

# **SKRIPSI**

## **DETERMINAN YANG BERHUBUNGAN DENGAN PERILAKU PENERAPAN HIGIENE SANITASI PENJAMAH MAKANAN DI INSTALASI GIZI RSUD PALEMBANG BARI**



OLEH:

NAMA : TESA NADILA

NIM : 10021381823064

**PROGRAM STUDI GIZI  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
2022**

# **SKRIPSI**

## **DETERMINAN YANG BERHUBUNGAN DENGAN PERILAKU PENERAPAN HIGIENE SANITASI PENJAMAH MAKANAN DI INSTALASI GIZI RSUD PALEMBANG BARI**

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar (S1)

Sarjana Gizi Pada Fakultas Kesehatan Masyarakat

Universitas Sriwijaya



OLEH:

NAMA : TESA NADILA

NIM : 10021381823064

**PROGRAM STUDI GIZI  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
2022**

## **GIZI**

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT UNIVERSITAS SRIWIJAYA**  
**Skripsi, 07 September 2022**

Tesa Nadila; dibimbing oleh Windi Indah Fajar Ningsih, S.Gz., M.PH., AIFO

### **DETERMINAN YANG BERHUBUNGAN DENGAN PERILAKU PENERAPAN HIGIENE SANITASI PENJAMAH MAKANAN DI INSTALASI GIZI RSUD PALEMBANG BARI**

**xvi+ 107 Halaman, 40 Tabel, 27 Gambar, 16 Lampiran**

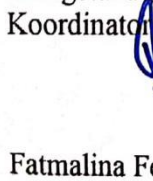
#### **ABSTRAK**

Higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar makanan aman dikonsumsi. Penanganan sanitasi yang kurang baik dapat menyebabkan terjadinya hal-hal yang merugikan seperti keracunan. Tujuan umum penelitian ini untuk mengetahui dan melakukan observasi determinan yang berhubungan dengan perilaku penerapan higiene sanitasi penjamah makanan berdasarkan faktor predisposisi, faktor pemungkin dan faktor penguat di Instalasi Gizi RSUD Palembang Bari. Desain penelitian kuantitatif dengan rancangan *cross sectional*. Pengolahan data faktor predisposisi dianalisis secara bivariat dengan uji *fisher exact*, pengolahan data faktor pemungkin dan faktor penguat dideskripsikan berdasarkan Permenkes RI No. 1096 Tahun 2011 dan Permenkes No. 7 Tahun 2019. Sampel berjumlah 21 orang dengan teknik total sampling. Hasil analisis bivariat menyatakan bahwa tidak ada hubungan yang bermakna antara faktor predisposisi (umur  $p$  value = 0,635, tingkat pendidikan  $p$  value = 0,623, riwayat pelatihan  $p$  value = 1,000, lama kerja  $p$  value = 0,063, pengetahuan  $p$  value = 1,000, sikap  $p$  value = 0,544) dengan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan. Hasil observasi faktor pemungkin menyatakan bahwa higiene sanitasi penyelenggaraan makanan sudah memenuhi syarat sebanyak 45 dari 50 kriteria penilaian dan untuk sarana prasarana sudah memenuhi skor penilaian sebesar 92,3%. Hasil observasi faktor penguat (pengawasan) dari pengawasan internal dan eksternal sudah memenuhi syarat sebanyak 4 dari 5 kriteria penilaian. Kesimpulannya instansi terkait belum melakukan pemeriksaan kesehatan terhadap penjamah makanan secara rutin dan belum memberikan pelatihan higiene sanitasi terhadap penjamah makanan.

**Kata Kunci** : Higiene, Penjamah Makanan, Sanitasi

**Kepustakaan** : 96 (1999 - 2022)

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi Gizi



Fatmalina Febry, S.KM., M.Si  
NIP. 197802082002122003

Pembimbing



Windi Indah F. N., S.Gz., M.PH., AIFO  
NIP. 199206152019032026

***NUTRITION***

***FACULTY OF PUBLIC HEALTH SRIWIJAYA UNIVERSITY***

***Thesis, 07 September 2022***

Tesa Nadila; *supervised by* Windi Indah Fajar Ningsih, S.Gz., M.PH., AIFO

***DETERMINANTS RELATING TO THE BEHAVIOR OF THE APPLICATION OF SANITARY HYGIENE FOR FOOD HANDLERS IN THE NUTRITION INSTALLATION OF THE PALEMBANG BARI HOSPITAL***

***xvi + 107 Pages, 40 Tables, 27 Images, 16 Attachments***

***ABSTRACT***

Sanitary hygiene is an effort to control risk factors for contamination of food, both from food ingredients, people, places and equipment so that food is safe for consumption. Handling of poor sanitation can cause harmful things such as poisoning. The general purpose of this study was to determine and observe the determinants related to the behavior of implementing hygiene and sanitation of food handlers based on predisposing factors, enabling factors and reinforcing factors in the Nutrition Installation of Palembang Bari Hospital. Quantitative research design with cross sectional design. Processing of predisposing factor data was analyzed bivariately with Fisher's exact test, data processing of enabling factors and reinforcing factors was described based on Minister of Health of the Republic of Indonesia No. 1096 of 2011 and the Minister of Health of the Republic of Indonesia No. 7 of 2019. The sample is 21 people with total sampling technique. The results showed that there was no significant relationship between predisposing factors (age p value = 0.635, education level p value = 0.623, training history p value = 1,000, length of work p value = 0.063, knowledge p value = 1,000, attitude p value = 0,544) with food handler sanitation hygiene behavior. The results of the observation of the enabling factors stated that the hygiene and sanitation of food administration had met the requirements of 45 of the 50 assessment criteria and for infrastructure facilities had met the assessment score of 92.3%. The results of the observation of reinforcing factors (supervision) from internal and external supervision have met the requirements of 4 out of 5 assessment criteria. In conclusion, the relevant agencies have not conducted regular health checks on food handlers and have not provided hygiene and sanitation training for food handlers.

***Keywords : Hygiene, Food handlers, Sanitation***

***Literature : 96 (1999-2022)***

## LEMBAR PERNYATAAN PLAGIARISME

Saya dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini dibuat dengan sejujurnya dengan mengikuti kaidah Etika Akademik Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya serta menjamin bebas Plagiarisme. Bila kemudian diketahui saya melanggar Etika Akademik maka saya bersedia dinyatakan tidak lulus/gagal.

Indralaya, 20 September 2022

Yang Bersangkutan,



Tesa Nadila

NIM. 10021381823064

**HALAMAN PENGESAHAN**

**DETERMINAN YANG BERHUBUNGAN DENGAN  
PERILAKU PENERAPAN HIGIENE SANITASI  
PENJAMAH MAKANAN DI INSTALASI GIZI  
RSUD PALEMBANG BARI**

**SKRIPSI**

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat  
Memperoleh Gelar Sarjana Gizi

Oleh:

TESA NADILA  
10021381823064

Indralaya, 20 September 2022

Mengetahui,

Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat



Dr. Misnaniarti, S.KM., M.KM  
NIP. 197606092002122001

Pembimbing

A handwritten signature in black ink, likely belonging to the supervisor, Windi Indah F.N.

