

TUGAS AKHIR

**TINJAUAN TINGKAT PENGETAHUAN *PERSONAL*
HYGIENE TENAGA PENGOLAH MAKANAN DI KANTIN
SEHATI (*FOOD COURT*) POLTEKKES KEMENKES
YOGYAKARTA**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Ahli Madya Gizi



NADIA PUSPITASARI
P07131117024

**PRODI DIII GIZI
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2020**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

TUGAS AKHIR

“TINJAUAN TINGKAT PENGETAHUAN *PERSONAL HYGIENE* TENAGA
PENGOLAH MAKANAN DI KANTIN SEHATI (*FOOD COURT*)
POLTEKKES KEMENKES YOGYAKARTA.”

Disusun oleh :

NADIA PUSPITASARI

P07131117024

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

.....

Menyetujui,

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,

Setyowati, SKM, M.Kes.
NIP. 196406211988032002

Dra. Elza Ismail, M.Kes
NIP. 196011201991032001

Yogyakarta,

Ketua Jurusan Gizi



Dr. Ir. I Made Alit G., M.Si
NIP. 196303241986031001

HALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

**“TINJAUAN TINGKAT PENGETAHUAN *PERSONAL HYGIENE* TENAGA
PENGOLAH MAKANAN DI KANTIN (*FOOD COURT*) POLTEKKES
KEMENKES YOGYAKARTA.”**

Disusun Oleh :

NADIA PUSPITASARI
P07131117024

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji

Pada tanggal : 12 Mei 2020

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,
Dra. Noor Tifauzah, M.Kes.
NIP. 196005301989102001

(.....)

Anggota,
Setvowati, SKM, M.Kes.
NIP. 196406211988032002

(.....)

Anggota,
Dra. Elza Ismail, M.Kes
NIP. 196011201991032001

(.....)

Yogyakarta,

Ketua Jurusan Gizi



Dr. Ir. I Made Alit G., M.Si
NIP. 196303241986031001

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Karya Tulis Ilmiah ini adalah hasil karya penulis sendiri, dan semua sumber yang dikutip maupun dirujuk telah penulis nyatakan dengan benar.

Nama : NADIA PUSPITASARI

NIM : P07131118024

Tanda Tangan :

Tanggal :

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI

KARYA TULIS ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademik Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : NADIA PUSPITASARI
NIM : P07131117024
Progam Studi : DIPLOMA III
Jurusan : GIZI

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta **Hak Bebas Royalti Noneksklusif** (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas Karya Tulis Ilmiah saya yang berjudul :

“Tinjauan Tingkat Pengetahuan *Personal Hygiene* Tenaga Pengolah Makanan di Kantin Sehati (*food court*) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.”

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di :

Pada tanggal :

Yang menyatakan

Materai 6000

(.....)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah Subhanahu wa Taála, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Penulisan Tugas Akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi Diploma Tiga Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Tugas Akhir ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari Ibu Setyowati, SKM, M.Kes, sebagai pembimbing utama dan Ibu Dra. Elza Ismail, M.Kes. sebagai pembimbing pendamping serta bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Penulis pada kesempatan ini menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Bapak Joko Susilo, SKM, M.Kes Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Bapak Dr. Ir. I Made Alit G., M.Si. Ketua Jurusan.
3. Bapak Nur Hidayat, SKM, M.Kes Ketua Prodi.
4. Ayah, Ibu, serta Kakak dan keluarga penulis yang telah memberikan doa, motivasi, dan dukungan baik material maupun moral.
5. Sahabat dan keluarga yang telah memberikan doa dan dukungan moral
6. Teman-teman DIII Gizi angkatan 2017 yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
7. Semua pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.

Akhir kata, penulis berharap Allah Subhanahu wa Taála berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga tugas akhir ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Yogyakarta, 2020

Nadia Puspitasari

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRACK	xii
ABSTRAK	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Ruang Lingkup.....	3
E. Manfaat Penelitian	4
F. Keaslian Penelitian.....	4
BAB II TINJUAUAN PUSTAKA.....	7
A. Telaah Pustaka	7
1. <i>Personal Higiene</i>	7
2. Tenaga Pengolah Makanan	10
3. Pengetahuan	12
B. Kerangka Teori	17
C. Kerangka Konsep.....	18
D. Pertanyaan Penelitian	18
BAB III METODE PENELITIAN	19
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	19
B. Subyek Penelitian	19
C. Waktu dan Tempat Penelitian	19
D. Variabel penelitian	19
E. Batas Istilah.....	20
F. Jenis Data	20
G. Instrumen Penelitian	21
H. Prosedur Penelitian	21
I. Manajemen Data	22
J. Etika Penelitian	23
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	24

A. Gambaran Umum Kantin Sehat (<i>food court</i>) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta	24
B. Karakteristik Responden	24
C. Tingkat Pengetahuan Tenaga Pengolah Makanan Terhadap <i>Personal hygiene</i>	26
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	33
A. Kesimpulan	33
B. Saran	33
DAFTAR PUSTAKA	34

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Teori.....	17
Gambar 2. Kerangka Konsep	18

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Karakteristik Responden	25
Tabel 2. Hasil Jawaban Responden Tingkat Pengetahuan <i>Personal hygiene</i> Tenaga Pengolah Makanan	26
Tabel 3. Tingkat Pengetahuan <i>Personal hygiene</i> Tenaga Pengolah Makanan	28
Tabel 4. Hasil Analisis Jawaban Salah Responden Tingkat Pengetahuan <i>Personal hygiene</i> Tenaga Pengolah Makanan	29

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. <i>Informed Consent</i>	37
Lampiran 2. Kuesioner Pengetahuan Higiene Tenaga Pengolah Makanan	38
Lampiran 3. Kunci Jawaban Kuesioner Pengetahuan Higiene Tenaga Pengolah Makanan	39
Lampiran 4. Gambaran Jenis Tenaga, Jenis Kelamin, Usia, Pendidikan Terakhir, Menu yang di Olah Berdasarkan Stand di Kantin Sehati (<i>Food Court</i>) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.....	40
Lampiran 4. Kuesioner Jawaban Responden 1.	41
Lampiran 5. Kuesioner Jawaban Responden 2.	42
Lampiran 6. Kuesioner Jawaban Responden 3.	43
Lampiran 7. Kuesioner Jawaban Responden 4.	44
Lampiran 8. Kuesioner Jawaban Responden 5.	45
Lampiran 9. Kuesioner Jawaban Responden 6.	46
Lampiran 10. Kuesioner Jawaban Responden 7.	47
Lampiran 11. Kuesioner Jawaban Responden 8.	48
Lampiran 12. Kuesioner Jawaban Responden 9.	49
Lampiran 13. Kuesioner Jawaban Responden 10.	50
Lampiran 14. Kuesioner Jawaban Responden 11.	51

**OVERVIEW OF PERSONAL HYGIENE KNOWLEDGE LEVELS OF
FOOD HADLERS IN SEHATI CANTEEN (FOOD COURT) POLTEKKES
KEMENKES YOGYAKARTA**

Nadia Puspitasari¹, Setyowati², Elza Ismail³
^{1,2,3} Department of Nutrition Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman
Email: nadiapuspita56@gmail.com, setyowati316@gmail.com,
elza.ismail@gmail.com

ABSTRACT

Background: Personal hygiene is a procedure to avoid contamination when handling food. A food handler must have knowledge of the hygiene of food preparation. Kantin Sehat (food court) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta has 20 food processors, not all of them have implemented good personal hygiene measures such as not using personal safety equipment (APD) complete personal hygiene tools such as the use of headlid, gloves, moreover food handler also talking when preparing food.

Aim: Knowing personal hygiene level of food handler conditioning in Kantin Sehat (food court) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Method: This study is a descriptive observational with a cross sectional design. The study was carried out in March 2020. Eleven research subjects. The correct variable is the level of personal hygiene power of food conditioning. Detailed data analysis.

Result: Personal hygiene power of food conditioning Kantin Sehat (Food court) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, seven people belong to good category (72,7%) with scores obtained >80 and four people (27,3%) has a moderate knowledge, level with a score between 60-80. There is question that majority of food handlers got wrong answer, they are picking food without using the tool if they wash their hands, this because the handlers are habitual to taking food without the use of tools.

Inference: The personal status status of food processors is in Kantin Sehat (food court) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta seven people belong to good category (72,7%) and four people (27,3%) has a moderate knowledge

Keywords: Knowledge, cost of admission, personal hygiene

TINJAUAN TINGKAT PENGETAHUAN PERSONAL HYGIENE TENAGA PENGOLAH MAKANAN DI KANTIN SEHATI (FOOD COURT) POLTEKKES KEMENKES YOGYAKARTA

Nadia Puspitasari¹, Setyowati², Elza Ismail³
^{1,2,3}Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman
Email: nadiapuspita56@gmail.com, setyowati316@gmail.com,
elza.ismail@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: *Personal hygiene* merupakan prosedur menjaga kebersihan makanan sehat agar tidak terkontaminasi saat menangani suatu makanan. Seorang penjamah makanan harus memiliki pengetahuan tentang hygiene sanitasi pengolahan makanan. Kantin Sehat (*food court*) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta memiliki 20 tenaga pengolah makanan, belum semua menerapkan personal hygiene yang baik seperti tidak menggunakan alat pelindung diri (APD) secara lengkap seperti penggunaan penutup kepala dan sarung tangan, selain itu tenaga pengolah makanan juga berbicara saat mengolah makanan.

Tujuan: Mengetahui tingkat pengetahuan *personal hygiene* tenaga pengolah makanan kantin sehat (*food court*) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Metode: Penelitian ini adalah *observasional* bersifat deskriptif dengan desain penelitian *cross sectional*. penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret 2020. Subyek penelitian sebanyak 11 orang. Variabel yang diteliti yaitu tingkat pengetahuan personal hygiene tenaga pengolah makanan. Analisis data secara deskriptif.

Hasil: Tingkat pengetahuan personal hygiene tenaga pengolah makanan di Kantin Sehat (*food court*) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta kategori baik sebanyak 7 orang (72,7%) dengan skor yang diperoleh > 80 dan 4 orang (27,3%) memiliki tingkat pengetahuan sedang, dengan skor antara 60-80. Responden diberikan 13 pertanyaan, terdapat pertanyaan yang mayoritas tenaga pengolah menjawab salah yaitu tenaga pengolah makanan boleh mengambil makanan tanpa menggunakan alat asalkan sudah mencuci tangan, hal ini dikarenakan responden sudah terbiasa mengambil makanan tanpa menggunakan alat.

Kesimpulan: Tingkat pengetahuan personal hygiene tenaga pengolah makanan di Kantin Sehat (*food court*) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta kategori baik sebanyak 7 orang (72,7%) dan 4 orang (27,3%) memiliki tingkat pengetahuan sedang.

