  - a. Penyelenggaraan makanan yang menarik, enak dan bergizi
  - b. Penyelenggaraan pengolahan makanan sesuai keinginan diri sendiri
  - c. Penyelenggaraan makanan untuk mengendalikan factor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan
  
4. Perlengkapan apa yang harus dipakai saat melakukan pengolahan makanan?
  - a. Pakaian kerja, penutup rambut
  - b. Celemek, alas kaki/sepatu kedap air
  - c. A dan B benar
  
5. Apakah risiko bila petugas penjamah makanan mengobrol pada saat melakukan pengolahan makanan?
  - a. Menimbulkan kebisingan didapur
  - b. Akan memperlambat pekerjaan
  - c. Akan mengkontaminasi makanan melalui percikan ludah
  
6. Apakah risiko bila petugas penjamah makanan merokok pada saat melakukan pengolahan makanan?
  - a. Berbahaya bagi kesehatan
  - b. Berbahaya bagi orang lain
  - c. Akan mengkontaminasi makanan melalui abu rokok
  
7. Apakah risiko bila petugas penjamah makanan menderita penyakit menular pada saat melakukan pengolahan makanan?



- a. Tidak berisiko
  - b. Berisiko untuk dirinya sendiri
  - c. Berisiko terjadinya kontaminasi silang dari penjamah makanan ke makanan olahan
8. Bagaimana seharusnya perlakuan terhadap bahan makanan yang akan diolah?
- a. Langsung dilakukan proses pengolahan terhadap bahan makanan jika secara fisik sudah baik
  - b. Bahan makanan di cuci terlebih dahulu dengan air mengalir sebelum dilakukan proses pengolahan makanan
  - c. Bahan makanan dicuci terlebih dahulu dengan air mengalir sebelum dilakukan proses pengolahan makanan di bak terpisah sesuai dengan jenis bahan makanan
9. Bagaimana seharusnya peralatan yang baik dalam proses pengolahan makanan?
- a. Terbuat dari bahan tidak berbahaya dan anti karat
  - b. Peralatan utuh, tidak rusak dan bersih
  - c. a, b benar
10. Bagaimana seharusnya cara mencuci peralatan pengolahan makanan?
- a. Peralatan dicuci dengan cara penjamah makanan masing-masing
  - b. Mencuci dengan air mengalir saja
  - c. Mencuci dengan air mengalir dan menggunakan bahan pembersih

11. Dalam proses pengangkutan makanan yang sudah jadi, sebaiknya diangkut dengan cara?

- a. Makanan diangkut dengan kedua tangan penjamah makanan yang menggunakan APD
- b. Makanan diangkut dengan kedua tangan penjamah makanan yang tidak menggunakan APD
- c. Makanan diangkut dengan kereta dorong tertutup

12. Bagaimana penyajian makanan yang benar?

- a. Menyajikan sesuai dengan keinginan
- b. Menyajikan makanan menggunakan peralatan sesuai peruntukannya
- c. Menyajikan makanan harus baik terhindar dari pencemaran dan peralatan yang dipakai bersih dan sesuai peruntukannya.

13. menurut anda, apakah ada perlakuan khusus untuk makanan yang disajikan dalam keadaan hangat ? perlakuan yang dilakukan?
- a. Tidak ada, dengan mewadahi makanan seperti makanan yang lain
  - b. Ada, dengan menggunakan wadah yang tertutup
  - c. Ada, dengan menggunakan fasilitas penghangat makanan

14. Menurut anda, bagaimana menyajikan dengan baik makanan dengan kadar air

Tinggi (makanan berkuah)?

- a. Menggunakan wadah terpisah tanpa tutup
- b. Menggunakan wadah tertutup yang dicampur dengan makanan lain
- c. Menggunakan wadah tertutup dan terpisah dari makanan lain

15. Makanan jadi harus segera disajikan. Apakah risiko yang dapat ditimbulkan bila makanan jadi tidak segera disajikan?

- a. Berisiko akan terjadi perubahan rasa
- b. Berisiko akan terjadi perubahan bentuk fisik pada makanan
- c. Berisiko akan terjadinya kontaminasi terhadap makanan saji

16. Bagaimana seharusnya penerimaan bahan makanan yang baik?

- a. Penerimaan dijalur lalu lintas pasien kemudian dilakukan pengecekan kualitas dan kuantitas bahan makanan
- b. Penerimaan dijalur khusus dan tidak dilakukan pengecekan kualitas dan kuantitas bahan makanan
- c. Penerimaan dijalur khusus dan dilakukan pengecekan kualitas dan kuantitas bahan makanan

17. Bagaimana seharusnya pemilahan bahan makanan yang baik?

- a. Bahan makanan tidak dipilah dan penyimpanan hanya dibagi dua tempat
- b. Bahan makanan dipilah dan penyimpanan dijadikan satu
- c. Bahan makanan dipilah dan penyimpanan sesuai dengan jenis bahan makanan basah/kering

18. Penyimpanan bahan makanan telur, susu dan olahannya jika akan digunakan dalam waktu 1 minggu atau kurang, sebaiknya disimpan pada suhu?

- a. Suhu ruangan
- b. Suhu  $>-5^{\circ}\text{C}$
- c. Suhu  $-5^{\circ}\text{C}$  s/d  $0^{\circ}\text{C}$

19. Penyimpanan bahan makanan sayur, buah, dan minuman jika akan digunakan dalam waktu 1 minggu atau kurang, sebaiknya disimpan pada suhu?

- a. Suhu  $>10^{\circ}\text{C}$
- b. Suhu ruangan
- c. Suhu  $10^{\circ}\text{C}$

20. Penyimpanan bahan makanan tepung dan biji sebaiknya disimpan pada suhu?

- a. Suhu  $<10^{\circ}\text{C}$
- b. Suhu  $<25^{\circ}\text{C}$
- c. Suhu  $25^{\circ}\text{C}$  (suhu ruangan)

## II. Sikap

1. Pakaian kerja, penutup rambut, celemek, alas kaki/sepatu kedap air merupakan Perlengkapan yang harus digunakan saat melakukan pengolahan makanan
  - a. Setuju
  - b. Tidak setuju
  
2. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban
  - a. Setuju
  - b. Tidak setuju
  
3. Pada saat melakukan pengolahan makanan diperbolehkan mengobrol karena tidak akan berisiko terhadap makanan yang diolah
  - a. Setuju
  - b. Tidak setuju
  
4. Pada saat melakukan pengolahan makanan tidak boleh merokok karena akan mengkontaminasi makanan melalui abu rokok
  - a. Setuju
  - b. Tidak setuju
  
