

SKRIPSI

**PENGARUH PENYULUHAN GIZI TENTANG HYGIENE SANITASI
DALAM PENYELENGGARAAN MAKANAN DENGAN MEDIA
BOOKLET TERHADAP PENGETAHUAN, SIKAP, DAN
TINDAKAN PENJAMAH MAKANAN DI RESTORAN
AYAM PENYET JAKARTA**



NASHTASYA MANIK

P01031222032

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN
JURUSAN GIZI
PRODI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA**

2026

**PENGARUH PENYULUHAN GIZI TENTANG HYGIENE SANITASI
DALAM PENYELENGGARAAN MAKANAN DENGAN MEDIA
BOOKLET TERHADAP PENGETAHUAN, SIKAP, DAN
TINDAKAN PENJAMAH MAKANAN DI RESTORAN
AYAM PENYET JAKARTA**

Skripsi

Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi dan memperoleh gelar
Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika pada Program Studi D-IV Jurusan Gizi
Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan



NASHTASYA MANIK

P01031222032

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN
JURUSAN GIZI
PRODI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA
2026**

HALAMAN PERSETUJUAN

SKRIPSI

**PENGARUH PENYULUHAN GIZI TENTANG HYGIENE SANITASI
DALAM PENYELENGGARAAN MAKANAN DENGAN MEDIA
BOOKLET TERHADAP PENGETAHUAN, SIKAP, DAN
TINDAKAN PENJAMAH MAKANAN DI RESTORAN
AYAM PENYET JAKARTA**

Disusun Oleh

NASHTASYA MANIK

P01031222032

Telah disetujui di Lubuk Pakam

Pada tanggal 24 Agustus 2026

Pembimbing Utama

dr. Ratna Zahara, M.Kes

NIP. 196310062000122001



Ketua Prodi Sa, Jena Terapan Gizi dan Dietetika

Dr. Rina Dorian Pasaribu, SKM, M. Kes

NIP. 197610232000032002

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

**PENGARUH PENYULUHAN GIZI TENTANG HYGIENE SANITASI
DALAM PENYELENGGARAAN MAKANAN DENGAN MEDIA
BOOKLET TERHADAP PENGETAHUAN, SIKAP, DAN
TINDAKAN PENJAMAH MAKANAN DI RESTORAN
AYAM PENYET JAKARTA**

Telah dipersiapkan dan disusun oleh

NASHTASYA MANIK

P01031222032

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji

Pada tanggal : 05 Februari 2026

Tim Penguji :

Tanda Tangan

- | | | |
|--------------|-----------------------------------|-------|
| 1. Ketua | : dr. Ratna Zahara, M.Kes | |
| 2. Anggota 1 | : Dr. Oslida Martony, SKM, M. Kes | |
| 3. Anggota 2 | : Mincu Manalu, S.Gz, M.Kes | |

Lubuk Pakam, 28 Agustus 2026

Mengetahui

Ketua Prodi



Dr. Bina Doriana Pasaribu, SKM, M. Kes

NIP. 197610232000032002



BIODATA PENULIS

Nama : Nashtasya Manik
Tempat/ Tgl Lahir : Tebing Tinggi / 14 Juli 2003
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Kristen Protestan
Alamat Rumah : Dusun II Desa Gempolan, Kec. Sei Bamban, Kab.
Serdang Bedagai, Sumatera Utara
Nomor HP : 0882015858113

RIWAYAT PENDIDIKAN

1. SD : SDN 104300 Desa Gempolan
2. SMP : SMPN 2 Sei Bamban
3. SMA : SMAN 2 Tebing Tinggi

PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini saya:

Nama : Nashtasya Manik
NIM : P01031222032
Program Studi : Diploma IV
Jurusan : Gizi dan Dietetika
Perguruan Tinggi : Poltekkes Kemenkes Medan

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan kegiatan plagiat dalam penulisan Skripsi saya yang berjudul:

**Pengaruh Penyuluhan Gizi Tentang Hygiene Sanitasi Dalam
Penyelenggaraan Makanan Dengan Media Booklet
Terhadap Pengetahuan, Sikap, Dan
Tindakan Penjamah Makanan Di
Restoran Ayam Penyet Jakarta**

Apabila suatu saat nanti terbukti saya melakukan tindakan plagiat, maka saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Lubuk Pakam, 28 Agustus 2026

Penulis,



Nashtasya Manik

P010312221032

ABSTRAK

PENGARUH PENYULUHAN GIZI TENTANG HYGIENE SANITASI DALAM PENYELENGGARAAN MAKANAN DENGAN MEDIA BOOKLET TERHADAP PENGETAHUAN, SIKAP, DAN TINDAKAN PENJAMAH MAKANAN DI RESTORAN AYAM PENYET JAKARTA

Nashtasya Manik, dr. Ratna Zahara, M.Kes
Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan medan
Email: natasyamanik2018@gmail.com

Hygiene dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan merupakan faktor penting untuk menjamin keamanan pangan dan mencegah terjadinya penyakit akibat makanan. Penjamah makanan memiliki peran penting dalam menjaga kualitas dan kebersihan makanan yang disajikan kepada konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penyuluhan gizi tentang hygiene sanitasi dalam penyelenggaraan makanan dengan media booklet terhadap pengetahuan, sikap, dan tindakan penjamah makanan di Restoran Ayam Penyet Jakarta.