Kata Kunci: Pengetahuan, Tenaga Pengolah, Personal Hygiene

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan sumber yang penting dalam tubuh untuk kelangsungan hidup manusia, dan merupakan sumber dasar kebutuhan manusia yang wajib dipenuhi guna meningkatkan kecerdasan dan produktifitas kerja pada manusia. Oleh karena itu, makanan yang berkualitas memiliki nilai gizi tinggi, mempunyai rasa lezat, berpenampilan menarik, bermanfaat, dan tidak membahayakan bagi tubuh. Sebab itu diperlukan proses pengolahan yang baik (Arisna, 2013)

Usaha yang dilakukan untuk mendapatkan makanan yang bermanfaat dan tidak membahayakan bagi manusia perlu adanya suatu usaha penyehatan makanan dan minuman, yaitu upaya pengendalian faktor yang memungkinkan terjadinya kontaminasi. Faktor yang akan mempengaruhi pertumbuhan kuman dan bertambahnya bahan aditif yang berasal dari proses pengolahan makanan dan minuman yang disajikan agar tidak menjadi mata rantai penularan penyakit dan gangguan kesehatan bahkan keracunan makanan (Djarismawati, 2004 dalam Fatmawati, 2013)

Faktor kebersihan pengolahan makanan yang biasa disebut personal hygiene merupakan prosedur menjaga kebersihan makanan sehat agar tidak terkontaminasi saat menangani suatu makanan (Fatmawati, 2013). *Personal hygiene* makanan mempunyai peranan penting dalam pengolahan makanan karena pengolahan yang buruk dapat menularkan penyakit.

Menurut Zulaikah (2012), salah satu penyebab terjadinya keracunan adalah kurangnya pengetahuan dalam memperhatikan kesehatan diri dan lingkungan pada saat proses pengolahan makanan yang baik dan sehat. Penjamah makanan harus memiliki pengetahuan tentang higiene sanitasi pengolahan makanan (Sunjaya dkk, 2009 dalam Novita, 2018). Salah satu contoh kasus di Amerika Serikat, 25 % dari semua penyebaran penyakit melalui makanan yang disebabkan oleh pengolahan makanan yang telah terinfeksi dan *personal hygiene* yang buruk.

Pengolahan makanan mengakibatkan terjadinya kejadian luar biasa (KLB) keracunan makanan oleh *Stapylococcus aureus* pada tahun 2017. Sebanyak 218 karyawan terpapar dan 52 karyawan tidak terpapar. Gejala yang dialami yaitu diare (80,73%), mual (59,17%), dan keringat dingin (50,45%). sebagian besar kasus terpapar sakit merupakan laki-laki (73,36%), dengan didominasi kelompok umur <20 tahun (80%). Pengolahan makanan diduga menjadi pemicu terjadinya keracunan makanan, (Fitriana, dkk 2017).

Survey awal di Kantin Sehati (*food court*) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta terdapat 20 tenaga pengolah makanan, 14 tenaga pengolah makanan sudah memiliki sertifikat pelatihan higiene sanitasi pengolahan makanan pada 14 November 2018, dan 6 tenaga pengolah belum memiliki sertifikat pelatihan higiene sanitasi pengolahan makanan, dengan adanya sertifikat pelatihan, tenaga pengolah masih terlihat tidak menggunakan alat pelindung diri (APD) secara lengkap seperti penggunaan tutup kepala, sarung

tangan, selain itu tenaga pengolah makanan juga berbicara saat pengolahan makanan.

Berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti tertarik untuk meneliti tingkat pengetahuan *personal hygiene* tenaga pengolah makanan di Kantin Sehati (*food court*) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut dapat dirumuskan masalah pada penelitian ini yaitu “bagaimana tingkat pengetahuan *personal hygiene* tenaga pengolah makanan di kantin sehati (*food court*) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta?”

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui tingkat pengetahuan *personal hygiene* tenaga pengolah makanan kantin sehati (*food court*) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

2. Tujuan Khusus

Secara khusus penelitian ini bertujuan diketahuinya tingkat pengetahuan *personal hygiene* tenaga pengolah makanan.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup dalam penelitian ini adalah bidang gizi institusi pada penyelenggaraan makanan di kantin sehati (*food court*) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat praktis bagi kantin sehat (*food court*) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan dan evaluasi untuk meningkatkan pengetahuan hygiene tenaga pengolah makanan

2. Manfaat teoritis kantin sehat (*food court*) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

- a. Bagi peneliti

Bagi peneliti dapat menambah informasi dan wawasan mengenai penyelenggaraan makanan

- b. Bagi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Bagi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta dapat sebagai bahan kajian dan pertimbangan dalam pengambilan keputusan tentang kebijakan dalam upaya hygiene sanitasi

F. Keaslian Penelitian

Penelitian belum pernah dilakukan, akan tetapi terdapat penelitian serupa yang pernah dilakukan yaitu:

1. Suci (2013) penelitian yang berjudul “Perilaku Higiene Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan Di Pusat Pendidikan Dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah”. Persamaan penelitian ini terletak pada jenis penelitian yang digunakan deskriptif observasional dengan pendekatan belah lintang (*crosssectional*). Perbedaan penelitian

ini terletak pada variabel penelitian, pada penelitian ini menggunakan 2 variabel yaitu variabel bebas dan terikat, variabel bebas penelitian ini adalah pengetahuan higiene pengolah makanan, sedangkan variabel terikat yaitu perilaku higiene pengolah makanan. Subyek penelitian, pada penelitian ini subyeknya adalah pengolah makanan dipusat Pendidikan dan latihan olahraga pelajar Jawa Tengah sedangkan subyek penelitian yang akan dilakukan adalah tenaga pengolah makanan di Kantin Sehati (*food court*) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

2. Monica (2016) penelitian yang berjudul “Pengaruh Pengetahuan dan Sikap Terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makanan di Kantin SMA Muhammadiyah 2 Surabaya”. Persamaan penelitian ini jenis penelitian yang digunakan deskriptif kuantitatif. Pengambilan data menggunakan metode tes dan observasi. Perbedaan penelitian ini terletak pada variabel terdapat 2 variabel yaitu variabel bebas dan terikat, variabel bebas penelitian ini adalah pengetahuan dan sikap higiene pengolah makanan, sedangkan variabel terikat yaitu perilaku higiene pengolah makanan sedangkan peneliti hanya menggunakan 1 variabel saja. Subyek penelitian, pada penelitian ini subyeknya adalah penjamah makanan di kantin SMA Muhammadiyah 2 Surabaya, sedangkan subyek penelitian yang akan dilakukan adalah tenaga pengolah makanan di Kantin Sehati (*food court*) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

3. Novita, L (2018) penelitian yang berjudul “Gambaran Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan tentang *Personal hygiene* pada 3 Pedagang di Kantin Poltekkes Kemenkes Riau”. Persamaan penelitian ini terletak pada jenis penelitian yang digunakan deskriptif dengan desain penelitian *cross sectional*. Subyek penelitian ini yaitu tenaga pengolah. Perbedaan penelitian ini terletak pada sampel yang digunakan penelitian, pada penelitian ini sampel yang digunakan 3 pedagang di kantin, sedangkan penelitian yang akan dilakukan tidak menggunakan sampel melainkan 11 tenaga pengolah di Kantin Sehati (*food court*) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Telaah Pustaka

1. *Personal hygiene*

a. Definisi *personal hygiene*

Personal hygiene berawal dari bahasa Yunani, berasal dari kata *Personal* yang artinya perorangan dan *hygiene* berarti sehat. Kebersihan perorangan adalah suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis (Tarwoto dan Martonah, 2004). Perawatan diri adalah salah satu kemampuan dasar manusia dalam memenuhi kebutuhannya guna mempertahankan kehidupan kesehatan dan kesejahteraan sesuai dengan kondisi kesehatannya (Depkes, 2000)

Personal hygiene adalah cara perawatan diri manusia untuk memelihara kesehatan mereka. Peliharaan higiene perorangan diperlukan untuk kenyamanan individu, keamanan, dan kesehatan. Praktek higiene sama dengan meningkatkan kesehatan (Potter dan Perry, 2012). Seseorang yang sakit biasanya dikarenakan masalah kebersihan yang kurang diperhatikan. Hal ini terjadi karena kita menganggap masalah kebersihan adalah masalah yang biasa saja, padahal jika hal tersebut dibiarkan terus dapat mempengaruhi kesehatan secara umum, karena itu hendaknya orang selalu berusaha supaya *personal hygienenya* dipelihara.

Hygiene adalah ilmu kesehatan. Cara perawatan diri manusia untuk memelihara kesehatan mereka disebut *hygiene* perorangan. Cara perawatan diri menjadi rumit dikarenakan kondisi fisik atau keadaan emosional seseorang. Pemeliharaan *hygiene* perorangan diperlukan untuk kenyamanan individu, keamanan, dan kesehatan. Seperti pada orang sehat mampu memenuhi kebutuhan kesehatannya sendiri, pada orang sakit atau tantangan fisik memerlukan bantuan perawat untuk melakukan praktik kesehatan yang rutin (Potter dan Perry, 2005).

b. Faktor – faktor yang mempengaruhi *personal hygiene*

Menurut Potter dan Perry (2005), faktor – faktor yang dapat mempengaruhi seseorang untuk melakukan *personal hygiene*:

1) Citra tubuh

Penampilan umum pasien dapat menggambarkan pentingnya *hygiene* pada orang tersebut. Citra tubuh merupakan konsep subjektif seseorang tentang penampilan fisiknya. Citra tubuh ini dapat sering berubah. Citra tubuh mempengaruhi cara mempertahankan *hygiene*. Citra tubuh dapat berubah akibat adanya pembedahan atau penyakit fisik maka harus membuat suatu usaha ekstra untuk meningkatkan *hygiene*.

2) Praktik sosial

Kelompok-kelompok sosial wadah seorang klien berhubungan dapat mempengaruhi praktik *hygiene* pribadi. Selama masa kanak-kanak, anak-anak mendapatkan praktik *hygiene* dari orang tua

mereka. Kebiasaan keluarga, jumlah orang di rumah, ketersediaan air panas dan atau air mengalir hanya merupakan beberapa faktor yang mempengaruhi perawatan kebersihan.

3) Status sosio ekonomi

Sumber daya ekonomi seseorang mempengaruhi jenis dan tingkat praktik kebersihan yang dilakukan. Apakah dapat menyediakan bahan-bahan yang penting seperti deodoran, sampo, pasta gigi, dan kosmetik (alat-alat yang membantu dalam memelihara higiene dalam lingkungan rumah).

4) Pengetahuan

Pengetahuan tentang pentingnya higiene dan implikasinya bagi kesehatan mempengaruhi praktik higiene. Kendati demikian, pengetahuan itu sendiri tidak cukup, harus termotivasi untuk memelihara perawatan diri.

5) Variabel kebudayaan

Kepercayaan kebudayaan pasien dan nilai pribadi mempengaruhi perawatan higiene. Orang dari latar kebudayaan yang berbeda mengikuti praktek perawatan diri yang berbeda

6) Pilihan pribadi

Kebebasan individu untuk memilih waktu untuk perawatan diri, memilih produk yang ingin digunakan, dan memilih bagaimana cara melakukan higiene.

