

KARYA TULIS ILMIAH

**HUBUNGAN PENGETAHUAN, SIKAP DAN TINDAKAN
PENJAMAH DENGAN HIGIENE SANITASI MAKANAN
PADA RUMAH MAKAN DI WILAYAH KERJA
PUSKESMAS KERTAPATI
KOTA PALEMBANG
TAHUN 2025**



**DESWITARY HANDHAYANI
NIM. PO.71.33.1.22.070**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN PALEMBANG
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PROGRAM STUDI SANITASI PROGRAM DIPLOMA TIGA
TAHUN 2025**

KARYA TULIS ILMIAH

**HUBUNGAN PENGETAHUAN, SIKAP DAN TINDAKAN
PENJAMAH DENGAN HIGIENE SANITASI MAKANAN
PADA RUMAH MAKAN DI WILAYAH KERJA
PUSKESMAS KERTAPATI
KOTA PALEMBANG
TAHUN 2025**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya Kesehatan



**DESWITARY HANDHAYANI
NIM. PO.71.33.1.22.070**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN PALEMBANG
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PROGRAM STUDI SANITASI PROGRAM DIPLOMA TIGA
TAHUN 2025**

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Salah satu kebutuhan pokok manusia untuk bertahan hidup adalah makanan. Selain memberikan nilai gizi, makanan dapat menjadi tempat berkembang biaknya bakteri atau kuman, terutama pada makanan yang rentan terkontaminasi, seperti makanan yang mengandung banyak air dan protein. Selain itu, makanan dapat terkontaminasi oleh zat-zat yang berpotensi berbahaya, seperti pestisida, residu pestisida, dan kotoran termasuk debu, tanah, dan rambut yang semuanya dapat berdampak negatif pada kesehatan manusia (Nono *et al.*, 2021).

Sanitasi makanan difokuskan pada pengawasan selama proses pembuatan dan penyediaan pangan untuk memastikan pangan tersebut aman bagi kesehatan. Dalam penerapan higiene sanitasi makanan, sangat penting untuk memperhatikan kebersihan bahan pangan yang akan diolah, mencucinya hingga bersih, memastikan peralatan dan peralatan memasak dalam keadaan bersih, serta menjaga higiene perorangan bagi individu yang terlibat dalam pengolahan pangan dengan menggunakan alat pelindung diri agar terhindar dari kontaminasi (Susiana Desandri&Ade Rahmawati *et al.*, 2024).

Selain itu, komponen makanan, peralatan memasak, dan peralatan makan semuanya dapat menyebabkan kontaminasi makanan. Oleh karena itu, penggunaan bahan makanan berkualitas tinggi sangat penting. Mengonsumsi makanan yang terkontaminasi mikroorganisme meningkatkan risiko penyakit

bawaan makanan dan masalah kesehatan lainnya. Di negara-negara industri dan berkembang, penyakit bawaan makanan saat ini menjadi salah satu penyebab utama kematian (Hunowu *et al.*, 2023).

Menurut data WHO bahwa diare yang ditularkan melalui air dan penyakit yang ditularkan melalui makanan menyebabkan sekitar 2 juta kematian setiap tahunnya, termasuk kematian anak-anak. Makanan yang tidak aman sering kali terkontaminasi bakteri, virus, parasit, atau bahan kimia berbahaya yang dapat menyebabkan lebih dari 200 penyakit yang berbeda, mulai dari kanker hingga diare dan keracunan makanan. Lebih jauh lagi, untuk mempertahankan hidup dan menjaga kesehatan yang optimal, akses terhadap makanan yang sehat sangatlah penting; dengan demikian, ketahanan pangan, gizi, dan keselamatan saling terkait dan tidak dapat dipisahkan (M. H. Sari, 2017)

Kurangnya pemahaman masyarakat dan pengelola fasilitas pangan tentang pentingnya keamanan, kebersihan, dan sanitasi pangan menjadi masalah utama yang masih mempengaruhi ketahanan makanan dan minuman di Indonesia. Faktor lain yang turut menyebabkan berkembangnya masalah ini adalah tidak adanya pengawasan pemerintah pusat dan daerah terhadap pengelolaan fasilitas pangan (Muhammad Wildan Khaerudin *et al.*, 2021).

