SKRIPSI

PENGARUH PELATIHAN HYGIENE DAN SANITASI TERHADAP PENGETAHUAN, SIKAP DAN TINDAKAN PRAKTIK PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN OLEH PENJAMAH MAKANAN DI RESTORAN AYAM PENYET JAKARTA

IAS REGINAULI PUTRI NAPITUPULU
NIM P01031222020

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN
JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA
2026

PENGARUH PELATIHAN HYGIENE DAN SANITASI TERHADAP PENGETAHUAN, SIKAP DAN TINDAKAN PRAKTIK PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN OLEH PENJAMAH MAKANAN DI RESTORAN AYAM PENYET JAKARTA

SKRIPSI

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

IAS REGINAULI PUTRI NAPITUPULU

NIM P01031222020

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN
JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA
2026

HALAMAN PERSETUJUAN

SKRIPSI

PENGARUH PELATIHAN HYGIENE DAN SANITASI TERHADAP PENGETAHUAN, SIKAP DAN TINDAKAN PRAKTIK PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN OLEH PENJAMAH MAKANAN DI RESTORAN AYAM PENYET JAKARTA

Di Usulkan Oleh

IAS REGINAULI PUTRI NAPITUPULU

P01031222020

Telah disetujui di Lubuk Pakam
Pada tanggal 15 September 2026

Pembimbing Utama

dr. Ratna Zahara, SKM, M.Kes
NIP. 196310062000122000l

Ketua Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika

Dr. Rina Doriana Pasaribu, SKM, M.Kes
NIP. 197610232000032002

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

PENGARUH PELATIHAN HYGIENE DAN SANITASI TERHADAP PENGETAHUAN, SIKAP DAN TINDAKAN PRAKTIK PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN OLEH PENJAMAH MAKANAN DI RESTORAN AYAM PENYET JAKARTA

Telah dipersiapkan dan disusun oleh :

IAS REGINAULI PUTRI NAPITUPULU

P01031222020

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji

Pada tanggal: 05 Mei 2026

Tim Penguji :

Tanda Tangan

1. Ketua : dr. Ratna Zahara, SKM, M.Kes .....

2. Anggota 1 :Dr. Herta Masthalina, SKM, M.PH .....

3. Anggota 2 : Emy Inayah Sari Siregar, SKM, M.Kes .....

Lubuk Pakam, 15 September 2026

Mengetahui

Ketua Prodi

Dr. Rina Doriana Pasaribu, SKM, M.Kes

NIP. 197610232000032002



Nama	: Ias Reginauli Putri Napitupulu
Tempat/Tgl Lahir	: Medan, 13 September 2003
Jenis Kelamin	: Perempuan
Agama	: Kristen Protestan
Alamat Rumah	: JL. Bayu No.2
Nomor HP	: 087719046900

RIWAYAT PENDIDIKAN

1. SD	: St. Thomas 2 Medan
2. SMP	: SMP Negeri 30 Medan
3. SMA	: SMA Negeri 18 Medan

PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini saya :

Nama	: Ias Reginauli Putri Napitupulu
NIM	: P01031222020
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 Pelatihan Hygiene Dan Sanitasi Terhadap Pengetahuan, Sikap Dan Tindakan Praktik Penyimpanan Bahan Makanan Oleh 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, 8 September 2026

Penulis,



Ias Reginauli Putri Napitupulu

P01031222020

ABSTRAK

PENGARUH PELATIHAN HYGIENE DAN SANITASI TERHADAP PENGETAHUAN, SIKAP DAN TINDAKAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DAN PENJAMAH MAKANAN DI RESTORAN AYAM PENYET JAKARTA

Penyimpanan bahan makanan yang tidak sesuai standar berisiko menurunkan mutu, memicu kontaminasi silang, dan meningkatkan kejadian penyakit bawaan makanan. Penjamah makanan memiliki peran penting dalam menjaga keamanan pangan melalui praktik hygiene dan sanitasi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pelatihan hygiene dan sanitasi terhadap pengetahuan, sikap, dan tindakan penjamah makanan di Restoran Ayam Penyet Jakarta Medan.

