

**PENGETAHUAN DAN SIKAP PENJAMAH MAKANAN
TENTANG HIGIENE SANITASI MAKANAN
DI RUMAH MAKAN DEPOT SOLO
INDAH KOTA PALU**

SKRIPSI



DIAJUKAN OLEH:

**ABRIANTO TONINGKI
115 020 001**

Telah diterima dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing I

**I Kadek Wartana, MPH
NIDN. 09 211082 01**

Tanggal, 2022

Dosen Pembimbing II

**Lexy Kareba, SE., M.Kes
NIDN. 09 270679 01**

Tanggal,..... 2022

Ketua STIK Indonesia Jaya

**Subardin AB, SKM., M.Kes
NIDN. 09 0701169 01**

Tanggal,..... 2022

ABSTRAK

Makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan mutu higiene sanitasi makanan dapat menyebabkan penyakit yang ditularkan dari makanan dan minuman. Higiene sanitasi makanan tidak terlepas dari pengetahuan dan sikap penjamah makanan. Wawancara yang dilakukan pada tanggal 24 September 2022 menunjukkan 2 orang penjamah makanan menyatakan yang terpenting dalam higiene sanitasi makanan adalah tentang menjaga kebersihan makanan saja, prinsip yang lain tidak terlalu penting. Tujuan penelitian ini diketahuinya pengetahuan dan sikap penjamah makanan tentang higiene sanitasi makanan di rumah makan Depot Solo Indah Kota Palu.

Jenis penelitian ini adalah deskriptif. Variabel dalam penelitian ini adalah pengetahuan dan sikap. Data yang digunakan adalah data primer dan sekunder. Analisis data dengan menggunakan analisis univariat. Populasi dalam penelitian seluruh penjamah makanan berjumlah 5 orang dan sampel 5 orang (total populasi)

Hasil dalam penelitian menunjukkan dari 5 penjamah makanan yang menjadi responden berdasarkan pengetahuan dan sikap tentang higiene sanitasi makanan diperoleh hasil bahwa pengetahuan dan sikap yang cukup dan baik masing-masing 40% sedangkan pengetahuan dan sikap yang kurang masing-masing 20%.

Kesimpulan penelitian ini adalah pengetahuan dan sikap penjamah makanan tentang higiene sanitasi cukup dan baik. Disarankan bagi pemilik rumah makan Depot Solo Indah untuk meningkatkan lagi pengawasan kepada karyawan khususnya bagian penjamah makanan tentang penerapan higiene sanitasi makanan agar terhindar dari penyakit yang dapat ditularkan melalui makanan.

Kata Kunci: Pengetahuan, Sikap, Higiene, Sanitasi, Makanan

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulisan skripsi yang berjudul “Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Tentang Higiene Sanitasi Makanan Di Rumah Makan Depot Solo Indah Kota Palu” dapat disusun tepat waktu sesuai dengan yang telah ditentukan.

Secara khusus dan istimewa peneliti mengucapkan terima kasih kepada Kedua orang tua saya yaitu Bapak Morens Toningki, S.Pd (Alm)., dan Ibunda tercinta Hilde Djiloy, S.Pd. dalam membesarkan, mendidik peneliti yang merupakan anugerah terindah dari Tuhan Yang Maha Esa. Dan saudara kandung saya Stien Susiana Toningki, Hellen Aprianty Toningki, Jerry Suyanto Toningki, dan Junior Toningki yang selalu menjadi penyemangat saya.

Skripsi ini dapat diselesaikan atas bantuan dan kerja sama dari berbagai pihak karena peneliti menyadari bahwa tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, sangatlah sulit menyelesaikan penelitian ini. Sebagai manusia dengan segala kelemahan dan kekurangan, peneliti menyadari sepenuhnya bahwa tidak sedikit kendala yang dihadapi. Oleh sebab itu, pada kesempatan ini peneliti ingin menyampaikan rasa terimakasih serta penghargaan yang tinggi kepada yang terhormat I Kadek Wartana, MPH sebagai dosen pembimbing I dan juga Lexy Kareba, SE., M.Kes., sebagai dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan dan masukan dalam menyelesaikan penyusunan skripsi ini.

Selanjutnya ucapan terima kasih yang tulus disampaikan pula kepada:

1. dr. PASH Panggabean, MPH., DR. (HC), Ketua Yayasan Tri Karya Husada Palu yang telah memberikan bimbingan dan bantuan kepada penulis selama mengikuti pendidikan.
2. Subardin AB., SKM., M.Kes, Ketua STIK Indonesia Jaya Palu yang telah memberikan bimbingan dan bantuan kepada penulis selama mengikuti pendidikan dan penyusunan skripsi.
3. Veni Mornalita Kolupe, SKM., M.Kes, Ketua Program Studi Kesehatan Masyarakat yang telah banyak memberikan arahan dan bimbingan kepada peneliti.
4. Seluruh dosen dan staf STIK-IJ Palu yang telah membantu dan membimbing selama masa perkuliahan.
5. Bapak Sunarto selaku pemilik rumah makan depot Solo Indah Palu yang telah memberikan izin kepada penulis untuk melakukan penelitian.
6. Sahabat-sahabatku yang selalu ada saat suka maupun duka yang telah kita lewati bersama selama empat tahun terakhir telah bersama-sama berjuang menuntut ilmu, semoga kebersamaan kita selama ini akan menjadi kenangan yang tidak akan terlupakan.

Peneliti menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan baik dari segi isi maupun penyusunannya. Oleh karena itu peneliti mohon adanya kritik dan saran yang sifatnya membangun demi kesempurnaan skripsi ini.

Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi kita semua dan semoga Tuhan Yang Maha Kuasa menerima amal baik kita. Amin.

Palu, 26 Oktober 2022
Yang menyatakan

Abrianto Toningki
115 020 001

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iii
ABSTRAK.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Tinjauan Umum Tentang Higiene Sanitasi Makanan.....	6
B. Tinjauan umum Tentang Penjamah Makanan.....	12
C. Tinjauan Umum Tentang Pengetahuan.....	13
D. Tinjauan Umum Tentang Sikap.....	18
E. Landasan Teori.....	20
F. Kerangka Pikir.....	22
BAB III METODE PENELITIAN.....	23
A. Jenis Penelitian.....	23
B. Waktu dan Lokasi Penelitian.....	23
C. Variabel dan Definisi Operasional.....	23
D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	25
E. Pengolahan Data.....	26
F. Analisis Data.....	26
G. Penyajian Data.....	27
H. Populasi dan Sampel.....	27
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	28
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	28
B. Temuan Hasil Penelitian.....	28
C. Pembahasan.....	32
BAB V PENUTUP.....	39
A. Kesimpulan.....	39
B. Saran.....	39

DAFTAR PUSTAKA.....	41
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 4. 1 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Umur di Rumah Makan Depot Solo Indah Kota Palu.....	29
Tabel 4. 2 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin di Rumah Makan Depot Solo Indah Kota Palu.....	29
Tabel 4. 3 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Pendidikan di Rumah Makan Depot Solo Indah Kota Palu.....	30
Tabel 4. 4 Distribusi Responden Berdasarkan Pengetahuan di Rumah Makan Depot Solo Indah Kota Palu.....	31
Tabel 4. 5 Distribusi Responden Berdasarkan Sikap di Rumah Makan Depot Solo Indah Kota Palu.....	31

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Pikir.....	22
---------------------------------	----

DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Permohonan Menjadi Responden
2. Surat Persetujuan Menjadi Responden
3. Kuesioner Penelitian
4. Master Tabel Data Penelitian
5. Hasil Olahan Data Penelitian
6. Surat Izin Penelitian dari STIK Indonesia Jaya Palu
7. Surat Keterangan Selesai Melakukan Penelitian dari Rumah Makan Depot Solo
Indah Palu
8. Dokumentasi Penelitian
9. Jadwal Penelitian
10. Biodata Peneliti

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2009 tentang kesehatan menyebutkan bahwa peningkatan dan pemantapan upaya kesehatan diselenggarakan melalui lima belas macam kegiatan, salah satunya adalah pengamanan makanan dan minuman. Upaya pengamanan makanan dan minuman lebih ditingkatkan untuk mendukung peningkatan dan pemantapan upaya kesehatan secara berhasil guna dan berdaya guna. Semua itu merupakan upaya untuk melindungi masyarakat dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan mutu higiene sanitasi makanan.