Rumah makan adalah setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum ditempat usaha. Untuk menjamin keamanan pangan dan kesehatan konsumen, rumah makan harus memenuhi standar kebersihan dan higienitas. Rumah makan yang higienis ditandai dengan lingkungan yang bersih, bebas hama,

memiliki ventilasi dan pencahayaan yang baik, serta fasilitas sanitasi seperti air bersih, tempat cuci tangan, dan toilet yang layak. Peralatan makan dan masak harus dicuci bersih dan disimpan dengan benar, sedangkan makanan diolah dan disimpan sesuai suhu aman guna mencegah kontaminasi silang. Rumah makan yang tidak higienis berisiko menjadi sumber penyakit, sehingga kebersihan menjadi aspek penting dalam pengelolaannya (Prasetya, 2012).

Petugas penanganan makanan, fasilitas pengolahan makanan, peralatan yang digunakan, penyimpanan, dan penyajian semuanya merupakan bagian dari upaya higiene dan sanitasi makanan. Prinsip utama penyelenggaraan makanan adalah menjaga kebersihan dan kesehatan. Makanan yang tidak ditangani dengan benar oleh pengelola dapat menimbulkan dampak buruk, termasuk alergi dan penyakit serta keracunan akibat bahan kimia, mikroba, tanaman, atau hewan (Annas *et al.*, 2021).

Faktor lingkungan dan penanganan makanan merupakan dua faktor penentu utama kualitas kebersihan. Karena penanganan makanan merupakan orang-orang aktif yang memiliki kemampuan untuk memengaruhi lingkungan dan diri mereka sendiri, mereka dianggap memiliki pengaruh yang lebih besar dibandingkan yang lainnya. Karena virus dapat menyebar dengan cepat melalui mereka, penanganan memegang peranan penting dalam pengolahan makanan. Pendidikan, usia, dan lamanya masa kerja merupakan contoh sumber daya manusia yang memengaruhi kondisi kebersihan, yang selanjutnya memengaruhi sikap dan pemahaman tentang kebersihan pribadi dan lingkungan (Sajdah *et al.*, 2022).

Hasil penelitian Aprilia Ayu As Sajadah, dkk. (2022) yang berjudul

Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Wonorejo, terdapat hubungan antara pengetahuan dengan praktik higiene penjamah makanan di wilayah kerja Puskesmas Wonorejo. Penelitian ini mengkaji praktik higiene penjamah makanan pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Wonorejo dan didapatkan adanya hubungan yang signifikan antara tingkat pengetahuan dengan sikap terhadap praktik higiene penjamah makanan pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Wonorejo, dengan nilai *p value* sebesar 0,000.

Nilai *p-value* sebesar 0,000 menunjukkan adanya hubungan antara pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan higiene sanitasi makanan, sesuai dengan hasil penelitian Susiana Desandri dkk (2024) yang berjudul Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Wilayah Anjatan Tahun 2024. Begitu pula dengan hasil analisis sikap menunjukkan adanya korelasi nilai *p-value* sebesar 0,000 antara sikap penjamah makanan dengan penerapan higiene sanitasi makanan.

Hasil penelitian Muhammad Wildan Khaerudin dkk (2020) yang berjudul Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Perilaku Higiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Jalaksana terdapat hubungan antara sikap tenaga penjamah dengan perilaku higiene sanitasi Rumah Makan di wilayah kerja Puskesmas Jalaksana Kabupaten Kuningan tahun 2020, dengan *p-value* yang di peroleh $<0,05$ ialah 0,000 dan tidak terdapat hubungan anantara pengetahuan tenaga penjamah dengan dengan perilaku higiene sanitasi rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Jalaksana Kabupaten Kuningan

tahun 2020 dengan *p-value* yang diperoleh $>0,05$ yang diperoleh 0,752.

