

Skripsi, Juni 2016

RAMON IRAWAN, NO.BP 1411216030

HUBUNGAN PERILAKU PENJAMAH MAKANAN DENGAN PENERAPAN HIGIENE SANITASI MAKANAN PADA TAHAP PENGOLAHAN DI RUMAH MAKAN WILAYAH KERJA PELABUHAN LAUT KKP KELAS II PADANG TAHUN 2016

xiii+65 halaman, 10 tabel, 2 gambar, 5 lampiran

ABSTRAK

Tujuan Penelitian

Higiene sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan untuk membebaskan makanan dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan. Penerapan higiene dan sanitasi dilakukan untuk keseluruhan proses baik pada pemilahan bahan baku yang digunakan, selama proses pengolahan, sampai pada proses penyajian. Data BPOM RI tahun 2009, bahwa jumlah korban keracunan makanan sebanyak 7.815 orang dengan jumlah kasus sebanyak 3.239 kasus. Pada tahun 2012 terjadi 11 kasus keracunan di Sumatera Barat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan higiene sanitasi makanan pada tahap pengolahan di rumah makan wilayah kerja pelabuhan laut KKP kelas II Padang tahun 2016.

Metode

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif analitik dengan desain penelitian *cross sectional study* dan dilakukan di rumah makan wilayah kerja Pelabuhan Laut KKP Kelas II Padang bulan Maret – Juni tahun 2016, dengan jumlah sampel sebanyak 46 orang yang diambil dengan menggunakan teknik *total sampling*. Data dianalisis secara univariat dan bivariat dengan menggunakan uji *Chi-square*.

Hasil

Hasil penelitian menunjukkan sebanyak 54,3% penjamah makanan memiliki penerapan higiene sanitasi makanan yang kurang baik, 69,6% mempunyai tingkat pendidikan rendah, 47,8% memiliki pengetahuan rendah, 43,5% memiliki sikap negatif dan 76,1% tidak pernah ikut pelatihan. Berdasarkan analisis bivariat menunjukkan ada hubungan yang signifikan antara tingkat pendidikan ($p=0,00$), pengetahuan ($p=0,03$), sikap ($p=0,03$) dan keikutsertaan kursus/pelatihan ($p=0,01$) penjamah makanan dengan penerapan higiene sanitasi makanan.

Kesimpulan

Variabel yang berhubungan dengan penerapan higiene sanitasi makanan pada tahap pengolahan adalah tingkat pendidikan, tingkat pengetahuan, sikap, dan keikutsertaan pelatihan. Disarankan bagi pelabuhan laut KKP kelas II Padang dapat memberikan perhatian dalam peningkatan pengawasan dan penyuluhan kepada penjamah makanan, serta bagi pemilik rumah makan agar menyediakan fasilitas higiene sanitasi bagi penjamah makanan yang bekerja di rumah makan.

Daftar Pustaka : 31(1997 – 2015)

Kata Kunci : Higiene Sanitasi Makanan, Penjamah Makanan

**FACULTY OF PUBLIC HEALTH
ANDALAS UNIVERSITY**

Undergraduate Thesis, June 2016

RAMON IRAWAN, No. BP: 1411216030

THE RELATIONSHIP BETWEEN FOOD HANDLERS WITH THE IMPLEMENTATION OF FOOD HIGIENE SANITATION (IN EATING THE WORK AREA SEA PORT PADANG KKP II CLASS) OF 2016

xiii+65 pages, 10 tables, 2 pictures, 5 apendices

ABSTRACT

Objection

Higiene and sanitation of food is one of the preventive efforts to free the food from any dangers that may interfere with or damage the health. Application of hygiene and sanitation for the entire process is done well in sorting the raw materials used, during processing, up to the process of presenting. In report of BPOM RI in 2009, that the number of victims of food poisoning as many as 7815 people with the number of cases as many as 3,239 cases. In 2012 only 11 cases of poisoning in West Sumatra. This study aims to determine the application of food hygiene and sanitation at the processing stage at home eating sea port work area KKP class II Padang in 2016.

Method

This research is descriptive analytic with cross sectional study design and done in-house dining Seaports work area KKP Class II Padang months from March to June 2016. Sample size as many as 46 people were taken using total sampling technique. Data was analyzed by univariate and bivariate using Chi-square test.

Result

The results showed as many as 54.3% of food handlers have application in food sanitation hygiene is poor, 69.6% have a low level of education, 47.8% had low knowledge, 43.5% had a negative attitude and 76.1% never took part in the training, Based on bivariate analysis showed no significant relationship between the level of education ($p = 0.00$), knowledge ($p = 0.03$), attitude ($p = 0.03$) and the participation of courses / training ($p = 0.01$) of food handlers with the application of sanitary food hygiene.

Conclusion

Variables associated with the implementation of sanitary hygiene in the food processing stage is the level of education, level of knowledge, attitudes, and training participation. Suggested for class II KKP seaports Padang to provide assistance in improving the supervision and counseling to food handlers, as well as for restaurant owners to provide hygiene and sanitation facilities for food handlers working in restaurants.

Bibliography : 31 (1997 - 2015)

Keywords : Higiene Sanitation, food handlers