Windi Indah F.N., S.Gz., M.PH., AIFO  
NIP. 199206152019032026

## HALAMAN PERSETUJUAN

Karya tulis ilmiah berupa skripsi ini dengan judul “DETERMINAN YANG BERHUBUNGAN DENGAN PERILAKU PENERAPAN HIGIENE SANITASI PENJAMAH MAKANAN DI INSTALASI GIZI RSUD PALEMBANG BARI” telah dipertahankan dihadapan Tim Penguji Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya pada tanggal 07 September 2022.

Indralaya, 20 September 2022

Tim Penguji Skripsi

**Ketua :**

1. Indah Purnama Sari, S.KM., M.KM  
NIP. 198604252014042001

(  )

**Anggota :**

2. Dwi Septiawati, S.KM., M.KM  
NIP. 198912102018032001
3. Windi Indah Fajar Ningsih, S.Gz., M.PH., AIFO  
NIP. 199206152019032026

(  )

(  )

Mengetahui,  
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat  
Universitas Sriwijaya

Ketua Jurusan Gizi  
Fakultas Kesehatan Masyarakat  
Universitas Sriwijaya



Ds Misnaniarti, S.KM., M.KM  
NIP. 197606092002122001

Fatmalina Febry, S.KM., M.Si  
NIP. 197802082002122003

## RIWAYAT HIDUP

### DATA PRIBADI

Nama Lengkap : Tesa Nadila  
Pekerjaan : Mahasiswa  
Tempat Tanggal Lahir : Serdang Menang, 27 Agustus 2000  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Agama : Islam  
Alamat : Jl. Laut Desa Bungin Tinggi, RT 05 RW 03 Desa  
Bungin Tinggi, Kec. Sirah Pulau Padang, Kab. Ogan  
Komerling Ilir, Sumatera Selatan, kode pos 30652  
Email : [tesanadila2780@gmail.com](mailto:tesanadila2780@gmail.com)  
No. Telepon : 0852-6956-0249

### PENDIDIKAN FORMAL

Nama Pendidikan	Jurusan	Tempat	Tahun
TK Az-zahra	-	Sirah Pulau Padang	2004-2006
SD Negeri 2 Berkat	-	Sirah Pulau Padang	2006-2012
SMP Negeri 6 Kayu Agung	-	Kayu Agung	2012-2015
SMA Negeri 1 Kayu Agung	IPA	Kayu Agung	2015-2018
Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya	Gizi	Indralaya	2018-2022



## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kepada Allah SWT atas segala limpahan kasih, karunia dan kehendak-Nya sehingga tugas akhir skripsi dengan judul “Determinan Yang Berhubungan Dengan Perilaku Penerapan Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi RSUD Palembang Bari” dapat diselesaikan dengan baik. Selesaiannya skripsi ini tidak lepas dari bantuan, bimbingan dan doa dari berbagai pihak. Dengan kerendahan hati, dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Dr. Misnaniarti, S.KM., M.KM selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
2. Ibu Fatmalina Febry, S.KM., M.Si selaku Ketua Jurusan S1 Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
3. Ibu Windi Indah Fajar Ningsih, S.Gz., M.PH., AIFO selaku dosen pembimbing yang telah banyak memberikan masukan dan motivasi serta selalu sabar membimbing dan meluangkan waktu untuk bimbingan dalam menyelesaikan skripsi ini dengan lancar.
4. Ibu Indah Purnama Sari, S.KM., M.KM selaku dosen penguji 1 yang banyak memberikan bimbingan, arahan dan masukan dalam pembuatan skripsi ini.
5. Ibu Dwi Septiawati, S.KM., M.KM selaku dosen penguji 2 yang banyak memberikan bimbingan, arahan dan masukan dalam pembuatan skripsi ini.
6. Para dosen, karyawan dan seluruh civitas akademik Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
7. dr. Hj. Makiani, S.H., M.M., MARS selaku Direktur RSUD Palembang Bari yang telah memberikan saya izin untuk melakukan penelitian di RSUD Palembang Bari.
8. Keluarga tercinta Ayah Sunardi, Ibu Mey Leni, Adik Tegar Nagareta dan Adik Tedra Nazril yang senantiasa mendoakan dan memberikan semangat serta dukungan dalam penyelesaian skripsi ini.

9. Keluarga besar ayah dan ibu tersayang yang senantiasa mendoakan, memotivasi serta memberikan semangat dalam mengerjakan skripsi.
10. Mifta Huljannah, Cici Megareta dan Mona Lisa teman seperjuangan dari SD sampai sekarang yang selalu mendoakan dan mendukung penulis dalam mengerjakan skripsi.
11. Dini Zulistiani, Rina Alfitri, Yesi Istikasari dan Kakak Devi Yuliantari teman seperjuangan di Gizi dan di Kesehatan Masyarakat yang selalu menghibur, mendukung, memberikan semangat, selalu mendengarkan keluh kesah penulis dan menjadi teman diskusi dalam mengerjakan skripsi.
12. Seluruh teman di Gizi 2018, terutama teman penelitian yaitu Yohana Theresia Gea dan Putri Hijir Khairani yang selalu kebersamai dan mendukung penulis dalam mengerjakan skripsi.
13. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu, penulis ucapkan terima kasih atas semuanya.

Semoga Allah SWT membalas semua kebaikan Bapak/ Ibu dan teman-teman yang telah banyak berjasa dalam penyelesaian skripsi ini. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih sangat jauh dari kata sempurna. Oleh sebab itu, penulis memohon maaf dan menerima kritik dan saran yang dapat membangun dan bisa bermanfaat pada masa yang akan datang. Atas perhatiannya penulis mengucapkan terima kasih.

Indralaya, September 2022

Penulis,



Tesa Nadila

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI ILMIAH  
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIK**

Sebagai civitas akademik Universitas Sriwijaya, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Tesa Nadila  
NIM : 10021381823064  
Program Studi : Gizi  
Fakultas : Kesehatan Masyarakat  
Jenis Karya Ilmiah : Skripsi

Dengan ini menyatakan menyetujui untuk memberikan kepada Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya **Hak Bebas Royalti Noneksklusif** (*Non-exclusive Royalty Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul:

“Determinan Yang Berhubungan Dengan Perilaku Penerapan Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi RSUD Palembang Bari”

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Sriwijaya 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 Indralaya  
Pada Tanggal : 20 September 2022  
Yang Menyatakan,



Tesa Nadila  
10021381823064

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>HALAMAN RINGKASAN (Abstrak Indonesia)</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN RINGKASAN (Abstrak Inggris)</b> .....	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN INTEGRITAS</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b> .....	<b>v</b>
<b>RIWAYAT HIDUP</b> .....	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>vii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIK</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xvi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan.....	4
1.3.1 Tujuan Umum.....	4
1.3.2 Tujuan Khusus.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.4.1 Bagi RSUD Palembang Bari.....	5
1.4.2 Bagi Mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat.....	5
1.4.3 Bagi Peneliti.....	5
1.5 Ruang Lingkup Penelitian.....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>7</b>
2.1 Higiene dan Sanitasi.....	7
2.1.1 Pengertian Higiene dan Sanitasi.....	7
2.1.2 Tujuan Higiene dan Sanitasi.....	7
2.1.3 Prinsip Higiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan.....	7