2. Tenaga Pengolah Makanan

Tenaga pengolah makanan/penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan pengangkutan sampai penyajian (Arif H, 2017)

Menurut PMK No.1096 tentang *hygiene* sanitasi Jasaboga tahun 2011, tenaga pengolah makanan harus memenuhi kriteria berikut (Arimba Y, 2019):

- a. Memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan
- b. Berbadan sehat.
- c. Tidak mengidap penyakit menular seperti tifus, kolera, TBC, hepatistis, dan lain-lain atau pembawa kuman (carrier).
- d. Setiap karyawan memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku
- e. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindungi dari kontak langsung dengan tubuh.
- f. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan alat: sarung tangan plastik sekali pakai, penjepit makanan, sendok garpu.
- g. Menggunakan APD untuk mencegah pencemaran terhadap makanan: celemek/apron, tutup rambut, sepatu kedap air.
- h. Berperilaku sehat dalam bekera: tidak merokok, tidak makan, tidak memakai perhiasan (kecuali cinin kain yang polos), tidak menggunakan peralatan yang bukan untuk keperluannya, selalu mencuci tangan

sebelum bekerja, setelah bekerja, dan setelah keluar dari toilet. Memakai pakaian kerja dan pelindung dengan benar, tidak banyak bicara dan selalu menutup mulut paa saat batuk/bersin, tidak menyisir rambut didekat makanan

Tenaga pengolah makanan harus selalu memelihara kebersihan pribadi (*personal hygiene*) dan terbiasa untuk berperilaku sehat selama bekerja. Hal yang diperhatikan dalam higiene sanitasi tenaga pengolah (Herlina, 2019)

- a. Pakaian, hendaknya memakai pakaian khusus untuk bekerja. Pakaian kerja harus bersih, yang sudah usah tidak dipakai lagi
- b. Kuku dan perhiasan, kuku hendaknya di potong pendek dan dianjurkan tidak memakai saat bekerja
- c. Topi/penutup rambut, semua tenaga pengolah seharusnya memakai topi atau penutup rambut untuk mencegah jatuhnya rambut ke dalam makanan dan mencegah kebiasaan mengusap atau menggaruk rambut.
- d. Merokok, tenaga pengolah sama sekali tidak diijinkan merokok selama bekerja baik waktu mengolah maupun mencuci peralatan.
- e. Lain-lain, kebiasaan seperti batuk-batuk, menggaruk-garuk, memencet jerawat, merupakan tindakan tidak higienis.

3. Pengetahuan

a. Definisi pengetahuan

Pengetahuan adalah hasil penginderaan manusia atau hasil tahu seseorang terhadap objek melalui indera yang dimilikinya (Notoatmodjo, 2005). Penginderaan terjadi melalui panca indera manusia, yaitu: indera penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba, yang sangat dipengaruhi oleh intensitas perhatian dan persepsi terhadap objek dalam menghasilkan pengetahuan.

Namun sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui indera penglihatan (mata) dan indera pendengaran telinga). Pengetahuan merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang (*overt behavior*) (Notoatmodjo, 2003).

Dari pengalaman dan penelitian ternyata perilaku yang didasari oleh pengetahuan akan lebih langgeng daripada perilaku yang tidak didasari oleh pengetahuan. Sebelum orang mengadopsi perilaku baru (berperilaku baru) didalam diri seseorang terjadi proses yang berurutan yaitu:

- 1) Awareness (kesadaran), adalah ketika orang tersebut (subjek) menyadari atau mengetahui stimulus (objek) terlebih dahulu.
- 2) Interest (merasa tertarik) terhadap stimulus atau objek tersebut dan sikap subjek sudah mulai timbul.

- 3) Evaluation (menimbang-nimbang) terhadap baik atau tidaknya stimulus tersebut bagi dirinya. Hal ini berarti sikap subjek sudah lebih baik lagi.
- 4) Trial adalah ketika subjek mulai mencoba melakukan sesuatu sesuai dengan apa yang dikehendaki oleh stimulus.
- 5) Adoption, dimana subjek telah berperilaku baru sesuai dengan pengetahuan, kesadaran dan sikapnya terhadap stimulus (Notoatmodjo, 2003).

b. Tingkat pengetahuan

Pengetahuan dapat membentuk keyakinan tertentu sehingga berperilaku sesuai dengan apa yang diyakini, pengetahuan yang dicakup dalam domain kognitif mempunyai enam tingkatan pengetahuan yakni (Herlina, 2019):

1) Tahu (*know*)

Tahu diartikan sebagai mengingat suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya. Termasuk ke dalam pengetahuan tingkat ini adalah mengingat kembali (*recall*) terhadap suatu yang spesifik dari 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:

menyebutkan, menguraikan, mendefinisikan, menyatakan, dan sebagainya

2) Memahami (*comprehension*)

Memahami diartikan sebagai suatu kemampuan menjelaskan secara benar tentang objek yang diketahui, dan dapat meng-interpretasikan 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 di sini dapat diartikan aplikasi atau penggunaan hukumhukum, rumus, metode, prinsip, dan sebagainya dalam konteks atau situasi yang lain.

4) Analisis (*analysis*)

Analisis adalah suatu kemampuan untuk menjabarkan materi atau suatu objek ke dalam komponen-komponen tetapi masih dalam suatu struktur organisasi tersebut, dan masih ada kaitannya satu sama lain. Kemampuan analisis dapat dilihat dari penggunaan katakata kerja: dapat menggambarkan, membedakan, memisahkan, mengelompokkan, dan sebagainya.

5) Sintesis (*synthesis*)

Sintesis menunjukkan pada suatu kemampuan untuk meletakkan atau menghubungkan bagian-bagian dalam suatu bentuk keseluruhan yang baru, dengan kata lain sintesis adalah suatu kemampuan untuk menyusun formulasi baru dari formulasi-formulasi yang ada.

6) Evaluasi (*evaluation*)

Evaluasi ini berkaitan dengan kemampuan untuk melakukan justifikasi atau penilaian terhadap suatu materi atau objek. Penilaian-penilaian tersebut berdasarkan suatu kriteria yang ditentukan sendiri, atau menggunakan kriteria-kriteria yang telah ada.

c. Faktor – faktor yang mempengaruhi pengetahuan

Menurut Notoatmodjo (2010) faktor yang mempengaruhi pengetahuan antara lain yaitu:

1) Faktor pendidikan

Semakin tinggi tingkat pengetahuan seseorang, maka akan semakin mudah untuk menerima informasi tentang obyek atau yang berkaitan dengan pengetahuan. Pengetahuan umumnya dapat diperoleh dari informasi yang disampaikan oleh orang tua, guru, dan media masa. Pendidikan sangat erat kaitannya dengan pengetahuan, pendidikan merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia yang sangat diperlukan untuk pengembangan diri. Semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang, maka akan semakin

mudah untuk menerima, serta mengembangkan pengetahuan dan teknologi.

2) Faktor pekerjaan

Pekerjaan seseorang sangat berpengaruh terhadap proses mengakses informasi yang dibutuhkan terhadap suatu obyek.

3) Faktor pengalaman

Pengalaman seseorang sangat mempengaruhi pengetahuan, semakin banyak pengalaman seseorang tentang suatu hal, maka akan semakin bertambah pula pengetahuan seseorang akan hal tersebut. Pengukuran pengetahuan dapat dilakukan dengan wawancara atau angket yang menyatakan tentang isi materi yang ingin diukur dari subjek penelitian atau responden.

4) Keyakinan

Keyakinan yang diperoleh oleh seseorang biasanya bisa didapat secara turun-temurun dan tidak dapat dibuktikan terlebih dahulu, keyakinan positif dan keyakinan negatif dapat mempengaruhi pengetahuan seseorang.

5) Sosial budaya

Kebudayaan beserta kebiasaan dalam keluarga dapat mempengaruhi pengetahuan, persepsi, dan sikap seseorang terhadap sesuatu.

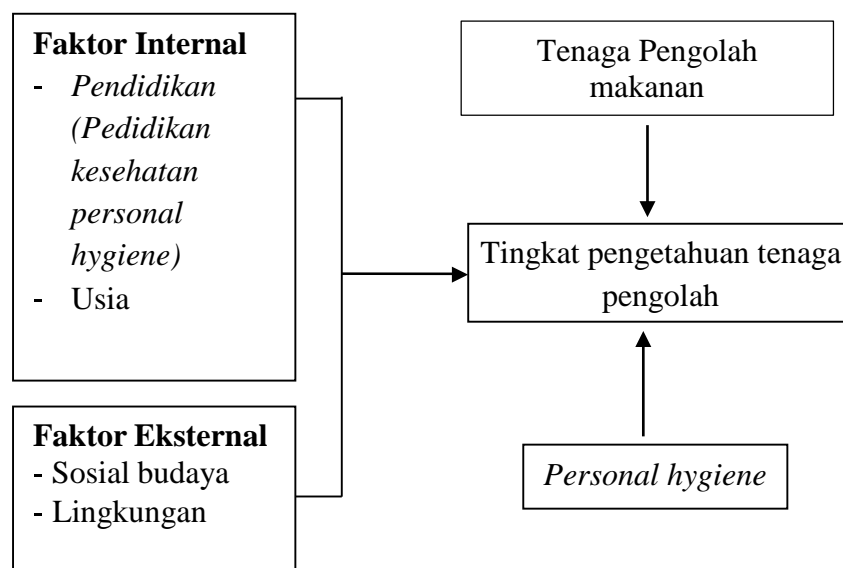
d. Kriteria tingkat pengetahuan

Menurut Ali Khosman (2000) dalam Suci (2013) pengetahuan seseorang dapat diketahui dan diinterpretasi dengan skala ordinal yaitu:

- 1) Pengetahuan baik = skor > 80%
- 2) Pengetahuan cukup = skor 60-80%
- 3) Pengetahuan Kurang = skor < 60%

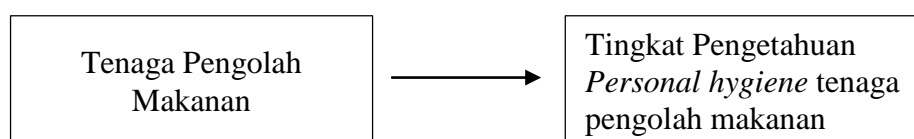
B. Kerangka Teori

Kerangka teori penelitian merupakan kumpulan teori yang mendasari topik penelitian, yang disusun berdasar pada teori yang sudah ada dalam telaah pustaka dan mengikuti kaidah input, proses, dan output (Saryono, 2011).



Gambar 1. Kerangka teori
Sumber: Mubarak (2007) dalam Prakoso (2015)

C. Kerangka Konsep



Gambar 2. Kerangka konsep

D. Pertanyaan Penelitian

Bagaimana pengetahuan tenaga pengolah makanan di Kantin Sehati
(*food court*) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian *observasional* bersifat diskriptif dengan desain penelitian *cross sectional*. Menurut Apiyati (2015) *cross sectional* berarti satu tindakan penelitian yang hanya memotret data pada saat itu saja, tidak mengikuti tahapan perkembangan dari subjek yang diteliti.

