

SKRIPSI

**PENGARUH PEMBERIAN KONSELING TENTANG HIGIENE
SANITASI TERHADAP PENGETAHUAN DAN PERILAKU
TENAGA PENJAMAH MAKANAN JASA BOGA TIPE A2
(STUDI KASUS DI AZ DAN MN CATERING)**

Diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar
Sarjana Terapan Gizi



**PRODI D-IV GIZI
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2018**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi
"PENGARUH PEMBERIAN KONSELING TENTANG HIGIENE SANITASI
TERHADAP PENGETAHUAN DAN PERILAKU TENAGA PENJAMAH
MAKANAN JASA BOGA TIPE A2
(STUDI KASUS DI AZ DAN MN CATERING)"

Disusun oleh:

DITA PUSPA DEWI
NIM. P07131214013

telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal: 23 Juli 2018

Menyetujui,

Pembimbing I,



Tjarono Sari, SKM, M. Kes.
NIP. 196102031985012001

Pembimbing II,



Idri Setiyobroto, M.Kes
NIP. 196802071994031002

Yogyakarta, 23 Juli 2018

Ketua Jurusan Gizi



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

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

**"PENGARUH PEMBERIAN KONSELING TENTANG HIGIENE SANITASI
TERHADAP PENGETAHUAN DAN PERILAKU TENAGA PENJAMAH
MAKANAN JASA BOGA TIPE A2
(STUDI KASUS DI AZ DAN MN CATERING) "**

Disusun oleh:

DITA PUSPA DEWI
NIM. P07131214013

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji

Pada tanggal : 13 Juli 2018

SUSUNAN DEWAN PENGUI

Ketua

Dra. Elza Ismail, M.Kes

NIP. 196011201991032001

Anggota,

Tjarono Sari, SKM, M.Kes

NIP. 196102031985012001

Anggota,

drh. Idi Setiyobroto, M.Kes

NIP. 196802071994031002

Yogyakarta, 23 Juli 2018

Ketua Jurusan Gizi




Dr. Ir. I Made Aji Gunawan, M.Sc
NIP. 196803241986031001

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Dita Puspa Dewi

NIM : P07131214013

Tanda Tangan : 

Tanggal : 23 Juli 2018

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai civitas akademik Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Dita Puspa Dewi
NIM : P07131214013
Program Studi : Sarjana Terapan Gizi
Jurusan : Gizi

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

Pengaruh Pemberian Konseling Tentang Higiene Sanitasi Terhadap Pengetahuan dan Perilaku Tenaga Penjamah Makanan Jasa Boga Tipe A2 (Studi Kasus di AZ dan MN Catering)

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 : Yogyakarta
Pada tanggal : 10 Juli 2018
Yang menyatakan



(DITA PUSPA DEWI)

PENGARUH PEMBERIAN KONSELING TENTANG HIGIENE SANITASI
TERHADAP PENGETAHUAN DAN PERILAKU TENAGA PENJAMAH
MAKANAN JASA BOGA TIPE A2
(STUDI KASUS DI AZ DAN MN CATERING)

Dita Puspa Dewi¹, Tjarono Sari², Idi Setiyobroto³
^{1,2,3} Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jalan Tata Bumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman
Email : dita.puspadewi31@gmail.com

ABSTRAK

Latar belakang : Penyelenggaraan makanan tidak hanya membawa dampak positif bagi manusia, namun juga membawa dampak negatif. Penyebaran penyakit dan keracunan dapat terjadi dalam proses penyelenggaraan makanan. Higiene sanitasi penjamah makanan dalam proses pengolahan makanan sangat penting, karena dengan penerapan higiene yang baik dapat meminimalisir kemungkinan terjadinya kontaminasi pada makanan. Penerapan hygiene sanitasi makanan dapat dipengaruhi oleh pengetahuan dan perilaku penjamah makanan tentang higiene perorangan saat bekerja. Pengetahuan dan perilaku yang kurang baik dalam hal higiene perorangan dapat ditingkatkan dengan menyampaikan informasi atau memberikan pendidikan melalui konseling.

Tujuan : Mengetahui pengaruh konseling tentang hygiene sanitasi terhadap pengetahuan dan perilaku penjamah makanan di jasa boga.