2.1.4 Pengawasan Higiene dan Sanitasi Makanan .....	12
2.1.5 Pentingnya Penerapan Higiene Sanitasi Makanan .....	13
2.1.6 Higiene Tenaga Penjamah Makanan.....	13
2.1.7 Fasilitas Sanitasi Dengan Perilaku Penjamah Makanan.....	14
2.1.8 Personal Higiene.....	15
2.1.9 Dampak Yang Sering Timbul Pada Masalah Personal Higiene .....	15
2.2 Golongan Jasaboga.....	15
2.3 Rumah Sakit.....	19
2.3.1 Pengertian Rumah Sakit .....	19
2.3.2 Tugas dan Fungsi Rumah Sakit.....	19
2.3.3 Jenis dan Klasifikasi Rumah Sakit .....	20
2.4 Pelayanan Gizi Rumah Sakit.....	21
2.5 Instalasi Gizi Rumah Sakit.....	22
2.5.1 Alur Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit.....	22
2.5.2 Bentuk Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit.....	24
2.6 Penjamah Makanan.....	24
2.6.1 Pengertian Penjamah Makanan .....	24
2.6.2 Syarat Tenaga Penjamah Makanan .....	25
2.6.3 Pengetahuan Penjamah Makanan .....	25
2.6.4 Alat Pelindung Kerja .....	25
2.7 Perilaku Penjamah Makanan.....	26
2.7.1 Pengertian Perilaku.....	26
2.7.2 Faktor-Faktor Perilaku.....	26
2.8 Penelitian Terdahulu .....	30
2.9 Kerangka Teori.....	33
2.10 Kerangka Konsep .....	34
2.11 Definisi Operasional .....	35
2.12 Hipotesis.....	39
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>40</b>
3.1. Desain Penelitian.....	40
3.2. Populasi dan Sampel Penelitian .....	40
3.2.1 Populasi Penelitian .....	40

3.2.2 Sampel Penelitian .....	40
3.2.3 Teknik Sampling .....	41
3.3. Jenis dan Alat Pengumpulan Data .....	41
3.4. Pengolahan Data.....	42
3.5. Validitas dan Reliabilitas Data.....	45
3.6. Analisis dan Penyajian Data.....	47
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN.....</b>	<b>50</b>
4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....	50
4.1.1 Gambaran Umum RSUD Palembang Bari .....	50
4.1.2 Gambaran Khusus Bagian/ Unit Institusi (Instalasi Gizi) .....	51
4.2 Hasil Penelitian .....	63
4.2.1 Analisis Univariat .....	63
4.2.2 Analisis Bivariat .....	90
<b>BAB V PEMBAHASAN .....</b>	<b>93</b>
5.1 Keterbatasan Penelitian.....	93
5.2 Pembahasan.....	93
5.2.1 Karakteristik Responden .....	93
5.2.2 Higiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan.....	94
5.2.3 Higiene dan Sanitasi Kelaikan Sarana dan Prasarana .....	98
5.2.4 Distribusi Pengawasan .....	100
5.2.5 Hubungan antara Usia dengan Perilaku Higiene Sanitasi .....	101
5.2.6 Hubungan antara Tingkat Pendidikan dengan Perilaku Higiene Sanitasi ..	102
5.2.7 Hubungan antara Riwayat Pelatihan Higiene Sanitasi dengan Perilaku Higiene Sanitasi.....	102
5.2.8 Hubungan antara Lama Kerja dengan Perilaku Higiene Sanitasi .....	103
5.2.9 Hubungan antara Pengetahuan dengan Perilaku Higiene Sanitasi .....	104
5.2.10 Hubungan antara Sikap dengan Perilaku Higiene Sanitasi .....	105
<b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>106</b>
6.1 Kesimpulan .....	106
6.2 Saran.....	107
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu .....	30
Tabel 2.2 Definisi Operasional .....	35
Tabel 3.1 Skor Skala Guttman .....	43
Tabel 3.2 Hasil Uji Validitas Pengetahuan .....	45
Tabel 3.3 Hasil Uji Validitas Sikap .....	45
Tabel 3.4 Hasil Uji Validitas Lembar Observasi Perilaku .....	46
Tabel 3.5 Hasil Uji Reliabilitas Pengetahuan .....	47
Tabel 3.6 Hasil Uji Reliabilitas Sikap.....	47
Tabel 3.7 Hasil Uji Reliabilitas Lembar Observasi Perilaku .....	47
Tabel 4.1 Tenaga Kerja Instalasi Gizi RSUD Palembang Bari .....	53
Tabel 4.2 Waktu Kerja dalam Satu Tahun .....	54
Tabel 4.3 Standar Resep Kelas VIP dan I Siklus Menu.....	56
Tabel 4.4 Standar Resep Kelas II dan III Siklus Menu.....	58
Tabel 4.5 Karakteristik responden (Kategorik).....	63
Tabel 4.6 Distribusi Pengetahuan, Sikap dan Perilaku .....	64
Tabel 4.7 Karakteristik responden (Numerik) .....	64
Tabel 4.8 Distribusi Jawaban Responden Terhadap Pengetahuan Higiene Sanitasi ...	65
Tabel 4.9 Distribusi Jawaban Responden Terhadap Sikap Higiene Sanitasi.....	67
Tabel 4.10 Distribusi Jawaban Observasi Terhadap Perilaku Higiene Sanitasi .....	69
Tabel 4.11 Distribusi Higiene Sanitasi Pemilihan Bahan Makanan .....	71
Tabel 4.12 Distribusi Higiene Sanitasi Penyimpanan Bahan Makanan. ....	72
Tabel 4.13 Distribusi Higiene Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan.....	75
Tabel 4.14 Distribusi Higiene Sanitasi Peralatan Masak .....	76
Tabel 4.15 Distribusi Higiene Sanitasi Penjamah Makanan .....	77
Tabel 4.16 Distribusi Higiene Sanitasi Pengangkutan Makanan .....	78
Tabel 4.17 Distribusi Higiene Sanitasi Penyajian Makanan .....	79
Tabel 4.18 Distribusi Kelaikan Lokasi, Bangunan dan Fasilitas .....	80
Tabel 4.19 Distribusi Kelaikan Fasilitas Sanitasi .....	83
Tabel 4.20 Distribusi Kelaikan Karyawan .....	85
Tabel 4.21 Distribusi Kelaikan Makanan.....	86
Tabel 4.22 Distribusi Kelaikan Peralatan Makan dan Masak .....	87