B. Subyek Penelitian

Subyek penelitian ini adalah tenaga pengolah makanan sebanyak 11 orang di Kantin Sehati (*food court*) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

C. Waktu dan Tempat Penelitian

Pengambilan data dilakukan di Kantin Sehati (*food court*) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta pada bulan Maret 2020. Alasan memilih lokasi karena:

1. Kantin Sehati (*food court*) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta merupakan salah satu kantin yang meyenggarakan makanan dengan jumlah banyak untuk dosen, karyawan, mahasiswa dan umum.
2. Belum adanya penelitian yang serupa tentang tingkat pengetahuan *personal hygiene* tenaga pengolah makanan di Kantin Sehati (*food court*) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

D. Variabel Penelitian

Variabel yang diteliti pada penelitian ini adalah tingkat pengetahuan *personal hygiene* tenaga pengolah makanan.

E. Batas Istilah

1. Tingkat pengetahuan *personal hygiene* tenaga pengolah makanan adalah segala sesuatu yang diketahui oleh tenaga pengolah makanan tentang usaha-usaha kesehatan yang diukur dengan kemampuan tenaga pengolah makanan dalam menjawab kuesioner sebanyak 13 pertanyaan mengenai pengetahuan yang terdiri dari kebiasaan mencuci tangan, perilaku pengolah makanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan dan penampilan pengolah makanan. Skor diperoleh dari hasil jawaban benar dibagi jumlah total jawaban dikalikan 100% sehingga didapatkan persentase seperti pada parameter (Ali Khosman, 2000 dalam Suci 2013) :

Parameter

- | | |
|-----------------------|---------------|
| a. Pengetahuan baik | = skor > 80% |
| b. Pengetahuan sedang | = skor 60-80% |
| c. Pengetahuan kurang | = < 60% |

Skala pengukuran: ordinal

F. Jenis Data

1. Data Primer

Jenis data primer berupa:

- 1) Data identitas tenaga pengolah, nama, umur, pendidikan, dan jenis kelamin dengan mengisi kuesioner identitas responden.
- 2) Data tentang pengetahuan diperoleh dari jawaban kuesioner yang diberikan.

2. Data Sekunder

Data sekunder berupa gambaran Kantin Sehati (*food court*) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

G. Instrumen penelitian

Instrumen penelitian adalah alat yang digunakan untuk mengumpulkan data dalam penelitian. Instrumen yang digunakan antara lain:

1. Form identitas responden
2. Kuesioner tingkat pengetahuan *personal hygiene* tenaga pengolah makanan.
Kuesioner tingkat pengetahuan *personal hygiene* memodifikasi dari penelitian Oviasari (2015) dan Fitriana (2017). Kuesioner digunakan untuk mengetahui pemahaman tenaga pengolah makanan tentang higiene sanitasi makanan tenaga pengolah makanan yang didasarkan atas sistem penilaian *dischotomous choice*.
3. Alat tulis
4. Komputer (*software*)

H. Prosedur Penelitian

Prosedur penelitian ini mempunyai dua tahapan pengumpulan data yaitu:

1. Tahap pra penelitian
 - a. Melakukan permohonan ijin
 - b. Penyusunan proposal
 - c. Melakukan survei pendahuluan di Kantin Sehati (*food court*) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
 - d. Seminar proposal

2. Tahap pelaksanaan penelitian
 - a. Mengumpulkan data jumlah tenaga kerja pengolah makanan
 - b. Mengumpulkan data tingkat pengetahuan *personal hygiene* tenaga pengolah makanan dengan kuesioner. Pengumpulan data dibantu oleh 2 enumerator yaitu mahasiswa semester VI prodi D3 Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
 - c. Melakukan pengolahan data secara deskriptif dengan meninjau hasil kuesioner (pengetahuan) *personal hygiene* tenaga pengolah makanan di Kantin Sehati (*food court*) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

I. Manajemen Data

1. Pengolahan data
 - a. *Editing*

Editing adalah kegiatan melakukan pemeriksaan terhadap kelengkapan dan kejelasan data yang dikumpulkan sehingga diperoleh data yang valid.
 - b. *Entry*

Semua jawaban responden dimasukkan ke dalam *software* komputer.
2. Analisis data

Analisis data yang telah diolah, selanjutnya dianalisis menggunakan diskriptif. Perhitungan jawaban hasil kuesioner tingkat pengetahuan *personal hygiene* tenaga pengolah makanan dengan cara hasil jawaban benar dari responden dibagi dengan jumlah total jawaban dikalikan 100%.

Bila pengetahuan baik skor >80%, pengetahuan sedang skor 60-80% dan pengetahuan kurang <60%.

J. Etika Penelitian

1. Permohonan izin kepada Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta dengan lokasi penelitian yang akan dilakukan, yaitu Kanti Sehati (*food court*) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Penjelasan secara langsung kepada responden tentang maksud dan tujuan penelitian ini dilakukan.
3. Calon responden diminta untuk mengisi pernyataan kesediaan menjadi responden.
4. Kerahasiaan responden terjaga dan data yang diperoleh hanya digunakan untuk keperluan penelitian.
5. Memberi ucapan terimakasih dan memberikan *reward* kepada responden

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Kantin Sehat (*food court*) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Kantin sehat (*food court*) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta yang dikelola oleh CV Poltek Usaha Mandiri, lokasinya berada di Kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Jl Tata Bumi No 3 Banyuraden, Gamping, Sleman. Kantin sehat (*food court*) berbentuk persegi panjang yang didalam kantin tersebut terdapat 14 stand makanan, tetapi stand makanan yang aktif sebanyak 7 stand, di setiap stand terdapat 1 tenaga pengolah dan memiliki 1 karyawan, tetapi 3 stand yang tidak memiliki karyawan sehingga jumlah responden 11 orang.

Kondisi fisik bangunan kantin permanen. Lantai kantin terbuat dari keramik dan mudah dibersihkan, namun antara lantai dengan dinding berbentuk sudut dimana hal ini menyebabkan kotoran menumpuk dan sulit dibersihkan. Kantin memiliki sumber air bersih, terdapat 2 wastafel, sebuah tempat sampah, tempat pencucian peralatan masak dan makan pada setiap stand.

B. Karakteristik Responden

Kantin Sehat (*food court*) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta memiliki 7 stand makananan yang aktif dan terdapat 11 responden. Stand makanan buka dari pukul 07.00-16.00 WIB, pada jam istirahat dosen dan mahasiswa datang untuk makan. Responden berjenis kelamin laki-laki dan perempuan,

pendidikan terakhir responden mulai dari SMP hingga perguruan tinggi. Makanan yang di jual bervariasi seperti olahan ayam, olah mie, bakso dll. Karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin, usia, pendidikan terakhir dan menu yang di olah pada setiap stand makanan secara detail dapat dilihat di lampiran.

Karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin, umur, Pendidikan dan lama bekerja dapat dilihat dari tabel 2:

Tabel 1. Karakteristik Responden

Karakteristik	Jumlah (n=11)	%
Jenis kelamin		
Laki-laki	2	18,18
Perempuan	9	81,82
Usia		
15-64 th	11	100,00
Pendidikan		
SMP	3	27,27
SMA	4	36,36
PT	4	36,36
Lama bekerja		
>4 tahun	11	100,00

Karakteristik responden dapat diketahui bahwa tenaga pengolah makanan sebagian besar berjenis kelamin perempuan yaitu berjumlah 9 orang (81,8%). Menurut Lestari (2019) perbedaan jenis kelamin mempengaruhi dorongan sosial untuk melakukan hal-hal yang sesuai dengan keadaan dirinya.

Karakteristik responden berdasarkan usia, dikelompokkan berdasarkan usia produktif 15-64 tahun. Usia produktif dianggap sebagai bagian penduduk yang ikut andil dalam kegiatan ketenagakerjaan yang sedang berjalan. Menurut Pangesti (2012), bahwa pada usia produktif merupakan usia yang paling berperan dan memiliki aktivitas yang padat serta memiliki kemampuan kognitif

yang baik. Sehingga, pada usia ini memiliki pengaruh terhadap tingkat pengetahuan

Karakteristik responden berdasarkan pendidikan terakhir dapat diketahui bahwa, sebagian kecil tenaga pengolah makanan dengan pendidikan terakhir yaitu SMP. Menurut Novita (2018), pendidikan merupakan hal dasar yang dapat membentuk pola pikir seseorang, sehingga mempengaruhi pengetahuan seseorang dalam mengakses informasi. Hasil karakteristik responden berdasarkan lama berjualan diketahui bahwa semua tenaga pengolah makanan sudah berada di kantin sehati >4 tahun (100.0%). Menurut Nandi (2015), semakin lama seseorang bekerja, maka semakin berpengalaman orang tersebut dengan banyaknya pengalaman, pengetahuan seseorang akan semakin baik.

C. Tingkat Pengetahuan Tenaga Pengolah Makanan terhadap *Personal Hygiene*

Berdasarkan hasil kuesioner, pengetahuan hygiene tenaga pengolah makanan dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 2. Hasil Jawaban Responden Tingkat Pengetahuan *Personal hygiene* Tenaga Pengolah Makanan

No	Pertanyaan	Jawaban	%
1.	Tenaga pengolah makanan tidak sedang sakit (penyakit kulit, penyakit batuk, pilek, dan luka bakar)	B=11 S= 0	100,0 0,0
2.	Tenaga pengolah makanan yang tangannya terluka karena luka bakar tidak diobati dan di diamkan saja	B=11 S = 0	100,0 0,0
3.	Tenaga pengolah makanan kuku tidak boleh dibiarkan Panjang	B=11 S=0	100,0 0,0
4.	Tenaga pengolah makanan menutup mulut dan memalingkan wajah dari	B=11 S=0	100,0 0,0

	makanan serta alat makan minum saat bersin atau batuk		
5.	Tenaga pengolah makanan saat mencuci tangan tidak menggunakan sabun karena sudah menggunakan air bersih. Jawab: Salah	B=9 S=2	81,8 18,2
6.	Tenaga pengolah makanan sebelum dan sesudah melakukan kegiatan mengolah makanan harus mencuci tangan dengan sabun	B=11 S=0	100,0 0,0
7.	Tenaga pengolah makanan tidak perlu mencuci tangan menggunakan air bersih dengan sabun setelah dari toilet Jawab: benar	B=10 S=1	90,0 9,1
8.	Tenaga pengolah makanan boleh mengambil makanan tanpa menggunakan alat asalkan sudah mencuci tangan Jawab: salah	B=3 S=8	27,3 72,7
9.	Tenaga pengolah makanan saat mencicipi makanan menggunakan sendok makan/sendok teh dan tidak berulang Jawab: benar	B=9 S=2	81,8 18,2
10.	Tenaga pengolah makanan selama mengolah makanan tidak boleh menggaruk anggota badan (rambut, lubang hidung, telinga) dengan tangan	B=11 S=0	100,0 0,0
11.	Tenaga pengolah makanan saat proses pengolahan makanan diperbolehkan makan, bercakap-cakap, dan merokok. Jawab: salah	B=9 S=2	81,8 18,2
12.	Tenaga pengolah makanan wajib menggunakan celemek, tutup kepala (penutup rambut), masker, dan alas kaki (APD).	B=11 S=0	100,0 0,0
13.	Tenaga pengolah makanan boleh menggunakan perhiasan pada saat proses mengolah makanan. Jawab: salah	B=6 S=5	54,5 45,5

Sumber: Oviasari (2015), Fanny (2017)

Hasil jawaban pengetahuan hygiene tenaga pengolah makanan terhadap pernyataan *personal hygiene* dapat dilihat pada tabel 2 bahwa ada beberapa item tenaga pengolah makanan menjawab benar dan salah. Pada 11 tenaga

pengolah menjawab benar seperti pertanyaan, mengenai kesehatan tenaga pengolah makanan, tindakan pada saat bersin dan batuk, waktu mencuci tangan, perlakuan terhadap makanan yang telah dimasak, penggunaan alat pelindung diri, dan etika saat mengolah makanan tidak boleh bercakap-cakap, makan, dan merokok.