5. Petugas penjamah makanan yang menderita penyakit

menular diperbolehkan tetap ikut melakukan pengolahan makanan karena tidak berisiko

a. Setuju

b. Tidak setuju

6. Bahan makanan yang akan diolah sebaiknya dicuci terlebih dahulu

a. Setuju

b. Tidak setuju

7. Penyimpanan makanan jadi menggunakan prinsip First In First Out (FIFO) dan First Expired First Out (FEFO)

a. Setuju

b. Tidak setuju

8. Penyimpanan makanan jadi harus memperhatikan suhu sesuai dengan jenis makanannya (makanan kering, makanan basah, makanan sepat basi, makanan disajikan dingin)

a. Setuju

b. Tidak setuju

9. Peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan makanan adalah peralatan yang anti karat dalam keadaan bersih dan tidak terbuat

dari bahan berbahaya

a. Setuju

b. Tidak setuju

10. Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya

a. Setuju

b. Tidak setuju

11. Setiap jenis makanan jadi mempunyai wadah masing-masing dan tertutup

a. Setuju

b. Tidak setuju

12. Wadah harus utuh, kuat, tidak karat dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang akan ditempatkan

a. Setuju

b. Tidak setuju

13. Penyajian makanan dikreta dorong dengan menumpuk makanan agar mempercepat pekerjaan

a. Setuju

b. Tidak setuju



14. Setiap penanganan makanan maupun alat makan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh terutama tangan dan bibir
- a. Setuju
  - b. Tidak setuju
15. Pengangkutan makanan panas untuk waktu lama, bila disajikan harus tetap dalam keadaan panas
- a. Setuju
  - b. Tidak setuju
16. Pengangkutan makanan dingin untuk waktu lama, bila disajikan harus tetap dalam keadaan dingin
- a. Setuju
  - b. Tidak setuju
17. Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya
- a. Setuju
  - b. Tidak setuju
18. Dalam penyimpanan bahan makanan dipisah antara makanan basah dan makanan kering
- a. Setuju

b. Tidak setuju

19. Penyimpanan bahan makanan menggunakan prinsip First In First Out (FIFO)

a. Setuju

b. Tidak setuju

20. Dalam penyimpanan bahan makanan tidak boleh menempel pada lantai, dinding, dan langit-langit

a. Setuju

b. Tidak setuju

21. Penyimpanan bahan makanan harus memperhatikan suhu penyimpanan sesuai dengan jenis bahan makanan

a. Setuju

b. Tidak setuju

**LEMBAR OBSERVASI**  
**PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN**  
**(PEMILIHAN BAHAN BAKU MAKANAN DAN PENYIMPANAN BAHAN**  
**BAKU MAKANAN)**

NO	Pemilihan Bahan baku makanan	YA	Tidak
1.	Bahan baku makanan diterima dijalur Khusus		
2.	Melakukan pengecekan kualitas dan kuantitas bahan baku makanan		
3.	Melakukan pemilahan bahan baku makanan antara bahan baku makanan basah dan bahan baku kering		
4.	Meletakkan bahan baku makanan (bahan makanan kering dan basah sesuai dengan tempatnya.)		
5.	Melakukan penyimpanan daging, ikan, udang dan olahan dengan suhu -5°C s/d 0°C		
6.	Melakukan penyimpanan sayur, buah dan minuman dengan suhu 10°C		
7.	Melakukan penyimpanan tepung dan biji dengan suhu 25°C atau suhu ruangan		
8.	Bahan makanan disimpan dengan prinsip FIFO dan FEFO		

**LEMBAR OBSERVASI**  
**PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN**  
**( PENGOLAHAN MAKANANAN)**

No.	Cara Pengolahan Makanan	Ya	Tidak
1.	Tidak menggunakan bahan makanan yang rusak		
2.	Mencuci bahan makanan yang akan diolah		
3.	Mencuci bahan makanan di bak pencucian bahan makanan		
	<b>Peralatan pengolahan makanan</b>		
4.	Menggunakan alat dengan bahan tidak berbahaya dan anti karat.		
5.	Menggunakan alat dalam keadaan bersih		
6.	Menggunakan alat yang tidak rusak dan cacat.		
7.	Mencuci alat di bak pencucian alat dengan air mengalir dan bahan pembersih		
8.	Menggunakan peralatan sesuai dengan fungsinya		

**LEMBAR OBSERVASI**  
**PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANANAN**  
**(PENYAJIAN MAKANAN)**

<b>No</b>	<b>Pengangkutan Makanan Jadi</b>	<b>Ya</b>	<b>Tidak</b>
1.	Melakukan pengangkutan makanan jadi dengan kereta dorong yang tertutup		
2.	Menggunakan jalur khusus pengangkutan makanan		
<b>Penyimpanan makanan jadi</b>			
1.	Penyimpanan makanan jadi terpisah dengan penyimpanan bahan baku makanan		
2.	Penyimpanan makanan jadi menggunakan prinsip First In First out (FIFO) dan First Expired First Out (FEFO)		
3.	Menggunakan alat dengan bahan tidak berbahaya dan anti karat		
4.	Makanan yang disiapkan tidak sampai bermalam		
<b>Penyajian makanan</b>			
1.	Makanan yang disajikan dalam keadaan baik		
2.	Makanan berkuah menggunakan wadah terpisah dari makanan lain (tidak dicampur)		

Lampiran 2 dokumentasi penelitian

**DOKUMENTASI**

Gambar 1




Keterangan : Pengisian kuesioner dan observasi pada penjamah makanan


Gambar 2



Keterangan : keadaan sarana pedagang makanan

### Lampiran 3 Surat Penelitian

 **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



Kabanjahe, 23 Juni 2023

Nomor : KH.03.01/00.01/0164 /2023  
Lampiran : -  
Perihal : Permohonan Ijin Lokasi Penelitian.

Kepada Yth:  
Kepala Kantor Pusat Pasar Simalingkar  
Di  
Tempat.

Dengan Hormat,

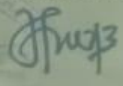
Bersama ini datang menghadap Saudara, Mahasiswa Prodi Sarjana Terapan Sanitasi Lingkungan Jurusan Kesehatan Lingkungan :  
Nama : Amelia Cindylona Keliat  
NIM : P00933219003


Yang bermaksud akan mengambil data penelitian di Wilayah Kerja yang bapak/ibu pimpin dalam rangka menyusun Skripsi dengan Judul :

**"Hubungan Tingkat Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan di Pasar Jahe Simalingkar Kecamatan Medan Tuntungan Kota Medan Tahun 2023."**

Perlu kami tambahkan bahwa penelitian ini digunakan semata-mata hanya untuk menyelesaikan tugas akhir dan perkembangan ilmu pengetahuan.

Demikian disampaikan atas perhatian Bapak/Ibu, diucapkan terima kasih

  
Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan  
Haesli Sembiring, SST M Sc  
NIP. 197206181997032003





## BIODATA PENULIS



Nama : Amelia Cindylona Keliat  
NIM : P00933219003  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Tempat/Tanggal Lahir : Medan, 21 Mei 2001  
Agama : Kristen Protestan  
Alamat Lengkap : Jl. Simalingkar 3 Desa Simalingkar A  
No. HP : 081320535128  
Email : ameliacindylona@gmail.com  
Nama Ayah : Timan Keliat, SH  
Nama Ibu : (+) Erawati Br. Ginting  
Telp/HP : 081368104447

## RIWAYAT PENDIDIKAN

1. SD : SD Negeri 068342 Medan
2. SMP : SMP Negeri 21 Medan
3. SMA : SMA Swasta Budi Murni 2 Medan
4. SARJANA (2019-2023) : Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan  
Jurusan Kesehatan Lingkungan

