

KARYA TULIS ILMIAH

**HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP DENGAN HIGIENE
SANITASI PEDAGANG MAKANAN DI PAJAK USU KULINER**



**FETTY STEFANI BR SIHOTANG
P01031121025**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN
JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI
2024**

**HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP DENGAN HIGIENE
SANITASI PEDAGANG MAKANAN DI PAJAK USU KULINER**

Karya Tulis Ilmiah ini diajukan sebagai syarat untuk menyelesaikan
Program Studi Diploma III di Jurusan Gizi Politeknik
Kesehatan Kemenkes Medan



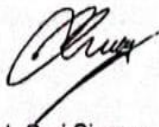
FETTY STEFANI BR SIHOTANG
P01031121025

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN
JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI
2024

PERNYATAAN PERSETUJUAN

Judul : Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan
Higiene Sanitasi Pedagang Makanan di Pajak
USU Kuliner
Nama Mahasiswa : Fetty Stefani Br Sihotang
NIM : P01031121025
Program Studi : Diploma III Gizi

Menyetujui:



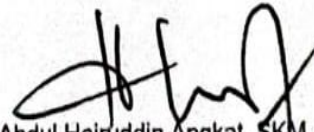
Emi Inayah Sari Siregar, SKM, M.Kes
Pembimbing Utama/Ketua Penguji



Novriani Tarigan, DCN, M.Kes

Anggota Penguji

11/11/2024



Abdul Halruddin Angkat, SKM, M.Kes

Anggota Penguji

Mengetahui:

Ketua Jurusan Gizi,



Riris Oppertinggu, S.Pd, M.Kes

NIP: 196906231990032001

Tanggal lulus: 30 Juli 2024

ABSTRAK

FETTY STEFANI BR SIHOTANG “**HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP DENGAN HIGIENE SANITASI PEDAGANG MAKANAN DI PAJAK USU KULINER**” (DIBAWAH BIMBINGAN EMI INAYAH SARI SIREGAR)

Kontaminasi pangan juga dikenal sebagai pencemaran pangan, adalah ketika zat asing yang tidak diinginkan masuk ke dalam makanan yang berasal dari lingkungan atau sebagai hasil dari proses pengolahan makanan. Salah satu faktor penyebab masalah kesehatan yang dapat menyebabkan berbagai penyakit adalah keracunan makanan, yang disebabkan oleh kurangnya perawatan sanitasi dalam proses pengolahan makanan.

Tujuan penelitian ini adalah mengetahui hubungan pengetahuan dan sikap dengan higiene sanitasi pedagang makanan di Pajak USU Kuliner. Metode penelitian yang digunakan adalah kuantitatif deskriptif dengan rancangan *cross sectional* dengan metode observasional, wawancara, pengisian kuesioner dan *check list*. Sampel penelitian ini menggunakan teknik *total population sampling* yang berjumlah 58 orang.

Hasil penelitian pengetahuan pedagang makanan tentang higiene sanitasi makanan dengan kategori tinggi sebesar 76% sedangkan higiene sanitasi makanan dengan kategori sedang sebesar 24%. Sikap pedagang makanan tentang higiene sanitasi makanan dengan kategori baik sebesar 1,7%, higiene sanitasi makanan dengan kategori sedang sebesar 77,6%, dan higiene sanitasi makanan dengan kategori kurang sebesar 20,7%. Pedagang makanan yang memiliki higiene sanitasi makanan dengan kategori sedang sebesar 13,8% sedangkan pedagang makanan yang memiliki higiene sanitasi makanan dengan kategori kurang sebesar 86,2%. Penerapan higiene sanitasi yang kurang pada pedagang dipengaruhi oleh kurangnya fasilitas terhadap air bersih, tempat pencucian alat dan fasilitas pembuangan sampah, serta faktor kebiasaan. Diperlukan peningkatan fasilitas dan pemberian penyuluhan higiene sanitasi.

Kata kunci: Pengetahuan, Sikap, Higiene Sanitasi, Pedagang Makanan

ABSTRACT

FETTY STEFANI BR SIHOTANG "CORRELATION BETWEEN KNOWLEDGE AND ATTITUDE WITH SANITATION HYGIENE OF FOOD TRADERS AT USU CULINARY MARKET" (CONSULTANT: EMI INAYAH SARI SIREGAR)

Food contamination, also known as food pollution, is when unwanted foreign substances enter food that comes from the environment or from the food processing process. One of the factors causing health problems that can cause various diseases is food poisoning, which is caused by the lack of sanitation care in the food processing process.

This study aimed to determine the correlation between knowledge and attitudes toward sanitation hygiene of food traders at USU Culinary Market. The research method used was quantitative descriptive with a cross-sectional design with observational methods, interviews, filling out questionnaires, and checklists. The sample of this study used a total population sampling technique totaling 58 people.

The study results showed that food sellers' knowledge about food sanitation hygiene was in the high category of 76% while food sanitation hygiene was in the medium category of 24%. The attitude of food sellers regarding food sanitation hygiene with the good category at 1.7%, food sanitation hygiene in the moderate category at 77.6%, and food sanitation hygiene in the poor category at 20.7%. Food sellers who have food sanitation hygiene with a moderate category were 13.8% while food sellers who have food sanitation hygiene with a poor category were 86.2%. The implementation of poor sanitation hygiene in sellers was influenced by the lack of facilities for clean water, places to wash tools, and waste disposal facilities, as well as habit factors. Improvement of facilities and provision of sanitation hygiene counseling are needed.