Makanan dan minuman merupakan kebutuhan hidup yang paling utama dan berpotensi terkontaminasi bakteri patogen. Faktor yang mempengaruhi kualitas makanan adalah perilaku penjamah makanan dalam penerapan personal hygiene dan sanitasi makanan. Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan mulai dari tahap pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyimpanan makanan masak, pengangkutan makanan sampai penyajian makanan. Jika prinsip ini diabaikan oleh penjamah makanan, maka dapat menularkan penyakit yang penularannya melalui makanan yang sudah terkontaminasi dengan bakteri patogen atau yang sering disebut *foodborne Disease* seperti diare, kecacingan atau keracunan makanan (Nuraini.D.S, 2014)

Pada tahun 2015 organisasi kesehatan dunia *World Health Organization* (WHO) melaporkan bahwa perkiraan beban global yang disebabkan oleh penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*) dapat mengakibatkan 600 juta kasus 3 keracunan dan 420.000 kematian setiap tahunnya di seluruh dunia. Di Amerika Serikat *foodborne disease* merupakan penyakit yang terus menjadi masalah besar dan tantangan yang berat untuk diselesaikan. Pusat Pengendalian dan Pencegahan Penyakit Amerika Serikat yaitu *Center For Disease Control and Prevention* (CDC) memperkirakan bahwa 1 dari 6 orang warga Amerika atau sekitar 48 juta orang jatuh sakit setiap tahunnya, 128.000 dirawat di rumah sakit, dan 3000 meninggal karena penyakit bawaan makanan (Oliver, 2019).

Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI) melaporkan pada tahun 2014 Indonesia mengalami kasus kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan akibat buruknya pengolahan makanan sebanyak 47 kasus penyakit, dan 84 kasus pada tahun 2013 (Dea Fitria, 2018). Pada tahun 2017 terjadi KLB keracunan pangan di pulau Jawa, 5 provinsi dengan KLB keracunan pangan tertinggi adalah Jawa Barat sebanyak 25 kejadian keracunan pangan, Jawa Tengah 17 kejadian, Jawa Timur 14 kejadian, Bali 13 kejadian, dan NTT 12 kejadian keracunan pangan. Hal tersebut menunjukkan masih tingginya angka keracunan makanan akibat buruknya pengolahan makanan (Kemenkes RI, 2018).

Perilaku higiene penjamah makanan tidak terlepas dari sikap dan pengetahuan mengenai higiene dan sanitasi makanan. Pengetahuan, sikap dan

higiene perorangan penjamah makanan sangat penting dalam penyelenggaraan makanan agar makanan yang dihasilkan terhindar dari kontaminasi (Miranti & Adi, 2016). Pengetahuan dan sikap penjamah makanan mengenai higiene dan sanitasi makanan dapat mempengaruhi penerapan higiene dan sanitasi dalam proses penyelenggaraan makanan. Higiene dan sanitasi yang kurang baik dalam penyelenggaraan makanan dapat mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan (Aldiani, 2018).

Berdasarkan hasil penelitian sebelumnya oleh Amalia, dkk (2015), pengetahuan tenaga penjamah makanan yang bekerja di tempat pengelolaan makanan, 21 orang (65,6 %) memiliki pengetahuan kurang baik, dan 14 orang (56,0 %) memiliki pengetahuan baik dalam penerapan praktik higiene sanitasi makanan. Sedangkan dalam sikap tenaga penjamah makanan 22 orang (75,9 %) memiliki sikap yang kurang baik dan 13 orang (46,4 %) memiliki sikap yang baik. Hal ini disebabkan karena responden kurang mengetahui benar tentang higiene dan sanitasi makanan.

Dari observasi awal yang dilakukan oleh peneliti pada tanggal 23 September 2022 di rumah makan Depot Solo Indah Kota Palu, pada saat pengolahan makanan terdapat beberapa penjamah makanan yang tidak menggunakan celemek dan tidak mencuci tangan ketika akan mengolah bahan makanan. Sayur, ikan, udang, dan bahan makanan lainnya yang akan dimasak tidak dicuci pada air yang mengalir, serta masih terdapat tempat makan dengan kondisi higiene dan sanitasi yang kurang baik. Wawancara yang dilakukan pada tanggal 24 September 2022 pada 2 penjamah makanan tentang prinsip

higiene sanitasi makanan mulai dari pemilihan bahan makanan, penyimpanan, pengolahan, penyimpanan makanan masak, pengangkutan makanan sampai penyajian makanan, 2 orang menyatakan yang terpenting dalam higiene sanitasi makanan adalah tentang menjaga kebersihan makanan saja. Prinsip yang lain tidak terlalu penting.

Berdasarkan latar belakang di atas peneliti tertarik melakukan penelitian tentang “pengetahuan dan sikap penjamah makanan tentang higiene sanitasi makanan di rumah makan Depot Solo Indah Kota Palu”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimanakah pengetahuan penjamah makanan tentang higiene sanitasi makanan di rumah makan Depot Solo Indah Kota Palu?
2. Bagaimanakah sikap penjamah makanan tentang higiene sanitasi makanan di rumah makan Depot Solo Indah Kota Palu?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Diketuinya pengetahuan dan sikap penjamah makanan tentang higiene sanitasi makanan di rumah makan Depot Solo Indah Kota Palu

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuinya pengetahuan penjamah makanan tentang higiene sanitasi makanan di rumah makan Depot Solo Indah Kota Palu

- b. Diketuinya sikap penjamah makanan tentang higiene sanitasi makanan di rumah makan Depot Solo Indah Kota Palu

D. Manfaat Penelitian

1. Rumah Makan Depot Solo Indah Kota Palu

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan bagi rumah makan Depot Solo Indah Kota Palu dalam meningkatkan kepedulian terhadap higiene dan sanitasi makanan agar terhindar dari penyakit yang penularannya melalui makanan dan minuman yang sudah terkontaminasi dengan penyebab penyakit.

2. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Indonesia Jaya Palu

Diharapkan dapat memperkaya ilmu pengetahuan dan merupakan salah satu bacaan bagi peneliti berikutnya.

3. Peneliti

Diharapkan dapat menambah wawasan pengetahuan serta pengembangan diri dan menambah pemahaman peneliti terhadap higiene sanitasi makanan di rumah makan.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Tinjauan Umum Tentang Higiene Sanitasi Makanan

1. Definisi

Sanitasi adalah suatu usaha yang mengawasi beberapa faktor lingkungan yang berpengaruh kepada manusia terutama terhadap hal-hal yang mempengaruhi efek, merusak perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidup atau upaya menjaga pemeliharaan makanan, tempat kerja atau bebas pencemaran yang diakibatkan oleh bakteri, serangga, atau binatang lainnya (Hermawan, 2016).

Higiene dan sanitasi tidak dapat dipisahkan satu dengan yang lain karena erat kaitannya. Misalnya higiene sudah baik karena mau mencuci tangan, tetapi sanitasinya tidak mendukung karena tidak cukup tersedia air bersih, maka mencuci tangan tidak sempurna. Higiene dan sanitasi merupakan hal yang penting dalam menentukan kualitas makanan dimana *Escherichia coli* sebagai salah satu indikator terjadinya pencemaran makanan yang dapat menyebabkan penyakit akibat makanan (*food borne diseases*). *E.coli* dalam makanan dan minuman merupakan indikator terjadinya kontaminasi akibat penanganan makanan dan minuman yang kurang baik. Minimnya pengetahuan para penjamah makanan tentang prinsip higiene sanitasi makanan (Anies, 2016).

Sanitasi makanan adalah upaya-upaya yang ditujukan untuk kebersihan

dan keamanan agar tidak menimbulkan bahaya keracunan dan penyakit pada manusia. Adapun tujuan yang sebenarnya dari upaya sanitasi makanan (Chandra B, 2012).

- a. Menjamin keamanan dan kebersihan makanan.
 - b. Mencegah penularan wabah penyakit.
 - c. Mencegah beredarnya produk makanan yang merugikan masyarakat.
 - d. Mengurangi tingkat kerusakan atau pembusukan pada makanan.
2. Persyaratan Higiene Dan Sanitasi Makanan dan Minuman di Rumah Makan

Setiap tempat pengelolaan makanan harus memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi makanan yang baik. Persyaratan higiene sanitasi adalah ketentuan-ketentuan teknis yang ditetapkan terhadap produk rumah makan dan restoran, juga perlengkapannya yang meliputi persyaratan bakteriologis, kimia dan fisika. Dan higiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Sumantri, 2017).

Higiene dan sanitasi makanan diperlukan dalam kegiatan penyelenggaraan makanan, mulai dari perencanaan menu, pembelian bahan makanan, penerimaan bahan, penyimpanan, persiapan pengolahan, pengolahan makanan, penyajian, sampai ke kegiatan pencucian dan perawatan peralatan. Terkhusus untuk kegiatan pengolahan makanan, terdapat empat hal yang harus diperhatikan, yaitu sanitasi dan higiene personal, inventarisasi, fasilitas dan peralatan (Rohanta Siregar, 2016).