Menurut data yang diperoleh dari Dinas Kesehatan Kota Palembang terdapat 662 rumah makan yang terdaftar di rekapitulasi laporan HSP (Higiene Sanitasi Pangan) Kota Palembang. Dari jumlah tersebut hanya 73,41% rumah makan yang telah laik higiene sanitasi pangan, sedangkan 26,59% masih belum memenuhi laik higiene sanitasi pangan. Pada wilayah kerja puskesmas kertapati diketahui bahwa jumlah total rumah makan di Puskesmas Kertapati tercatat sebanyak 22 rumah makan, dari jumlah tersebut terdapat 19 rumah makan yang laik higiene sanitasi, sedangkan 3 rumah makan yang tidak laik higiene sanitasi.

Berdasarkan penjelasan latar belakang diatas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai Hubungan Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Penjamah dengan Higiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Kertapati Kota Palembang Tahun 2025.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah bagaimana Hubungan Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Penjamah dengan Higiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Kertapati Kota Palembang tahun 2025.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Diketuinya Hubungan pengetahuan, sikap dan tindakan penjamah

dengan higiene sanitasi makanan pada rumah makan di wilayah kerja puskesmas kertapati kota palembang tahun 2025.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuainya hubungan pengetahuan penjamah dengan higiene sanitasi makanan pada rumah makan.
- b. Diketuainya hubungan sikap penjamah dengan higiene sanitasi makanan pada rumah makan.
- c. Diketuainya hubungan tindakan penjamah dengan higiene sanitasi makanan pada rumah makan.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

Untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kemampuan penulis dalam melaksanakan penelitian dan menerapkan teori yang dipelajari dalam perkuliahan ke dalam praktik.

2. Bagi Penjamah

Penelitian ini dapat meningkatkan kesadaran penjamah makanan tentang pentingnya pengetahuan, sikap, dan tindakan dalam menjaga higiene sanitasi makanan agar makanan yang disajikan aman dikonsumsi oleh masyarakat.

3. Bagi Pengelola Rumah Makan

Untuk membantu menangani masalah saat ini dan memberikan referensi dan informasi mengenai higiene sanitasi makanan pada rumah makan

4. Bagi Institusi

Selain menjadi bahan bacaan yang bermanfaat bagi perpustakaan Jurusan Kesehatan Lingkungan, penelitian ini dapat menjadi sumber yang bermanfaat bagi mahasiswa atau pihak lain yang ingin melakukan penelitian relevan di masa mendatang.

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini dilaksanakan pada rumah makan yang berada di wilayah kerja Puskesmas Kertapati Kota Palembang tahun 2025. Ruang lingkup penelitian difokuskan pada penilaian hubungan pengetahuan, sikap, dan tindakan penjamah makanan terhadap penerapan higiene sanitasi makanan yang mencakup pemilahan, penyimpanan, pengolahan, pengangkutan, dan penyajian. Penelitian ini terbatas pada aspek perilaku penjamah makanan, sehingga tidak mencakup secara rinci faktor lain seperti sarana prasarana, kondisi lingkungan, maupun sistem pengawasan eksternal.

