

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan kesempatan dan hidayah-Nya sehingga dapat menyelesaikan penulisan Karya Tulis Ilmiah dengan judul : “Faktor yang Mempengaruhi Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang”. Tujuan dari penulisan Karya Tulis Ilmiah ini adalah sebagai salah satu persyaratan menyelesaikan program pendidikan Diploma III Gizi. Sehubungan dengan selesainya Karya Tulis Ilmiah ini, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Kepala LPI Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang.
2. Budi Susatia, S.Kp, M.Kes Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang.
3. I Nengah Tanu Komalya, DCN, SE, M.Kes Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang.
4. Sugeng Iwan, STP, M.Kes Ketua Program Studi Diploma III Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang.
5. Bachyar Bakri, SKM, M.Kes selaku dosen pembimbing.
6. Dwie Soelistyorini, SST., M.Kes selaku dosen penguji
7. Kepala Perpustakaan Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang
8. Serta semua pihak yang telah membantu dalam penulisan proposal Karya Tulis Ilmiah ini.

Penulis menyadari bahwa proposal Karya Tulis Ilmiah ini masih banyak kekurangan, oleh karena itu, kritik dan saran yang sifatnya membangun dari semua pihak sangat penulis harapkan untuk penyempurnaan proposal Karya Tulis Ilmiah ini.

Malang, 19 Juni 2017

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	i
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
ABSTRAK.	ix
BAB I PENDAHULUAN.	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
1. Tujuan Umum.....	4
2. Tujuan Khusus.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA..	5
A. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi.....	5
B. Penyelenggaraan Makanan Sekolah.....	6
C. Cara Pengolahan Makanan yang Baik.....	7
D. Higiene Sanitasi Makanan.	12
E. Faktor yang Harus Diperhatikan untuk Sanitasi Penyelenggaraan Makanan.	14
F. Perilaku Higiene Penjamah Makanan.....	20
BAB III KERANGKA KONSEP.....	25
BAB IV METODOLOGI PENELITIAN.	26
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	26
B. Waktu dan Tempat Penelitian.	26
C. Populasi Sampel.....	26

1. Populasi.....	26
2. Sampel Penelitian.....	26
3. Teknik Sampling.....	26
4. Besar sampel.....	26
D. Definisi Operasional Variabel.....	27
E. Alat dan Bahan Penelitian.....	29
F. Teknik Pengumpulan Data.....	29
G. Teknik Pengolahan, Analisa, dan Penyajian Data.....	30
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	33
A. Gambaran Umum Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang.....	33
B. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan di Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang.....	34
C. Karakteristik Penjamah Makanan di Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang.....	35
D. Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan di Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang.....	38
E. Fasilitas Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang.....	38
F. Perilaku Penjamah Makanan di Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang.....	39
G. Kelaikan Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang.....	42
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	44
A. Kesimpulan.....	44
B. Saran.....	45
DAFTAR PUSTAKA.....	46
LAMPIRAN.....	48

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Suhu Penyimpanan Bahan Makanan.....	9
2. Syarat-syarat Higiene Sanitasi Penjamah Makanan.....	21
3. Definisi Operasional Variabel.....	27
4. Penilaian Kelaikan Higiene Sanitasi.....	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Usia Penjamah Makanan	35
2. Masa Kerja Penjamah Makanan	36
3. Tingkat Pendidikan Penjamah Makanan	37
4. Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan.....	38
5. Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan.....	39
6. Penerimaan Bahan Makanan.....	64
8. Proses Pengolahan Makanan.	64
9. Penyimpanan Makanan Jadi.	65
10. Pemorsian Makanan	65
12. Tempat Cuci Piring.....	66
13.Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Kering.	66

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Organisasi Penelitian.....	48
2. Lembar Observasi Perilaku Tenaga Penjamah.....	49
3. Lembar Observasi Fasilitas Higiene Sanitasi.....	50
4. Form Persetujuan Responden.....	51
5. Form Kelaikan Higiene Sanitasi.....	52
6. Kuesioner PengetahuanPenjamah Makanan.....	55
7. Distribusi Responden Berdasarkan Karakteristik.....	61
8. Pengetahuan Penjamah Makanan.....	62
9. Perilaku Penjamah Makanan.....	62
10. Surat Permohonan Ijin Penelitian.....	63

ABSTRAK

Akidatul Izza Maulidtiya (2017). Faktor yang Mempengaruhi Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang Karya Tulis Ilmiah, Progam Studi D III Gizi Malang. Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang (Dibawah Bimbingan: **Bachyar Bakri**)

Sanitasi makanan adalah usaha untuk mengamankan dan menyelamatkan makanan agar tetap sehat, bersih, dan aman. Higiene tenaga penjamah makanan sangat mempengaruhi kebersihan makanan oleh karena itu penjamah makanan harus mempunyai perilaku higiene yang baik agar makanan yang dihasilkan berkualitas baik. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor yang mempengaruhi perilaku higiene sanitasi penjamah makanan dan kelaikan fisik di Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang.

Jenis penelitian ini adalah *observasional* dengan menggunakan desain *cross sectional*. Proses penelitian dilakukan di Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang pada bulan Januari 2017 dengan sampel penjamah makanan menggunakan teknik sampling jenuh dan besar sampel 15 orang. Cara pengolahan data tentang karakteristik, tingkat pengetahuan, fasilitas higiene sanitasi, perilaku tenaga penjamah makanan, dan kelaikan higiene sanitasi diolah secara deskriptif, disajikan dalam bentuk grafik dan tabel.

Perilaku higiene sanitasi penjamah makanan sebagian besar cukup (53.3%) masih ada penjamah makanan yang bercakap-cakap saat mengolah makanan, menjamah makanan jadi tanpa menggunakan alat bantu, dan tidak menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) yang lengkap. Faktor yang mempengaruhi perilaku higiene sanitasi penjamah makanan di Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang adalah pendidikan, pengetahuan, dan fasilitas higiene sanitasi karena tingkat pendidikan penjamah makanan sebagian besar adalah Pendidikan dasar (SD-SMP) (67%) sehingga menyebabkan tingkat pengetahuan higiene sanitasi cukup (53.3%), fasilitas higiene sanitasi baik (81%) namun masih ada kekurangan seperti tidak tersedia APD dan fasilitas cuci tangan. Hal tersebut mempengaruhi perilaku higiene sanitasi penjamah makanan dan kelaikan higiene sanitasi sehingga belum sesuai Permenkes 1096 skor yang diperoleh Penyelenggaraan Makanan di Sekolah Ar-Rohmah adalah 65,4 (77.7%), seharusnya golongan A3 harus memperoleh skor minimal 74 (89%).

Berdasarkan hasil penelitian ini disarankan bagi institusi untuk menyediakan Alat Pelindung Diri (APD) lengkap, fasilitas higiene sanitasi seperti tempat cuci tangan, melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala untuk penjamah makanan minimal 1 tahun sekali. selain itu, dan dapat mengadakan pelatihan higiene sanitasi untuk penjamah makanan.

Kata Kunci: Tingkat Pengetahuan, Perilaku, Higiene Sanitasi, Kelaikan Higiene Sanitasi