Praktik sanitasi diperlukan untuk melindungi kesehatan masyarakat atau mencegah kontaminasi makanan dari mikroorganisme patogen. Berdasarkan Kemenkes RI No. 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi makanan dan minuman di Rumah Makan harus memenuhi beberapa prinsip higiene sanitasi makanan dan minuman adalah, meliputi:

a. Pemilihan Bahan Makanan

Pemilihan bahan makanan sebaiknya dari pabrik yang resmi meliputi: mempunyai label dan merk, terdaftar dan mempunyai nomor daftar, kemasan tidak rusak/pecah atau kembung, belum kadaluwarsa. Kualitas bahan makanan yang baik dapat dilihat melalui ciri-ciri fisik dan mutunya dalam hal bentuk, warna, kesegaran, bau, dan lainnya. Bahan makanan yang baik terbebas dari kerusakan dan pencemaran termasuk pencemaran oleh bahan kimia seperti pestisida.

b. Penyimpanan Bahan Makanan

Tempat penyimpanan bahan makanan adalah suatu cara menyimpan, menata, memelihara bahan makanan baik yang kering maupun yang basah serta mencatat pelaporannya, setelah bahan makanan diterima harus segera dibawa ke ruang penyimpanan untuk disimpan baik itu gudang atau ruang pendingin. Tujuan penyimpanan bahan makanan adalah memelihara dan mempertahankan kondisi dan mutu bahan makanan yang disimpan, melindungi bahan makanan yang disimpan dari kerusakan, kebusukan dan gangguan lingkungan lainnya.

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam penyimpanan makanan jadi adalah:

- 1) Terlindung dari debu, bahan kimia berbahaya, serangga, tikus, dan hewan lainnya.
- 2) Makanan cepat busuk untuk digunakan dalam waktu lama (lebih dari 6 jam) harus disimpan dalam suhu - 5 °C sampai -1 °C. 4. Untuk mencegah pertumbuhan bakteri usahakanlah makanan selalu berada pada suhu dimana bakteri tidak tumbuh yaitu di bawah 100°C atau diatas 600°C.
- 3) Makanan dan minuman yang disajikan harus dengan wadah yang bersih dan aman bagi kesehatan atau tutup makanan dan minuman harus dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan (Atmoko, 2017).

c. Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan siap santap. Pengolahan makanan yang baik adalah yang mengikuti kaidah dari prinsip-prinsip higiene dan sanitasi meliputi:

- 1) Bahan makanan seperti daging, ikan, sayur sebelum diolah adalah dipilih, dicuci dengan air mengalir
- 2) Peralatan pengolahan makanan yang baik adalah peralatan yang terjaga kebersihannya

d. Penyimpanan Makanan Masak

Setiap jenis makanan masak harus mempunyai wadah masing-masing dan bertutup serta wadah harus utuh, kuat, tidak karat dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang akan ditempatkan.

e. Pengangkutan Makanan

Pengangkutan bahan makanan meliputi: tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3), menggunakan kendaraan khusus pengangkut bahan makanan yang higienis dan bahan makanan yang selama pengangkutan harus selalu dalam keadaan dingin, diangkut dengan menggunakan alat pendingin sehingga bahan makanan tidak rusak seperti daging, susu cair dan sebagainya.

f. Penyajian Makanan

Makanan yang disajikan adalah makanan yang siap santap/layak santap. Dalam prinsip penyajian makanan, wadah untuk setiap jenis makanan ditempatkan dalam wadah terpisah, dan diusahakan tertutup. Syarat penyajian makanan yang baik menurut (Rejeki, 2015) adalah sebagai berikut:

- 1) Peralatan yang dipergunakan untuk menyajikan makanan harus terjaga kebersihannya.
- 2) Makanan jadi yang disajikan harus diwadahi dan dijamah dengan peralatan yang bersih.

3. Tujuan Higiene dan Sanitasi Makanan

Higiene dan sanitasi memiliki tujuan untuk mencegah timbulnya penyakit dan keracunan serta gangguan kesehatan lainnya yang diakibatkan dari adanya interaksi faktor-faktor lingkungan hidup manusia (Rejeki, 2015). Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran Menteri Kesehatan Republik Indonesia bahwa rumah makan dan restoran dalam menjalankan usahanya harus memenuhi persyaratan higiene

4. Penyakit Bahan Makanan yang Tidak Higiene

Food borne disease merupakan penyakit yang telah ditularkan melalui makanan atau sering disebut sebagai penyakit akibat makanan, disebabkan karena mengonsumsi makanan atau minuman yang telah terkontaminasi. Bakteri tersering penyebab *food borne disease* antara lain Salmonella, Campylobacter, Listeria, Escherichia coli pathogen, Yersinia, Shigella, Entobacter, Listeria, dan Citrobacter. Terjadinya kontaminasi salah satunya disebabkan oleh praktik higiene individu penjamah makanan (*food handler*) yang buruk. Media penyebaran dapat terjadi melalui pencucian dan penyimpanan peralatan makan yang kurang tepat. *Food borne disease* dapat ditularkan langsung melalui mikroorganisme dari penjamah makanan akibat higienitas tangan yang buruk. Penelitian di negara industri menunjukkan lebih dari 60% *food borne disease* disebabkan oleh kurangnya higienitas penjamah makanan untuk mengolah makanan yang sangat buruk. Jenis

penyakit bawaan makanan sering dijumpai seperti penyakit yang terdapat dalam sistem pencernaan, seperti cholera, helminthic infections (kecacingan), dysentery (disentri), dan tifus (Minayanto, 2013).

B. Tinjauan umum Tentang Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian (Mulizar, 2016).

Menurut Minayanto (2013) penjamah makanan (*food handler*) dipakai untuk semua orang yang menangani, menyiapkan atau menghidangkan makanan tanpa peduli apakah orang tersebut ibu rumah tangga atau pembantu rumah tangga (yang menyiapkan makanan bagi keluarga) atau penjamah makanan profesional seperti mereka pada usaha jasa boga atau katering makanan (koki, pelayan), toko-toko pengecer makanan, pasar, swalayan, industri makanan atau usaha-usaha rumah tangga (misalnya toko roti) atau penjaja makanan kaki lima. Bergantung pada tugasnya, profesional lainnya seperti perawat dan pramugari juga dapat disebut sebagai penjamah makanan. Penjamah makanan yang bekerja pada industri makanan kelas menengah dan besar memerlukan pendidikan dan pelatihan di bidang keamanan makanan.

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian makanan. Higiene tenaga penjamah makanan dengan tujuan untuk mewujudkan penyehatan perorangan yang layak dalam penyelenggaraan makanan. Penjamah makanan harus

memenuhi persyaratan sebagai berikut: (Minayanto, 2013)

- 1 Harus sehat.
- 2 Bebas dari penyakit menular.
- 3 Secara berskala minimal dua kali setahun memeriksa kesehatan.
- 4 Menggunakan pakaian kerja dan perlengkapan pelindung pengolahan makanan.
- 5 Selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil

C. Tinjauan Umum Tentang Pengetahuan

1. Definisi

Pengetahuan adalah hasil tahu dari manusia dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Pengindraan terjadi melalui panca indera manusia yakni indera penglihatan, pendengaran, penawaran rasa, dan peraba. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata dan telinga (Notoatmodjo, 2014).

Pengetahuan merupakan segala sesuatu yang diketahui oleh orang yang didapat secara formal dan informal. Pengetahuan formal diperoleh dari pendidikan sekolah sedangkan pengetahuan informal diperoleh dari luar sekolah. Selain itu, pengetahuan juga dapat diperoleh dari media informasi yaitu media cetak seperti buku-buku, majalah, surat kabar, juga dari media elektronika seperti televisi, radio, dan internet (Notoatmodjo, 2014).