DAFTAR PUSTAKA

- Andayani, H. (2020). Hygiene Dan Sanitasi Makanan Jajanan. *Kedokteran Nanggroe Mededika*, 3(4), 27–28.
- Annas, H. N., Andriyani, Fauziah, M., Ernyasih, & Lusida, N. (2021). Gambaran Penerapan Higiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan di Rumah Makan Padang “ X ” Pamulang Tangerang Selatan Tahun 2020. *Environmental Occupational Health and Safety Journal*, 2(1), 49–58.
- Arianti, D., Kaspul, K., & Piar, C. S. (2020). Analisis Pendapatan Rumah Makan Fifi Di Kecamatan Biduk-Biduk Tahun 2017 Dan 2018. *Jurnal Prospek: Pendidikan Ilmu Sosial Dan Ekonomi*, 2(1), 13–22. <https://doi.org/10.30872/prospek.v2i1.1302>
- Augustin, E. (2015). Gambaran Pengetahuan, Sikap Dan Tindakan Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Di Sekolah Dasar Cipinang Besar Utara Kotamadya Jakarta Timur Tahun 2014. *Universitas Islam Negeri (Uin) Syarif Hidayatullah Jakarta*, 178.
- Burutu, H. N. (2021). Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan Di Desa Sukasari Kecamatan Pegajahan Kabupaten Serdang Begadai. *Pharmacognosy Magazine*, 75(17), 399–405.
- Caesar, D. L., & Yunawati, A. (2023). Analisis Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Rumah Makan di Sekitar Kampus ITEKES Cendekia Utama Kudus. *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan (JIGK)*, 4(02), 40–44. <http://jurnal.umus.ac.id/index.php/JIGK/article/view/1058>
- Diah Navianti, Khairil Anwar, S. R. (2021). *Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Rumah Makan Padang Wilayah Kerja Puskesmas Basuki Rahmat Kota Palembang Hygiene Sanitation Behavior Of Food Manufacturer In The Padang Restaurant In The Working Area Of The Puskesmas Of Palembang City Jurusan*. 9(4), 512–520.
- Dwi Amanda Putri, F. (2023). *Kajian Tingkat Pengetahuan Personal Hygiene Sanitasi dan Karakteristik Penjamah Makanan di Rumah Makan Padang di Kecamatan Godean*.
- Hunowu, N. A., Rofia Nurfadillah, A., & Ayini, N. L. S. (2023). Analisis Risiko Bakteri Escherichia Coli Pada Makanan Di Pasar Jajan Kota Gorontalo. *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa*, 2(1), 90–98.
- Kaharuddin. (2017). Hubungan Pengetahuan dan Perilaku Hygiene pada Penjamah Makanan di PT Aerofood Aero Catering Service Unit Balikpapan. *Jurnal Ilmiah K3 Universitas Balikpapan*, 3(2), 2.
- Kurniawan, P. O., Darmiah, D., & Rahmawati, R. (2019). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Tindakan Penjamah Dalam Penanganan Makanan

Pada Rumah Makan Di Kabupaten Banjar. *JURNAL KESEHATAN LINGKUNGAN: Jurnal Dan Aplikasi Teknik Kesehatan Lingkungan*, 15(1), 599–604. <https://doi.org/10.31964/jkl.v15i1.82>

Mahmuda Fadhil. (2019). *Analisis Pengetahuan, Sikap Dan Praktik Penjamah Makanan Terhadap Keamanan Pangan (Studi Kasus Rumah Makan Padang Di Kota Malang)*.

Maryam Maghafirah, Sukismanto, M. E. R. (2018). *Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwoharjo Yogyakarta Tahun 2017*. 3(April), 15–22.

Meliono, Irmayanti, dkk. (2019). Pengaruh Pendidikan Kesehatan tentang Disminorhoe terhadap Tingkat Pengetahuan Remaja Putri Mengena Disminorhoe di Kelas XI SMAN 2 Banguntapan Effect of Health Education Level of Knowladge about Disminorhoe teen Prinvers Disminorhoe on in Class XI SMAN 2. *Jurnal*, 3(2), 37–54.

Menkes RI. (2003). *KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 1098/MENKES/SK/VII/2003 TENTANG PERSYARATAN HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DAN RESTORAN*. 1–7.

Muhammad Wildan Khaerudin, Ernawati, Fitri Hartati, & Handitia Kastiana. (2021). Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Perilaku Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Jalaksana. *Jurnal Semesta Sehat (J-Mestahat)*, 1(1), 27–35. <https://doi.org/10.58185/j-mestahat.v1i1.71>

Nildawati, N., Ibrahim, H., Mallapiang, F., Afifah M, K., & Bujawati, E. (2020). Penerapan Personal Hygiene Pada Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Kecamatan Biring Kanaya Kota Makassar. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(2), 68–75. <https://doi.org/10.47718/jkl.v10i2.1164>

Nono, M. Y. F., Sahdan, M., & Doke, S. (2021). Description of Hygiene and Sanitation of Restaurants in Bajawa District, East Nusa Tenggara. *Lontar : Journal of Community Health*, 3(2), 72–80. <https://doi.org/10.35508/ljch.v3i2.2901>

Notoatmodjo, S. (2018). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. 2018.