Metode : Penelitian yang dilakukan adalah Eksperimen Semu rancangan one group *pretest posttest*. Total subjek penelitian adalah 12 penjamah makanan. Data diperoleh menggunakan kuesioner dan observasi.

Hasil : Nilai rata-rata pengetahuan penjamah makanan sebelum diberi konseling adalah 82,54. Rata-rata nilai pengetahuan penjamah makanan sesudah diberi konsling adalah 92,99. Rata-rata nilai perilaku penjamah makanan sebelum diberi konsling adalah 72,77. Rata-rata nilai perilaku penjamah makanan sesudah diberi konsling adalah 77,05. Terdapat pengaruh konseling hygiene sanitasi terhadap pengetahuan penjamah makanan ($p = 0,000$), ada pengaruh konseling terhadap perilaku penjamah makanan ($p = 0,020$)

Kesimpulan : Ada pengaruh konseling hygiene sanitasi terhadap pengetahuan dan perilaku penjamah makanan.

Kata kunci : konseling, pengetahuan, perilaku, hygiene sanitasi, penjamah makanan,

THE INFLUENCE OF COUNSELING ABOUT HIGIENE SANITATION
TOWARDS KNOWLEDGE AND BEHAVIOR ON FOOD HANDLERS IN
TYPE A2 CATERING SERVICE

Dita Puspa Dewi¹, Tjarono Sari², Idi Setiyobroto³

^{1,2,3}) Department of Nutrition, Health Polytechnic of Health Ministry, Yogyakarta
Jalan Tata Bumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman
Email : dita.puspadewi31@gmail.com

ABSTRACT

Background : Food implementation not only bring a positive ompect for humans, but also bring a negative impact. Spread of disease can occur in the process of food service. Personal hygiene food handlers in food processing is very important because with the application of good hygiene can minimize the possibility of food contamination. The personal hygiene can be influenced by some factors, for instance knowledge and behaviors of food handlers. Lack of knowledge, inappropriate behaviors towards personal hygiene can be changed by giving the right information. Counseling can increase knowledge and behaviour fod handlers.

Aims : To find out the influence of counseling towards knowledge and behavior food handlers

Method : This research was a quasi-experimental studies with pre and post test one group design. The subjects were 12 food handlers. The data collected by questionnaires and observation

Result : The average of knowledge food handler before counseling is 82,54. The average of knowledge food handler after counseling is 92,99. The average of behavior food handler before counseling is 72,77. The average of behavior food handler after counseling is 77,05. Statistical analysis showed that there is influence of counseling on hygiene and sanitation knowledge of food handlers ($p=0,000$). There is influence of counseling on hygiene and sanitation behavior of food handlers ($p=0,020$)

Conclusion : There is influence of counseling on hygiene and sanitation knowledge and behavior of food handlers.

Key word : counseling, knowledge, behavior, hygiene sanitation, food handler

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis haturkan kehadirat Allah SWT., yang telah melimpahkan rahmat, hidayah, dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Pengaruh Pemberian Konseling Tentang Higiene Sanitasi Terhadap Pengetahuan dan Perilaku Tenaga Penjamah Makanan Jasa Boga Tipe A2 (Studi Kasus di AZ dan MN Catering)” tepat pada waktunya. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Gizi pada Program Studi DIV Gizi Jurusan Gizi di Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

Skripsi ini terwujud atas bimbingan, pengarahan dan bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu, dan pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Joko Susilo, SKM, M.Kes., selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,
2. Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si, selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,
3. Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T, M.kes, selaku Ketua Program Studi DIV Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
4. Tjarono Sari, SKM, M. Kes, selaku Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan arahan dalam penyusunan skripsi ini,
5. drh. Idi Setiyobroto, M.Kes, selaku Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan arahan dalam penyusunan skripsi ini,
6. Dra. Elza Ismail, M.Kes, selaku penguji yang telah memberikan arah, saran, dan bimbingan sehingga penulis bisa menyempurnakan skripsi.
7. Seluruh Dosen dan staf pengajar Jurusan Gizi yang telah memberikan bekal pengetahuan selama kuliah.
8. Pemilik Catering yang telah memberikan izin penulis untuk melakukan studi pendahuluan dan penelitian, beserta pengurus lain yang telah memberikan izin untuk melakukan studi pendahuluan dan penelitian,
9. Orang tua, keluarga dan teman-teman yang telah memberi dukungan materil dan moral.

10. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah memberikan bantuannya sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Penulis berharap kebaikan semua pihak yang telah membantu akan dibalas oleh Allah SWT. Semoga Tugas Akhir tersebut dapat memberikan manfaat bagi pengembangan ilmu yang akan datang.

Yogyakarta, 6 Juli 2018

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMISI.....	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	6
E. Keaslian Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
A. Tinjauan Teori	9
B. Kerangka Teori	40
C. Kerangka Konsep.....	40
D. Hipotesis Penelitian	41
BAB III METODE PENELITIAN	42
A. Jenis dan Desain Penelitian	42
B. Populasi dan Sampel.....	43
C. Waktu dan Tempat Penelitian	44
D. Variabel Penelitian	44
E. Definisi Operasional Variabel	45
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	46
G. Instrumen Penelitian	47
H. Uji Validitas dan Reabilitas	49
I. Prosedur Penelitian.....	50
J. Manajemen Data.....	51
K. Etika Penelitian.....	53
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	56
A. Gambaran Umum Tempat Penelitian	56
B. Hasil Penelitian.....	57
C. Pembahasan	70

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	79
A. Kesimpulan	79
B. Saran	79
DAFTAR PUSTAKA	80
LAMPIRAN.....	84

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Suhu Penyimpanan Bahan Makanan.....	23
Tabel 2. Kisi-kisi Kueisioner Pengetahuan.....	48
Tabel 3. Kisi-Kisi Lembar observasi Perilaku	49
Tabel 4. Karakteristik Responden	58
Tabel 5. Nilai pengetahuan penjamah makanan sebelum dan sesudah diberi konseling berdasarkan tiap indikator	59
Tabel 6. Nilai pengetahuan sebelum dan sesudah diberi konseling	60
Tabel 7. Tabel persentase perubahan pengetahuan tentang penyimpanan bahan makanan	60
Tabel 8. Tabel persentase perubahan pengetahuan tentang kebersihan tangan	61
Tabel 9. Tabel persentase perubahan pengetahuan tentang penggunaan alat pelindung diri	62
Tabel 10. Tabel persentase perubahan pengetahuan tentang pencegahan kontaminasi	62
Tabel 11. Persentase perubahan pengetahuan tentang perilaku penjamah selama mengolah makanan.....	63
Tabel 12. Nilai perilaku penjamah makanan sebelum dan sesudah diberi konseling berdasarkan tiap indikator	64
Tabel 13. Nilai perilaku penjamah sebelum dan sesudah konseling.....	65
Tabel 14. Tabel persentase perubahan perilaku tentang penyimpanan bahan makanan	65
Tabel 15. Tabel persentase perubahan perilaku tentang kebersihan tangan	66
Tabel 16. Tabel persentase perubahan perilaku dalam penggunaan alat pelindung diri	67
Tabel 17. Tabel persentase perubahan perilaku tentang pencegahan kontaminasi	67
Tabel 18. Tabel persentase perubahan perilaku penjamah selama proses pengolahan	68

Tabel 19. Hasil analisa pengetahuan sebelum dan sesudah dilakukan konseling..69

Tabel 20. Hasil analisa perilaku sebelum dan sesudah dilakukan konseling70

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori.....	40
Gambar 2. Kerangka Konsep	40

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Penjelasan Sebelum Penelitian	83
Lampiran 2. <i>Informed Consent</i>	85
Lampiran 3. Kuesioner Pengetahuan	86
Lampiran 4. Lembar Observasi Perilaku	88
Lampiran 5. Satuan Acara Pembelajaran Konseling Higiene Sanitasi Penjamah Makanan	90
Lampiran 6. Hasil Analisis Data Pengetahuan dan Perilaku	100
Lampiran 7. Surat Izin Kelaikan Etik	105
Lampiran 8. Surat Izin Penelitian.....	106
Lampiran 9. Surat Izin Penelitian	107
Lampiran 10. Leaflet Higiene Sanitasi Penjamah Makanan	108
Lampiran 11. Dokumentasi Kegiatan	110