



UNIVERSITAS ANDALAS



Pembimbing 1 : Dr. Aria Gusti, SKM, M.Kes
Pembimbing 2 : Putri Nilam Sari, SKM, M.Kes

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2019

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ANDALAS**

Skripsi, Maret 2019

Yofi Febrisah Mesra, No.Bp 1511211062

FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN PENERAPAN HIGIENE SANITASI MAKANAN PADA RUMAH MAKAN DAN RESTORAN PINGGIR PANTAI PARIAMAN TAHUN 2019

xiv + 79 halaman, 20 tabel, 2 gambar, 9 lampiran

ABSTRAK

Tujuan Penelitian

Hasil observasi menunjukkan keadaan higiene sanitasi rumah makan dan restoran pinggir pantai Pariaman belum memenuhi persyaratan dalam Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/V/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan penerapan higiene sanitasi makanan pada rumah makan dan restoran pinggir pantai Pariaman tahun 2019.

Metode

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan desain studi *cross sectional*. Populasi dalam penelitian ini adalah penjamah makanan pada rumah makan dan restoran dengan jumlah sampel sebanyak 47 orang. Cara pengambilan sampel menggunakan *simple random sampling*. Data dianalisis secara univariat dan bivariat dengan menggunakan uji *Chi-square* dengan derajat kepercayaan 95% ($\alpha=0,05$).

Hasil

Hasil penelitian menunjukkan sebanyak 40,4% penjamah makanan memiliki penerapan higiene sanitasi makanan yang kurang baik, 36,2% mempunyai tingkat pengetahuan rendah, 51,1% memiliki sikap negatif, 46,8% memiliki fasilitas yang kurang memadai, 46,2% memiliki pengawasan rumah makan yang kurang baik. Berdasarkan analisis bivariat menunjukkan adanya hubungan yang signifikan antara sikap (0,024) dengan penerapan higiene sanitasi makanan. Sedangkan pengetahuan (0,104), ketersediaan fasilitas sanitasi (0,121) dan pengawasan (0,147) tidak memiliki hubungan yang signifikan dengan penerapan higiene sanitasi makanan.

Kesimpulan

Variabel yang berhubungan dengan penerapan higiene sanitasi makanan adalah sikap penjamah makanan. Disarankan bagi Dinas Kesehatan Kota Pariaman dan Puskesmas memberikan perhatian dalam pengawasan dan pembinaan kepada penjamah makanan, serta bagi pemilik rumah makan agar menyediakan fasilitas sanitasi yang memadai.

Daftar Pustaka

: 35 (2003-2019)

Kata kunci

: higiene sanitasi makanan, penjamah makanan, rumah makan

**FACULTY OF PUBLIC HEALTH
ANDALAS UNIVERSITY**

Undergraduate, March 2019

Yofi Febrisah Mesra, No.Bp 1511211062

FACTORS ASSOCIATED WITH THE IMPLEMENTATION OF FOOD SANITATION HYGIENE IN PARIAMAN BEACHSIDE RESTAURANTS 2019

xiv + 79 pages, 20 table, 2 pictures, 9 attachment

ABSTRACT

Objective

Observations indicated the quality of hygiene and sanitation at Pariaman beachside restaurants not qualify listed on the Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/V/2003 on Sanitation Hygiene Requirements Restaurants. The purpose of this research was to investigate the factors associated with the application of food sanitation hygiene in the Pariaman beachside restaurants of year 2019.

Method

This study used a quantitative approach with a cross-sectional design. The population in this study was food handlers in the restaurants with a sample of 47 people. Technique sampling was used simple random sampling. Data were analyzed by univariate and bivariate used the chi square test with 95% confidence level ($\alpha=0.05$).

Result

The resulted of the study showed that 40.4% of food handlers had poor implementation of food sanitation hygiene, 36.2% had bad knowledge, 51.1% had negatif attitude, 46.8% had inadequate sanitation facilities, 46.2% had poor supervision. Based on bivariate analysis showed significant relationship between attitude (0.024) with the implementation of food sanitation hygiene. While the level of knowledge (0.104), sanitation facilities (0.121) and supervision (0.147) did not have a significant relationship with the implementation of food sanitation hygiene.

Conclusion

Variable that had a relationship with the application of food sanitation hygiene is attitude. It is suggested to Health Office of Pariaman City and Community Health Centers pay attention to supervision and coached to food handlers, as well as to restaurant owners to provide adequate sanitation facilities.

Reference : 35 (2003-2019)

Keyword : food hygiene and sanitation, food handler, restaurants