Penelitian ini menggunakan desain *quasi experimental* dengan rancangan *one group pre-test post-test design*. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan di Restoran Ayam Penyet Jakarta cabang Ringroad Kota Medan dengan jumlah sampel sebanyak 42 orang yang diambil menggunakan teknik total sampling. Data dikumpulkan melalui kuesioner dan lembar observasi yang meliputi pengetahuan, sikap, dan tindakan sebelum dan sesudah penyuluhan gizi. Analisis data dilakukan dengan analisis univariat dan bivariat menggunakan uji statistik *paired t-test* atau uji Wilcoxon dengan tingkat signifikansi 0,05.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata pengetahuan meningkat dari 8,14 menjadi 12,60 ($p=0,000$), sikap meningkat dari 9,98 menjadi 13,43 ($p=0,000$), dan tindakan meningkat dari 5,12 menjadi 8,67 ($p=0,000$). Peningkatan ini menunjukkan adanya perubahan yang signifikan setelah diberikan penyuluhan gizi menggunakan media booklet.

Penyuluhan gizi dengan media booklet berpengaruh signifikan terhadap peningkatan pengetahuan, sikap, dan tindakan penjamah makanan dalam penerapan hygiene sanitasi. Disarankan kepada penjamah makanan agar meningkatkan kesadaran dalam menerapkan prinsip hygiene dan sanitasi dalam setiap proses penyelenggaraan makanan. Selain itu, penggunaan media edukasi lain seperti video atau demonstrasi langsung dapat dipertimbangkan untuk meningkatkan efektivitas penyuluhan.

Kata kunci: penyuluhan gizi, hygiene sanitasi, penjamah makanan, media booklet.

ABSTRACT

THE INFLUENCE OF NUTRITION EDUCATION ON SANITARY HYGIENE IN FOOD PREPARATION UTILIZING BOOKLET MEDIA ON THE KNOWLEDGE, ATTITUDES, AND PRACTICES OF FOOD HANDLERS AT AYAM PENYET JAKARTA RESTAURANT

Nashtasya Manik, dr. Ratna Zahara, M.Kes
Medan Health Polytechnic of the Ministry of Health
Email: natasyamanik2018@gmail.com

Background: Hygiene and sanitation in food service operations are critical factors in ensuring food safety and preventing foodborne illnesses. Food handlers play a pivotal role in maintaining the quality and cleanliness of food served to consumers. This study aims to determine the influence of nutrition education on sanitary hygiene in food preparation, using booklet media, on the knowledge, attitudes, and practices of food handlers at Ayam Penyset Jakarta Restaurant.

Methods: This study employed a quasi-experimental approach with a one-group pretest-posttest design. The research population comprised all food handlers at the Ringroad Branch of Ayam Penyset Jakarta Restaurant in Medan City, with a total sample of 42 respondents selected via total sampling. Data were collected using questionnaires and observation sheets assessing knowledge, attitudes, and practices before and after the nutritional education intervention. Data analysis included univariate and bivariate analyses using the paired t-test or the Wilcoxon signed-rank test, with a significance level of 0.05.

Results: The findings demonstrated that the mean knowledge score increased from 8.14 to 12.60 ($p=0.000$), the mean attitude score rose from 9.98 to 13.43 ($p=0.000$), and the mean practice score improved from 5.12 to 8.67 ($p=0.000$). These increases indicate a statistically significant improvement following the nutrition education intervention utilizing booklet media.

Conclusion: Nutrition education using booklet media significantly enhances the knowledge, attitudes, and practices of food handlers in implementing sanitary hygiene. Food handlers are recommended to raise their awareness regarding the implementation of hygiene and sanitation principles throughout all stages of food service operations. Furthermore, the utilization of alternative educational media, such as videos or direct demonstrations, could be considered to enhance the effectiveness of future interventions.

Keywords: Booklet media, Food handlers, Nutrition education, Sanitary hygiene.



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan pada Tuhan Yang Maha Esa karena kuasanya yang telah memberikan segala nikmat dan kesempatan sehingga penyusunan skripsi yang berjudul **“Pengaruh Penyuluhan Gizi Tentang Hygiene Sanitasi Dalam Penyelenggaraan Makanan Dengan Media Booklet Terhadap Pengetahuan, Sikap, Dan Tindakan Penjamah Makanan Di Restoran Ayam Penyet Jakarta”** dapat terselesaikan.