Tabel 4.23 Hasil Rekap Observasi Uji Kelaiakan Fisik Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan.....	88
Tabel 4.24 Distribusi Pengawasan Internal Higiene Sanitasi .....	88
Tabel 4.25 Distribusi Pengawasan Eksternal Higiene Sanitasi.....	89
Tabel 4.21 Hubungan antara umur dengan perilaku higiene sanitasi .....	90
Tabel 4.22 Hubungan antara tingkat pendidikan dengan perilaku higiene sanitasi .....	90
Tabel 4.23 Hubungan antara riwayat pelatihan dengan perilaku higiene sanitasi .....	91
Tabel 4.24 Hubungan antara lama kerja dengan perilaku higiene sanitasi .....	91
Tabel 4.30 Hubungan antara pengetahuan dengan perilaku higiene sanitasi.....	92
Tabel 4.5 Hubungan antara sikap responden dengan perilaku higiene sanitasi.....	92



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Teori.....	33
Gambar 2.2 Kerangka Konsep .....	34
Gambar 4.1 Bagan Organisasi Instalasi Gizi .....	53
Gambar 4.2 Keadaan Sayuran.....	72
Gambar 4.3 Keadaan Buah-buahan.....	72
Gambar 4.4 Kondisi Telur.....	72
Gambar 4.5 Keadaan Bahan Makanan yang Dikemas.....	72
Gambar 4.6 Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Kering .....	74
Gambar 4.7 Pengukuran Ketinggian Rak Penyimpanan Bahan Makanan Kering.....	75
Gambar 4.8 Pencatatan Suhu .....	75
Gambar 4.9 Penerapan Sistem FEFO.....	75
Gambar 4.10 Tempat Pengolahan Makanan .....	76
Gambar 4.11 Ruang Pencucian Peralatan .....	77
Gambar 4.12 Keadaan Pisau dan Talenan.....	77
Gambar 4.13 Penjamah Makanan saat Bekerja.....	78
Gambar 4.14 Pengangkutan Makanan .....	79
Gambar 4.15 Penyajian Makanan .....	80
Gambar 4.16 Bagian Lantai yang Retak dan Sudut 90° .....	83
Gambar 4.17 Keadaan Langit-Langit.....	83
Gambar 4.18 Keadaan Pintu di Ruang Penyimpanan Buah.....	83
Gambar 4.19 Tempat Pencucian Tangan .....	84
Gambar 4.20 Air Bersih .....	84
Gambar 4.21 Tempat Pembuangan Sampah .....	85
Gambar 4.22 Penjamah Makanan .....	85
Gambar 4.23 Perlindungan Makanan yang Siap Disajikan .....	86
Gambar 4.24 Pencucian Peralatan Makan .....	87
Gambar 4.25 Alat Makan Sekali Pakai .....	88

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1. Kaji Etik
- Lampiran 2. Surat Izin Penelitian FKM Unsri
- Lampiran 3. Surat Izin Penelitian Kesbangpol
- Lampiran 4. Surat Izin Penelitian Dinas Kesehatan
- Lampiran 5. Surat Selesai Penelitian RSUD Palembang Bari
- Lampiran 6. Denah Gedung Instalasi Gizi
- Lampiran 7. Dokumentasi Penelitian
- Lampiran 8. Format Bimbingan Penelitian RSUD Palembang Bari
- Lampiran 9. Format Bimbingan/ Konsultasi Skripsi
- Lampiran 10. Naskah Penjelasan
- Lampiran 11. Pernyataan Persetujuan Responden
- Lampiran 12. Kuesioner Penjamah Makanan
- Lampiran 13. Lembar Observasi Higiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan
- Lampiran 14. Lembar Observasi Uji Kelaikan Sarana dan Prasarana
- Lampiran 15. Lembar Observasi Pengawasan
- Lampiran 16. Output Software Statistik (SPSS)

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Makanan merupakan sumber penting untuk kelangsungan hidup bagi manusia dan merupakan kebutuhan dasar yang wajib dipenuhi guna menjaga kesehatan, meningkatkan kecerdasan dan produktivitas kerja. Makanan yang baik harus bergizi, lezat, bersih, bentuk yang menarik dan tidak membahayakan tubuh, maka dari itu penting untuk dilakukan sistem penyelenggaraan makanan dengan baik (Wulandari, 2011). Sistem penyelenggaraan makanan meliputi persiapan, pengolahan hingga penyajian, setiap proses yang dilakukan harus diperhatikan keamanan dan kebersihannya. Makanan yang sehat dan aman merupakan faktor penting dalam meningkatkan derajat kesehatan (Cahyaningsih, 2018).

Keamanan makanan bisa terjamin melalui perilaku penjamah makanan. Penjamah makanan wajib memelihara kebersihan diri. Makanan yang tidak memenuhi persyaratan mutu dan keamanan dapat menimbulkan gangguan kesehatan atau penyakit bawaan makanan seperti kolera, disentri, diare dan lainnya (Tambunan & Abidin, 2018).

Upaya untuk menjaga keamanan pangan yaitu melalui penerapan higiene sanitasi. Higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi (Kemenkes RI, 2011). Menurut Kusmayadi dalam (Wulandari, B. 2014) terdapat empat hal penting yang menjadi prinsip higiene dan sanitasi makanan meliputi perilaku sehat dan bersih orang yang mengelola makanan, sanitasi makanan, sanitasi peralatan dan sanitasi tempat pengolahan.

Higiene dan sanitasi sangat penting untuk diterapkan, terutama pada penyelenggaraan makanan yang melayani orang banyak, seperti rumah sakit. Upaya penyediaan pelayanan kesehatan di rumah sakit dapat menjadi tempat penularan serta memungkinkan terjadinya pencemaran lingkungan yang menyebabkan gangguan kesehatan. Penanganan sanitasi yang kurang baik dapat menyebabkan terjadinya hal-hal yang merugikan seperti keracunan (Syahlan dkk,

2018). Keracunan makanan dapat disebabkan oleh racun murni maupun racun yang ada dalam makanan akibat kontaminasi. Penerapan higiene sanitasi makanan dan minuman perlu mendapat perhatian untuk mencegah terjadinya keracunan (Sumantri, 2010).

Kasus keracunan yang dilaporkan melalui aplikasi SPIMKer-KLB KP selama pada tahun 2019 sebanyak 257 rumah sakit dari 2.813 rumah sakit di Indonesia, terdapat 6.205 data kasus keracunan. Menurut Keputusan Kepala Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan Palembang, pada tahun 2019 dilakukan pengujian terhadap 12 kasus KLB Keracunan Pangan dengan jumlah korban 158 orang dari 5 Kabupaten/ Kota di Sumatera Selatan, hasil uji terbanyak disebabkan oleh mikrobiologi, akibat masyarakat yang kurang menjaga higiene dan sanitasi dalam proses pengolahan pangan. Sumber keracunan berasal dari produk rumah tangga, pangan jajanan olahan dan pangan jasaboga.

Prinsip dasar penyelenggaraan makanan di institusi adalah penyelenggaraan makanan yang menerapkan higiene dan sanitasi sesuai ketentuan yang berlaku. Salah satu faktor yang mendukung prinsip higiene sanitasi penyelenggaraan makanan adalah faktor kebersihan penjamah makanan atau higiene perorangan yang meliputi perilaku bersih, aman dan sehat pada penjamah makanan untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan mulai dari persiapan bahan makanan sampai penyajian makanan (Fatmawati dkk, 2013).