Octaviana, dila rukmi, & Ramadhani, reza aditya. (2021). HAKIKAT MANUSIA: Pengetahuan (Knowladge), Ilmu Pengetahuan (Sains), Filsafat Dan Agama. *Jurnal Tawadhu*, 2(2), 143–159.

Pinotoan, O. R., & Sumampouw, O. J. (2019). *Dasar Kesehatan Lingkungan*. Oktober 2018.

Prasetya, E. (2012). Hygiene dan Fasilitas Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kota Gorontalo. *Jurusan Kesehatan Masyarakat FIKK Universitas Negeri Gorontalo*.

- Prawita, G. K. (2018). Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Tindakan Higiene Sanitasi Tenaga Penjamah di Rumah Makan Lamun Ombak Kota Padang. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. https://pustaka.poltekkes-pdg.ac.id/repository/GITHA-KUSUMA-PRAWITA-141210694-SKRIPSI-D-IV-KESLING-2018_compressed_compressed.pdf
- Rachmawati, W. C. (2019). *Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku*. 2019.
- Rahmah, R., & Kamal, H. (2022). Hygiene dan Sanitasi Penjamah Makanan Pada Ruangan Pengolahan RSUD Datu Beru Aceh Tengah. *Nutriology : Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 3(2), 37–43. <https://doi.org/10.30812/nutriology.v3i2.2450>
- Rahmayani, R. (2018). Hubungan pengetahuan, sikap dan tindakan hygiene sanitasi pedagang makanan jajanan di pinggir jalan. *Action: Aceh Nutrition Journal*, 3(2), 172. <https://doi.org/10.30867/action.v3i2.84>
- Roliza, R. (2018). Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Tindakan Ibu Rumah Tangga Dalam Upaya 3R(Reuse,Reduce,Recycle) Sampah Anorganik di Perumahan Indah Tanjung Paku Kota Solok Tahun 2018. *Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Dengan Tindakan Ibu Rumah Tangga Dalam Upaya 3R(Reuse,Reduce,Recycle) Sampah Anorganik Di Perumahan Indah Tanjung Paku Kota Solok Tahun 2018*.
- Sajdah, A. A. A., Kurniawan, D., & Suhelmi, R. (2022). Hubungan Pengetahuan dan Sikap Terhadap Praktik Hygiene Penjamah Makanan pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Wonorejo. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(3), 155–160.
- Saputra, A. (2023). Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Ampera Di Bangkinang Kota. *Jurnal Ilmiah Ilmu Kesehatan*, 2(1), 405–415. <https://doi.org/10.31004/jiik.v2i1.23210>
- Sari, D. P., & Suyasa, I. N. G. (2021). Penerapan Hygiene Sanitasi Di Rumah Makan Minang Simpang Ampek Panjer Kota Denpasar Tahun 2021. *Jurnal Kesehatan Lingkungan (JKL)*, 11(2), 132–140. <https://doi.org/10.33992/jkl.v11i2.1609>
- Sari, M. H. (2017). Pengetahuan dan sikap keamanan pangan dengan perilaku penjaja makanan jajanan anak sekolah dasar. *Journal of Health Education*, 2(2), 156–163.
- Sugiyono, & Puspanthani, M. E. (2020). *Metode Penelitian Kesehatan*.
- Susiana Desandri, Ade Rachmawati, T. S. N. et al. (2024). Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Wilayah Anjatan Tahun 2024. *Jurnal Ilmiah Gizi Dan Kesehatan (JIGK)*, 6, 56–63.
- Wijayanti, D., Purwati, A., & Retnaningsih, R. (2024). Hubungan Pengetahuan

Dengan Sikap Ibu Hamil Tentang Pemanfaatan Buku KIA. *Jurnal Asuhan Ibu Dan Anak*, 9(2), 67–74. <https://doi.org/10.33867/c2byzp04>

Yonathan, V. C. (2022). *Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Perilaku Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan pada Warung Makan di Serangan Denpasar Selatan Tahun 2022*.