Penelitian menggunakan desain pre-test dan post-test dengan sampel penjamah makanan restoran Ayam Penyet Jakarta. Instrumen berupa kuesioner dan observasi tindakan. Analisis dilakukan secara univariat dan bivariat untuk menilai perubahan pengetahuan, sikap, dan tindakan sebelum dan sesudah pelatihan.

Hasil penelitian Pengetahuan responden meningkat dari 56,43% sebelum pelatihan menjadi 73,57% sesudah pelatihan, dengan peningkatan kategori baik sebesar 33,3%. Sikap responden naik dari 83,57% menjadi 92,38%, dengan peningkatan kategori baik sebesar 21,4%. Tindakan responden juga meningkat dari 61,90% sebelum pelatihan. menjadi 81,19% sesudah pelatihan, dengan tindakan positif pada hari ketiga mencapai 100%. Uji statistik menunjukkan pengaruh signifikan ($p < 0,05$) pada ketiga variabel.

Kesimpulan Pelatihan hygiene dan sanitasi terbukti efektif meningkatkan pengetahuan, sikap, dan tindakan penjamah makanan dalam penyimpanan bahan makanan serta menjaga kualitas makanan agar dapat dinikmati dan juga memliki standar mutu yang tinggi. Disarankan agar pelatihan dilakukan secara bertahap dan dijadikan standar operasional restoran untuk menjamin keamanan pangan dan kualitas makanan.

Kata kunci: *Hygiene,* Sanitasi, Penjamah Makanan, Penyimpanan, Pelatihan

Ias Reginauli Putri Napitupulu, Ratna Zahara

(Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Medan)

Email: iasregiina@gmail.com

ABSTRACT

THE EFFECT OF HYGIENE AND SANITATION TRAINING ON THE KNOWLEDGE, ATTITUDES, AND PRACTICES OF FOOD STORAGE AND FOOD HANDLERS AT RESTORAN AYAM PENYET JAKARTA

Ias Reginauli Putri Napitupulu, Ratna Zahara
(Medan Health Polytechnic of the Ministry of Health)
Email: iasregiina@gmail.com

Food storage that does not meet standards risks reducing quality, triggering cross-contamination, and increasing the incidence of foodborne illnesses. Food handlers play a crucial role in maintaining food safety through hygiene and sanitation practices. This study aims to determine the effect of hygiene and sanitation training on the knowledge, attitudes, and practices of food handlers at Restoran Ayam Penyet Jakarta, Medan.

The study utilized a pre-test and post-test design with a sample of food handlers from Restoran Ayam Penyet Jakarta. The instruments used were questionnaires and practice observation sheets. Data were analyzed univariately and bivariately to evaluate changes in knowledge, attitudes, and practices before and after the training.

The results showed that respondents' knowledge increased from 56.43% before training to 73.57% after training, with an increase in the good category of 33.3%. Respondents' attitudes improved from 83.57% to 92.38%, with an increase in the good category of 21.4%. Respondents' practices also increased from 61.90% before training to 81.19% after training, with positive practices reaching 100% on the third day. Statistical tests indicated a significant effect ($p < 0.05$) across all three variables.

In conclusion, hygiene and sanitation training is proven effective in improving the knowledge, attitudes, and practices of food handlers regarding food storage and in maintaining food quality to ensure it is enjoyable and meets high quality standards. It is recommended that training be conducted periodically and established as a restaurant standard operating procedure to guarantee food safety and quality.

Keywords: Hygiene, Sanitation, Food Handlers, Storage, Training

PROOF-READING OF TRANSLATION
Kemenkes Poltekkes Medan
TRANSLATION VERIFIED
01 SEP 2026

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat dan karunia-Nya, skripsi dengan judul **"Pengaruh pelatihan hygiene dan sanitasi terhadap pengetahuan , sikap dan tindakan penyimpanan bahan makanan dan penjamah makanan di restoran ayam penyet jakarta"** ini dapat diselesaikan dengan baik. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat akademik dalam menyelesaikan studi pada Program Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika.