Rumah sakit merupakan institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna berupa kegiatan promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif yang memberikan fasilitas berupa pelayanan rawat inap, rawat jalan dan gawat darurat (UU No. 44 tahun 2009). Pengorganisasian pelayanan gizi rumah sakit mengacu pada SK Menkes nomor 983 tahun 1998 peraturan Menkes nomor 1045/MENKES/PER/XI/2006 yaitu kegiatan pelayanan gizi rumah sakit berupa asuhan gizi rawat jalan, asuhan gizi rawat inap, penyelenggaraan makanan, penelitian dan pengembangan. Rumah sakit merupakan jasaboga golongan B, jasaboga yang memfasilitasi pelayanan kesehatan (Permenkes No. 1096 Tahun 2011).

Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Palembang Bari sebagai salah satu rumah sakit yang ada di Kota Palembang. Instalasi gizi disini memiliki peran

dalam penyelenggaraan makanan secara swakelola. Pada tahun 2009 sudah dilakukan penelitian terkait penerapan higiene sanitasi di RSUD Palembang Bari, hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa persyaratan higiene sanitasi pada aspek makanan sebesar 65,4%, aspek tempat sebesar 58,5% dan aspek peralatan sebesar 66,7% serta aspek tenaga kerja sebesar 27,3% sehingga secara keseluruhan penerapan higiene sanitasi makanan di instalasi gizi RSUD Palembang Bari hanya sebesar 52,7% dengan kategori belum memenuhi syarat (Andriani, et al., 2010). Pada tahun 2020 lalu juga pernah dilakukan penelitian terkait penerapan higiene sanitasi, hasil penelitian menunjukkan bahwa di Instalasi Gizi RSUD Palembang Bari pada aspek bangunan belum memenuhi syarat karena ditemukannya lantai retak, pintu tidak memiliki tirai anti serangga, sudut ruangan masih berupa sudut mati, pencahayaan masih kurang dari standar dan kondisi lembab, begitu juga dengan aspek peralatan (rak penyimpanan peralatan masak) belum memenuhi syarat (Suryani, 2020).

Berdasarkan hasil penelitian Suryani & Jannah (2021) terdapat hubungan antara tingkat pendidikan, tingkat pengetahuan, sarana prasarana dan masa kerja dengan perilaku penerapan higiene sanitasi makanan pada pedagang angkringan. Penelitian Kurniawan & Rahmawati (2018) membuktikan bahwa ada hubungan yang bermakna antara pengetahuan, pelatihan dan sikap dengan tindakan penjamah makanan dalam penanganan makanan pada rumah makan di Martapura Kota wilayah Kabupaten Banjar. Penelitian Amalia, dkk. (2015) terdapat hubungan antara sikap dengan praktik higiene dan sanitasi pada tempat pengolahan makanan di Kecamatan Kadugede Kabupaten Kuningan. Pada penelitian Fazriyanti, dkk. tahun 2021 penerapan higiene pengolahan makanan di Rumah Sakit DR.H. Marzoeqi Mahdi Bogor belum seluruhnya memenuhi syarat karena masih ada beberapa peralatan yang kurang memenuhi standar dan kurangnya pengawasan terhadap tenaga kerja. Berdasarkan penjelasan di atas, ada banyak faktor yang mempengaruhi penerapan higiene sanitasi, maka perlu dilakukan penelitian apa saja determinan yang mempengaruhi penerapan higiene sanitasi di Instalasi gizi RSUD Palembang Bari.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Higiene dan sanitasi sangat penting untuk diterapkan seperti di rumah sakit, karena rumah sakit bisa menjadi tempat penularan serta memungkinkan terjadinya pencemaran lingkungan yang menyebabkan gangguan kesehatan. Penanganan sanitasi yang kurang baik dapat menyebabkan terjadinya hal-hal yang merugikan seperti keracunan (Syahlan dkk, 2018). Pencegahan kejadian keracunan makanan dilakukan dengan memperhatikan higiene sanitasi makanan dan minuman (Sumantri, 2010). Menurut Keputusan Kepala Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan Di Palembang, pada tahun 2019 telah dilakukan pengujian kasus KLB Keracunan Pangan di Sumatera Selatan dari 5 Kabupaten/ Kota, hasil uji terbanyak disebabkan oleh mikrobiologi, akibat masyarakat yang kurang menjaga higiene dan sanitasi proses pengolahan pangan, salah satu penyebab terjadinya keracunan berasal dari pangan jasaboga. RSUD Palembang Bari merupakan jasaboga golongan B yang menyediakan makanan bagi pasien rawat inap. Penelitian terkait higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi RSUD Palembang Bari sudah pernah dilakukan pada tahun 2009 lalu, hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan higiene sanitasi di Instalasi Gizi RSUD Palembang Bari secara keseluruhan hanya sebesar 52,7%. Tahun 2020 lalu juga pernah dilakukan penelitian terkait penerapan higiene sanitasi, hasil penelitian juga menunjukkan bahwa di Instalasi Gizi RSUD Palembang Bari pada aspek bangunan dan aspek peralatan belum memenuhi syarat, maka dari itu peneliti merasa perlu untuk mengetahui dan melakukan observasi berdasarkan faktor predisposisi, faktor pemungkin dan faktor penguat terkait penerapan higiene sanitasi penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Palembang Bari.

## **1.3 Tujuan**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui dan melakukan observasi determinan yang berhubungan dengan perilaku penerapan higiene sanitasi penjamah makanan berdasarkan faktor predisposisi, faktor pemungkin dan faktor penguat di Instalasi Gizi RSUD Palembang Bari.

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui perilaku penerapan higiene sanitasi penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Palembang Bari
2. Mengetahui faktor predisposisi (umur, tingkat pendidikan, pelatihan higiene sanitasi makanan, lama kerja, pengetahuan dan sikap) penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Palembang Bari.
3. Mengetahui gambaran faktor pemungkin (sanitasi penyelenggaraan makanan, sanitasi sarana dan prasarana) di Instalasi Gizi RSUD Palembang Bari.
4. Mengetahui gambaran faktor penguat (pengawasan) di Instalasi Gizi RSUD Palembang Bari.
5. Mengetahui hubungan antara faktor predisposisi (umur, tingkat pendidikan, pelatihan higiene sanitasi makanan, lama kerja, pengetahuan dan sikap) dengan perilaku penerapan higiene sanitasi penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Palembang Bari.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

#### **1.4.1 Bagi RSUD Palembang Bari**

Sebagai evaluasi guna meningkatkan kualitas terkait penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Palembang Bari.

#### **1.4.2 Bagi Mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan informasi dan referensi bagi civitas akademik dan mahasiswa lain yang berminat dalam melaksanakan penelitian di bidang kesehatan khususnya tentang determinan yang berhubungan dengan perilaku penerapan higiene sanitasi penjamah makanan pada proses penyelenggaraan makanan.