Pertanyaan nomor 8 mengenai tenaga pengolah makanan boleh mengambil makanan tanpa menggunakan alat asalkan sudah mencuci tangan, 8 responden menjawab salah dikarenakan responden sudah terbiasa mengambil makanan tanpa menggunakan alat, kemudian pertanyaan nomor 13 tentang penggunaan perhiasan, 5 responden menjawab salah dikarenakan sudah terbiasa menggunakan perhiasan sehari-hari.

Nilai pengetahuan di peroleh dengan menghitung skor jawaban benar dari responden dikalikan 100 % dan dikategorikan menurut Ali Khosman (2000) yaitu pengetahuan baik, (dengan nilai skor >80%), pengetahuan sedang (dengan nilai skor 60-80%) dan pengetahuan kurang (dengan nilai skor <60%).

Tabel 3. Tingkat Pengetahuan *Personal Hygiene* Tenaga Pengolah Makanan

Pengetahuan	Stand makanan	Skor yang didapat	N	%
Baik (>80%)	Stand makanan no. 2			
	Responden no. 2	92		
	Responden no. 3	92		
	Stand makanan no. 7			
	Responden no. 6	92		
	Stand makanan no. 8		7	72,7
	Responden no. 7	92		
	Stand makanan no. 9			
	Responden no. 9	100		
	Stand makanan no. 12			
Responden no. 10	85			

Sedang (60-80%)	Responden no. 11	85		
	Stand makanan no. 1			
	Responden no. 1	77		
	Stand makanan no. 3			
	Responden no. 4	77	4	27,3
	Responden no. 5	69		
Kurang (<60%)	Stand makanan no. 8			
	Responden no. 8	77		
	0	0	0	0
Jumlah			11	100,0

Gambaran tingkat pengetahuan *personal hygiene* tenaga pengolah makanan di Kantin sehat (food court) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta dikategorikan baik karena rata-rata tenaga pengolah makanan memiliki pengetahuan baik sebanyak 7 (72,7%) orang. Responden telah mengikuti pelatihan hygiene sanitasi pengolahan makanan pada 14 November 2018, seperti responden no 6, bahwa responden no 6 sudah memiliki pengetahuan yang baik setelah mengikuti pelatihan hygiene sanitasi pengolahan makanan.

Tabel. 4 Hasil Analisis Jawaban Salah Responden Tingkat Pengetahuan *Personal hygiene* Tenaga Pengolah Makanan

Stand Makanan	Responden	No. Soal Salah	Keterangan	Upaya yang dilakukan
Stand no 1	1	5,8,11	Responden tidak mengetahui bagaimana mencuci tangan dengan benar yaitu menggunakan sabun, penggunaan alat untuk mengambil makanan, dan pada saat mengolah makanan tidak diperbolehkan makan, bercakap-cakap, dan merokok.	Memberikan informasi dan penyuluhan kepada responden mengenai mencuci tangan dengan sabun, penggunaan alat untuk mengambil makanan, tidak boleh bercakap-cakap, merokok saat mengolah makanan.

Stand no 2	2	8	Responden tidak mengetahui penggunaan alat untuk mengambil makanan	Memberikan informasi mengenai penggunaan alat untuk mengambil makanan
	3	8	Responden tidak mengetahui penggunaan alat untuk mengambil makanan	
Stand no 3	4	5,8,11	Responden tidak mengetahui bagaimana mencuci tangan dengan benar yaitu menggunakan sabun, tidak menggunakan perhiasan saat mengolah makanan.	Memberikan informasi dan penyuluhan kepada responden mengenai mencuci tangan dengan sabun, dan tidak menggunakan perhiasan saat mengolah makanan.
	5	7,8,11,12	Responden tidak mengetahui bahwa setelah dari toilet diperlukan mencuci tangan menggunakan air bersih dengan sabun, penggunaan alat untuk mengambil makanan, tidak diperbolehkan makan, bercakap-cakap, dan merokok, tidak menggunakan perhiasan saat mengolah makanan.	Memberikan informasi dan penyuluhan kepada responden mengenai mencuci tangan dengan air bersih dan sabun, menggunakan alat untuk mengambil makanan, tidak bercakap, cakap, merokok, dan menggunakan perhiasan saat mengolah makanan.
Stand no 7	6	9	Responden tidak mengetahui menggunakan alat tidak berulang dan penggunaan	Pemberian informasi mengenai penggunaan alat yang tidak berulang
Stand no 8	7	13	Responden tidak mengetahui tentang penggunaan perhiasan saat mengolah makanan	Memberikan informasi mengenai bahwa saat mengolah makanan tidak diperbolehkan

				menggunakan perhiasan
	8	8,9	Responden tidak mengetahui penggunaan alat untuk mengambil makanan, mencicipi menggunakan alat tidak berulang dan penggunaan perhiasan pada saat proses mengolah makanan.	Memberikan informasi dan penyuluhan kepada responden mengenai penggunaan alat untuk mencicipi makanan, mengambil makanan, penggunaan alat tidak secara berulang, dan tidak memakai perhiasan saat proses mengolah makanan
Stand no 9	9	-	-	-
	10	8,13	Responden tidak mengetahui penggunaan alat untuk mengambil makanan dan penggunaan perhiasan saat mengolah makanan	Memberikan informasi mengenai tidak menggunakan perhiasan saat mengolah makanan
Stand no 12	11	8,13	Responden tidak mengetahui penggunaan alat untuk mengambil makanan penggunaan perhiasan saat mengolah makanan	Memberikan informasi mengenai tidak menggunakan perhiasan saat mengolah makanan

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa tingkat pengetahuan *personal hygiene* tenaga pengolah makanan di Kantin Sehati (*food court*) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta kategori baik sebanyak 7 orang (72,7%). Responden sudah mengetahui mengenai *personal hygiene* sedangkan sebanyak 4 orang (27,3%) tenaga pengolah makanan memiliki tingkat pengetahuan

sedang dikarenakan responden belum memahami hal yang boleh dilakukan dan tidak boleh dilakukan pada saat bekerja.

Tenaga pengolah makanan yang memiliki pengetahuan baik, sebagian besar berpendidikan terakhir SMA dan perguruan tinggi. Pendidikan mempengaruhi tingkat pengetahuan, seperti penelitian yang dilakukan oleh Novita (2018) dimana tingkat pengetahuan tenaga pengolah makanan tentang *personal hygiene* sebanyak 2 orang (66,6%) kategori baik. Tingkat pengetahuan tenaga pengolah makanan di pengaruhi oleh umur, pendidikan dan lama bekerja. Menurut Notoatmojo (2010) faktor yang mempengaruhi pengetahuan yaitu pendidikan, pekerjaan, pengalaman, keyakinan, dan sosial budaya.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Prima (2018) tingkat pengetahuan tenaga pengolah makanan tentang *personal hygiene* sebanyak 30 orang (86,7 %) dengan kategori baik responden sudah mengetahui dan memahami hygiene tenaga penjamah makanan. Penelitian ini bersebrangan dengan penelitian yang dilakukan oleh Suci (2013), pengetahuan tidak memegang peranan penting dalam *personal hygiene*. Hal ini disebabkan karena sejak awal sudah menjadi kebiasaan pengolah makanan yang kurang memperhatikan *personal hygiene*.

Prima (2018) mengatakan bahwa pengetahuan tenaga pengolah yang dikategorikan baik menunjukkan bahwa tenaga pengolah mengerti, mengenal, memahami dan mengetahui hal-hal yang berhubungan dengan hygiene dan sanitasi.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Ada 7 orang (72,3%) tenaga pengolah makanan di Kantin Sehati (*food court*) memiliki tingkat pengetahuan baik dan sebanyak 4 orang (27,3%) memiliki tingkat pengetahuan sedang.

Ada 8 orang tenaga pengolah makanan menjawab salah pada pertanyaan no 8 mengenai tenaga pengolah makanan boleh mengambil makanan tanpa menggunakan alat asalkan sudah mencuci tangan.

B. Saran

Saran yang dapat diberikan yaitu upaya peningkatan pengetahuan tenaga pengolah makanan, melalui pembinaan berupa pemberian informasi, dalam bentuk penyuluhan tentang higiene perorangan, agar tenaga pengolah makanan mendapatkan penyegaran mengenai pengetahuan personal hygiene, serta dilakukan monitoring dan evaluasi berupa penilaian

DAFTAR PUSTAKA

- Apiyati, Sri. 2015. *Perkembangan Pemahaman Siswa Sekolah Dasar Tentang Mikroorganisme*. Universitas Pendidikan Indonesia. repository.upi.edu. perpustakaan.upi.edu
- Arisna, D. 2013. *Tinjauan Perilaku Penjamah Makanan dengan Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum daerah Cut Nyak Dhien Meulaboh Kabupaten Aceh Barat*. Diunduh pada tanggal 3 September 2019 dari <http://repository.utu.ac.id/416/>
- Purnawijayanti, H. A. 2001. Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan. *Kanisius. Yogyakarta, 104*.
- Adisasmito, W Ph.D. 2007. Sistem Manajemen Lingkungan Rumah Sakit. Jakarta : PT Rajagrafindo Persada.
- Arimba W, Kurnia L, Putri E. 2019. *Manajemen Operasional Penyelenggaraan Makanan Massal*. Malang: Ub Press.
- Arif H. 2017. *Kesehatan Lingkungan*. Depok : PT Kharisma Putra Utama.
- Herlina S. Dkk. 2019. *Kesehatan Masyarakat Implementasi, Konsep, Skenario Kasus, dan Dasar Hukum*. Intimedia : Malang.
- Depkes. 2000. Profil Kesehatan Indonesia Tahun 1999. Jakarta: Depkes RI
- Fatmawati, S, Rosidi, Ali, dan Handarsari, E. 2013. *Perilaku Higiene Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan Di Pusat Pendidikan dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah*. Jurnal: Universitas Muhammadiyah Semarang
- Fitriana, V, Prihastuti, R, Isworo, A, dan A, Riris A. 2017. *Kejadian Luar Biasa Keracunan Makanan Oleh Stapylococcus aureus di Kalasan Sleman Yogyakarta Tahun 2017*. Jurnal: Universitas Gadjah Mada Public Health
- Lestari, Widya. 2019. *Hubungan Body Image, Tingkat Pengetahuan dan Sikap Terhadap Praktik Personal hygiene Tenaga Penjamah Makanan*. Jurnal: ejournalpangan-gizipoltekkesbjm.com
- Monica, Sella A. 2016. *Pengaruh Pengetahuan dan Sikap Terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makanan di Kantin Muhammadiyah 2 Surabaya*. Jurnal: E-jurnal Boga, Volume 5, No. 2.