Lampiran 4 Master Tabel

Responden	Jenis Kelamin	Pendidikan Terakhir	Lama Kerja	Umur	Pengetahuan																				Total	Kategori	Kode
					P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	P16	P17	P18	P19	P20			
Responden 1	Perempuan	SMA	4	28	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	0	1	0	0	1	13	BAIK	1
Responden 2	Laki-laki	SMA	6	23	1	2	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	0	1	0	0	1	15	BAIK	1
Responden 3	Perempuan	D3	7	33	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	0	1	0	0	1	14	BAIK	1
Responden 4	Laki-laki	SMA	5	40	0	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	0	1	0	1	0	13	BAIK	1
Responden 5	Perempuan	SMA	3	38	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	0	1	14	BAIK	1
Responden 6	Laki-laki	SMA	6	32	1	1	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	14	BAIK	1
Responden 7	Perempuan	SMA	2	29	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	0	1	15	BAIK	1
Responden 8	Perempuan	S1	8	46	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	16	BAIK	1	
Responden 9	Perempuan	SMA	6	44	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	0	1	0	0	1	0	0	1	12	BAIK	1
Responden 10	Laki-laki	SMA	7	32	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0	0	1	0	0	1	14	BAIK	1
Responden 11	Perempuan	SMA	7	52	0	0	0	1	0	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	0	1	0	0	1	10	KURANG	2
Responden 12	Perempuan	SMK	5	26	0	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	0	1	1	1	0	13	BAIK	1
Responden 13	Perempuan	SMA	7	33	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	0	0	0	14	BAIK	1
Responden 14	Perempuan	SMA	5	30	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	0	0	15	BAIK	1
Responden 15	Perempuan	D3	6	29	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	0	0	0	13	BAIK	1
Responden 16	Perempuan	D3	4	34	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	0	1	10	KURANG	2
Responden 17	Perempuan	SD	4	42	0	0	0	1	0	1	1	0	1	0	0	0	0	1	1	0	1	0	0	1	13	BAIK	1
Responden 18	Perempuan	SMP	5	43	0	1	1	1	0	0	1	0	1	1	0	0	0	1	1	0	1	0	0	1	10	KURANG	2
Responden 19	Perempuan	SMA	7	30	0	1	1	1	0	0	1	0	1	1	0	0	0	1	1	0	1	0	0	0	9	KURANG	2
Responden 20	Laki-laki	SMA	5	29	0	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0	0	0	1	1	0	1	0	0	0	9	KURANG	2
Responden 21	Laki-laki	SMA	5	28	1	0	1	0	0	0	1	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	0	0	0	10	KURANG	2
Responden 22	Perempuan	SMA	6	30	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	0	0	1	1	0	1	0	0	0	10	KURANG	2
Responden 23	Laki-laki	SMA	6	38	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	0	0	1	14	BAIK	1
Responden 24	Perempuan	SMA	6	34	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	0	1	15	BAIK	1
Responden 25	Perempuan	SMA	5	35	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	0	1	14	BAIK	1
Responden 26	Perempuan	SMA	5	38	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	0	1	15	BAIK	1
Responden 27	Perempuan	S1	4	27	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	0	1	15	BAIK	1
Responden 28	Laki-laki	SMA	4	29	0	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	0	1	13	BAIK	1
Responden 29	Perempuan	SMP	5	33	0	0	1	1	0	0	1	0	1	1	0	1	0	1	1	0	1	0	0	0	9	KURANG	2
Responden 30	Laki-laki	SMA	5	37	1	0	0	1	0	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	0	1	0	0	1	11	BAIK	1
Responden 31	Laki-laki	SMA	4	28	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	0	1	15	BAIK	1
Responden 32	Perempuan	SMA	4	26	0	1	1	1	0	0	1	0	1	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	8	KURANG	2
Responden 33	Perempuan	SMA	4	32	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	0	1	0	0	1	14	BAIK	1
Responden 34	Perempuan	SMA	6	29	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	0	1	13	BAIK	1
Responden 35	Laki-laki	SMA	5	30	0	1	1	0	0	1	1	0	1	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	8	KURANG	2

Responden	Jenis Kelamin	Pendidikan Terakhir	Umur	Sikap																					Total	Kategori	Kode
				P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	P16	P17	P18	P19	P20	P21			
Responden 1	Perempuan	SMA	28	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	21	BAIK	1
Responden 2	Laki-laki	SMA	23	1	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	10	KURANG	2
Responden 3	Perempuan	D3	33	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	21	BAIK	1
Responden 4	Laki-laki	SMA	40	1	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	10	KURANG	2
Responden 5	Perempuan	SMA	38	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	20	BAIK	1
Responden 6	Laki-laki	SMA	32	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	21	BAIK	1
Responden 7	Perempuan	SMA	29	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	21	BAIK	1
Responden 8	Perempuan	S1	46	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	21	BAIK	1
Responden 9	Perempuan	SMA	44	1	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	10	KURANG	2
Responden 10	Laki-laki	SMA	32	1	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	10	KURANG	2
Responden 11	Perempuan	SMA	52	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	20	BAIK	1
Responden 12	Perempuan	SMK	26	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	21	BAIK	1
Responden 13	Perempuan	SMA	33	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	20	BAIK	1
Responden 14	Perempuan	SMA	30	1	1	1	1	1	0	1	0	0	0	1	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	10	KURANG	2
Responden 15	Perempuan	D3	29	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	21	BAIK	1
Responden 16	Perempuan	D3	34	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	21	BAIK	1
Responden 17	Perempuan	SD	42	1	0	0	1	0	0	1	1	1	0	0	0	1	1	0	1	0	0	0	0	1	9	KURANG	2
Responden 18	Perempuan	SMP	43	1	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	10	KURANG	2
Responden 19	Perempuan	SMA	30	1	1	1	1	1	0	1	0	0	0	1	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	10	KURANG	2
Responden 20	Laki-laki	SMA	29	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	21	BAIK	1
Responden 21	Laki-laki	SMA	28	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	19	BAIK	1
Responden 22	Perempuan	SMA	30	1	1	1	1	1	0	1	0	0	0	1	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	10	KURANG	2
Responden 23	Laki-laki	SMA	38	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	21	BAIK	1
Responden 24	Perempuan	SMA	34	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	21	BAIK	1
Responden 25	Perempuan	SMA	35	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	20	BAIK	1
Responden 26	Perempuan	SMA	38	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	21	BAIK	1
Responden 27	Perempuan	S1	27	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	21	BAIK	1
Responden 28	Laki-laki	SMA	29	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	21	BAIK	1
Responden 29	Perempuan	SMP	33	1	1	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1	0	0	1	0	0	0	7	KURANG	2
Responden 30	Laki-laki	SMA	37	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	21	BAIK	1
Responden 31	Laki-laki	SMA	28	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	20	BAIK	1
Responden 32	Perempuan	SMA	26	1	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	1	0	1	1	1	1	1	0	10	KURANG	2
Responden 33	Perempuan	SMA	32	1	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	1	0	1	1	1	1	1	0	10	KURANG	2
Responden 34	Perempuan	SMA	29	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	21	BAIK	1
Responden 35	Laki-laki	SMA	30	1	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	12	BAIK	2

