

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS ANDALAS**

**Skripsi, Agustus 2016**

**YORI ANDANI, No.BP : 1210332035**

**FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN PERILAKU PENJAMAH MAKANAN  
TAHAP PENGOLAHAN DALAM PENERAPAN HIGIENE SANITASI MAKANAN DI  
RUMAH MAKAN UNIVERSITAS ANDALAS PADANG TAHUN 2016**

xiii + 67 halaman, 14 tabel, 2 gambar, 10 lampiran

**ABSTRAK**

**Tujuan**

Hasil observasi menunjukkan kualitas hygiene sanitasi rumah makan Universitas Andalas belum memenuhi persyaratan yang tercantum dalam KepMenkes RI No.1098/Menkes/SK/V/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Karena itu perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui faktor yang berhubungan dengan perilaku penjamah makanan tahap pengolahan dalam penerapan hygiene sanitasi makanan di rumah makan Universitas Andalas Padang tahun 2016.

**Metode**

Jenis penelitian ini kuantitatif dengan desain studi *cross sectional*. Populasi dalam penelitian adalah penjamah makanan tahap pengolahan bagian memasak, populasi 85 orang dan sampel 51 orang. Cara pengambilan sampel menggunakan *simple random sampling*. Data diolah dengan aplikasi komputer dan dianalisis dengan uji statistik *Chi-square* dengan derajat kepercayaan 95% ( $\alpha=0.05$ )

**Hasil**

Hasil penelitian menunjukkan bahwa 39,2% penjamah makanan memiliki perilaku yang kurang baik dalam penerapan hygiene sanitasi makanan, 37,3% mempunyai pengetahuan rendah, 47,1% bersikap negatif, 76,5% tidak pernah mengikuti penyuluhan hygiene sanitasi makanan. Berdasarkan analisis bivariat menunjukkan ada hubungan yang signifikan antara tingkat pengetahuan ( $p=0,003$ ), sikap ( $p=0,019$ ) dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan hygiene sanitasi makanan. Sedangkan penyuluhan hygiene sanitasi makanan ( $p=0,323$ ) tidak memiliki hubungan yang signifikan dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan hygiene sanitasi makanan.

**Kesimpulan**

Variabel yang memiliki hubungan dengan perilaku penjamah makanan tahap pengolahan makanan dalam penerapan hygiene sanitasi makanan adalah pengetahuan dan sikap. Disarankan bagi pihak Universitas Andalas lebih meningkatkan pengawasan dan rutin melaksanakan penyuluhan hygiene sanitasi makanan dan bagi pemilik rumah makan diharapkan kesediaannya untuk menghadiri serta menyediakan fasilitas sanitasi di tempat usahanya.

Daftar pustaka : 34 (1992-2015)

Kata kunci : hygiene sanitasi makanan, penjamah makanan, rumah makan

**FACULTY OF PUBLIC HEALTH  
ANDALAS UNIVERSITY**

**Undergraduate Thesis, August 2016**

**YORI ANDANI, No.BP. 1210332035**

**FACTORS ASSOCIATED WITH THE BEHAVIOR OF FOOD HANDLERS AT  
PROCESSING STAGE IN THE APPLICATION OF FOOD HIGIENE SANITATION  
IN THE ANDALAS UNIVERSITY RESTAURANTS 2016**

xiii + 67 pages, 14 tables, 2 figures, 10 attachments

**ABSTRACT**

**Objective**

Observations indicate the quality of hygiene and sanitation at Andalas University Restaurants not qualify requirements listed on the Kepmenkes RI No.1098 / Menkes / SK / V / 2003 on Sanitation Hygiene Requirements restaurants. Therefore need to investigate the factors associated with the behavior of food handlers at processing stage in the application of food hygiene sanitation in the Andalas University Restaurants 2016.

**Method**

This type of research is explanatory research with cross-sectional. The population in this study is food handlers who work in cooking section of the processing stage with a sample of 51 people. Technique sampling in this study using simple random sampling . The data was processed with computer applications and analyzed with Chi -square statistic with 95 % confidence level ( $\alpha = 0.05$ )

**Result**

The results of this study showed that 39,2% of food handlers have unfavorable behavior in the application of food hygiene and sanitation , 37.3 % had low knowledge , 47.1 % negative attitude , 76.5 % had never attended education of food hygiene and sanitation. Based on bivariate analysis showed significant relationship between the level of knowledge ( $p = 0.003$ ), attitude ( $p = 0.001$ ) with the behavior of food handlers in food hygiene sanitation applied . While the food sanitation hygiene education ( $p = 0.361$ ) did not have a significant relationship with the behavior of food handlers in food hygiene sanitation applied .

**Conclusion**

Variables that have a relationship with the behavior of food handlers in the processing stage in the application of food hygiene sanitation is knowledge and attitude. Suggested to Andalas University to improve supervision and regularly conduct education for hygiene and sanitation of food and canteen owners are expected to attend as well as their willingness to provide sanitation facility at his place of business.

**References** : 34 (1992-2015)

**Keywords** : food hygiene and sanitation, food handlers, restaurants