#### **1.4.3 Bagi Peneliti**

Menambah pengetahuan dan wawasan penelitian tentang determinan yang berhubungan dengan perilaku penerapan higiene sanitasi penjamah makanan pada proses penyelenggaraan makanan.

## **1.5 Ruang Lingkup Penelitian**

### **1.5.1 Ruang Lingkup Lokasi**

Penelitian ini dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Palembang Bari.

### **1.5.2 Ruang Lingkup Waktu**

Pengambilan data pada penelitian ini dilakukan pada bulan Juli 2022.

### **1.5.3 Ruang Lingkup Responden**

Responden pada penelitian ini adalah penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Palembang Bari.



## DAFTAR PUSTAKA

- Adam, M, Yosvita, N. 2011. Pengetahuan dan Perilaku Higiene Tenaga Pengolah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Kanujoso Djatiwibowo Balikpapan. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Adventus. Jaya, I.M.M. & Mahendra, D. 2019. Buku Ajar Promosi Kesehatan. Jakarta, Universitas Kristen Indonesia.
- Agustin, M & Ahdun Trigono. 2016. 'Determinan Kualitas Pelayanan Penyajian Makanan Pasien Rawat Inap Pada Unit Gizi RSUD Kabupaten Bekasi tahun 2015', *Jurnal Bidang Ilmu Kesehatan*, vol.7, No.1 pp. 382-386.
- Agustya SR. 2015. Faktor yang Berhubungan dengan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Tahap Pengolahan di Rumah Makan Wilayah Kerja Puskesmas Padang Pasir Tahun 2015 [Skripsi]. Padang : Universitas Andalas.  
(<http://scholar.unand.ac.id/17763/>)
- Ahmad, Reka., Sri Nengsih, & Yuliani S. 2022. 'Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Praktik higiene Sanitasi Penjama Makanan di Rumah makan Kerja Puskesmas Matakali Kabupaten Polewali'. *Journal Pegguruang:Conference Series*. Vol.4 No.1. pp. 285-289.
- Amalia, I. S., Rohaeni, E. & Muriawati, D. 2015. Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Kecamatan Kadugede Kabupaten Kuningan Tahun 2013. *Jurnal Ilmu-Ilmu Kesehatan Bhakti Husada Kuningan*, vol. 4, no. 2, pp 52-57.
- Andriani, M., Zaman, C. & Malaka, T. 2010. Analisis Aplikasi Higiene Sanitasi Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Palembang Bari Tahun 2009. *Jurnal Kesehatan Bina Husada*, vol. 6, no. 2, pp 49-59.
- Andriyani, Annisa. 2009. Pengaruh Larutan Detergent dan Larutan Klorin pada Proses Pencucian Alat Makan dengan Metode Trhee Compartment Sink Terhadap Penurunan Jumlah Angka Kuman pada Alat Makan Di RS PKU Muhammadiyah Surakarta. *GASTER*, Vol. 5, No. 1, pp 379-387.
- Aprivia, Sehryn Annisa & Anysiah Elly Y. 2021. 'Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Perilaku dengan Penerapan Personal Hygiene Penjamah Makanan tahun 2021', *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, vol.11, No.2, pp. 79-89.

- Arikunto, Suharsimi. 2010. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Asmediana, A dkk. 2017. Perubahan Komponen Rasa Gurih Dalam Cabuk yang Mengalami Penyimpanan dan Pemanasan Berulang. *Agroindustrial Technology Journal*, Vol. 1, No. 1.
- Avrilinda, Sella Monica & Dwi Kristiastuti. 2016. 'Pengaruh Pengetahuan dan Sikap terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makanan di Kantin SMA Muhammadiyah 2 Surabaya'. *E-Journal Boga*. Vol.5, No.2, pp. 1-7.
- Bakri, B. dkk. 2018. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Bahan Ajar Gizi.
- Budiman dan Riyanto, Agus. 2013. *Kapita Selekta Kuesioner: Pengetahuan dan Sikap dalam Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Salemba Medika.
- Budiyono., Junaedi, H., Isnawati., Wahyyuningsih, T. (2008). Tingkat pengetahuan dan praktik penjamah makanan di Tembalang Kota Semarang Tahun 2008. *Jurnal Promosi Kesehatan Indonesia*, 4(1), 50-60.
- Cahyaningsih, T. Nurjazuli & D, Hanan Lanang. 2018. Hubungan Lama Bekerja, Pengawasan dan Ketersediaan Fasilitas Sanitasi Dengan Praktik Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Di PT. Bandeng Juwana Erlina Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, Vol. 6, no. 6, 363-368.
- Chantika, I. dkk. 2016. Higiene Penjamah dan Sanitasi Pengelolaan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Gambiran Kota Kediri. *The Indonesian Journal of Public Health*.
- Depkes RI. 2006. Pedoman Penyelenggaraan dan Prosedur Rekamedis Rumah Sakit di Indonesia. Jakarta: Depkes RI.
- Dermawan, Akhmad Kheru., Dhiny E.Y & Khoidar A. 2019. 'Analisis Faktor yang Berhubungan dengan Ketidaksesuaian SOP Petugas Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Tipe C Kota Bandar Lampung Tahun 2019', *Jurnal Ilmu Kedokteran dan Kesehatan*, vol.7, No.1, pp.325-333.
- Djarismawati, Bambang S, Sugiharti. 2004. Pengetahuan dan Perilaku Penjamah tentang Sanitasi Pengolahan Makanan pada Instalasi Gizi Rumah Sakit di Jakarta. *Media Litbang Kesehatan*, Vol. XIV, no. 3, 31-35.
- Fatmawati, S. Rosidi, A. & Hendarsari, 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 Gizi Universitas Muhammadiyah Semarang*, Vol. 2, no. 2.
- Fazriyanti, C. dkk (2022) Gambaran Penerapan Higiene Pengelolaan Makanan Di Rumah Sakit DR.H. Marzoeki Mahdi (RSMM) Bogor Tahun 2021. *Environmental Occupational Health and Safety Journal*, Vol. 2, no. 2, 147-154.
- Gultom, Jenni Yuliana, dkk. 2019. 'Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas bahan Makanan di Kitchen Hotel The Patraresort and Villas Bali' *Jurnal Kepariwisata dan Hospitalitas*, vol. 3, No. 1, pp. 158-176.
- Halidayati, Ira. 2014. Pengaruh Pengawasan Internal, Pengawasan Eksternal dan Implementasi Anggaran Berbasis Kinerja Terhadap Kinerja Pemerintah Daerah. *Jurnal Akuntansi*, Vol. 2, No. 2.
- Hapsari, Oldriana Prawiro., Iman Permana & Ekorini Istiowati. 2018. 'Analisis Praktik Higiene Sanitasi Karyawan Instalasi Gizi Studi Kasus di Rumah Sakit Swasta Yogyakarta', *Jurnal Medicoeticolegal dan Manajemen Rumah Sakit*, vol. 7, No.x., pp. 1-8.
- Hasanah, Rifatun. 2017. Perbedaan Metode Three Compartement Sink dengan Air Panas dan Larutan Klorin Terhadap Angka Kuman Alat Makan Di RSU Queen Latifa. [Skripsi]. Yogyakarta: Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan.
- Hasanah, Silmi. 2021. Higiene dan Sanitasi Pengelolaan Makanan Di Instalasi Gizi RSUD Dr. RM. Djoelham Binjai Tahun 2020. [Skripsi]. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Hulu, Victor Trismanjaya & Taruli Rohana Sinaga. 2019. Analisis Data Statistik Parametrik Aplikasi SPSS dan STATCAL: Sebuah Pengantar Untuk Kesehatan, Yayasan Kita Menulis, 2019.
- Hutasoit, T. P. 2018. Tingkat Hygiene Penjamah Makanan Di Pelabuhan Kelas I Medan dan Faktor yang Mempengaruhi. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*, Vol. 7, No. 3.