Responden	Jenis Kelamin	Pendidikan Terakhir	Umur	Pemilihan bahan baku makanan				Total	Kategori	Kode
				P1	P2	P3	P4			
Responden 1	Perempuan	SMA	28	1	1	0	0	2	KURANG	2
Responden 2	Laki-laki	SMA	23	1	1	0	0	2	KURANG	2
Responden 3	Perempuan	D3	33	1	1	1	1	4	BAIK	1
Responden 4	Laki-laki	SMA	40	1	1	0	0	2	KURANG	2
Responden 5	Perempuan	SMA	38	1	1	0	0	2	KURANG	2
Responden 6	Laki-laki	SMA	32	1	1	1	1	4	BAIK	1
Responden 7	Perempuan	SMA	29	1	1	1	1	4	BAIK	1
Responden 8	Perempuan	S1	46	1	1	1	1	4	BAIK	1
Responden 9	Perempuan	SMA	44	1	1	0	0	2	KURANG	2
Responden 10	Laki-laki	SMA	32	1	1	0	0	2	KURANG	2
Responden 11	Perempuan	SMA	52	1	1	1	0	3	BAIK	1
Responden 12	Perempuan	SMK	26	1	1	0	0	2	KURANG	2
Responden 13	Perempuan	SMA	33	0	1	1	0	2	KURANG	2
Responden 14	Perempuan	SMA	30	1	1	1	1	4	BAIK	1
Responden 15	Perempuan	D3	29	1	1	0	0	2	KURANG	2
Responden 16	Perempuan	D3	34	1	1	1	1	4	BAIK	1
Responden 17	Perempuan	SD	42	1	1	1	1	4	BAIK	1
Responden 18	Perempuan	SMP	43	1	1	1	1	4	BAIK	1
Responden 19	Perempuan	SMA	30	1	1	1	1	4	BAIK	1
Responden 20	Laki-laki	SMA	29	1	1	1	1	4	BAIK	1
Responden 21	Laki-laki	SMA	28	1	1	1	1	4	BAIK	1
Responden 22	Perempuan	SMA	30	1	1	1	1	4	BAIK	1
Responden 23	Laki-laki	SMA	38	1	1	1	1	4	BAIK	1
Responden 24	Perempuan	SMA	34	1	1	1	1	4	BAIK	1
Responden 25	Perempuan	SMA	35	1	1	1	1	4	BAIK	1
Responden 26	Perempuan	SMA	38	1	1	1	1	4	BAIK	1
Responden 27	Perempuan	S1	27	1	1	1	1	4	BAIK	1
Responden 28	Laki-laki	SMA	29	0	0	0	0	0	KURANG	2
Responden 29	Perempuan	SMP	33	0	1	0	0	1	KURANG	2
Responden 30	Laki-laki	SMA	37	1	1	0	0	2	KURANG	2
Responden 31	Laki-laki	SMA	28	0	1	0	0	1	KURANG	2
Responden 32	Perempuan	SMA	26	1	1	0	0	2	KURANG	2
Responden 33	Perempuan	SMA	32	0	1	0	0	1	KURANG	2
Responden 34	Perempuan	SMA	29	1	0	0	0	1	KURANG	2
Responden 35	Laki-laki	SMA	30	1	1	1	1	4	BAIK	1

Responden	Jenis Kelamin	Pendidikan Terakhir	Umur	Penyimpanan bahan baku makanan					Total	Kategori	Kode
				P1	P2	P3	P4	P5			
Responden 1	Perempuan	SMA	28	1	1	0	1	1	4	BAIK	1
Responden 2	Laki-laki	SMA	23	1	1	0	0	1	3	KURANG	2
Responden 3	Perempuan	D3	33	1	1	0	1	1	4	BAIK	1
Responden 4	Laki-laki	SMA	40	1	1	0	1	1	4	BAIK	1
Responden 5	Perempuan	SMA	38	1	1	0	0	1	3	KURANG	2
Responden 6	Laki-laki	SMA	32	1	1	0	0	1	3	KURANG	2
Responden 7	Perempuan	SMA	29	1	1	0	1	1	4	BAIK	1
Responden 8	Perempuan	S1	46	1	1	1	1	1	5	BAIK	1
Responden 9	Perempuan	SMA	44	1	1	0	1	1	4	BAIK	1
Responden 10	Laki-laki	SMA	32	1	1	0	1	1	4	BAIK	1
Responden 11	Perempuan	SMA	52	1	1	0	0	1	3	KURANG	2
Responden 12	Perempuan	SMK	26	1	1	0	0	1	3	KURANG	2
Responden 13	Perempuan	SMA	33	1	1	0	1	1	4	BAIK	1
Responden 14	Perempuan	SMA	30	1	1	0	1	1	4	BAIK	1
Responden 15	Perempuan	D3	29	1	1	0	0	1	3	KURANG	2
Responden 16	Perempuan	D3	34	1	1	0	1	1	4	BAIK	1
Responden 17	Perempuan	SD	42	1	1	1	1	1	5	BAIK	1
Responden 18	Perempuan	SMP	43	1	1	0	0	1	3	KURANG	2
Responden 19	Perempuan	SMA	30	1	1	0	0	1	3	KURANG	2
Responden 20	Laki-laki	SMA	29	1	1	0	0	1	3	KURANG	2
Responden 21	Laki-laki	SMA	28	1	1	0	1	1	4	BAIK	1
Responden 22	Perempuan	SMA	30	1	1	1	1	1	5	BAIK	1
Responden 23	Laki-laki	SMA	38	1	1	0	1	1	4	BAIK	1
Responden 24	Perempuan	SMA	34	1	1	0	0	1	3	KURANG	2
Responden 25	Perempuan	SMA	35	1	1	0	1	1	4	BAIK	1
Responden 26	Perempuan	SMA	38	1	1	0	1	1	4	BAIK	1
Responden 27	Perempuan	S1	27	1	1	1	1	1	5	BAIK	1
Responden 28	Laki-laki	SMA	29	1	1	0	1	0	3	KURANG	2
Responden 29	Perempuan	SMP	33	1	0	0	1	0	2	KURANG	2
Responden 30	Laki-laki	SMA	37	1	1	0	1	0	3	KURANG	2
Responden 31	Laki-laki	SMA	28	1	0	0	1	0	2	KURANG	2
Responden 32	Perempuan	SMA	26	1	0	0	1	0	2	KURANG	2
Responden 33	Perempuan	SMA	32	1	0	0	1	0	2	KURANG	2
Responden 34	Perempuan	SMA	29	1	0	0	1	0	2	KURANG	2
Responden 35	Laki-laki	SMA	30	1	1	1	1	1	5	BAIK	1

