

## **KARYA TULIS ILMIAH**

# **TINJAUAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN SIKAP PENJAMAH MAKANAN TENTANG HIEGENE SANITASI KEAMANAN PANGAN SERTA SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP) di RSU BETHESDA LEMPUYANGWANGI**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Ahli Madya Gizi



**Diajukan Oleh :**

**DELTA SYERRA**  
**NIM: P07131113009**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK KESEHATAN YOGYAKARTA  
JURUSAN GIZI  
2016**

## PERSETUJUAN PEMBIMBING

Karya Tulis Ilmiah ini telah disetujui oleh pembimbing  
pada tanggal: 18 Juli 2016

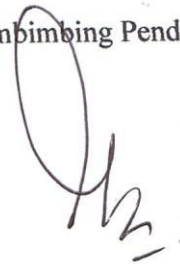
Menyetujui,

Pembimbing Utama



Isti Suryani DCN, M.Kes  
NIP. 196510031989022001

Pembimbing Pendamping



Dra. Elza Ismail, M.Kes  
NIP. 196011201991032001

Mengetahui,

Ketua Jurusan Gizi



Tjarono Sari, SKM, M. Kes  
NIP. 196102031985012001

## HALAMAN PENGESAHAN

Karya tulis ilmiah ini diajukan oleh,

Nama : Delta Syerra  
NIM : P07131113009  
Program Studi/Jurusan : D-III Gizi  
Judul Tugas akhir : Tinjauan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan tentang Hiegene Sanitasi Keamanan Pangan serta Skor Keamanan Pangan di RSU Bethesda Lempuyangwangi

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi Diploma III, Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

### DEWAN PENGUJI

Pembimbing  
Isti Suryani DCN, M.Kes  
NIP. 1965100 3198902 2001 (.....)  
Pembimbing  
Dra. Elza Ismail, M.Kes  
NIP. 19601120 199103 2001 (.....)  
Penguji  
Setyowati SKM, M.Kes  
NIP. 19640621 198803 2002 (.....)


Ditetapkan di : Yogyakarta  
Tanggal : 21 Juli 2016

## HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Delta Syerra

NIM : P07131113009

Tanda Tangan : 

Tanggal : 21 Juli 2016

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas segala limpahan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga Karya Tulis Ilmiah yang berjudul “Tinjauan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Tentang Hiegene Sanitasi Keamanan Pangan serta Skor Keamanan Pangan (SKP) di RSUD Bethesda Lempuyangwangi” dapat diselesaikan tepat pada waktunya.

Penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini dalam penyelesaiannya tidak terlepas dari bimbingan, pengarahan dan bantuan dari berbagai pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu, dengan ini penulis menyampaikan penghargaan dan terimakasih kepada:

1. Abidillah Mursyid, SKM, MS; Direktur Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.
2. Tjarono Sari, SKM, M.Kes; Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Yogyakarta.
3. Weni Kurdanti, S.SiT, M.Kes; Ketua Prodi D-III Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

4. Isti Suryani, DCN, M.Kes; dan Dra Elza Ismail M.Kes; Pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
5. Setyowati, SKM, M.Kes; Penguji yang memberikan berbagai masukan dan saran dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
6. Fitri Mustikowati, AMG; Kepala Instalasi Gizi RSUD Bethesda Lempuyangwangi yang telah memberikan izin untuk dapat melakukan penelitian di Instalasi Gizi
7. Orang tua yang telah memberikan dukungan, semangat, doa restu dan dorongan baik mental maupun materil yang sangat membantu dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
8. Teman-teman yang telah setia menemani dan membantu dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
9. Semua pihak yang tidak dapat ditulis satu persatu yang telah banyak membantu, semoga Allah SWT membalas amal kebajikannya

Penulis menyadari bahwa penelitian ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu penulis sangat mengharapkan saran dan kritik dari berbagai pihak yang dapat menambah kesempurnaan karya tulis ilmiah ini.

Yogyakarta, Juli 2016

Penulis

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI  
KARYA TULIS ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

Nama : Delta Syerra  
NIM : P07131113009  
Program Studi/Jurusan : D-III/Gizi  
Judul Tugas Akhir : Tinjauan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan tentang Hiegene Sanitasi Keamanan Pangan serta Skor Keamanan Pangan di RSUD Bethesda Lempuyangwangi

demikian 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 dan Sikap Penjamah Makanan tentang Hiegene Sanitasi Keamanan Pangan serta Skor Keamanan Pangan di RSUD Bethesda Lempuyangwangi

Berserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalihmedia/ format-kan, 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 : Yogyakarta Pada tanggal : 21 Juli 2016

Yang menyatakan

( Delta Syerra )