- Inayah. 2015. Hubungan Pengetahuan Higiene dan Sanitasi makanan Terhadap Sikap dan Perilaku Penjamah Makanan di Kantin Universitas Tanjungpura. [Skripsi]. Pontianak : Universitas Tanjungpura.
- Irawan, Ramon. 2016. Hubungan Perilaku Penjamah Makanan dengan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan pada Tahap Pengolahan di Rumah Makan Wilayah Kerja Pelabuhan Laut KKP Kelas II Padang Tahun 2016. [Skripsi]. Padang : Universitas Andalas.
- Islam, Shoffa Mujahidatul. 2017. Hubungan Karakteristik Individu dengan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan terhadap Mutu Makanan di Puskesmas Rawat Inap Kabupaten Progo', [Skripsi]. Yogyakarta :Poltekkes.
- Jiastuti, Titis. 2018. 'Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Keberadaan Bakteri pada Makanan Jadi di RSUD DR Harjono Ponorogo', Jurnal Kesehatan Lingkungan, Vol.10, No. 1, pp. 13-24.
- Juhaina, Ena. 2020. Keamanan Makanan Ditinjau Dari Aspek Higiene dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan Di Sekolah, Warung Makan dan Rumah Sakit. e-SEHAD, Vol. 1, No. 1, 32-44.
- Kemendes RI, 2011. Permenkes RI, No 1096, Tahun 2011 tentang hygiene sanitasi Jababoga. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Kemendes RI. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. 2013
- Kemendes RI. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 78 Tahun 2013.
- Kementrian Kesehatan RI. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No 942/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.
- Kementrian Kesehatan RI. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.
- Keputusan Kepala Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan Di Palembang Tahun 2020 Tentang Rencana Strategis Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan Di Palembang Tahun 2020-2024.
- Kurniawan, P. O., Darmiah & Rahmawati. 2018. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Tindakan Penjamah dalam Penanganan Makanan pada

- Rumah Makan Di Kabupaten Banjar. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, Vol. 15, No. 1, 599-604.
- Kusmayadi, Ayi & Dadang Sukandar. 2007. Cara Memilih dan Mengolah Makanan Untuk Perbaikan Gizi Masyarakat. *Special Programme For Food Security: Asia Indonesia*.
- Langi, Grace K.L., Daniel Robert & Henry S.Imbar. 2017. ‘Karakteristik Perilaku Hygiene Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD GMIM Pancaran Kasih Manado’, *GIZIDO*, vol.9, No.2, pp. 69-76.
- Laporan Tahunan Pusat Data dan Informasi Obat dan Makanan Tahun 2019, Kementerian RI.
- Maghafirah, maryam,. Sukismanto & Merita E.R. 2018. ‘Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan di Sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwoharjo Yogyakarta tahun 2017’, *Jurnal Formil Kesmas Respati*, vol. 3, No. 1, pp. 15-21.
- Masturoh, Imas & Nauri Anggita T. 2018. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Bahan Ajar Rekam Medis dan Informasi Kesehatan (RMIK).
- Matondang, Zulkifli. 2009. Validitas dan Reliabilitas Suatu Instrumen Penelitian, *Jurnal Tabularasa*. Vol. 6, No. 1.
- Mayasari, A. I dkk. 2018. Faktor-Faktor yang Berhubungan Dengan Perilaku Penjamah Makanan di Restoran X Kota Cirebon Tahun 2018. Universitas Esa Unggul.
- Miranti, Edinda Ayu & Annis Catur Adi. 2016. ‘Hubungan pengetahuan dengan Sikap dan Higiene Perorangan (*Personal Hygiene*) Penjamah Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri’, *Media Gizi Indonesia*, Vol.11, No. 2, pp.120-126.
- Mirawati dkk. 2011. Analisis Personal Hygiene dan Food Handling pada Penyelenggaraan Makanan Pasien di RSUD DR. Mohammad Hoesin Palembang. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*. Vol. 2, No.1.
- Najmah. 2017. *Statistika Kesehatan: Aplikasi Stata dan SPSS*. Jakarta: Selemba Medika.

- Nasution, A. S. 2020. Hygiene Penjamah Makanan Menyebabkan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Jajanan Pasar Tradisional. *Jurnal Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*, Vol. 3, No. 1.
- Norfai. 2021. *Analisis Data Penelitian (Analisis Univariat, Bivariat, Multivariat)*. Jawa Timur: Qiara Media.
- Notoatmodjo, S. 2003. *Pendidikan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta. h. 114-135.
- Notoatmodjo S. 2007. *Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. 2010. *Metode Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. 2012. *Metode Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. 2018. *Metode Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Novita, Lidya & Retno Lestari. 2018. 'Gambaran Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan Tentang Personal Higiene Pada 3 Pedagang di Kantin Poltekkes Kemenkes Riau', *Jurnal Ibu dan Anak*, vol.6, No.2, pp.81-88.
- Nurfikridz, Ayesa & Asep Rustiawan. 2020. Hubungan Karakteristik Individu dengan Perilaku Keamanan Pangan Pada Penjamah Makanan di Rumah Makan Kawasan Wisata Kuliner Pantai Depok Kabupaten Bantul. [Skripsi]. Yogyakarta : Universitas Ahmad Dahlan.
- Nurlatifah, R. S. & Handajani, S. 2017. Faktor-Faktor yang Berkontribusi Terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makanan Di Rutan Kelas 1 Surabaya. *e-journal boga*, Vol. 5, no. 1, 57-66.
- Nusantara, Hermanus. 2021. Tinjauan Kondisi Sarana Sanitasi Pasar Penfui Kota Kupang Tahun 2021. Kupang: Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang.
- Pasanda, Amalia. 2016. Perbedaan Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Penjamah Makanan Sesudah Diberikan Penyuluhan Personal Hygiene Di Hotel Patra Jasa Semarang. [Skripsi]. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS), Jakarta: Kementerian Kesehatan RI. 2013.
- Permadi, M. R. & Padmiari, I. A. E. 2021. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kepuasan Pasien Terhadap Penyajian Makanan Biasa Di Rumah Sakit Umum Puri Raharja Denpasar. *Jurnal Gizi dan Kesehatan Manusia*, Vol. 1, No. 1.