2. Tingkat Pengetahuan

Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting dalam membentuk tindakan seseorang (*over behavior*). Tingkat

pengetahuan di dalam domain kognitif mempunyai enam tingkatan (Notoatmodjo, 2014), yaitu:

a. Tahu (*know*)

Tahu diartikan sebagai mengingat suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya. Pengetahuan yang dimaksud juga mencakup mengingat kembali (*recall*) sesuatu yang spesifik dari seluruh bahan yang dipelajari atau rangsangan yang telah diterima oleh sebab itu, tahu ini merupakan tingkat pengetahuan yang paling rendah. Kata kerja untuk mengukur bahwa orang tahu tentang apa yang di pelajari antara lain menyebutkan, menguraikan, mendefinisikan, menyatakan dan sebagainya

b. Memahami (*comprehension*)

Memahami diartikan sebagai suatu kemampuan untuk menjelaskan secara benar tentang objek yang diketahui dan dapat menginterpretasikan materi tersebut secara benar. Orang yang telah paham terhadap objek atau materi 27 harus dapat menjelaskan, menyebutkan contoh, menyimpulkan, meramalkan dan sebagainya terhadap objek yang dipelajari.

c. Aplikasi (*Application*)

Aplikasi diartikan sebagai kemampuan untuk menggunakan materi yang telah dipelajari pada situasi atau kondisi real (sebenarnya). Aplikasi dapat diartikan sebagai aplikasi atau penggunaan hukum-hukum, rumus, metode, prinsip dan sebagainya dalam konteks atau situasi yang lainnya. Rumus statistik dalam perhitungan hasil penelitian dapat menggunakan

prinsip-prinsip siklus pemecahan masalah (*problem solving cycle*) di dalam pemecahan masalah kesehatan dari kasus yang diberikan.

d. Analisis (*Analysis*)

Analisis adalah suatu komponen untuk menjabarkan materi atau suatu objek ke dalam komponen-komponen, tetapi masih di dalam satu struktur organisasi dan masih ada kaitannya satu sama lain. Kemampuan analisis ini dapat dilihat dari penggunaan kata kerja, seperti dapat menggambarkan (membuat bagan), membedakan, memisahkan, mengelompokkan dan sebagainya.

e. Sintesis (*Synthesis*)

Sintesis menunjukkan kepada suatu kemampuan untuk meletakkan atau menghubungkan bagian-bagian di dalam suatu bentuk keseluruhan yang baru. Dengan kata lain sintesis adalah suatu kemampuan untuk menyusun, merencanakan, meringkas, menyesuaikan dan sebagainya terhadap suatu teori atau rumusan-rumusan yang telah ada.

f. Evaluasi (*Evaluation*)

Evaluasi ini berkaitan dengan kemampuan untuk melakukan justifikasi atau penilaian terhadap suatu materi atau objek. Penilaian-penilaian itu didasarkan pada suatu kriteria yang ditentukan sendiri atau menggunakan kriteria-kriteria yang telah ada. Pengukuran pengetahuan dapat dilakukan dengan wawancara atau angket yang menanyakan tentang isi materi yang ingin diukur dari subjek penelitian atau responden. Pengetahuan yang ingin kita ketahui atau diukur dapat kita

sesuaikan dengan tingkatan-tingkatan di atas.

3. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pengetahuan

Ada beberapa faktor yang dapat mempengaruhi pengetahuan seseorang, menurut Notoatmodjo (2014) yaitu:

a. Pendidikan

Pendidikan berarti bimbingan yang diberikan seseorang kepada orang lain terhadap suatu hal agar mereka memahami. Tidak dapat dipungkiri bahwa makin tinggi pendidikan seseorang semakin mudah pula mereka menerima informasi, dan pada akhirnya makin banyak pula pengetahuan yang dimilikinya.

b. Pekerjaan

Lingkungan pekerjaan dapat menjadikan seseorang memperoleh pengalaman dan pengetahuan yang baik secara langsung maupun tidak langsung.

g. Umur

Dengan bertambahnya umur seseorang akan terjadi perubahan pada aspek psikis dan psikologi (mental). Pertumbuhan fisik secara garis besar ada empat kategori perubahan, yaitu perubahan ukuran, perubahan proporsi, hilangnya ciri-ciri lama dan timbulnya ciri-ciri baru. Ini terjadi akibat pematangan fungsi organ. Pada aspek psikologis dan mental, taraf berpikir seseorang semakin matang dan dewasa.

h. Minat

Minat adalah kecenderungan atau keinginan yang tinggi terhadap

sesuatu. Minat menjadikan seseorang untuk mencoba dan menekuni suatu hal dan pada akhirnya diperoleh pengetahuan yang lebih mendalam.

i. Pengalaman

Pengalaman merupakan guru terbaik (*experience is the best teacher*), pepatah tersebut bisa diartikan bahwa pengalaman merupakan sumber pengetahuan, atau pengalaman itu merupakan cara untuk memperoleh suatu kebenaran pengetahuan. Oleh sebab itu pengalaman pribadi pun dapat dijadikan sebagai upaya untuk memperoleh pengetahuan. Hal ini dilakukan dengan cara mengulang kembali pengetahuan yang diperoleh dalam memecahkan persoalan yang dihadapi pada masa lalu.

j. Kebudayaan

Kebudayaan akan mempengaruhi pengetahuan masyarakat secara langsung. Apabila dalam suatu wilayah mempunyai budaya untuk menjaga kebersihan lingkungan maka sangat mungkin masyarakat sekitarnya mempunyai sikap untuk selalu menjaga kebersihan lingkungan.

5. Kriteria Tingkat Pengetahuan

Menurut Arikunto (2013) pengetahuan seseorang dapat diketahui dan diinterpretasikan dengan skala yang bersifat kualitatif, yaitu:

- a. Baik, bila subyek mampu menjawab dengan benar 76-100% dari seluruh pertanyaan.

- b. Cukup, bila subyek mampu menjawab dengan benar 56-75% dari seluruh pertanyaan.
- c. Kurang, bila subyek mampu menjawab dengan benar < 56% dari seluruh pertanyaan.

D. Tinjauan Umum Tentang Sikap

1. Definisi

Sikap merupakan reaksi atau respons yang masih tertutup dari seseorang terhadap stimulus atau objek. Sikap itu tidak dapat langsung dilihat, melainkan hanya dapat ditafsirkan dahulu dari perilaku yang tertutup. Sikap secara nyata menunjukkan adanya kesesuaian reaksi terhadap stimulus tertentu. Kondisi kehidupan sehari-hari adalah merupakan reaksi yang bersifat emosional terhadap stimulus sosial. Sikap juga merupakan kesiapan atau kesediaan untuk bertindak dan bukan pelaksanaan motif tertentu. Sikap belum merupakan suatu tindakan atau aktivitas akan tetapi merupakan predisposisi tindakan atau perilaku selain itu, sikap masih merupakan suatu reaksi yang tertutup (Notoatmodjo 2014).

Sikap tidak mungkin terbentuk sebelum orang tersebut mendapat informasi yang cukup, melihat atau mengalami sendiri suatu stimulus tertentu. Seperti halnya pengetahuan yang memiliki beberapa tingkatan, begitu pula dengan sikap. Sikap juga memiliki beberapa tingkatan antara lain:

a. Menerima (*receiving*)

Menerima diartikan bahwa orang (subjek) mau dan memperhatikan

stimulus yang diberikan (objek).

b. Merespon (*responding*)

Memberikan jawaban apabila ditanya, mengerjakan dan menyelesaikan tugas yang diberikan merupakan suatu indikasi dari sikap.

c. Menghargai (*valuing*)

Mengajak orang lain untuk mengerjakan atau mendiskusikan dengan orang lain suatu masalah adalah suatu indikasi sikap.

d. Bertanggung jawab (*responsible*)

Pada tingkat ini, sikap individu akan bertanggung jawab terhadap segala risiko atas segala sesuatu yang telah dipilih

2. Faktor-faktor yang mempengaruhi sikap

a. Pengalaman pribadi

Apa yang telah dan sedang dialami seseorang akan ikut membantu dan mempengaruhi penghayatan terhadap stimulus sosial

b. Pengaruh Orang Lain Yang Dianggap Penting

Pada umumnya individu cenderung untuk memiliki sikap yang searah dengan orang lain yang dianggap penting

c. Media Massa

Dalam pemberitaan surat kabar maupun radio atau media komunikasi lainnya, berita yang seharusnya faktual disampaikan secara objektif berpengaruh terhadap sikap konsumennya.

d. Pengaruh Kebudayaan

Kebudayaan dapat memberi corak pengalaman individu-individu

masyarakat asuhannya. Sebagai akibatnya tanpa disadari kebudayaan telah menanamkan garis pengaruh sikap terhadap berbagai masalah.

e. Lembaga Pendidikan dan Lembaga Agama

Konsep moral dan ajaran dari lembaga pendidikan dan lembaga agama sangat menentukan sistem kepercayaan. Tidaklah mengherankan apabila pada gilirannya konsep tersebut mempengaruhi sikap.

f. Faktor Emosional

Kadang kala, suatu bentuk sikap merupakan pernyataan yang didasari emosi yang berfungsi sebagai semacam penyaluran frustrasi atau pengalihan bentuk mekanisme bentuk pertahanan ego (Notoatmodjo, 2014).

3. Kriteria Tingkat Sikap

Menurut Arikunto (2013) Sikap seseorang dapat diketahui dan diinterpretasikan dengan skala yang bersifat kualitatif, yaitu :

- a. Baik, bila subyek mampu menjawab dengan benar 76-100% dari seluruh pertanyaan.
- b. Cukup, bila subyek mampu menjawab dengan benar 56-75% dari seluruh pertanyaan.
- c. Kurang, bila subyek mampu menjawab dengan benar < 56% dari seluruh pertanyaan.