Keywords: Knowledge, Attitude, Sanitation Hygiene, Food Sellers

CONFIRMED HAS BEEN TRANSLATED BY:
LBP-Twins English &
Language Laboratory of
Medan Health Polytechnic
of Ministry of Health



KATA PENGANTAR

Penulis mengucapkan rasa syukur yang mendalam kepada Tuhan Yang Maha Esa atas anugerah dan berkah-Nya, yang memungkinkan penyusunan Karya Tulis Ilmiah (KTI) berjudul “Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Dengan Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Di Pajak Usu Kuliner” dapat diselesaikan dengan baik.

Dalam proses penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini, penulis menerima banyak bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Riris Oppusunggu, S.Pd, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Medan.
2. Emi Inayah Sari Siregar, SKM, M.Kes selaku dosen pembimbing yang telah banyak memberikan waktu dalam membimbing, memberi saran serta nasehat dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini.
3. Novriani Tarigan, DCN, M.Kes dan Abdul Hairuddin Angkat, SKM, M.Kes selaku anggota penguji yang telah memberikan arahan dan bimbingan dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini.
4. Natan Sihotang dan Almh. Dosma Tampubolon selaku orang tua saya yang selalu memberikan doa dan dukungan tanpa terbatas.
5. Pengelola Pajak USU Kuliner yang telah memberikan izin untuk melakukan penelitian dan pedagang makanan yang telah bersedia menjadi responden dalam penelitian ini.

Penulis menyadari bahwa Karya Tulis Ilmiah ini belum mencapai tingkat kesempurnaan yang diharapkan. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan saran dan masukan yang konstruktif untuk meningkatkan kualitas karya ilmiah ini.

Penulis

DAFTAR ISI

PERNYATAAN PERSETUJUAN.....	iii
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
1. Tujuan Umum.....	3
2. Tujuan Khusus	3
D. Manfaat Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Higiene Sanitasi Makanan.....	5
1. Higiene Sanitasi dalam Penanganan Makanan.....	5
2. Membedakan Pangan Mentah dari Pangan Matang	7
3. Memasak Pangan dengan Benar	8
4. Mempertahankan Suhu Makanan Dalam Rentang Yang Aman.	9
5. Memilih Air Dan Bahan Makanan Yang Aman Dikonsumsi	9
B. Pengetahuan dan Sikap	11
1. Pengetahuan	11
2. Sikap	11
C. Pedagang Makanan	13

1. Pengolah Makanan	13
2. Penyaji Makanan.....	13
3. Pengolah dan Penyaji Makanan.....	14
D. Bahan Tambahan Pangan Berbahaya	14
E. Tempat Pengolahan Makanan (TPM)	14
F. Kerangka Konsep.....	17
G. Definisi Operasional	18
H. Hipotesis.....	20
BAB III METODE PENELITIAN.....	21
A. Lokasi dan Waktu Penelitian	21
B. Jenis dan Rancangan Penelitian	21
C. Populasi dan Sampel	21
1. Populasi.....	21
2. Sampel	21
D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	22
1. Jenis Data	22
2. Cara Pengumpulan Data	22
E. Pengolahan dan Analisis Data	24
1. Teknik Pengolahan Data	24
2. Analisis Data	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	27
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	27
B. Karakteristik Sampel	27
1. Jenis Kelamin	27
2. Umur.....	27
3. Pendidikan.....	28

C. Data Pengetahuan Higiene Sanitasi Pedagang Makanan.....	29
D. Data Sikap Higiene Sanitasi Pedagang Makanan	30
E. Data Higiene Sanitasi Pedagang Makanan	31
F. Hubungan Pengetahuan dengan Higiene Sanitasi Pedagang Makanan.....	32
G. Hubungan Sikap dengan Higiene Sanitasi Pedagang Makanan ...	35
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	37
A. Kesimpulan.....	37
B. Saran.....	38
DAFTAR PUSTAKA.....	39

DAFTAR TABEL

No	Halaman
1. Suhu Aman Makanan	9
2. Definisi Operasional.....	18
3. Distribusi Sampel Berdasarkan Jenis Kelamin.....	27
4. Distribusi Sampel Berdasarkan Umur	28
5. Distribusi Sampel Berdasarkan Pendidikan	28
6. Distribusi Data Pengetahuan Higiene Sanitasi Pedagang Makanan....	29
7. Distribusi Data Sikap Higiene Sanitasi Pedagang Makanan	30
8. Distribusi Data Higiene Sanitasi Pedagang Makanan	31
9. Hubungan Pengetahuan dengan Higiene Sanitasi Pedagang Makanan	32
10. Hubungan Sikap dengan Higiene Sanitasi Pedagang Makanan.....	35

DAFTAR GAMBAR

No	Halaman
1. Kerangka Konsep	17

DAFTAR LAMPIRAN

No	Halaman
1. Hasil Uji Statistik.....	38
2. Master Tabel.....	40
3. Kuesioner.....	43
4. Dokumentasi Observasi.....	49
5. Surat Survey Penelitian.....	52
6. Bukti Bimbingan Proposal & KTI.....	53
7. Surat Penelitian.....	55
8. Ethical Approval.....	56
9. Informed Consent.....	57
10. Surat Pernyataan Keaslian KTI.....	58
11. Daftar Riwayat Hidup.....	59