- Permenkes RI No 78 Tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit
- Permenkes RI No 7 Tahun 2019 Tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit.
- Pitri, Rezi hardiyani., Sugiarto & Husaini, A. 2020. Faktor yang Berhubungan dengan Praktik Hygiene Penjamah Makanan Di Sekolah Dasar Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Pinang. *Journal of Healthcare Technology and Medicine*, Vol. 6, no. 2.
- Prasetya, Ekawati. 2012. Hygiene dan Fasilitas Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Kota Gorontalo. *Jurnal Sainstek*, Vol. 6, no. 5.
- Purwaningsih, Sri & Endang N.W. 2019. ‘Gambaran Lama Kerja, Pengetahuan dan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah dr. Soediran Mangun Sumarso Wonogiri’, *PROFESI (Profesional Islam) Media Publikasi Penelitian*, vol.16, No.2, pp.1-9.
- Rahmayani. 2018. Hubungan Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Hygiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Di Pinggir Jalan. *Jurnal AcTion: Aceh Nutrition Journal*, Vol. 3, No. 2, pp. 172-178.
- Sahani, Wahyuni & Mutia, Safitri. 2021. Studi Perilaku Personal Hygiene Penjamah Makanan Di Kantin (Studi Kepustakaan). *Jurnal Sololipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat*, vol. 21, no. 1, pp 164-171.
- Saputra, M. V. 2014. Pengaruh Pengawasan Internal dan Eksternal Terhadap Kinerja Instansi pada Pemerintahan Kota Padang. *Jurnal Akuntansi*, Vol. 2, no. 3.
- Sari, Fitria Novita. 2016. ‘Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) di Dapur Rumah Sakit’, *Jurnal Kesehatan Lingkungan* Vol.8, No.2, pp. 248-257.
- Sari, Meidia Atika., Sulistyani & Nikie A.Y.D. 2016. ‘Perbedaan Perilaku Penjamah Makanan Sebelum dan Sesudah Mendapatkan Penyuluhan Higiene Sanitasi Makanan Pada Warung Makan di Terminal Terboyo Semarang’, *Jurnal Kesehatan masyarakat*, Vo.4, No.5, pp. 13-17.
- Septiani, Nindya. 2017. Beberapa Faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku Pekerja Dalam Penerapan *Safe Behavior* Di PT. Hanil Jaya Steel. *The Indonesian Journal of Occupational Safety and Health*, Vol. 6, no. 2.
- Sugiyono. 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta, CV.

- Sumantri, A. 2010. *Kesehatan Lingkungan dan Perspektif Islam*. Jakarta : Kencana.
- Suryani, A. 2020. Analisis Penerapan Syarat Higiene Sanitasi Makanan Pada Proses Penyelenggaraan Makanan Di Instalasi Gizi RSUD Palembang Bari. Skripsi, Universitas Sriwijaya.
- Suryani, D. & Jannah, A. A. 2021. Determinan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan pada Pedagang Angkringan Selama Masa Pandemi COVID-19. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, Vol. 5, no. 2, 882-891.
- Suryansyah, Y. 2018. Evaluasi Higiene dan Sanitasi Jasaboga Di Jalan Gayungsari Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, Vol. 10, no. 2, 165-174.
- Swamilaksita, P. D & Pakpahan, S. R. 2016. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi Di Kantin Universitas Esa Unggul Tahun 2016. *Nutrire Diaita*, Vol. 8, no. 2, 71-79.
- Syahlan, V.L.G., Joseph, W.B.S. & Sumampouw, O.J. 2018. Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Angka Kuman Peralatan Makan (Piring) Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pancaran Kasih GMIM Kota Manado. *Jurnal KESMAS*, Vol. 7, no. 5.
- Syamsudin., Rahmi Kamal & Zuraini M . 2020. 'Penerapan Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Ruang Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Zainoel Abisin Banda Aceh', *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, vol.5 , No.1, pp. 86-97.
- Tambunan, Martha D & Abidin, Zainal. 2018. Determinan yang Berhubungan dengan Perilaku Penjamah Makanan di Tempat Pengolahan Makanan dan Minuman Instalasi Gizi RSIA Budi Kemuliaan Tahun 2017. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, Vol. 2, no. 1, 39-49.
- Triandini, Rachmayani Desi., R Dwi Budianingsari & Ika Ratna Palupi. 2020. Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di RSUP Dr. Sardijto Yogyakarta. [Skripsi]. Yogyakarta : Universitas Gajah Mada.
- Undang-Undang RI No. 20 Tahun 1999 tentang Pengesahan Ilo Convention No. 138 Concerning Minimum Age For Admission to Employment (Konvensi Ilo Mengenai Usia Minimum Untuk Diperbolehkan Bekerja). Jakarta.



- Utami, A. P. 2021. Kajian Literatur: Hubungan Personal Higiene Penjamah Makanan dengan Kontaminasi *Escherichia Coli* pada Makanan. *Journal of Food and Culinary*, Vol. 4, no. 1.
- W. Adhini, Dwi Mustika. 2015. Penerapan Hygiene dan Sanitasi di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat (RSUP) Dr. M. Djamil Padang. [Skripsi]. Padang : Universitas Negeri Padang.
- Wayansari, L., Anwar, I. Z. & Amri, Z. 2018. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta : Bahan Ajar Gizi.
- WHO. 2020. Pembersihan dan disinfeksi Permukaan Lingkungan dalam Konteks Covid 19. [on line]. World Health Organization. dari [https://www.who.int/docs/default-source/searo/indonesia/covid19/pembersihan-dan-disinfeksi-permukaan-lingkungan-dalam-konteks-covid-19.pdf?sfvrsn=2842894b\\_2](https://www.who.int/docs/default-source/searo/indonesia/covid19/pembersihan-dan-disinfeksi-permukaan-lingkungan-dalam-konteks-covid-19.pdf?sfvrsn=2842894b_2) [19 Juli 2022]
- Widyawati, Astrilia. 2017. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Personal Higiene Penjamah Makanan Di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun. Skripsi, Stikes Bakti Husada Mulia Madiun.
- Wulandari, Briliantantri. 2014. Hubungan Antara Praktik Higiene Dengan Keberadaan Bakteri Pada Ikan Asap Di Sentra Pengasapan Ikan Bandarharjo Kota Semarang Tahun 2013. *Unnes Journal of Public Health*, Vol. 3, no. 2.
- Wulandari, Melii. 2011. Peminatan Gizi Program Studi Kesehatan Masyarakat. Jakarta: Gambaran Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan Di Rumah Sakit Haji Jakarta Tahun 2011 (4 April 2011).
- Yulianto, Atun & Nurcholis. 2015. ‘Penerapan Standard Hygienes dan Sanitasi dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Food & Beverage Departemen @Hom Platinum Hotel Yogyakarta’, *Jurnal Khasanah Ilmu*. Vol.6, No.2, pp. 32-39.
- Yusminatati. 2020. Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Higiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan Di Kecamatan Pauh Kota Padang Tahun 2020. Skripsi, Universitas Perintis Indonesia.