- Nandi, I.I. Walangitan, MD. 2015. Pengaruh Penilaian Prestasi Kerja dan Lama Bekerja Karyawan Terhadap Pengembangan Karir PT. Pegadai. Notoatmodjo. 2005. *Promosi Kesehatan: Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Rineka Cipta
- Notoatmodjo, S. 2003. *Ilmu Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Notoatmodjo. 2005. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Cetakan Ketiga. Rineka Cipta. Jakarta.
- Notoatmodjo. 2007. *Promosi Kesehatan: Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Rineka Cipta
- Notoatmodjo. 2010. *Ilmu Perilaku Kesehatan*. Jakarta. Rineka Cipta. 2010
- Novita, L., & Lestari, R. 2018. *Gambaran Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Tentang Personal Higiene Pada 3 Pedagang Di Kantin Poltekkes Kemenkes Riau*. *Jurnal Ibu Dan Anak*, 6(2), 81-88.
- Pangesti, A. 2012. *Gambaran tingkat pengetahuan dan aplikasi kesiapsiagaan bencana pada mahasiswa Fakultas Ilmu Keperawatan Universitas Indonesia tahun 2012*. Universitas Indonesia.
- Pasanda, A. 2016. *Perbedaan Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Penjamah Makanan Sesudah diberikan Penyuluhan Personal hygiene Hotel Putra Jasa Semarang*. Skripsi. Universitas Muhamadiyah Semarang.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Departemen Kesehatan Republik Indonesia
- Potter, P.A, dan Perry, A.G. 2005. *Buku Ajar Fundamental Keperawatan: Konsep, Proses, dan Praktik. Edisi 4. Volume 2. Alih Bahasa: Renata Komalasari, dkk*. Jakarta: EGC
- Prakoso, Dody Yuli. 2015. *Pengaruh Pendidikan Kesehatan Tentang Personal hygiene Dengan Metode Ceramah Dan Media Audiovisual Terhadap Pengetahuan Dan Sikap Remaja Putri Dalam Mencegah Keputihan Di Smk Bakti Purwokerto*. Bachelor Thesis, Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Sakula, E. et al. 2018. *Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan*. Ponorogo:Uwais Inspirasi Indonesia
- Sunaryo. 2004. *Psikologi Untuk Perawatan*. Jakarta: EGC

Surat Keputusan Menteri Kesehatan No:715/MENKES/SK/V/2004. *Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga* Jakarta: Departemen Kesehatan. Tawarto, W. 2004. *Kebutuhan Dasar Manusia dan Proses Keperawatan*. Edisi Ketiga. Jakarta: Salemba Medika

Zulaekah, Siti. 2012. *Pendidikan Gizi Dengan Media Boklet Terhadap Pengetahuan Gizi*. *Kesehatan Masyarakat* Vol. 7 (2): Hal. 102-107.

LAMPIRAN

Lampiran 1*INFORMED CONSENT***SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan SETUJU dan BERSEDIA untuk terlibat dalam penelitian yang berjudul "Tinjauan Pengetahuan dan Perilaku Higiene Tenaga Pengolah di Kantin Sehat (*food court*) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta" yang diselenggarakan oleh Nadia Puspitasari mahasiswa Diploma III Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta

Nama :.....

Alamat :.....

dalam kegiatan ini, saya menyadari, memahami, dan meminta bahwa :

1. Saya diminta untuk memberikan informasi yang sejujur – jujurnya
2. Identitas dan informasi yang saya berikan akan DIRAHASIAKAN dan tidak akan disampaikan secara terbuka kepada umum.

Penandatanganan lembar ini, saya TIDAK ADA PAKSAAN dari pihak manapun sehingga saya bersedia mengikuti penelitian.

Yogyakarta,

2019

()

Lampiran 2

RESPONDEN

A. Identitas Responden

1. Nama :
2. Umur : tahun
3. Pendidikan Terakhir : SD/SMP/SMA/SMK/PT*)
4. Jenis Kelamin :

Keterangan :*) Lingkari yang perlu

B. Isilah kolom yang sudah disediakan dengan memberi tanda (V)**Kuesioner Pengetahuan Higiene Tenaga Pengolah Makanan**

No	Pertanyaan	Jawaban	
		Benar	Salah
1.	Tenaga pengolah makanan yang diperbolehkan, yang tidak sedang sakit (penyakit kulit, penyakit menular, luka bakar)		
2.	Tenaga pengolah yang tangannya terluka tidak diobati dan biarkan saja		
3.	Kuku pengolah makanan tidak boleh dibiarkan Panjang		
4.	Menutup mulut dan memalingkan wajah dari makanan serta alat makan minum saat bersin atau batuk		
5.	Saat mencuci tangan tidak menggunakan sabun karena sudah menggunakan air bersih		
6.	Sebelum memulai kegiatan dan sesudah melakukan kegiatan pengolah makanan mencuci tangan dengan sabun		
7.	Tidak perlu mencuci tangan menggunakan air bersih dan sabun setelah dari toilet		
8.	Tenaga pengolah makanan boleh mengambil makanan matang dengan tangan tanpa menggunakan alat asalkan sudah mencuci tangan		
9.	Saat mencicipi makanan menggunakan sendok makan/sendok teh dan tidak berulang		
10.	Selama mengolah makanan tidak boleh menggaruk anggota badan (rambut, lubang hidung, telinga) dengan tangan		
11.	Makan, bercakap-cakap, dan merokok merupakan hal-hal yang tidak diperbolehkan pada proses pengolahan		
12.	Celemek, tutup kepala (penutup rambut), masker, dan alas kaki (APD) wajib digunakan oleh tenaga pengolah		
13.	Tenaga pengolah makanan boleh mengolah makanan dengan mengenakan cincin atau perhiasan lain (jam tangan, gelang).		

Sumber: Oviasari (2015), Fanny (2017)

Lampiran 3**Kunci Jawaban Kuesioner Pengetahuan Higiene Tenaga Pengolah Makanan**

No	Jawaban
1	Benar
2	Salah
3	Benar
4	Benar
5	Salah
6	Benar
7	Salah
8	Salah
9	Benar
10	Benar
11	Benar
12	Salah

Lampiran 4

Gambaran Jenis Tenaga, Jenis Kelamin, Usia, Pendidikan Terakhir, Menu yang di Olah Berdasarkan Stand di Kantin Sehat (*Food Court*) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Stand Makanan	Jenis Tenaga	Jenis Kelamin	Usia (tahun)	Pendidikan Terakhir	Menu yang diolah
Stand no 1	Karyawan	Perempuan	33	SMP	Jus buah Minuman
Stand no 2	Tenaga pengolah	Perempuan	60	SMP	Bakso Ikan
	Karyawan	Perempuan	32	SMA	Bakso daging Mie rebus Mie goreng
Stand no 3	Tenaga pengolah	Perempuan	50	SMA	Mie ayam Mie ayam
	Karyawan	Perempuan	33	SMA	goreng Ayam geprek Lotek Minuman
Stand no7	Tenaga pengolah	Laki-laki	57	PT	Bakso daging Siomay ikan Batagor Minuman
Stand no 8	Tenaga pengolah	Perempuan	60	PT	Nasi goreng
	Karyawan	Perempuan	47	SMP	Mie rebus Mie Goreng Cap Cay Soto Ayam Soto Daging Minuman
Stand no 9	Tenaga pengolah	Perempuan	37	SMA	Soto ayam
Stand no 12	Tenaga pengolah	Laki-laki	49	PT	Ayam geprek
	Karyawan	Perempuan	48	PT	

Lampiran 5

Kuesioner Jawaban Responden 1

RESPONDEN 4

A. Identitas Responden

1. Nama *Ho. A*
2. Umur *33* tahun
3. Pendidikan Terakhir *SD/SMP/SMA/SMK/PT**
4. Jenis Kelamin *Perempuan*

Keterangan :*) Lingkari yang perlu

B. Isilah kolom yang sudah disediakan dengan memberi tanda (v)

Kuesioner Pengetahuan Higiene Tenaga Pengolah Makanan

No	Pertanyaan	Jawaban	
		Benar	Salah
1.	Tenaga pengolah makanan tidak sedang sakit (penyakit kulit, penyakit batuk, pilek, dan luka bakar)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.	Tenaga pengolah makanan yang tangannya terluka karena luka bakar tidak diobati dan di diamkan saja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3.	Tenaga pengolah makanan kuku tidak boleh dibiarkan Panjang	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.	Tenaga pengolah makanan menutup mulut dan memalingkan wajah dari makanan serta alat makan minum saat bersin atau batuk	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.	Tenaga pengolah makanan saat mencuci tangan tidak menggunakan sabun karena sudah menggunakan air bersih	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.	Tenaga pengolah makanan sebelum dan sesudah melakukan kegiatan mengolah makanan harus mencuci tangan dengan sabun	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.	Tenaga pengolah makanan tidak perlu mencuci tangan menggunakan air bersih dengan sabun setelah dari toilet	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
8.	Tenaga pengolah makanan boleh mengambil makanan tanpa menggunakan alat asalkan sudah mencuci tangan	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.	Tenaga pengolah makanan saat mencicipi makanan menggunakan sendok makan/sendok teh dan tidak berulang	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.	Tenaga pengolah makanan selama mengolah makanan tidak boleh menggaruk anggota badan (rambut, lubang hidung, telinga) dengan tangan	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.	Tenaga pengolah makanan saat proses pengolahan makanan diperbolehkan makan, bercakap-cakap, dan merokok.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.	Tenaga pengolah makanan wajib menggunakan celemek, tutup kepala (penutup rambut), masker, dan alas kaki (APD).	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.	Tenaga pengolah makanan boleh menggunakan perhiasan pada saat proses mengolah makanan.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Sumber: Oviasari (2015), Fanny (2017)

Lampiran 6

Kuesioner jawaban responden 2

RESPONDEN 2

A. Identitas Responden

1. Nama : My. M
 2. Umur : 60 tahun
 3. Pendidikan Terakhir : SD/SMP/SMA/SMK/PT*)
 4. Jenis Kelamin : Perempuan

Keterangan :*) Lingkari yang perlu

B. Isilah kolom yang sudah disediakan dengan memberi tanda (√)

Kuesioner Pengetahuan Higiene Tenaga Pengolah Makanan

No	Pertanyaan	Jawaban	
		Benar	Salah
1.	Tenaga pengolah makanan tidak sedang sakit (penyakit kulit, penyakit batuk, pilek, dan luka bakar)	✓	
2.	Tenaga pengolah makanan yang tangannya terluka karena luka bakar tidak diobati dan di diamkan saja		✓
3.	Tenaga pengolah makanan kuku tidak boleh dibiarkan Panjang	✓	
4.	Tenaga pengolah makanan menutup mulut dan memalingkan wajah dari makanan serta alat makan minum saat bersin atau batuk	✓	
5.	Tenaga pengolah makanan saat mencuci tangan tidak menggunakan sabun karena sudah menggunakan air bersih		✓
6.	Tenaga pengolah makanan sebelum dan sesudah melakukan kegiatan mengolah makanan harus mencuci tangan dengan sabun	✓	
7.	Tenaga pengolah makanan tidak perlu mencuci tangan menggunakan air bersih dengan sabun setelah dari toilet		✓
8.	Tenaga pengolah makanan boleh mengambil makanan tanpa menggunakan alat asalkan sudah mencuci tangan	✓	
9.	Tenaga pengolah makanan saat mencicipi makanan menggunakan sendok makan/sendok teh dan tidak berulang	✓	
10.	Tenaga pengolah makanan selama mengolah makanan tidak boleh menggaruk anggota badan (rambut, lubang hidung, telinga) dengan tangan	✓	
11.	Tenaga pengolah makanan saat proses pengolahan makanan diperbolehkan makan, bercakap-cakap, dan merokok.		✓
12.	Tenaga pengolah makanan wajib menggunakan celemek, tutup kepala (penutup rambut), masker, dan alas kaki (APD).	✓	
13.	Tenaga pengolah makanan boleh menggunakan perhiasan pada saat proses mengolah makanan.		✓