Responden	Jenis Kelamin	Pendidikan Terakhir	Umur	Pengolahan Makanan								Total	Kategori	Kode
				P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8			
Responden 1	Perempuan	SMA	28	1	1	0	1	0	0	0	1	4	KURANG	2
Responden 2	Laki-laki	SMA	23	1	1	0	1	1	1	0	1	6	BAIK	1
Responden 3	Perempuan	D3	33	1	0	0	1	1	1	0	1	5	BAIK	1
Responden 4	Laki-laki	SMA	40	1	1	0	1	0	0	0	1	4	KURANG	2
Responden 5	Perempuan	SMA	38	1	1	0	1	0	0	0	1	4	KURANG	2
Responden 6	Laki-laki	SMA	32	1	0	0	1	1	1	1	1	6	BAIK	1
Responden 7	Perempuan	SMA	29	1	1	0	1	0	0	0	1	4	KURANG	2
Responden 8	Perempuan	S1	46	1	1	1	1	1	1	1	1	8	BAIK	1
Responden 9	Perempuan	SMA	44	1	1	1	1	1	1	0	1	7	BAIK	1
Responden 10	Laki-laki	SMA	32	1	0	0	1	1	1	0	1	5	BAIK	1
Responden 11	Perempuan	SMA	52	1	1	0	1	0	0	0	1	4	KURANG	2
Responden 12	Perempuan	SMK	26	1	1	0	1	0	0	0	1	4	KURANG	2
Responden 13	Perempuan	SMA	33	1	1	0	1	1	1	0	1	6	BAIK	1
Responden 14	Perempuan	SMA	30	1	1	1	1	1	1	1	1	8	BAIK	1
Responden 15	Perempuan	D3	29	1	1	0	1	0	0	0	1	4	KURANG	2
Responden 16	Perempuan	D3	34	1	1	0	1	1	1	1	1	7	BAIK	1
Responden 17	Perempuan	SD	42	1	1	0	1	0	0	0	1	4	KURANG	2
Responden 18	Perempuan	SMP	43	1	1	1	1	1	1	0	1	7	BAIK	1
Responden 19	Perempuan	SMA	30	1	0	0	1	0	1	0	1	4	KURANG	2
Responden 20	Laki-laki	SMA	29	1	0	0	1	0	0	0	1	3	KURANG	2
Responden 21	Laki-laki	SMA	28	1	1	0	1	0	0	0	1	4	KURANG	2
Responden 22	Perempuan	SMA	30	1	1	1	1	1	1	1	1	8	BAIK	1
Responden 23	Laki-laki	SMA	38	1	0	0	1	0	1	0	1	4	KURANG	2
Responden 24	Perempuan	SMA	34	1	1	1	1	1	1	1	1	8	BAIK	1
Responden 25	Perempuan	SMA	35	1	0	0	1	0	1	0	1	4	KURANG	2
Responden 26	Perempuan	SMA	38	1	0	0	1	1	1	0	1	5	BAIK	1
Responden 27	Perempuan	S1	27	1	1	1	1	1	1	1	1	8	BAIK	1
Responden 28	Laki-laki	SMA	29	1	1	0	1	0	1	0	1	5	BAIK	1
Responden 29	Perempuan	SMP	33	1	0	0	1	0	1	0	0	3	KURANG	2
Responden 30	Laki-laki	SMA	37	1	1	0	1	1	0	1	1	6	BAIK	1
Responden 31	Laki-laki	SMA	28	1	1	0	1	0	0	0	1	4	KURANG	2
Responden 32	Perempuan	SMA	26	1	1	1	1	1	1	1	1	8	BAIK	1
Responden 33	Perempuan	SMA	32	1	0	0	1	1	0	1	1	5	BAIK	1
Responden 34	Perempuan	SMA	29	1	1	0	1	0	0	0	1	4	KURANG	2
Responden 35	Laki-laki	SMA	30	1	1	1	1	1	1	1	1	8	BAIK	1

Responden	Jenis Kelamin	Pendidikan Terakhir	Umur	Pengangkutan makanan jadi		Total	Kategori	Kode
				P1	P2			
Responden 1	Perempuan	SMA	28	0	0	0	KURANG	2
Responden 2	Laki-laki	SMA	23	0	1	1	KURANG	2
Responden 3	Perempuan	D3	33	1	1	2	BAIK	1
Responden 4	Laki-laki	SMA	40	1	1	2	BAIK	1
Responden 5	Perempuan	SMA	38	1	1	2	BAIK	1
Responden 6	Laki-laki	SMA	32	0	0	0	KURANG	2
Responden 7	Perempuan	SMA	29	1	0	1	KURANG	2
Responden 8	Perempuan	S1	46	1	1	2	BAIK	1
Responden 9	Perempuan	SMA	44	1	1	2	BAIK	1
Responden 10	Laki-laki	SMA	32	1	0	1	KURANG	2
Responden 11	Perempuan	SMA	52	0	1	1	KURANG	2
Responden 12	Perempuan	SMK	26	0	1	1	KURANG	2
Responden 13	Perempuan	SMA	33	1	1	2	BAIK	1
Responden 14	Perempuan	SMA	30	1	1	2	BAIK	1
Responden 15	Perempuan	D3	29	1	1	2	BAIK	1
Responden 16	Perempuan	D3	34	1	1	2	BAIK	1
Responden 17	Perempuan	SD	42	1	1	2	BAIK	1
Responden 18	Perempuan	SMP	43	1	1	2	BAIK	1
Responden 19	Perempuan	SMA	30	1	1	2	BAIK	1
Responden 20	Laki-laki	SMA	29	1	1	2	BAIK	1
Responden 21	Laki-laki	SMA	28	1	1	2	BAIK	1
Responden 22	Perempuan	SMA	30	0	1	1	KURANG	2
Responden 23	Laki-laki	SMA	38	0	0	0	KURANG	2
Responden 24	Perempuan	SMA	34	0	1	1	KURANG	2
Responden 25	Perempuan	SMA	35	0	1	1	KURANG	2
Responden 26	Perempuan	SMA	38	0	0	0	KURANG	2
Responden 27	Perempuan	S1	27	1	1	2	BAIK	1
Responden 28	Laki-laki	SMA	29	0	0	0	KURANG	2
Responden 29	Perempuan	SMP	33	0	0	0	KURANG	2
Responden 30	Laki-laki	SMA	37	1	1	2	BAIK	1
Responden 31	Laki-laki	SMA	28	1	1	2	BAIK	1
Responden 32	Perempuan	SMA	26	0	1	1	KURANG	2
Responden 33	Perempuan	SMA	32	1	1	2	BAIK	1
Responden 34	Perempuan	SMA	29	0	1	1	KURANG	2
Responden 35	Laki-laki	SMA	30	0	0	0	KURANG	2

Responden	Jenis Kelamin	Pendidikan Terakhir	Umur	Penyimpanan makanan jadi				Total	Kategori	kode
				P1	P2	P3	P4			
Responden 1	Perempuan	SMA	28	1	0	1	1	3	BAIK	1
Responden 2	Laki-laki	SMA	23	1	0	1	0	2	KURANG	2
Responden 3	Perempuan	D3	33	1	1	1	1	4	BAIK	1
Responden 4	Laki-laki	SMA	40	1	0	1	1	3	BAIK	1
Responden 5	Perempuan	SMA	38	1	0	1	0	2	KURANG	2
Responden 6	Laki-laki	SMA	32	1	0	1	0	2	KURANG	2
Responden 7	Perempuan	SMA	29	1	0	1	0	2	KURANG	2
Responden 8	Perempuan	S1	46	1	1	1	1	4	BAIK	1
Responden 9	Perempuan	SMA	44	1	1	1	1	4	BAIK	1
Responden 10	Laki-laki	SMA	32	1	0	1	1	3	BAIK	1
Responden 11	Perempuan	SMA	52	1	0	1	0	2	KURANG	2
Responden 12	Perempuan	SMK	26	1	0	1	0	2	KURANG	2
Responden 13	Perempuan	SMA	33	1	0	1	0	2	KURANG	2
Responden 14	Perempuan	SMA	30	1	1	1	1	4	BAIK	1
Responden 15	Perempuan	D3	29	1	0	1	1	3	BAIK	1
Responden 16	Perempuan	D3	34	1	0	1	1	3	BAIK	1
Responden 17	Perempuan	SD	42	1	0	1	0	2	KURANG	2
Responden 18	Perempuan	SMP	43	1	0	1	0	2	KURANG	2
Responden 19	Perempuan	SMA	30	1	0	1	1	3	BAIK	1
Responden 20	Laki-laki	SMA	29	1	1	1	1	4	BAIK	1
Responden 21	Laki-laki	SMA	28	1	1	1	1	4	BAIK	1
Responden 22	Perempuan	SMA	30	1	0	1	0	2	KURANG	2
Responden 23	Laki-laki	SMA	38	1	0	1	0	2	KURANG	2
Responden 24	Perempuan	SMA	34	1	0	1	0	2	KURANG	2
Responden 25	Perempuan	SMA	35	1	0	1	1	3	BAIK	1
Responden 26	Perempuan	SMA	38	1	0	1	1	3	BAIK	1
Responden 27	Perempuan	S1	27	1	1	1	1	4	BAIK	1
Responden 28	Laki-laki	SMA	29	1	0	1	0	2	KURANG	2
Responden 29	Perempuan	SMP	33	1	0	1	0	2	KURANG	2
Responden 30	Laki-laki	SMA	37	1	0	1	0	2	KURANG	2
Responden 31	Laki-laki	SMA	28	1	0	1	0	2	KURANG	2
Responden 32	Perempuan	SMA	26	1	1	1	1	4	BAIK	1
Responden 33	Perempuan	SMA	32	1	0	1	1	3	BAIK	1
Responden 34	Perempuan	SMA	29	1	0	0	1	2	KURANG	2
Responden 35	Laki-laki	SMA	30	1	0	1	1	3	BAIK	1