E. Landasan Teori

Prinsip-prinsip higiene sanitasi makanan minuman adalah teori praktis tentang pengetahuan, sikap dan perilaku manusia dalam menaati azas kesehatan

(*health*) dan azas kebersihan. Pengetahuan tentang personal hygiene sangat penting, karena pengetahuan yang baik dapat meningkatkan kesehatan. Pengetahuan tentang pentingnya personal hygiene dan implementasinya bagi kesehatan mempengaruhi praktik personal hygiene. Individu dengan pengetahuan tentang pentingnya personal hygiene akan selalu menjaga kebersihan dirinya untuk mencegah dari kondisi atau keadaan sakit (Rianti E, 2017).

Penjamah makanan dapat memindahkan kuman patogen dalam makanan dengan berbagai cara. Salah satu yang perlu diperhatikan adalah perilaku penjamah makanan pada saat mengolah makanan. Sikap dan perilaku pengolah makanan yang kurang mengindahkan praktik pengolahan makanan yang memenuhi kaidah higienitas, merupakan faktor penyebab timbulnya bahaya pada makanan. Sikap dan perilaku yang kurang mencerminkan praktik higienitas dalam mengolah pangan salah satunya disebabkan oleh kurangnya pengetahuan dan tingkat pengetahuan seseorang (Moehji, S, 2017)

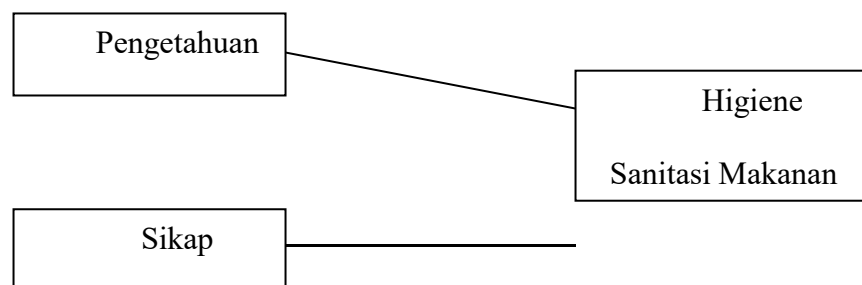
Perilaku hygiene penjamah makanan tidak terlepas dari pengetahuan dan sikap mengenai hygiene dan sanitasi makanan. Pengetahuan, sikap dan hygiene perorangan penjamah makanan sangat penting dalam penyelenggaraan makanan agar makanan yang dihasilkan terhindar dari kontaminasi. Pengetahuan dan sikap penjamah makanan mengenai hygiene dan sanitasi makanan dapat mempengaruhi penerapan hygiene dan sanitasi dalam proses penyelenggaraan makanan. Hygiene dan sanitasi yang kurang baik dalam penyelenggaraan makanan dapat mempengaruhi kualitas makanan yang

dihasilkan (Rejeki, 2015).

F. Kerangka Pikir

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, sampai penyajian. Penjamah makanan mempunyai peluang besar untuk menularkan penyakit yang dapat menyebabkan keracunan makanan. Higiene sanitasi penjamah makanan merupakan syarat utama agar tidak terjadi kontaminasi penyakit terhadap makanan yang disajikan. Salah satu faktor yang mempengaruhi praktik higiene sanitasi penjamah makanan adalah pengetahuan dan sikap.

Dengan demikian dapat digambarkan kerangka pikir sebagai berikut :



Gambar 2. 1 Kerangka Pikir

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Dalam penelitian ini peneliti menggunakan jenis penelitian deskriptif. Penelitian deskriptif adalah suatu penelitian yang dilakukan untuk mendeskripsikan atau menggambarkan suatu fenomena yang terjadi dalam masyarakat (Notoatmodjo, 2010). Penelitian ini bermaksud untuk mengetahui pengetahuan dan sikap tentang higiene sanitasi pada penjamah makanan di rumah makan Depot Solo Indah Kota Palu

B. Waktu dan Lokasi Penelitian

Penelitian ini telah dilaksanakan pada tanggal 23 Oktober 2022 di rumah makan Depot Solo Indah Kota Palu.

C. Variabel dan Definisi Operasional

1. Variabel

Variabel penelitian adalah suatu atribut, nilai/ sifat dari objek, individu/ kegiatan yang mempunyai banyak variasi tertentu antara satu dan lainnya yang telah ditentukan oleh peneliti untuk dipelajari dan dicari Informasinya serta ditarik kesimpulannya (Hasmi, 2012). Variabel dalam penelitian ini adalah pengetahuan dan sikap.

2. Definisi Operasional

a. Pengetahuan

Pengetahuan adalah segala sesuatu yang diketahui dan dipahami

oleh penjamah makanan tentang higiene sanitasi meliputi makanan: definisi, syarat penjamah makanan dan prinsip higiene sanitasi makanan yaitu: pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan masak, pengangkutan makanan dan penyajian makanan.

Cara ukur : Wawancara

Alat ukur : Kuesioner

Skala ukur : Ordinal

Hasil ukur : 1 = Kurang (skor jawaban responden < 56%)

2 = Cukup (skor jawaban responden 56% -75%)

3 = Baik (skor jawaban responden 76%-100%)

b. Sikap

Sikap adalah respons atau tanggapan penjamah makanan tentang prinsip higiene sanitasi makanan meliputi: pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan masak, pengangkutan makanan dan penyajian makanan.

Cara ukur : Wawancara

Alat ukur : Kuesioner

Skala ukur : Ordinal

Hasil ukur : 1 = Kurang (skor jawaban responden < 56%)

2 = Cukup (skor jawaban responden 56% -75%)

3 = Baik (skor jawaban responden 76%-100%)

D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data

1. Jenis Data

Jenis data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

a. Data Primer

Data primer yaitu data yang diperoleh dengan wawancara langsung melalui kuesioner yang diberikan kepada responden.

b. Data Sekunder

Data sekunder yakni data yang diperoleh dari rumah makan Depot Solo Indah.

2. Cara Pengumpulan Data

Cara pengumpulan data dalam penelitian ini, dengan menggunakan kuesioner terdiri dari pernyataan pengetahuan dan sikap yang akan diisi oleh penjamah makanan. Kuesioner terdiri dari pernyataan pengetahuan dengan jumlah 15 item pernyataan dengan alternatif jawaban benar dan salah yang terdiri dari 9 pernyataan positif (1,2,3,4,5,8,10,12 dan 14) dan 6 pernyataan negatif (6,7,9,11,13 dan 15). Pada pernyataan positif jika responden menjawab “benar” mendapat nilai 1 dan jika responden menjawab “salah” mendapat nilai 0. Pada pernyataan negatif jika responden menjawab “benar” mendapat nilai 0 dan jika responden menjawab “salah” mendapat nilai 1.

Kuesioner sikap menggunakan skala likert dengan jumlah pernyataan 10 item dengan pilihan jawaban sangat setuju, setuju, tidak setuju dan sangat tidak setuju yang terdiri dari pernyataan 7 positif (2,3, 4,5,6, 7 dan 9) dan 3 pernyataan negatif (1, 8 dan 10) dan Teknik penentuan skor pada pernyataan

positif Sangat Setuju: 4, Setuju: 3, Tidak Setuju: 2 dan Sangat Tidak Setuju

: 1. Pada pernyataan negatif SS: 1, S: 2, TS: 3 dan STS: 4

E. Pengolahan Data

Data yang sudah diperoleh kemudian diolah dengan menggunakan bantuan komputer melalui tahap-tahapan pengolahan data yang dilakukan, yaitu:

1. *Editing* (penyuntingan data), yaitu pengecekan isian pada instrumen apakah data yang terkumpul sudah jelas, lengkap, dan relevan.
2. *Coding* (pengkodean data), yaitu mengubah data berupa huruf menjadi angka sehingga memudahkan dalam proses *entry* data.
3. *Tabulating*, mengelompokkan atau mentabulasi data yang sudah diberi kode.
4. *Entry*, yaitu proses pemasukan data ke dalam program komputer untuk selanjutnya di analisa.
5. *Cleaning* (pembersihan data), yaitu memeriksa kembali data bila terjadi kesalahan.
6. *Describing*, yaitu menggambarkan data sesuai dengan variabel penelitian.

F. Analisis Data

Analisis data pada penelitian ini adalah univariat yaitu dilakukan untuk mengetahui distribusi, frekuensi dari masing-masing variabel yang diteliti. Pada analisis univariat, data yang diperoleh dari hasil pengumpulan dapat disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi.

Univariat menggunakan rumus:

$$p = \frac{f}{n} \times 100\%$$

Keterangan:

P = Persentase

f = jumlah jawaban yang benar

n = jumlah soal

G. Penyajian Data

Data yang sudah diolah dan dianalisa disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi disertai dengan penjelasan atau narasi.

H. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi adalah keseluruhan objek yang akan diteliti (Notoatmodjo, 2010). Populasi dalam penelitian ini adalah penjamah makanan yang bekerja di rumah Makan Depot Solo Indah berjumlah 5 orang.

2. Sampel

Sampel adalah objek yang diteliti dan dianggap mewakili seluruh populasi (Notoatmodjo, 2010). Pada penelitian ini seluruh populasi dijadikan sampel yaitu penjamah makanan di rumah Makan Depot Solo Indah berjumlah 5 orang (Total Populasi).

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Rumah makan Depot Solo Indah merupakan usaha rumah makan yang terletak di bagian Selatan Kota Palu (Sulteng) tepatnya di Jl. Towua No. 146, kelurahan Birobuli Selatan. Rumah Makan ini didirikan pada tahun 1994, pemilik Rumah Makan Depot Solo Indah ialah Bapak Sunarto. Jumlah karyawan Depot Solo Indah sebanyak 7 orang yang terdiri dari 5 penjamah makanan dan 2 orang bagian pengantaran. Rumah Makan Depot Solo Indah ini merupakan salah satu pilihan tempat makan yang menawarkan berbagai macam menu makanan dengan harga terjangkau, pilihan menunya antara lain Sate Sapi, Ayam Bakar, Nasi Campur, Bakso, Gado-gado dan Ikan Bakar.

B. Temuan Hasil Penelitian

1. Analisis Univariat

a. Karakteristik responden

Berdasarkan data yang telah dikumpulkan dari responden yang diteliti di Depot Solo Indah Kota Palu, dengan menggunakan kuesioner maka karakteristik responden dapat dijelaskan sebagai berikut:

1) Umur

Umur responden dalam penelitian ini terdiri dari umur 23-25 (remaja akhir) tahun dan 28-31 tahun (dewasa awal).

Tabel 4. 1 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Umur di Rumah Makan Depot Solo Indah Kota Palu

No	Umur	Jumlah	Persentase (%)
1	23-25 tahun	3	60,0
2	28-31 tahun	2	40,0
	Total	5	100,0

Sumber: Data Primer, 2022

Tabel 4.1 menunjukkan dari 5 penjamah makanan yang menjadi responden penelitian di Depot Solo Indah Kota Palu, kategori umur responden terbanyak terdapat pada kelompok umur 23-25 tahun sebanyak 60,0%, kategori umur terkecil terdapat pada kelompok umur 28-31 tahun sebanyak 40,0%.

2) Jenis Kelamin

Jenis Kelamin responden dalam penelitian ini terdiri dari laki-laki dan perempuan di Depot Solo Indah Kota Palu.

Tabel 4. 2 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin di Rumah Makan Depot Solo Indah Kota Palu

No	Jenis Kelamin	Jumlah	Persentase (%)
1	Laki-laki	3	60,0
2	Perempuan	2	40,0
	Total	5	100,0

Sumber: Data Primer, 2022

Tabel 4.2 menunjukkan dari 5 penjamah makanan yang menjadi responden penelitian di Depot Solo Indah Kota Palu, kelompok jenis kelamin terbanyak terdapat pada jenis kelamin laki-laki sebanyak 60,0% dan terkecil terdapat pada jenis kelamin perempuan sebanyak 40,0%.

3) Pendidikan

Pendidikan responden dalam penelitian ini terdiri dari Sekolah Menengah Pertama (SMP) dan Sekolah Menengah Atas (SMA) di Depot Solo Indah Kota Palu.

Tabel 4.3 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Pendidikan di Rumah Makan Depot Solo Indah Kota Palu

No	Jenis Kelamin	Jumlah	Persentase (%)
1	SMP	2	60,0
2	SMA	3	40,0
	Total	5	100,0

Sumber: Data Primer, 2022

Tabel 4.3 menunjukkan dari 5 penjamah makanan yang menjadi responden penelitian di Depot Solo Indah Kota Palu, kelompok pendidikan terbanyak terdapat pada Sekolah Menengah Atas (SMA) sebanyak 60,0% dan terkecil terdapat pada Sekolah Menengah Pertama (SMP) sebanyak 40,0%.

b. Variabel Penelitian

Variabel dalam penelitian ini terdiri dari pengetahuan dan sikap penjamah makanan tentang higiene sanitasi makanan di rumah makan depot Solo Indah Kota Palu yang akan diuraikan sebagai berikut:

1) Pengetahuan

Pengetahuan penjamah makanan dalam penelitian ini dikategorikan menjadi tiga yaitu pengetahuan baik (Jika Skor Jawaban Responden 76%-100%), cukup (Jika Skor Jawaban Responden 56%-75%), dan pengetahuan kurang (Jika Skor Jawaban Responden <56%). Untuk memperoleh gambaran distribusi

frekuensi responden menurut pengetahuan, dapat dilihat pada tabel 4.4.

Tabel 4. 4 Distribusi Responden Berdasarkan Pengetahuan di Rumah Makan Depot Solo Indah Kota Palu

No.	Pengetahuan	Jumlah	Persentase (%)
1	Kurang	1	20,0
2	Cukup	2	40,0
3	Baik	2	40,0
Total		5	100,0

Sumber: Data Primer, 2022

Tabel 4.4 menunjukkan dari 5 penjamah makanan yang menjadi responden penelitian di Depot Solo Indah Kota Palu, kategori pengetahuan terbanyak terdapat pada pengetahuan baik dan cukup masing-masing sebanyak 40,0% dan pengetahuan terkecil terdapat pada pengetahuan kurang sebanyak 20,0%.

2) Sikap

Sikap penjamah makanan dalam penelitian ini dikategorikan menjadi tiga yaitu pengetahuan baik (Jika Skor Jawaban Responden 76%-100%), cukup (Jika Skor Jawaban Responden 56%-75%), dan pengetahuan kurang (Jika Skor Jawaban Responden <56%). Untuk memperoleh gambaran distribusi frekuensi responden menurut pengetahuan, dapat dilihat pada tabel 4.5.

Tabel 4. 5 Distribusi Responden Berdasarkan Sikap di Rumah Makan Depot Solo Indah Kota Palu

No.	Sikap	Jumlah	Persentase (%)
1	Kurang	1	20,0
2	Cukup	2	40,0
3	Baik	2	40,0
Total		5	100,0

Sumber: Data Primer, 2022

Tabel 4.5 menunjukkan dari 5 penjamah makanan yang menjadi responden penelitian di Depot Solo Indah Kota Palu, sikap terbanyak terdapat pada sikap baik dan cukup masing-masing sebesar 40,0%, dan sikap terkecil terdapat pada sikap kurang sebesar 20,0%.

C. Pembahasan

1. Pengetahuan Penjamah Makanan Tentang Higiene Sanitasi Makanan

Tabel 4.4 menunjukkan dari 5 penjamah makanan yang menjadi responden penelitian di Depot Solo Indah Kota Palu, kategori pengetahuan terbanyak terdapat pada pengetahuan baik dan cukup masing-masing sebanyak 40,0% dan pengetahuan terkecil terdapat pada pengetahuan kurang sebanyak 20,0%.

Menurut asumsi peneliti pengetahuan responden yang baik tentang higiene sanitasi makanan karena responden sudah mengetahui dan memahami higiene sanitasi makanan adalah upaya kesehatan dengan cara melindungi dan memelihara makanan agar tidak tercemar dengan penyebab penyakit, pemilihan bahan makanan yang baik adalah berasal dari pabrik yang resmi yang mempunyai label dan merk, terdaftar dan mempunyai nomor daftar, peralatan pengolahan makanan yang baik adalah peralatan tidak harus baru tetapi bersih dan peralatan penyajian makanan setelah digunakan sebaiknya dicuci dan ditempatkan pada tempat yang bersih. Pengetahuan responden yang cukup karena sudah mengetahui dan memahami bahwa hal penting yang harus diperhatikan seorang penjamah

makanan adalah menggunakan pakaian kerja dan perlengkapan pelindung pengolahan makanan serta selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil, kualitas bahan makanan yang baik dapat dilihat melalui ciri-ciri fisik dan mutunya dalam hal bentuk, warna, kesegaran, bau, dan lainnya, tempat penyimpanan bahan makanan yang baik adalah terlindung dari debu, bahan kimia berbahaya, serangga, tikus, dan hewan lainnya, tempat menyimpan makanan yang mudah rusak adalah gudang atau ruang pendingin, pengolahan bahan makanan seperti daging, ikan, sayur sebelum diolah adalah dipilih, dicuci dengan air mengalir dan alat pengangkutan bahan makanan yang baik adalah dilengkapi dengan alat pendingin. Sedangkan pengetahuan responden yang kurang karena remaja responden belum mengetahui dan memahami penyimpanan bahan makanan yang baik adalah dalam keadaan tertutup. Pengetahuan responden dalam penelitian ini dapat dipengaruhi oleh umur, pendidikan dan jenis kelamin.