Sumber: Oviasari (2015), Fanny (2017)

Lampiran 7

Kuesioner Jawaban Responden 3

Responden 3

RESPONDEN 3

A. Identitas Responden

1. Nama : Mn. D
 2. Umur : 32 tahun
 3. Pendidikan Terakhir : SD/SMP/SMA/SMK/PT*
 4. Jenis Kelamin : Perempuan

Keterangan :*) Lingkari yang perlu

B. Isilah kolom yang sudah disediakan dengan memberi tanda (V)

Kuesioner Pengetahuan Higiene Tenaga Pengolah Makanan

No	Pertanyaan	Jawaban	
		Benar	Salah
1.	Tenaga pengolah makanan tidak sedang sakit (penyakit kulit, penyakit batuk, pilek, dan luka bakar)	✓	
2.	Tenaga pengolah makanan yang tangannya terluka karena luka bakar tidak diobati dan di diamkan saja		✓
3.	Tenaga pengolah makanan kuku tidak boleh dibiarkan Panjang	✓	
4.	Tenaga pengolah makanan menutup mulut dan memalingkan wajah dari makanan serta alat makan minum saat bersin atau batuk	✓	
5.	Tenaga pengolah makanan saat mencuci tangan tidak menggunakan sabun karena sudah menggunakan air bersih		✓
6.	Tenaga pengolah makanan sebelum dan sesudah melakukan kegiatan mengolah makanan harus mencuci tangan dengan sabun	✓	
7.	Tenaga pengolah makanan tidak perlu mencuci tangan menggunakan air bersih dengan sabun setelah dari toilet		✓
8.	Tenaga pengolah makanan boleh mengambil makanan tanpa menggunakan alat asalkan sudah mencuci tangan	✓	
9.	Tenaga pengolah makanan saat mencicipi makanan menggunakan sendok makan/sendok teh dan tidak berulang	✓	
10.	Tenaga pengolah makanan selama mengolah makanan tidak boleh menggaruk anggota badan (rambut, lubang hidung, telinga) dengan tangan	✓	
11.	Tenaga pergolah makanan saat proses pengolahan makanan diperbolehkan makan, bercakap-cakap, dan merokok.		✓
12.	Tenaga pengolah makanan wajib menggunakan celemek, tutup kepala (penutup rambut), masker, dan alas kaki (APD).	✓	
13.	Tenaga pengolah makanan boleh menggunakan perhiasan pada saat proses mengolah makanan.		✓

Sumber: Oviasari (2015), Fanny (2017)

Lampiran 8

Kuesioner Jawaban Responden 4

RESPONDEN 4

A. Identitas Responden

1. Nama : Ny. T
 2. Umur : 50 tahun
 3. Pendidikan Terakhir : SD/SMP(SMA)SMK/PT*)
 4. Jenis Kelamin : Perempuan

Keterangan :*) Lingkari yang perlu

B. Isilah kolom yang sudah disediakan dengan memberi tanda (V)

Kuesioner Pengetahuan Higiene Tenaga Pengolah Makanan

No	Pertanyaan	Jawaban	
		Benar	Salah
1.	Tenaga pengolah makanan tidak sedang sakit (penyakit kulit, penyakit batuk, pilek, dan luka bakar)	✓	
2.	Tenaga pengolah makanan yang tangannya terluka karena luka bakar tidak diobati dan di diamkan saja		✓
3.	Tenaga pengolah makanan kuku tidak boleh dibiarkan Panjang	✓	
4.	Tenaga pengolah makanan menutup mulut dan memalingkan wajah dari makanan serta alat makan minum saat bersin atau batuk	✓	
5.	Tenaga pengolah makanan saat mencuci tangan tidak menggunakan sabun karena sudah menggunakan air bersih	✓	✓
6.	Tenaga pengolah makanan sebelum dan sesudah melakukan kegiatan mengolah makanan harus mencuci tangan dengan sabun	✓	
7.	Tenaga pengolah makanan tidak perlu mencuci tangan menggunakan air bersih dengan sabun setelah dari toilet		✓
8.	Tenaga pengolah makanan boleh mengambil makanan tanpa menggunakan alat asalkan sudah mencuci tangan	✓	
9.	Tenaga pengolah makanan saat mencicipi makanan menggunakan sendok makan/sendok teh dan tidak berulang	✓	
10.	Tenaga pengolah makanan selama mengolah makanan tidak boleh menggaruk anggota badan (rambut, lubang hidung, telinga) dengan tangan	✓	
11.	Tenaga pengolah makanan saat proses pengolahan makanan diperbolehkan makan, bercakap-cakap, dan merokok.		✓
12.	Tenaga pengolah makanan wajib menggunakan celemek, tutup kepala (penutup rambut), masker, dan alas kaki (APD).	✓	
13.	Tenaga pengolah makanan boleh menggunakan perhiasan pada saat proses mengolah makanan.	✓	

Sumber: Oviasari (2015), Fanny (2017)

Lampiran 9

Kuesioner Jawaban Responden 5

RESPONDEN 5

A. Identitas Responden

1. Nama : My - L
 2. Umur : 33 tahun
 3. Pendidikan Terakhir : SD/SMP/SMA/SMK/PT*
 4. Jenis Kelamin : Perempuan

Keterangan :*) Lingkari yang perlu

B. Isilah kolom yang sudah disediakan dengan memberi tanda (V)

Kuesioner Pengetahuan Higiene Tenaga Pengolah Makanan

No	Pertanyaan	Jawaban	
		Benar	Salah
1.	Tenaga pengolah makanan tidak sedang sakit (penyakit kulit, penyakit batuk, pilek, dan luka bakar)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.	Tenaga pengolah makanan yang tangannya terluka karena luka bakar tidak diobati dan di diamkan saja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3.	Tenaga pengolah makanan kuku tidak boleh dibiarkan Panjang	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.	Tenaga pengolah makanan menutup mulut dan memalingkan wajah dari makanan serta alat makan minum saat bersin atau batuk	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.	Tenaga pengolah makanan saat mencuci tangan tidak menggunakan sabun karena sudah menggunakan air bersih	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
6.	Tenaga pengolah makanan sebelum dan sesudah melakukan kegiatan mengolah makanan harus mencuci tangan dengan sabun	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.	Tenaga pengolah makanan tidak perlu mencuci tangan menggunakan air bersih dengan sabun setelah dari toilet	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.	Tenaga pengolah makanan boleh mengambil makanan tanpa menggunakan alat asalkan sudah mencuci tangan	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.	Tenaga pengolah makanan saat mencicipi makanan menggunakan sendok makan/sendok teh dan tidak berulang	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.	Tenaga pengolah makanan selama mengolah makanan tidak boleh menggaruk anggota badan (rambut, lubang hidung, telinga) dengan tangan	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.	Tenaga pengolah makanan saat proses pengolahan makanan diperbolehkan makan, bercakap-cakap, dan merokok.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.	Tenaga pengolah makanan wajib menggunakan celemek, tutup kepala (penutup rambut), masker, dan alas kaki (APD).	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.	Tenaga pengolah makanan boleh menggunakan perhiasan pada saat proses mengolah makanan.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Sumber: Oviasari (2015), Fanny (2017)

Lampiran 10

Kuesioner Jawaban Responden 6

Responden 6

RESPONDEN 6

A. Identitas Responden

1. Nama : To. S

2. Umur : 57 tahun

3. Pendidikan Terakhir : SD/SMP/SMA/SMK/PT*

4. Jenis Kelamin : Laki Laki

Keterangan :*) Lingkari yang perlu

B. Isilah kolom yang sudah disediakan dengan memberi tanda (V)

Kuesioner Pengetahuan Higiene Tenaga Pengolah Makanan

No	Pertanyaan	Jawaban	
		Benar	Salah
1.	Tenaga pengolah makanan tidak sedang sakit (penyakit kulit, penyakit batuk, pilek, dan luka bakar)	✓	
2.	Tenaga pengolah makanan yang tangannya terluka karena luka bakar tidak diobati dan di diamkan saja		✓
3.	Tenaga pengolah makanan kuku tidak boleh dibiarkan Panjang	✓	
4.	Tenaga pengolah makanan menutup mulut dan memalingkan wajah dari makanan serta alat makan minum saat bersin atau batuk	✓	
5.	Tenaga pengolah makanan saat mencuci tangan tidak menggunakan sabun karena sudah menggunakan air bersih		✓
6.	Tenaga pengolah makanan sebelum dan sesudah melakukan kegiatan mengolah makanan harus mencuci tangan dengan sabun	✓	
7.	Tenaga pengolah makanan tidak perlu mencuci tangan menggunakan air bersih dengan sabun setelah dari toilet		✓
8.	Tenaga pengolah makanan boleh mengambil makanan tanpa menggunakan alat asalkan sudah mencuci tangan		✓
9.	Tenaga pengolah makanan saat mencicipi makanan menggunakan sendok makan/sendok teh dan tidak berulang		✓
10.	Tenaga pengolah makanan selama mengolah makanan tidak boleh menggaruk anggota badan (rambut, lubang hidung, telinga) dengan tangan	✓	
11.	Tenaga pengolah makanan saat proses pengolahan makanan diperbolehkan makan, bercakap-cakap, dan merokok.		✓
12.	Tenaga pengolah makanan wajib menggunakan celemek, tutup kepala (penutup rambut), masker, dan alas kaki (APD).	✓	
13.	Tenaga pengolah makanan boleh menggunakan perhiasan pada saat proses mengolah makanan.		✓

Sumber: Oviasari (2015), Fanny (2017)