Dalam proses skripsi ini, penulis telah mendapatkan banyak dukungan, bimbingan, serta bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dengan penuh rasa hormat, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Ibu Tengku Sri Wahyuni, SSiT., MPII selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kementrian Kesehatan Medan
2. Ibu selaku Dr. Herta Mastalina, SKM., MPH Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Medan.
3. Ibu Dr. Rina Doriana Pasaribu, SKM., M.Kes selaku Ketua Prodi STr.Gz Poltekkes Kemenkes Medan.
4. Ibu dr. Ratna Zahara M,Kes selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan, motivasi, dan bimbingan selama penyusunan skripsi
5. Kedua orangtua saya yang saya sayangi serta kakak , abang adik saya senantiasa memberikan doa, dukungan, dan motivasi tanpa henti.
6. Diriku sendiri yang telah bertahan dan berjuang melewati setiap proses panjang dalam penyusunan skripsi ini. bersyukur karena tidak menyerah meski sering merasa lelah, bingung, bahkan ragu apakah mampu menyelesaikannya.

Penulis menyadari bahwa menyusun skripsi ini masih memiliki keterbatasan dan kekurangan. Oleh karena itu, saran dan kritik yang membangun sangat diharapkan demi perbaikan di masa mendatang.

Lubuk Pakam, 8 September 2026

Penulis,

Ias Reginauli Putri Napitupulu

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN PERSETUJUAN ..... **i**
HALAMAN PENGESAHAN ..... **ii**
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN ..... **iv**
ABSTRAK ..... **v**
ABSTRACT ..... **vi**
KATA PENGANTAR ..... **vii**
DAFTAR ISI ..... **viii**
DAFTAR TABEL ..... **xi**
DAFTAR GAMBAR ..... **xii**
DAFTAR LAMPIRAN ..... **xiii**
BAB I PENDAHULUAN **1**
A. Latar belakang 1
B. Tujuan 5
1. Tujuan Umum 5
2. Tujuan Khusus 5
C. Perumusan Masalah 5
D. Manfaat 5
1. Manfaat Bagi Pemerintah 5
2. Manfaat Bagi Institusi Pendidikan 6
3. Manfaat Bagi Masyarakat 6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA **7**
A. Penyelenggaraan Makanan 7
1. Definisi Penyelenggaraan Makanan 7
3. Kegiatan Penyelenggaraan Makanan Komersial 8
B. Penyimpanan Bahan Makanan 9
1. Pengertian Penyimpanan Bahan Makanan 9
2. Tujuan Penyimpanan Bahan Makanan 10
3. Langkah- Langkah Penyimpanan Bahan Makanan 11
4. Prinsip Penyimpanan Bahan Makanan 12
5. Faktor-Faktor Penyimpanan Bahan Makanan 12
6. Sistem dan Fungsi Penyimpanan 13
7. Penyimpanan Bahan Makanan Kering 14
8. Penyimpanan Bahan Makanan Basah 15

9. Sistem Dan Teknik Penyimpanan Yang Tepat 15
10. Pelatihan dan Standar Operasional dalam Penyimpanan 16
C. Penjamah Makanan.....16
1. Pengertian Penjamah Makanan 16
2. Peran Penjamah Makanan 17
3. Pengetahuan, Sikap, dan Tindakan Penjamah Makanan.....17
4. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pengetahuan 18
D. Hygiene Dan Sanitasi Dalam Penyelenggaraan Makanan 20
1. Pengertian Hygiene Dan Sanitasi.....20
2. Unsur Hygiene Dan Sanitasi Pengolahan Makanan.....20
3. Persyaratan Hygiene Dan Sanitasi Makanan 22
4. Tata Cara Pelaksanaan 22
E. Pelatihan Hygiene Dan Sanitasi Makanan.....24
1. Pengertian Pelatihan.....24
2. Tujuan Pelatihan.....24
3. Manfaat Pelatihan.....25
4. Metode Pelatihan.....25
F. Penelitian Terdahulu 26
G. Kerangka Teori.....27
H. Kerangka Konsep 28
I. Definisi Operasional 29
J. Hipotesis 31
BAB III METODE PENELITIAN.....32
A. Pendekatan Penelitian.....32
B. Desain Penelitian 32
C. Lokasi dan Waktu Penelitian.....32
1. Lokasi Penelitian 32
2. Waktu Penelitian 32
D. Populasi dan Sampel 33
1. Populasi.....33
2. Sampel.....33
E. Prosedur Penelitian 33
F. Jenis data dan Cara Pengumpulan data 35
1. Jenis Data 35
2. Cara pengumpulan data.....35

