

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ANDALAS**

Skripsi, 30 Mei 2016

SANTI KARMILA SARI, No. BP 1411216079

**FAKTOR – FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN HIGIENE
PERORANGAN PENJAMAH MAKANAN RUMAH MAKAN DI WILAYAH
KERJA PUSKESMAS AIR TAWAR TAHUN 2016.**

xi + 73 halaman, 19 tabel, 2 gambar, 8 lampiran

ABSTRAK

Tujuan

Data Badan Pengawas Obat dan Makanan (POM) Indonesia pada tahun 2014 memperlihatkan data keracunan oleh makanan menunjukkan angka 855 kasus. Faktor yang paling penting menentukan prevalensi penyakit bawaan makanan adalah kurangnya pengetahuan penjamah dan ketidakpedulian terhadap pengelolaan makanan yang aman. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui faktor – faktor yang berhubungan dengan higiene perorangan penjamah makanan rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Air Tawar tahun 2016.

Metode

Jenis penelitian ini adalah kuantitatif menggunakan desain *cross sectional* pada rumah makan yang berada di wilayah kerja Puskesmas Air Tawar dari bulan Maret - Mei 2016. Sampel terdiri dari 72 responden. Pengambilan sampel menggunakan teknik *quota sampling*. Pengolahan data menggunakan analisis univariat dan analisis bivariat dengan uji statistik *chi-square*.

Hasil

Hasil penelitian menunjukkan sebagian besar higiene perorangan tidak memenuhi syarat (62,2%), responden berpengetahuan rendah hampir sama banyak dengan responden berpengetahuan tinggi (52,8%), responden dengan sikap negatif sama banyak dengan responden sikap positif (50%), sebagian besar responden tidak mendapatkan adanya ketersediaan sarana pendukung (63,9), sebagian besar responden tidak mendapatkan adanya dukungan pimpinan (72,2). Hasil analisis faktor yang berhubungan menunjukkan bahwa variabel yang berhubungan dengan higiene perorangan yaitu ketersediaan sarana pendukung ($p=0,030$) dan dukungan pimpinan ($p=0,001$). Tidak terdapat hubungan antara pengetahuan ($p=0,903$) dan sikap ($p=0,626$) terhadap higiene perorangan.

Kesimpulan

Ketersediaan sarana pendukung dan dukungan pimpinan merupakan faktor yang berhubungan dengan higiene perorangan. Kepada pemilik rumah makan disarankan agar menyediakan sarana pendukung bagi penjamah, memberikan peraturan khusus serta sanksi yang sesuai bagi penjamah yang tidak melakukan higiene perorangan yang baik, pengawasan lebih terhadap penjamah pada saat bekerja. Bagi Puskesmas Air Tawar sebaiknya melakukan inspeksi minimal 1 kali 3 bulan pada setiap rumah makan dan melakukan penyuluhan mengenai dampak dari higiene perorangan yang tidak baik

Daftar Pustaka : 33 (2003-2015)

Kata Kunci : higiene perorangan, penjamah, rumah makan

**FACULTY OF PUBLIC HEALTH
ANDALAS UNIVERSITY**

Undergraduate Thesis, 30 Mei 2016

SANTI KARMILA SARI, No. BP 1411216079

**FACTORS RELATED TO PERSONAL HYGIENE OF FOOD HANDLERS
RESTAURANT IN THE WORKING AREA OF AIR TAWAR HEALTH
CENTERS AT 2016**

xi + 73 pages, 19 tables, 2 pictures, 8 appendices

ABSTRACT

Objective

Data from the Agency for Food and Drug Administration (POM).Indonesia in 2014, the data showed food poisoning by figures showed 855 cases. The most important factor determining the prevalence of foodborne disease is the lack of knowledge handlers and indifference to eat, safe management. The purpose of this study is to find of the factors which associated with personal hygiene of food handlers at restaurants in area Air Tawar health centers at 2016.

Method

Type of this research is quantitative using cross sectional design, and carried on restaurants in the working area of air tawar health centers from March - May 2016. The sample consist of 72 respondents. Sampling using a quota sampling technique. Processing data using univariate and bivariate analysis with chi square statistic test.

Result

The results showed the majority of personal hygiene disqualify (62,2%), respondents knowledgeable lower almost as many as respondents knowledgeable high (52,8%), respondents with a negative attitude as many as the respondents with a positive attitude(50%), most respondents did not get the availability of tools support (63,9%), most respondents did not get their leadership support (72,2%). Results of the analysis factors related showed that variables related to personal hygiene is the availability of tools support ($p=0,030$) and leadership support ($p=0,001$). There is no relationships between knowledge ($p=0,903$) and attitude ($p=0,626$) towards personal hygiene.

Conclusion

The availability of means of support and leadership support is a factor related to personal hygiene. To the owner of restaurant in order to provide a tools support for handlers, provide special rules and give appropriate sanctions for handlers who doing bad personal hygiene, more control for handlers when working. For air tawar health centers should conduct inspections one three months to each restaurants and do counseling about the impact of bad personal hygiene.

References : 33 (2003-2015)

Key words : personal hygiene, handlers, restaurant