Lampiran 11

Kuesioner Jawaban Responden 7

Responden 7

RESPONDEN 7

A. Identitas Responden

1. Nama : Ny. S

2. Umur : 60 tahun

3. Pendidikan Terakhir : SD/SMP/SMA/SMK (PT*)

4. Jenis Kelamin : Perempuan

Keterangan :*) Lingkari yang perlu

B. Isilah kolom yang sudah disediakan dengan memberi tanda (V)

Kuesioner Pengetahuan Higiene Tenaga Pengolah Makanan

No	Pertanyaan	Jawaban	
		Benar	Salah
1.	Tenaga pengolah makanan tidak sedang sakit (penyakit kulit, penyakit batuk, pilek, dan luka bakar)	✓	
2.	Tenaga pengolah makanan yang tangannya terluka karena luka bakar tidak diobati dan di diamkan saja		✓
3.	Tenaga pengolah makanan kuku tidak boleh dibiarkan Panjang	✓	
4.	Tenaga pengolah makanan menutup mulut dan memalingkan wajah dari makanan serta alat makan minum saat bersin atau batuk	✓	
5.	Tenaga pengolah makanan saat mencuci tangan tidak menggunakan sabun karena sudah menggunakan air bersih		✓
6.	Tenaga pengolah makanan sebelum dan sesudah melakukan kegiatan mengolah makanan harus mencuci tangan dengan sabun	✓	
7.	Tenaga pengolah makanan tidak perlu mencuci tangan menggunakan air bersih dengan sabun setelah dari toilet		✓
8.	Tenaga pengolah makanan boleh mengambil makanan tanpa menggunakan alat asalkan sudah mencuci tangan		✓
9.	Tenaga pengolah makanan saat mencicipi makanan menggunakan sendok makan/sendok teh dan tidak berulang	✓	
10.	Tenaga pengolah makanan selama mengolah makanan tidak boleh menggaruk anggota badan (rambut, lubang hidung, telinga) dengan tangan	✓	
11.	Tenaga pengolah makanan saat proses pengolahan makanan diperbolehkan makan, bercakap-cakap, dan merokok.		✓
12.	Tenaga pengolah makanan wajib menggunakan celemek, tutup kepala (penutup rambut), masker, dan alas kaki (APD).	✓	
13.	Tenaga pengolah makanan boleh menggunakan perhiasan pada saat proses mengolah makanan.	✓	

Sumber: Oviasari (2015), Fanny (2017)

Lampiran 12

Kuesioner Jawaban Responden 8

Responden No 8

RESPONDEN 8

A. Identitas Responden

1. Nama : My. S

2. Umur : 17 tahun

3. Pendidikan Terakhir : SD SMP/SMA/SMK/PT*)

4. Jenis Kelamin : Perempuan

Keterangan :*) Lingkari yang perlu

B. Isilah kolom yang sudah disediakan dengan memberi tanda (✓)

Kuesioner Pengetahuan Higiene Tenaga Pengolah Makanan

No	Pertanyaan	Jawaban	
		Benar	Salah
1.	Tenaga pengolah makanan tidak sedang sakit (penyakit kulit, penyakit batuk, pilek, dan luka bakar)	✓	
2.	Tenaga pengolah makanan yang tangannya terluka karena luka bakar tidak diobati dan di diamkan saja		✓
3.	Tenaga pengolah makanan kuku tidak boleh dibiarkan Panjang	✓	
4.	Tenaga pengolah makanan menutup mulut dan memalingkan wajah dari makanan serta alat makan minum saat bersin atau batuk	✓	
5.	Tenaga pengolah makanan saat mencuci tangan tidak menggunakan sabun karena sudah menggunakan air bersih		✓
6.	Tenaga pengolah makanan sebelum dan sesudah melakukan kegiatan mengolah makanan harus mencuci tangan dengan sabun	✓	
7.	Tenaga pengolah makanan tidak perlu mencuci tangan menggunakan air bersih dengan sabun setelah dari toilet		✓
8.	Tenaga pengolah makanan boleh mengambil makanan tanpa menggunakan alat asalkan sudah mencuci tangan	✓	
9.	Tenaga pengolah makanan saat mencicipi makanan menggunakan sendok makan/sendok teh dan tidak berulang		✓
10.	Tenaga pengolah makanan selama mengolah makanan tidak boleh menggaruk anggota badan (rambut, lubang hidung, telinga) dengan tangan	✓	
11.	Tenaga pengolah makanan saat proses pengolahan makanan diperbolehkan makan, bercakap-cakap, dan merokok.		✓
12.	Tenaga pengolah makanan wajib menggunakan celemek, tutup kepala (penutup rambut), masker, dan alas kaki (APD).	✓	
13.	Tenaga pengolah makanan boleh menggunakan perhiasan pada saat proses mengolah makanan.	✓	

Sumber: Oviasari (2015), Fanny (2017)

Lampiran 13

Kuesioner Jawaban Responden 9

Responden 9

RESPONDEN 9

A. Identitas Responden

1. Nama : My. Y

2. Umur : 37 tahun

3. Pendidikan Terakhir : SD/SMP/SMA/SMK/PT*

4. Jenis Kelamin : Perempuan

Keterangan :*) Lingkari yang perlu

B. Isilah kolom yang sudah disediakan dengan memberi tanda (v)

Kuesioner Pengetahuan Higiene Tenaga Pengolah Makanan

No	Pertanyaan	Jawaban	
		Benar	Salah
1.	Tenaga pengolah makanan tidak sedang sakit (penyakit kulit, penyakit batuk, pilek, dan luka bakar)	✓	
2.	Tenaga pengolah makanan yang tangannya terluka karena luka bakar tidak diobati dan di diamankan saja		✓
3.	Tenaga pengolah makanan kuku tidak boleh dibiarkan Panjang	✓	
4.	Tenaga pengolah makanan menutup mulut dan memalingkan wajah dari makanan serta alat makan minum saat bersin atau batuk	✓	
5.	Tenaga pengolah makanan saat mencuci tangan tidak menggunakan sabun karena sudah menggunakan air bersih		✓
6.	Tenaga pengolah makanan sebelum dan sesudah melakukan kegiatan mengolah makanan harus mencuci tangan dengan sabun	✓	
7.	Tenaga pengolah makanan tidak perlu mencuci tangan menggunakan air bersih dengan sabun setelah dari toilet		✓
8.	Tenaga pengolah makanan boleh mengambil makanan tanpa menggunakan alat asalkan sudah mencuci tangan		✓
9.	Tenaga pengolah makanan saat mencicipi makanan menggunakan sendok makan/sendok teh dan tidak berulang	✓	
10.	Tenaga pengolah makanan selama mengolah makanan tidak boleh menggaruk anggota badan (rambut, lubang hidung, telinga) dengan tangan	✓	
11.	Tenaga pengolah makanan saat proses pengolahan makanan diperbolehkan makan, bercakap-cakap, dan merokok.		✓
12.	Tenaga pengolah makanan wajib menggunakan celemek, tutup kepala (penutup rambut), masker, dan alas kaki (APD).	✓	
13.	Tenaga pengolah makanan boleh menggunakan perhiasan pada saat proses mengolah makanan.		✓

Sumber: Oviastari (2015), Fanny (2017)

Lampiran 14

Kuesioner Jawaban Responden 10

Responden 10

RESPONDEN 10

A. Identitas Responden

1. Nama : Tn. W

2. Umur : 19 tahun

3. Pendidikan Terakhir : SD/SMP/SMA/SMK/PT*

4. Jenis Kelamin : laki-laki

Keterangan :*) Lingkari yang perlu

B. Isilah kolom yang sudah disediakan dengan memberi tanda (V)

Kuesioner Pengetahuan Higiene Tenaga Pengolah Makanan

No	Pertanyaan	Jawaban	
		Benar	Salah
1.	Tenaga pengolah makanan tidak sedang sakit (penyakit kulit, penyakit batuk, pilek, dan luka bakar)	✓	
2.	Tenaga pengolah makanan yang tangannya terluka karena luka bakar tidak diobati dan di diamkan saja		✓
3.	Tenaga pengolah makanan kuku tidak boleh dibiarkan Panjang	✓	
4.	Tenaga pengolah makanan menutup mulut dan memalingkan wajah dari makanan serta alat makan minum saat bersin atau batuk	✓	
5.	Tenaga pengolah makanan saat mencuci tangan tidak menggunakan sabun karena sudah menggunakan air bersih		✓
6.	Tenaga pengolah makanan sebelum dan sesudah melakukan kegiatan mengolah makanan harus mencuci tangan dengan sabun	✓	
7.	Tenaga pengolah makanan tidak perlu mencuci tangan menggunakan air bersih dengan sabun setelah dari toilet		✓
8.	Tenaga pengolah makanan boleh mengambil makanan tanpa menggunakan alat asalkan sudah mencuci tangan	✓	
9.	Tenaga pengolah makanan saat mencicipi makanan menggunakan sendok makan/sendok teh dan tidak berulang	✓	
10.	Tenaga pengolah makanan selama mengolah makanan tidak boleh menggaruk anggota badan (rambut, lubang hidung, telinga) dengan tangan	✓	
11.	Tenaga pengolah makanan saat proses pengolahan makanan diperbolehkan makan, bercakap-cakap, dan merokok.		✓
12.	Tenaga pengolah makanan wajib menggunakan celemek, tutup kepala (penutup rambut), masker, dan alas kaki (APD).	✓	
13.	Tenaga pengolah makanan boleh menggunakan perhiasan pada saat proses mengolah makanan.	✓	

Sumber: Oviasari (2015), Fanny (2017)

Lampiran 15

Kuesioner Jawaban Responden 11

RESPONDEN 11

A. Identitas Responden

1. Nama : My. Y
 2. Umur : 20 tahun
 3. Pendidikan Terakhir : SD/SMP/SMA/SMK/PT*)
 4. Jenis Kelamin : Perempuan

Keterangan :*) Lingkari yang perlu

B. Isilah kolom yang sudah disediakan dengan memberi tanda (V)

Kuesioner Pengetahuan Higiene Tenaga Pengolah Makanan

No	Pertanyaan	Jawaban	
		Benar	Salah
1.	Tenaga pengolah makanan tidak sedang sakit (penyakit kulit, penyakit batuk, pilek, dan luka bakar)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.	Tenaga pengolah makanan yang tangannya terluka karena luka bakar tidak diobati dan di diamkan saja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3.	Tenaga pengolah makanan kuku tidak boleh dibiarkan Panjang	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.	Tenaga pengolah makanan menutup mulut dan memalingkan wajah dari makanan serta alat makan minum saat bersin atau batuk	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.	Tenaga pengolah makanan saat mencuci tangan tidak menggunakan sabun karena sudah menggunakan air bersih	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
6.	Tenaga pengolah makanan sebelum dan sesudah melakukan kegiatan mengolah makanan harus mencuci tangan dengan sabun	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.	Tenaga pengolah makanan tidak perlu mencuci tangan menggunakan air bersih dengan sabun setelah dari toilet	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
8.	Tenaga pengolah makanan boleh mengambil makanan tanpa menggunakan alat asalkan sudah mencuci tangan	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.	Tenaga pengolah makanan saat mencicipi makanan menggunakan sendok makan/sendok teh dan tidak berulang	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.	Tenaga pengolah makanan selama mengolah makanan tidak boleh menggaruk anggota badan (rambut, lubang hidung, telinga) dengan tangan	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.	Tenaga pengolah makanan saat proses pengolahan makanan diperbolehkan makan, bercakap-cakap, dan merokok.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
12.	Tenaga pengolah makanan wajib menggunakan celemek, tutup kepala (penutup rambut), masker, dan alas kaki (APD).	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.	Tenaga pengolah makanan boleh menggunakan perhiasan pada saat proses mengolah makanan.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Sumber: Oviasari (2015), Fanny (2017)