Responden	Jenis Kelamin	Pendidikan Terakhir	Umur	Penyajian makanan		Total	Kategori	kode
				P1	P2			
Responden 1	Perempuan	SMA	28	1	0	1	KURANG	1
Responden 2	Laki-laki	SMA	23	1	1	2	BAIK	1
Responden 3	Perempuan	D3	33	1	1	2	BAIK	1
Responden 4	Laki-laki	SMA	40	1	1	2	BAIK	1
Responden 5	Perempuan	SMA	38	1	1	2	BAIK	1
Responden 6	Laki-laki	SMA	32	1	0	1	KURANG	1
Responden 7	Perempuan	SMA	29	1	0	1	KURANG	1
Responden 8	Perempuan	S1	46	1	1	2	BAIK	1
Responden 9	Perempuan	SMA	44	1	0	1	KURANG	1
Responden 10	Laki-laki	SMA	32	1	0	1	KURANG	1
Responden 11	Perempuan	SMA	52	1	0	1	KURANG	1
Responden 12	Perempuan	SMK	26	1	1	2	BAIK	1
Responden 13	Perempuan	SMA	33	1	1	2	BAIK	1
Responden 14	Perempuan	SMA	30	1	1	2	BAIK	1
Responden 15	Perempuan	D3	29	1	1	2	BAIK	1
Responden 16	Perempuan	D3	34	1	1	2	BAIK	1
Responden 17	Perempuan	SD	42	1	0	1	KURANG	1
Responden 18	Perempuan	SMP	43	1	0	1	KURANG	1
Responden 19	Perempuan	SMA	30	1	0	1	KURANG	1
Responden 20	Laki-laki	SMA	29	1	0	1	KURANG	1
Responden 21	Laki-laki	SMA	28	1	0	1	KURANG	1
Responden 22	Perempuan	SMA	30	1	0	1	KURANG	1
Responden 23	Laki-laki	SMA	38	1	1	2	BAIK	1
Responden 24	Perempuan	SMA	34	1	0	1	KURANG	1
Responden 25	Perempuan	SMA	35	1	0	1	KURANG	1
Responden 26	Perempuan	SMA	38	1	1	2	BAIK	1
Responden 27	Perempuan	S1	27	1	1	2	BAIK	1
Responden 28	Laki-laki	SMA	29	1	1	2	BAIK	1
Responden 29	Perempuan	SMP	33	1	0	1	KURANG	1
Responden 30	Laki-laki	SMA	37	1	0	1	KURANG	1
Responden 31	Laki-laki	SMA	28	1	0	1	KURANG	1
Responden 32	Perempuan	SMA	26	1	1	2	BAIK	1
Responden 33	Perempuan	SMA	32	1	1	2	BAIK	1
Responden 34	Perempuan	SMA	29	1	1	2	BAIK	1
Responden 35	Laki-laki	SMA	30	1	1	2	BAIK	1

Lampiran 5 Hasil Analisis Univariat

**KARAKTERISTIK RESPONDEN**

**Jenis Kelamin**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Laki-laki	9	25.0	25.7	25.7
	Perempuan	26	72.2	74.3	100.0
	Total	35	97.2	100.0	
Missing	System	1	2.8		
Total		36	100.0		

**Umur**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	20-30	16	44.4	45.7	45.7
	31-40	14	38.9	40.0	85.7
	41-50	4	11.1	11.4	97.1
	51-60	1	2.8	2.9	100.0
	Total	35	97.2	100.0	
Missing	System	1	2.8		
Total		36	100.0		

**Pendidikan**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	SD	1	2.8	2.9	2.9
	SMP	2	5.6	5.7	8.6
	SMA	27	75.0	77.1	85.7
	PT	5	13.9	14.3	100.0
	Total	35	97.2	100.0	
Missing	System	1	2.8		
Total		36	100.0		

## HASIL UNIVARIAT

### PENGETAHUAN

		Pengetahuan			Cumulative
		Frequency	Percent	Valid Percent	Percent
Valid	Baik	25	71.4	71.4	71.4
	Kurang	10	28.6	28.6	100.0
	Total	35	100.0	100.0	

		Pengetahuan			Cumulative
		Frequency	Percent	Valid Percent	Percent
Valid	Baik	25	71.4	71.4	71.4
	Kurang	10	28.6	28.6	100.0
	Total	35	100.0	100.0	

		Pemilihan			Cumulative
		Frequency	Percent	Valid Percent	Percent
Valid	Baik	19	54.3	54.3	54.3
	Kurang	16	45.7	45.7	100.0
	Total	35	100.0	100.0	

		Penyimpanan Bahan			Cumulative
		Frequency	Percent	Valid Percent	Percent
Valid	Baik	18	51.4	51.4	51.4
	Kurang	17	48.6	48.6	100.0
	Total	35	100.0	100.0	

		Pengolahan			Cumulative
		Frequency	Percent	Valid Percent	Percent
Valid	Baik	19	54.3	54.3	54.3
	Kurang	16	45.7	45.7	100.0
	Total	35	100.0	100.0	

### Pengangkutan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	18	51.4	51.4	51.4
	Kurang	17	48.6	48.6	100.0
	Total	35	100.0	100.0	

### Penyimpanan makanan jadi

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	18	51.4	51.4	51.4
	Kurang	17	48.6	48.6	100.0
	Total	35	100.0	100.0	

### Penyajian Makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	18	51.4	51.4	51.4
	Kurang	17	48.6	48.6	100.0
	Total	35	100.0	100.0	