## DAFTAR ISI

|  | Halaman |
|--|---------|
| HALAMAN JUDUL.....                             | i       |
| HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING .....           | ii      |
| HALAMAN PENGESAHAN .....                       | iii     |
| HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....           | iv      |
| KATA PENGANTAR .....                           | v       |
| HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI ..... | vii     |
| DAFTAR ISI.....                                | viii    |
| DAFTAR TABEL.....                              | x       |
| DAFTAR GAMBAR .....                            | xi      |
| DAFTAR LAMPIRAN.....                           | xii     |
| ABSTRAK .....                                  | xiii    |
| <br>   |         |
| <b>BAB I PENDAHULUAN</b>                       |         |
| A. Latar Belakang .....                        | 1       |
| B. Rumusan Masalah .....                       | 4       |
| C. Tujuan Penelitian.....                      | 4       |
| D. Ruang Lingkup.....                          | 5       |
| E. Manfaat Penelitian .....                    | 5       |
| F. Keaslian Penelitian.....                    | 5       |
| <br>   |         |
| <b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>                 |         |
| A. Pengetahuan dan Sikap Hiegene Sanitasi..... | 8       |
| B. Penjamah Makanan .....                      | 16      |
| C. Rumah Sakit .....                           | 19      |
| D. Keamanan Pangan .....                       | 20      |
| E. Kerangka Teori .....                        | 26      |
| F. Kerangka Konsep.....                        | 27      |
| G. Pertanyaan .....                            | 27      |
| <br>   |         |
| <b>BAB III METODE PENELITIAN</b>               |         |
| A. Jenis dan Desain Penelitian .....           | 28      |
| B. Subjek dan Obyek Penelitian .....           | 28      |
| C. Waktu dan Lokasi Penelitian.....            | 29      |
| D. Variabel Penelitian .....                   | 29      |
| E. Definisi Operasional Variabel .....         | 29      |
| F. Instrumen Penelitian .....                  | 32      |
| G. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data .....     | 32      |
| H. Prosedur Penelitian.....                    | 33      |



|   |           |
|---|-----------|
| I. Manajemen Data .....                           | 33        |
| J. Etika Penelitian.....                          | 34        |
| <b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>                |           |
| A. Gambaran Umum Lokasi .....                     | 35        |
| B. Karakteristik Subyek dan Objek Penelitian..... | 36        |
| C. Variabel Penelitian .....                      | 38        |
| <b>BAB V PENUTUP</b>                              |           |
| A. Kesimpulan .....                               | 61        |
| B. Saran .....                                    | 61        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>                       | <b>62</b> |
| <b>LAMPIRAN.....</b>                              | <b>63</b> |

## DAFTAR TABEL

Halaman

|   |    |
|---|----|
| Tabel 1. Karakteristik Subjek Berdasar Umur, Pendidikan,Lama Bekerja... | 37 |
| Tabel 2. Hasil Jawaban Pengetahuan Penjamah 1 .....                     | 39 |
| Tabel 3. Hasil Jawaban Pengetahuan Penjamah 2 .....                     | 39 |
| Tabel 4. Hasil Jawaban Pengetahuan Penjamah 3 .....                     | 41 |
| Tabel 5. Hasil Jawaban Pengetahuan Penjamah 4 .....                     | 42 |
| Tabel 6. Hasil Jawaban Pengetahuan Penjamah 5 .....                     | 43 |
| Tabel 7. Hasil Jawaban Pengetahuan Penjamah 6 .....                     | 44 |
| Tabel 8. Distribusi Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan .....          | 46 |
| Tabel 9. Hasil Jawaban Kuesioner Sikap Penjamah 1 .....                 | 47 |
| Tabel 10. Hasil Jawaban Kuesioner Sikap Penjamah 2 .....                | 48 |
| Tabel 11. Hasil Jawaban Kuesioner Sikap Penjamah 3 .....                | 49 |
| Tabel 12. Hasil Jawaban Kuesioner Sikap Penjamah 4 .....                | 50 |
| Tabel 13. Hasil Jawaban Kuesioner Sikap Penjamah 5 .....                | 51 |
| Tabel 14. Hasil Jawaban Kuesioner Sikap Penjamah 6 .....                | 52 |
| Tabel 15. Distribusi Tingkat Sikap Penjamah Makanan.....                | 54 |
| Tabel 16. SKP pada produk Olahan Daging, Telur, Ikan .....              | 55 |

## DAFTAR GAMBAR

|  | Halaman |
|--|---------|
| Gambar 1. Kerangka Teori Penelitian.....   | 26      |
| Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian ..... | 27      |

## DAFTAR LAMPIRAN

|   | Halaman |
|---|---------|
| Lampiran 1 Surat Persetujuan Penelitian.....          | 61      |
| Lampiran 2 Persetujuan Komisi Etik.....               | 62      |
| Lampiran 3 Jadwal Penelitian.....                     | 63      |
| Lampiran 4 Informed Consent.....                      | 64      |
| Lampiran 5 Penjelasan Untuk Mengikuti Penelitian..... | 65      |
| Lampiran 6 Form Kuesioner Pengetahuan.....            | 67      |
| Lampiran 7. Form Kuesioner Sikap.....                 | 72      |
| Lampiran 8 Form Skor Keamanan Pangan.....             | 77      |
| Lampiran 9 Siklus Menu.....                           | 82      |
| Lampiran 10 Kunci Jawaban.....                        | 85      |
| Lampiran 11 Kisi-Kisi Kuesioner.....                  | 86      |
| Lampiran 12 Dokumentasi.....                          | 87      |