Ucapan terima kasih yang tak terhingga saya sampaikan kepada Ibu dr. Ratna Zahara, M. Kes selaku pembimbing utama yang penuh kesabaran dan perhatiannya telah memberikan bimbingan hingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.

Terselesaikannya skripsi ini, perkenankan pula saya untuk mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Tengku Sri Wahyuni, SST, M. Keb selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Medan.
2. Dr. Herta Masthalina, SKM, MPH selaku Ketua Jurusan Gizi.
3. Dr. Rina Doriana Pasaribu, SKM, M. Kes selaku Ketua Program Studi Sarjana Terapan Gizi Dan Dietetika.
4. dr. Ratna Zahara, M.Kes selaku Pembimbing Akademik.
5. Dr. Oslida Martony, SKM, M.Kes atas kesediaannya untuk menguji Skripsi ini.
6. Mincu Manalu, S.Gz, M.Kes atas kesediaannya untuk menguji Skripsi ini.
7. Bapak Jemat Manik dan Ibu Sonria Aritonang selaku orang tua saya.
8. Angel Manik dan Given Manik selaku saudara saya.
9. Felisia, Nova, Ias, Yulan, Nurpelita, Rosdeliana, Crisde, Kiki, dan Shynta selaku sahabat saya.

Penulis telah berusaha sebaik-baiknya untuk menyusun skripsi ini. Penulis tetap mengharapkan kritik dan saran dari pembaca untuk perbaikan skripsi ini. Semoga hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi penulis dan pihak lain yang membutuhkan.

Lubuk Pakam, 4 Agustus 2026

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
BIODATA PENULIS	iii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iv
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan Penelitian	6
D. Manfaat Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. PENYELENGGARAAN MAKANAN	8
1. Pengertian Penyelenggaraan Makanan.....	8
2. Tujuan Penyelenggaraan Makanan.....	8
3. Tahap - tahap Penyelenggaraan Makanan	10
B. HYGIENE DAN SANITASI RESTORAN	20
1. Pengertian Hygiene dan Sanitasi	20
2. Pengertian Restoran.....	21
3. Persyaratan Hygiene dan Sanitasi Restoran	22
C. PENJAMAH MAKANAN.....	32
1. Pengertian Penjamah Makanan	32
2. Syarat Penjamah Makanan	32
D. PENGETAHUAN PENJAMAH MAKANAN.....	34
1. Pengertian Pengetahuan	34
2. Tingkat Pengetahuan	35
3. Cara Memperoleh Pengetahuan.....	36
E. SIKAP PENJAMAH MAKANAN.....	37
1. Pengertian Sikap.....	37

2. Komponen Sikap	38
3. Tingkat Sikap	38
F. TINDAKAN PENJAMAH MAKANAN	39
1. Pengertian Tindakan.....	39
G. PENELITIAN TERDAHULU	40
H. KERANGKA TEORI	42
I. KERANGKA KONSEP	42
J. DEFINISI OPERASIONAL	43
K. HIPOTESIS.....	44
BAB III METODE PENELITIAN.....	45
A. Lokasi Dan Waktu Penelitian	45
B. Jenis Dan Rancangan Penelitian	45
C. Populasi dan Sampel Penelitian	45
D. Jenis Dan Cara Pengumpulan Data	46
F. Pengolahan dan Analisis Data.....	49
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	52
A. Hasil Penelitian	52
B. Pembahasan.....	57
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	63
A. KESIMPULAN.....	63
B. SARAN	64
DAFTAR PUSTAKA	65

DAFTAR TABEL

No	Halaman
Tabel 1. Definisi Operasional	43
Tabel 2. Karakteristik Responden	53
Tabel 3. Pengetahuan Penjamah Makanan Sebelum dan Sesudah Penyuluhan Gizi Tentang Hygiene dan Sanitasi.....	54
Tabel 4. Sikap Penjamah Makanan Sebelum dan Sesudah Penyuluhan Gizi Tentang Hygiene dan Sanitasi.....	55
Tabel 5. Tindakan Penjamah Makanan Sebelum dan Sesudah Penyuluhan Gizi Tentang Hygiene dan Sanitasi.....	56

DAFTAR GAMBAR

No	Halaman
Gambar 1. Kerangka Teori Penelitian.....	42
Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian	42

DAFTAR LAMPIRAN

No	Halaman
Lampiran 1. Laporan Bukti Bimbingan Skripsi	68
Lampiran 2. Etical Clearance	70
Lampiran 3. Surat Izin Meneliti	71
Lampiran 4. Surat Balasan Penelitian	72
Lampiran 5. Informed Consent	73
Lampiran 6. Kuesioner Penelitian dan Lembar Observasi.....	74
Lampiran 7. Satuan Acara Penyuluhan.....	81
Lampiran 8. Media Penyuluhan Gizi	102
Lampiran 9. Dokumentasi Penelitian	103
Lampiran 10. Master Tabel.....	102
Lampiran 11. Hasil Output SPSS.....	117