G. Pengolahan dan Analisis Data 35
1. Pengolahan Data 35
2. Analisis Data 37
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 38
A. Hasil 38
1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian 38
2. Karakteristik Responden 38
3. Analisis Univariat 41
4. Analisis Bivariat 46
B. Pembahasan 48
D. Keterbatasan Penelitan 55
BAB V PENUTUP 57
A. Kesimpulan 57
B. Saran 57
DAFTAR PUSTAKA 59
DAFTAR LAMPIRAN 64

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Syarat Penyimpanan.....15
Tabel 2 Definisi Operasional 29
Tabel 3 Karateristik Responden Berdasarkan Umur.....38
Tabel 4 Karateristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin 39
Tabel 5 Karateristik Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan.....40
Tabel 6 Karateristik Responden Berdasarkan Lama Bekerja 40
Tabel 7 Pengetahuan Penjamah Makanan Restoran Ayam penyet Jakarta.....41
Tabel 8 Kategori Pengetahuan Sebelum dan Sesudah Pelatihan 42
Tabel 9 Sikap Penjamah Makanan Restoran Ayam Penyet Jakarta.....42
Tabel 10 Kategori Sikap Sebelum dan Sesudah Pelatihan.....42
Tabel 11 Kategori Tindakan Sesudah dan Sebelum Pelatihan.....43
Tabel 12 Tindakan Penjamah Makanan Restoran Ayam Penyet Jakarta.....44
Tabel 13 Tindakan Penjamah Makanan Restoran Ayam Penyet Jakarta.....44
Tabel 14 Tindakan Penjamah Makanan Restoran Ayam Penyet Jakarta Hari Ketiga 44
Tabel 15 Pre-test Post-test Tindakan Penjamah Makanan Restoran Ayam Penyet Jakarta 45
Tabel 16 Analisa Perbedaan Rata-rata Pengetahuan Penjamah Makanan Sebelum dan Sesudah Pelatihan Tentang Hygiene dan Sanitasi.....46
Tabel 17 Analisa Perbedaan Rata-rata Sikap Penjamah Makanan Sebelum dan Sesudah Pelatihan Gizi Tentang Hygiene dan Sanitasi 47
Tabel 18 Analisa Perbedaan Rata-rata Tindakan Penjamah Makanan Sebelum dan Sesudah Pelatihan Gizi Tentang Hygiene dan Sanitasi 47

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Kerangka Teori.....27
Gambar 2 Kerangka Konsep.....28

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuisoner Penelitian.....64
Lampiran 2 Satuan Acara Pelatihan I (Sap).....70
Lampiran 3 Acara Pelatihan II (Sap).....73
Lampiran 4 Acara Pelatihan III (Sap).....77
Lampiran 5 Bukti Bimbingan Usulan Skripsi.....81
Lampiran 6 Perencanaan Anggaran Biaya Penelitian.....83
Lampiran 7 Surat Survei Pendahuluan.....84
Lampiran 8 Surat Izin Penelitian.....85
Lampiran 9 Surat Balasan Izin Penelitian.....86
Lampiran 10 Keterangan Layak Etik.....87
Lampiran 11 Dokumentasi.....88
Lampiran 12 Dokumentasi Penelitian.....91
Lampiran 13 Output Data Penelitian.....94