Lampiran 6 Output SPSS Analisis Bivariat Uji Chi-square

**HASIL BIVARIAT**

**Pengetahuan \* Pemilihan Crosstabulation**

			Pemilihan		Total
			Baik	Kurang	
Pengetahuan	Baik	Count	10	15	25
		Expected Count	13.6	11.4	25.0
		% within Pengetahuan	40.0%	60.0%	100.0%
		% within Pemilihan	52.6%	93.8%	71.4%
		% of Total	28.6%	42.9%	71.4%
	Kurang	Count	9	<5	10
		Expected Count	5.4	4.6	10.0
		% within Pengetahuan	90.0%	n<5	100.0%
		% within Pemilihan	47.4%	n<5	28.6%
		% of Total	25.7%	n<5	28.6%
Total	Count	19	16	35	
	Expected Count	19.0	16.0	35.0	
	% within Pengetahuan	54.3%	45.7%	100.0%	
	% within Pemilihan	100.0%	100.0%	100.0%	
	% of Total	54.3%	45.7%	100.0%	

**Chi-Square Tests**

	Value	df	Asymptotic Significance (2- sided)	Exact Sig. (2- sided)	Exact Sig. (1- sided)
Pearson Chi-Square	7.196 <sup>a</sup>	1	.007		
Continuity Correction <sup>b</sup>	5.322	1	.021		
Likelihood Ratio	8.111	1	.004		
Fisher's Exact Test				.010	.009
Linear-by-Linear Association	6.990	1	.008		
N of Valid Cases	35				

a. 1 cells (25.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 4.57.

b. Computed only for a 2x2 table

### Pengetahuan \* Penyimpanan Bahan Crosstabulation

		Penyimpanan Bahan		Total	
		Baik	Kurang		
Pengetahuan	Baik	Count	10	15	25
		Expected Count	12.9	12.1	25.0
		% within Pengetahuan	40.0%	60.0%	100.0%
		% within Penyimpanan Bahan	55.6%	88.2%	71.4%
		% of Total	28.6%	42.9%	71.4%
	Kurang	Count	8	<5	10
		Expected Count	5.1	4.9	10.0
		% within Pengetahuan	80.0%	n<5	100.0%
		% within Penyimpanan Bahan	44.4%	n<5	28.6%
		% of Total	22.9%	n<5	28.6%
Total	Count	18	17	35	
	Expected Count	18.0	17.0	35.0	
	% within Pengetahuan	51.4%	48.6%	100.0%	
	% within Penyimpanan Bahan	100.0%	100.0%	100.0%	
	% of Total	51.4%	48.6%	100.0%	

### Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2- sided)	Exact Sig. (2- sided)	Exact Sig. (1- sided)
Pearson Chi-Square	4.575 <sup>a</sup>	1	.032		
Continuity Correction <sup>b</sup>	3.114	1	.078		
Likelihood Ratio	4.833	1	.028		
Fisher's Exact Test				.060	.037
Linear-by-Linear Association	4.444	1	.035		
N of Valid Cases	35				

a. 1 cells (25.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 4.86.

b. Computed only for a 2x2 table

### Pengetahuan \* Pengolahan Crosstabulation

		Pengolahan		Total	
		Baik	Kurang		
Pengetahuan	Baik	Count	10	15	25
		Expected Count	12.9	12.1	25.0
		% within Pengetahuan	40.0%	60.0%	100.0%
		% within Pengolahan	55.6%	88.2%	71.4%
		% of Total	28.6%	42.9%	71.4%
	Kurang	Count	8	<5	10
		Expected Count	5.1	4.9	10.0
		% within Pengetahuan	80.0%	n<5	100.0%
		% within Pengolahan	44.4%	n<5	28.6%
		% of Total	22.9%	n<5	28.6%
Total	Count	18	17	35	
	Expected Count	18.0	17.0	35.0	
	% within Pengetahuan	51.4%	48.6%	100.0%	
	% within Pengolahan	100.0%	100.0%	100.0%	
	% of Total	51.4%	48.6%	100.0%	

### Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2- sided)	Exact Sig. (2- sided)	Exact Sig. (1- sided)
Pearson Chi-Square	4.575 <sup>a</sup>	1	.032		
Continuity Correction <sup>b</sup>	3.114	1	.078		
Likelihood Ratio	4.833	1	.028		
Fisher's Exact Test				.060	.037
Linear-by-Linear Association	4.444	1	.035		
N of Valid Cases	35				

a. 1 cells (25.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 4.86.

b. Computed only for a 2x2 table

### Pengetahuan \* Pengangkutan Crosstabulation

		Pengangkutan		Total	
		Baik	Kurang		
Pengetahuan	Baik	Count	9	16	25
		Expected Count	12.9	12.1	25.0
		% within Pengetahuan	36.0%	64.0%	100.0%
		% within Pengangkutan	50.0%	94.1%	71.4%
		% of Total	25.7%	45.7%	71.4%

Kurang	Count	9	<5	10
	Expected Count	5.1	4.9	10.0
	% within Pengetahuan	90.0%	n<5	100.0%
	% within Pengangkutan	50.0%	n<5	28.6%
	% of Total	25.7%	n<5	28.6%
Total	Count	18	17	35
	Expected Count	18.0	17.0	35.0
	% within Pengetahuan	51.4%	48.6%	100.0%
	% within Pengangkutan	100.0%	100.0%	100.0%
	% of Total	51.4%	48.6%	100.0%

### Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2- sided)	Exact Sig. (2- sided)	Exact Sig. (1- sided)
Pearson Chi-Square	8.338 <sup>a</sup>	1	.004		
Continuity Correction <sup>b</sup>	6.317	1	.012		
Likelihood Ratio	9.319	1	.002		
Fisher's Exact Test				.007	.005
Linear-by-Linear Association	8.100	1	.004		
N of Valid Cases	35				

a. 1 cells (25.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 4.86.

b. Computed only for a 2x2 table

### Pengetahuan \* Penyimpanan makanan jadi Crosstabulation

		Penyimpanan makanan jadi			
		Baik	Kurang	Total	
Pengetahuan	Baik	Count	10	15	25
		Expected Count	12.9	12.1	25.0
		% within Pengetahuan	40.0%	60.0%	100.0%
		% within Penyimpanan makanan jadi	55.6%	88.2%	71.4%
		% of Total	28.6%	42.9%	71.4%
	Kurang	Count	8	<5	10
		Expected Count	5.1	4.9	10.0
		% within Pengetahuan	80.0%	n<5	100.0%
		% within Penyimpanan makanan jadi	44.4%	n<5	28.6%
		% of Total	22.9%	n<5	28.6%
Total		Count	18	17	35



Expected Count	18.0	17.0	35.0
% within Pengetahuan	51.4%	48.6%	100.0%
% within Penyimpanan makanan jadi	100.0%	100.0%	100.0%
% of Total	51.4%	48.6%	100.0%

### Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	4.575 <sup>a</sup>	1	.032		
Continuity Correction <sup>b</sup>	3.114	1	.078		
Likelihood Ratio	4.833	1	.028		
Fisher's Exact Test				.060	.037
Linear-by-Linear Association	4.444	1	.035		
N of Valid Cases	35				

a. 1 cells (25.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 4.86.