Dalam penelitian ini responden berada pada usia kategori remaja akhir dan dewasa awal. Dimana semakin bertambah usia akan berkembang pola pikirnya dan semakin matang dalam menerima informasi tentang higiene makanan. Demikian halnya dengan Pendidikan responden. Yang pengetahuannya baik dan cukup berada pada Pendidikan SMA. Dan Pendidikan kurang berada pada Pendidikan SD. Namun ada juga responden yang pendidikannya SMP tetapi pengetahuannya cukup. Pendidikan dapat mempengaruhi pengetahuan seseorang. Dimana semakin tinggi pendidikan

akan semakin baik pengetahuannya. Namun tidak selamanya mutlak Pendidikan mempengaruhi pengetahuan karena masih banyak faktor yang mempengaruhi pengetahuan seseorang yaitu informasi yang didapatkan dari media sosial seperti Televisi, koran, buku bahkan dari lingkungan pekerjaannya atau lingkungan sekitarnya. Demikian halnya dengan jenis kelamin. Responden yang berjenis kelamin perempuan akan lebih peduli dengan higiene sanitasi makanan sehingga mencari informasi tentang hal-hal yang berkaitan dengan sanitasi makanan untuk menambah pengetahuannya.

Widyatun (2012) menyatakan dengan bertambahnya umur seseorang akan terjadi perubahan pada aspek psikis dan psikologis (mental). Pertumbuhan fisik secara garis besar akan mengalami perubahan baik dari aspek ukuran maupun dari aspek proporsi yang mana hal ini terjadi akibat pematangan fungsi organ. Sedangkan pada aspek psikologis (mental) terjadi perubahan dari segi taraf berpikir seseorang yang semakin matang dan dewasa. Adapun selain itu, semakin bertambah usia maka semakin banyak pengalaman dan pengetahuan yang diperoleh oleh seseorang, sehingga bisa meningkatkan kematangan mental dan intelektual. Usia mempengaruhi tingkat pengetahuan seseorang. Semakin bertambah umur maka tingkat kematangan dan kemampuan menerima informasi akan lebih baik.

Mubarak (2011) menyatakan pendidikan berarti bimbingan yang diberikan seseorang kepada orang lain terhadap suatu hal agar mereka dapat memahami. Pendidikan merupakan sebuah proses belajar dan proses

pertumbuhan, perkembangan atau perubahan ke arah yang lebih baik, lebih dewasa dan lebih matang terhadap individu, kelompok atau masyarakat tidak dapat dipungkiri bahwa makin tinggi pendidikan seseorang semakin mudah pula mereka menerima informasi dan pada akhirnya makin banyak pula pengetahuan yang dimilikinya. Sebaliknya, jika seseorang tingkat pendidikannya rendah, akan menghambat perkembangan sikap seseorang terhadap penerimaan, informasi dan nilai-nilai yang baru diperkenalkan. Pendidikan adalah sebuah proses belajar dan proses pertumbuhan, perkembangan atau perubahan ke arah yang lebih baik, lebih dewasa dan lebih matang terhadap individu, kelompok atau masyarakat.

Sejalan dengan pendapat dari Notoadmodjo (2014) yang mengatakan bahwa pengetahuan merupakan hasil dari tahu dengan melakukan penginderaan terhadap objek tertentu. Penginderaan terhadap objek tersebut terjadi melalui panca indra manusia yakni indera penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan perabaan. Objek yang dimaksud dalam hal ini berupa informasi yang diperoleh secara visual yaitu melalui Koran, majalah kesehatan, buku-buku kesehatan, atau secara audio visual misalnya melalui TV, Internet ataupun melalui TV, Internet ataupun penyuluhan. Akan tetapi perlu ditekankan, bukan berarti seseorang yang berpendidikan rendah mutlak berpengetahuan rendah pula. Hal ini mengingat bahwa peningkatan pengetahuan tidak mutlak diperoleh dari pendidikan formal saja, akan tetapi dapat diperoleh melalui pendidikan non formal.

Teori Green dalam Notoatmodjo (2014) menyatakan bahwa jenis

kelamin termasuk faktor predisposisi atau faktor pemungkin yang memberi kontribusi terhadap pengetahuan, sikap dan perilaku seseorang. Jenis kelamin perempuan cenderung lebih peduli terhadap kondisi lingkungan dan kesehatannya. Perempuan memiliki minat yang tinggi terhadap motivasi dalam belajar.

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Fefiana, dkk (2018) tentang tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang sanitasi makanan di Taman Paseban Bantul didapatkan hasil dari 67 responden menunjukkan 32 orang memiliki tingkat pengetahuan tinggi, 29 orang memiliki tingkat pengetahuan sedang, dan 6 orang dengan rendah.

Hasil penelitian oleh Maryam, dkk (2018) pengetahuan tentang higiene sanitasi penjamah makanan di sepanjang jalan Raya Tajem Maguwoharjo, Yogyakarta didapatkan hasil pengetahuan dalam kategori cukup sebanyak 40 responden (61,5%), sedangkan yang masuk dalam kategori baik sebanyak 25 responden (61,5%).

2. Sikap Penjamah Makanan Tentang Higiene Sanitasi Makanan

Tabel 4.5 menunjukkan dari 5 penjamah makanan yang menjadi responden penelitian di Depot Solo Indah Kota Palu, sikap terbanyak terdapat pada sikap baik dan cukup masing-masing sebesar 40,0%, dan sikap terkecil terdapat pada sikap kurang sebesar 20,0%.

Menurut asumsi peneliti, sikap yang baik tentang higiene sanitasi makanan karena menurut responden sebelum bahan makanan diolah sebaiknya dicuci dahulu bukan hanya sebanyak satu kali dan bukan di

wadah yang berisi air, tetapi di air mengalir. Sikap responden yang cukup karena menurut mereka peralatan penyajian yang telah digunakan sebaiknya tidak menunggu peralatan yang lain, setelah itu tidak dicuci serentak. Sedangkan sikap responden yang kurang karena menurut mereka untuk mencegah pencemaran silang makanan selama pengangkutan tutup makanan selalu dibuka. Sikap responden yang baik tentang higiene sanitasi makanan dapat dipengaruhi oleh pengetahuan yang baik pula. Pengetahuan yang baik , akan menyebabkan penjamah makanan mempunyai sikap yang positif terhadap hal tersebut.

Notoatmodjo (2014) mengemukakan bahwa pengetahuan dapat mempengaruhi sikap seseorang, dengan pengetahuan yang baik maka akan terwujud sikap yang baik pula, maka apabila pengetahuan yang kurang baik akan terwujud sikap yang kurang baik pula. Tingkat pengetahuan seseorang akan mempengaruhi perubahan sikap, karena sikap dipengaruhi oleh komponen afektif dan kognitif, komponen afektif selalu berhubungan dengan komponen kognitif. Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya sikap dan tindakan seseorang. Akan tetapi seseorang yang memiliki pengetahuan yang baik belum tentu sikap akan baik walaupun pengetahuan dan sikap dianggap dua hal yang berhubungan, hal tersebut dapat dipengaruhi oleh faktor kebiasaan atau pengaruh orang lain.

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Fefiana, dkk (2018) tentang pengetahuan sikap penjamah makanan tentang sanitasi makanan di Taman

Paseban Bantul didapatkan hasil dari 67 responden menunjukkan terdapat 44 orang memiliki sikap sanitasi makanan yang baik dan 23 orang memiliki sikap sanitasi makanan yang kurang baik

Hasil penelitian oleh Maryam, dkk (2018) tentang sikap higiene sanitasi penjamah makanan di sepanjang jalan Raya Tajem Maguwoharjo, Yogyakarta didapatkan hasil mayoritas memiliki sikap yang mendukung sebanyak 50 responden (79,9%) dibandingkan yang kurang baik 15 responden (23,1%).

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang peneliti lakukan, maka dapat ditarik kesimpulan, sebagai berikut:

1. Pengetahuan penjamah makanan tentang higiene sanitasi makanan di rumah makan Depot Solo Indah Kota Palu berada pada kategori cukup dan baik.
2. Sikap penjamah makanan tentang higiene sanitasi makanan di rumah makan Depot Solo Indah Kota Palu berada pada kategori cukup dan baik.

B. Saran

1. Bagi Rumah Makan Depot Solo Indah Kota Palu

Disarankan bagi pemilik rumah makan Depot Solo Indah untuk meningkatkan lagi pengawasan kepada karyawan khususnya bagian penjamah makanan tentang penerapan higiene sanitasi makanan agar terhindar dari penyakit yang dapat ditularkan melalui makanan.