b. Computed only for a 2x2 table

### Pengetahuan \* Penyajian Makanan Crosstabulation

		Penyajian Makanan			
		Baik	Kurang	Total	
Pengetahuan	Baik	Count	9	16	25
		Expected Count	12.9	12.1	25.0
		% within Pengetahuan	36.0%	64.0%	100.0%
		% within Penyajian Makanan	50.0%	94.1%	71.4%
		% of Total	25.7%	45.7%	71.4%
	Kurang	Count	9	<5	10
		Expected Count	5.1	4.9	10.0
		% within Pengetahuan	90.0%	n<5	100.0%
		% within Penyajian Makanan	50.0%	n<5	28.6%
		% of Total	25.7%	n<5	28.6%
Total	Count	18	17	35	
	Expected Count	18.0	17.0	35.0	
	% within Pengetahuan	51.4%	48.6%	100.0%	
	% within Penyajian Makanan	100.0%	100.0%	100.0%	
	% of Total	51.4%	48.6%	100.0%	

### Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2- sided)	Exact Sig. (2- sided)	Exact Sig. (1- sided)
Pearson Chi-Square	8.338 <sup>a</sup>	1	.004		
Continuity Correction <sup>b</sup>	6.317	1	.012		
Likelihood Ratio	9.319	1	.002		
Fisher's Exact Test				.007	.005
Linear-by-Linear Association	8.100	1	.004		
N of Valid Cases	35				

a. 1 cells (25.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 4.86.

b. Computed only for a 2x2 table

### Sikap \* Pemilihan Crosstabulation

			Pemilihan		Total
			Baik	Kurang	
Sikap	Baik	Count	9	14	23
		Expected Count	12.5	10.5	23.0
		% within Sikap	39.1%	60.9%	100.0%
	Kurang	Count	10	<5	12
		Expected Count	6.5	5.5	12.0
		% within Sikap	83.3%	n<5	100.0%
Total	Count	19	16	35	
	Expected Count	19.0	16.0	35.0	
	% within Sikap	54.3%	45.7%	100.0%	

### Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2- sided)	Exact Sig. (2- sided)	Exact Sig. (1- sided)
Pearson Chi-Square	6.209 <sup>a</sup>	1	.013		
Continuity Correction <sup>b</sup>	4.555	1	.033		
Likelihood Ratio	6.660	1	.010		
Fisher's Exact Test				.030	.015
Linear-by-Linear Association	6.031	1	.014		
N of Valid Cases	35				

a. 0 cells (.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 5.49.

b. Computed only for a 2x2 table

### Sikap \* Pemilihan Crosstabulation

		Pemilihan		Total
		Baik	Kurang	

Sikap	Baik	Count	9	14	23
		Expected Count	12.5	10.5	23.0
		% within Sikap	39.1%	60.9%	100.0%
	Kurang	Count	10	<5	12
		Expected Count	6.5	5.5	12.0
		% within Sikap	83.3%	n<5	100.0%
Total		Count	19	16	35
		Expected Count	19.0	16.0	35.0
		% within Sikap	54.3%	45.7%	100.0%

### Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2- sided)	Exact Sig. (2- sided)	Exact Sig. (1- sided)
Pearson Chi-Square	6.209 <sup>a</sup>	1	.013		
Continuity Correction <sup>b</sup>	4.555	1	.033		
Likelihood Ratio	6.660	1	.010		
Fisher's Exact Test				.030	.015
Linear-by-Linear Association	6.031	1	.014		
N of Valid Cases	35				

a. 0 cells (.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 5.49.

b. Computed only for a 2x2 table

### Sikap \* Pengolahan Crosstabulation

		Pengolahan		Total	
		Baik	Kurang		
Sikap	Baik	Count	9	14	23
		Expected Count	12.5	10.5	23.0
		% within Sikap	39.1%	60.9%	100.0%
	Kurang	Count	10	<5	12
		Expected Count	6.5	5.5	12.0
		% within Sikap	83.3%	n<5	100.0%
Total		Count	19	16	35
		Expected Count	19.0	16.0	35.0
		% within Sikap	54.3%	45.7%	100.0%

### Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2- sided)	Exact Sig. (2- sided)	Exact Sig. (1- sided)
Pearson Chi-Square	6.209 <sup>a</sup>	1	.013		
Continuity Correction <sup>b</sup>	4.555	1	.033		
Likelihood Ratio	6.660	1	.010		
Fisher's Exact Test				.030	.015
Linear-by-Linear Association	6.031	1	.014		
N of Valid Cases	35				

a. 0 cells (.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 5.49.

b. Computed only for a 2x2 table

### Sikap \* Pengangkutan Crosstabulation

		Pengangkutan		Total	
		Baik	Kurang		
Sikap	Baik	Count	9	14	23
		Expected Count	11.8	11.2	23.0
		% within Sikap	39.1%	60.9%	100.0%
	Kurang	Count	9	<5	12
		Expected Count	6.2	5.8	12.0
		% within Sikap	75.0%	n<5	100.0%
Total	Count	18	17	35	
	Expected Count	18.0	17.0	35.0	
	% within Sikap	51.4%	48.6%	100.0%	

### Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2- sided)	Exact Sig. (2- sided)	Exact Sig. (1- sided)
Pearson Chi-Square	4.062 <sup>a</sup>	1	.044		
Continuity Correction <sup>b</sup>	2.753	1	.097		
Likelihood Ratio	4.207	1	.040		
Fisher's Exact Test				.075	.047
Linear-by-Linear Association	3.946	1	.047		
N of Valid Cases	35				

a. 0 cells (.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 5.83.

b. Computed only for a 2x2 table

### Sikap \* Penyimpanan makanan jadi Crosstabulation

		Penyimpanan makanan jadi			
		Baik	Kurang	Total	
Sikap	Baik	Count	8	15	23
		Expected Count	11.8	11.2	23.0
		% within Sikap	34.8%	65.2%	100.0%
	Kurang	Count	10	<5	12
		Expected Count	6.2	5.8	12.0
		% within Sikap	83.3%	n<5	100.0%
Total	Count	18	17	35	
	Expected Count	18.0	17.0	35.0	
	% within Sikap	51.4%	48.6%	100.0%	

### Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2- sided)	Exact Sig. (2- sided)	Exact Sig. (1- sided)
Pearson Chi-Square	7.441 <sup>a</sup>	1	.006		
Continuity Correction <sup>b</sup>	5.625	1	.018		
Likelihood Ratio	7.958	1	.005		
Fisher's Exact Test				.012	.008
Linear-by-Linear Association	7.229	1	.007		
N of Valid Cases	35				

a. 0 cells (.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 5.83.

b. Computed only for a 2x2 table

### Sikap \* Penyajian Makanan Crosstabulation

		Penyajian Makanan			
		Baik	Kurang	Total	
Sikap	Baik	Count	8	15	23
		Expected Count	11.8	11.2	23.0
		% within Sikap	34.8%	65.2%	100.0%
	Kurang	Count	10	<5	12
		Expected Count	6.2	5.8	12.0
		% within Sikap	83.3%	n<5	100.0%
Total	Count	18	17	35	
	Expected Count	18.0	17.0	35.0	
	% within Sikap	51.4%	48.6%	100.0%	

### Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2- sided)	Exact Sig. (2- sided)	Exact Sig. (1- sided)
Pearson Chi-Square	7.441 <sup>a</sup>	1	.006		
Continuity Correction <sup>b</sup>	5.625	1	.018		
Likelihood Ratio	7.958	1	.005		
Fisher's Exact Test				.012	.008
Linear-by-Linear Association	7.229	1	.007		
N of Valid Cases	35				

a. 0 cells (.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 5.83.

b. Computed only for a 2x2 table