2. Bagi Penjamah Makanan

Disarankan bagi penjamah makanan untuk aktif mencari informasi lagi tentang hal-hal yang berhubungan dengan higiene sanitasi makanan serta menjaga kebersihan dirinya.

3. Peneliti Selanjutnya

Disarankan kepada peneliti selanjutnya agar dapat melakukan penelitian lebih lanjut dengan metode yang berbeda misalnya faktor-faktor yang berhubungan dengan penerapan higiene sanitasi makanan di rumah makan Depot Solo Indah.

DAFTAR PUSTAKA

- Aldiani, 2018. *Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Di Instalasi Gizi Rsud Wangaya Denpasar*. Jurnal
- Anies. 2016. *Penyakit Berbasis Lingkungan*. Ar Ruz Media. Yogyakarta
- Amalia, I. S., Rohaeni, E., Muriawati, D., Kesehatan, D., & Kuningan, K, 2015. *Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Kecamatan Kadugede Kabupaten Kuningan Tahun 2013*. 2013, 52–57. Jurnal
- Atmoko, T. P. H, 2017. *Peningkatan Higiene dan Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan Dan Kepuasan Pelanggan Di Rumah Makan Dhamar Palembang*. Jurnal Khasanah Ilmu, 8(1), 1–9.
- Chandra B, 2012. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta
- Dea Fitria, A., 2018. *Faktor-faktor Pencegahan Foodborne Disease Pada Pedagang Makanan (Factors Of Foodborne Disease Prevention Among Food Vendors)*. JIM FKPE, III(3), 223–230.
- Fefiana Nur Khasanah, Narto, dan Yamtana. 2018. “TINGKAT PENGETAHUAN, PERILAKU, DAN SIKAP PENJAMAH MAKANAN TENTANG SANITASI MAKANAN DI TAMAN PASEBAN BANTUL.” Diploma, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. <http://poltekkesjogja.ac.id>.
- Hermawan, 2016. *Hygiene Dan Sanitasi Pengolahan Makanan Keluarga Anggota Lembaga Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (LPKK)*. Keluarga, 2(1). Diambil dari <http://jurnal.ustjogja.ac.id>.
- Kementerian Kesehatan RI, 2003 . *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran*: Kementerian Kesehatan RI; 2003.
- Kementrian Kesehatan RI, 2018. *Kementrian Kesehatan Republik Indonesia*. Kemenkes RI. Jakarta
- Maryam Maghafirah, Sukismanto, M. E. R. (2018). *Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwoharjo Yogyakarta Tahun 2017*. Jurnal Formil Kesmas Respati, 3(April), 15–22.

- Minantyo. 2013. *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Miranti E., & Adi, 2016. *Hubungan Pengetahuan dan Sikap Higiene Perorangan (Personal Hygiene) Penjamah Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri*. Departemen Gizi Kesehatan, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universita Airlangga Surabaya
- Moehji, S, 2017. *Dasar-dasar Ilmu Gizi 2*. Pustaka Kemang.
- Mubarak, W.I. (2011). *Promosi Kesehatan untuk Kebidanan*. Jakarta: Salemba Medika.
- Mulizar, M. 2016. *Pengaruh Makanan dalam Kehidupan Manusia : Studi Terhadap Tafsir Al Azhar*. Jurnal At-Tibyan, 1(1), 118–142
- Nuraini, D. S, 2014. *Karakteristik dan Pengetahuan Penjamah Makanan Dengan Perilaku Tentang Hygiene Perorangan Pada Proses Pengolahan Makanan Di Katering X Jakarta Tahun 2014*.
- Notoatmodjo, 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Penerbit Rineka Cipta, Jakarta
- Notoatmodjo, 2014. *Kesehatan Masyarakat Ilmu dan Seni*. Rineka Cipta. Jakarta
- Oliver, S. P. 2019. *Foodborne Pathogens and Disease Special Issue on the National and International Pulse Net Network*.
<https://doi.org/10.1089/fpd.2019.29012.int>
- Panggabean PASH, Wartana Kadek, Sirait Eron., AB Subardin., Rasiman Noviany, Pelima Robert., 2021. *Pedoman Penulisan Proposal/Skripsi, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Indonesia Jaya*. Palu.
- Rejeki, Sri, 2015. *Sanitasi Hygiene dan K3 (Keselamatan & Keselamatan Kerja)*. Rekayasa Sains. Bandung
- Rianti, E. 2017. *Personal Hygiene Dalam Perspektif Islam*. Cinta Buku Media.
- Rohanta Siregar, I. G. S. 2016. *Gizi Kulineri*. EGC. Jakarta
- Sumantri, A, 2017. *Kesehatan Lingkungan Edisi Keempat*. Kencana Prenada Media Group.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan. Kementrian Kesehatan RI: 2009. Jakarta
- Widyatun, 2012. *Ilmu Perilaku*. CV. Sangung Seto : Jakarta

LAMPIRAN

Lampiran Hasil Olahan Data

Jenis Kelamin

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Laki-laki	3	60.0	60.0	60.0
	Perempuan	2	40.0	40.0	100.0
	Total	5	100.0	100.0	

Umur Responden

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	23	1	20.0	20.0	20.0
	24	1	20.0	20.0	40.0
	25	1	20.0	20.0	60.0
	28	1	20.0	20.0	80.0
	31	1	20.0	20.0	100.0
	Total	5	100.0	100.0	

Umur Responden

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	23-25 tahun	3	60.0	60.0	60.0
	28-31 tahun	2	40.0	40.0	100.0
	Total	5	100.0	100.0	

Pendidikan Responden

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	SMA	3	60.0	60.0	60.0
	SMP	2	40.0	40.0	100.0
	Total	5	100.0	100.0	

Pengetahuan Responden

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	40	1	20.0	20.0	20.0
	60	1	20.0	20.0	40.0
	73	1	20.0	20.0	60.0
	87	1	20.0	20.0	80.0
	93	1	20.0	20.0	100.0
	Total	5	100.0	100.0	

Pengetahuan Responden

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Kurang	1	20.0	20.0	20.0
	Cukup	2	40.0	40.0	60.0
	Baik	2	40.0	40.0	100.0
	Total	5	100.0	100.0	

Sikap Responden

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	53	1	20.0	20.0	20.0
	70	1	20.0	20.0	40.0
	73	1	20.0	20.0	60.0
	78	1	20.0	20.0	80.0
	85	1	20.0	20.0	100.0
	Total	5	100.0	100.0	

Sikap responden

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Kurang	1	20.0	20.0	20.0
	Cukup	2	40.0	40.0	60.0
	Baik	2	40.0	40.0	100.0
	Total	5	100.0	100.0	



Bersama Pemilik Depot



Bersama Karyawan Depot



Bersama Responden



Eksisting Wastafel di Depot Solo Indah



Bersama Responden



Bersama Responden

MASTER TABEL PENELITIAN

N O	IN	J K	Umu r	DIDI K	P 1	P 2	P 3	P 4	P 5	P 6	P 7	P 8	P 9	P1 0	P1 1	P1 2	P1 3	P1 4	P1 5	TOTA L	%	S 1	S 2	S 3	S 4	S 5	S 6	S 7	S 8	S 9	S1 0	TOTA L	%
1	ER	P	24	SMA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	14	93 %	4	4	4	3	3	4	3	3	3	3	34	85 %
2	N K	P	23	SMA	1	1	0	1	1	0	0	1	1	1	0	1	1	1	1	11	73 %	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	31	78 %
3	A H	L	31	SMP	1	0	0	0	1	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	9	60 %	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	28	70 %
4	M S	L	28	SMP	1	0	0	0	1	1	0	0	1	0	1	0	0	1	0	6	40 %	2	3	3	2	1	1	2	2	2	3	21	53 %
5	A D	L	25	SMA	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	13	87 %	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	29	73 %
					5	3	2	3	5	3	3	3	5	3	4	1	4	5	4			15	17	16	14	13	12	14	14	13	15		

BIODATA PENELITI



Nama : Abrianto Toningki
NPM : 115020001
TTL : Palu, 05-10-1994
Agama : Kristen Protestan
Suku/Bangsa : Kulawi/Indonesia
Alamat : BTN Kelapa Mas Permai

Riwayat Pendidikan

1. Tamat SD : SDN 7 Palu Tahun 2001 – 2007
2. Tamat SMP : SMPN 2 Palu Tahun 2007 – 2010
3. Tamat SMA : SMAN 3 Palu Tahun 2010 – 2013
4. Tamat PT : AKPER PEMDA Donggala (D3) Tahun 2013 – 2016
5. Program Studi S1 Kesehatan Masyarakat Jurusan Kesehatan Lingkungan dan Keselamatan Kerja STIK Indonesia Jaya Palu Tahun 2020 – Sekarang