

SKRIPSI

**FAKTOR - FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN
PENERAPAN HIGIENE SANITASI MAKANAN PADA
RUMAH MAKAN DI WILAYAH KERJA
PUSKESMAS PAUH KOTA PADANG
TAHUN 2023**

diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan
Pendidikan Strata I Kesehatan Masyarakat



Oleh :
Anisah Adillah
1913201005

**PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT
SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN ALIFAH PADANG
TAHUN 2023**

PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama Lengkap : Anisah Adillah
NIM : 1913201005
Tempat/Tanggal Lahir : Pesisir Selatan/ 16 Februari 2001
Tanggal Masuk : 2019
Program Studi : Kesehatan Masyarakat
Nama Pembimbing Akademik : Radian Ilmaskal, MPH
Nama Pembimbing I : Fadillah Ulva, MPH
Nama Pembimbing II : Radian Ilmaskal, MPH

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan plagiat dalam penulisan skripsi saya yang berjudul :

“Faktor – Faktor yang Berhubungan dengan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Pauh Kota Padang Tahun 2023”

Apabila suatu saat nanti terbukti saya melakukan tindakan plagiat, dalam penulisan skripsi ini, maka saya akan menerima sanksi yang telah ditetapkan.

Demikianlah surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Padang, Agustus 2023



(Anisah Adillah)

PERNYATAAN PERSETUJUAN

Skripsi ini diajukan oleh :

Nama : Anisah Adillah
NIM : 1913201005
Program Studi : S-1 Kesehatan Masyarakat
Judul : Faktor - Faktor yang Berhubungan dengan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Pauh Kota Padang Tahun 2023

Telah berhasil diseminarkan dan dipertahankan dihadapan Tim Penguji Seminar Hasil Program Studi Kesehatan Masyarakat Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Alifiah Padang.



PERNYATAAN PENGUJI

Nama : Anisah Adillah
NIM : 1913201005
Program Studi : S-1 Kesehatan Masyarakat
Judul : Faktor - Faktor yang Berhubungan dengan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Pauh Kota Padang Tahun 2023

Telah berhasil dipertahankan dihadapan dewan Penguji seminar hasil pada Program Studi Kesehatan Masyarakat Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Alifah Padang

Pembimbing I
Fadillah Ulva, MPH

Pembimbing II
Radian Ilmaskal, MPH

Penguji I
Ns. Febry Handiny, MKM

Penguji II
Nurul Prihastita Rizyana, MKM



Disahkan Oleh
Ketua STIKes Alifah Padang
(Dr. Ns. Asmawati, M.Kep)

SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN ALIFAH PADANG

Skripsi, Agustus 2023

Anisah Adillah

Faktor – Faktor yang Berhubungan dengan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Pauh Kota Padang Tahun 2023
xiii + 88 halaman, 14 tabel, 2 gambar, 12 lampiran

ABSTRAK

Tempat pengelolaan makanan di Kota Padang masih belum memenuhi target pencapaian higiene sanitasi makanan sebesar 87% dan baru tercapai 72%. Puskesmas Pauh merupakan puskesmas dengan jumlah TPM yang memenuhi higiene sanitasi makanan paling rendah di Kota Padang. Kontaminasi pada makanan dan minuman dapat menjadikan sebagai sarana penularan penyakit, salah satunya melalui penjamah makanan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan penerapan higiene sanitasi makanan pada rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Pauh Kota Padang tahun 2023.

Jenis penelitian ini adalah kuantitatif dengan pendekatan analitik dan desain *cross sectional study*. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret-Juli 2023. Populasi ini adalah seluruh penjamah makanan berjumlah 230 orang. Sampel sebanyak 87 penjamah makanan diambil dengan teknik *accidental sampling* menggunakan kuesioner dan lembar observasi. Analisis data dilakukan secara univariat dan bivariat dengan uji statistik *chi square*.

Hasil penelitian menunjukkan sebanyak 48,3% penjamah makanan memiliki penerapan higiene sanitasi makanan yang buruk, 49,4% mempunyai tingkat pengetahuan rendah, 49,4% memiliki ketersediaan fasilitas sanitasi yang tidak memadai, 70,1% memiliki pengawasan petugas sanitasi yang buruk. Berdasarkan analisis bivariat menunjukkan adanya hubungan yang bermakna antara ketersediaan fasilitas sanitasi ($p=0,001$) dan pengawasan petugas sanitasi ($p=0,000$) dengan penerapan higiene sanitasi makanan. Selain itu, tidak terdapat hubungan antara tingkat pengetahuan dengan penerapan higiene sanitasi makanan ($p=0,589$).

Penerapan higiene sanitasi makanan dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu ketersediaan fasilitas sanitasi dan pengawasan petugas sanitasi. Disarankan bagi penjamah makanan menerapkan higiene perorangan dan bagi pemilik rumah makan agar menyediakan fasilitas sanitasi yang memadai serta bagi Puskesmas Pauh agar dapat melakukan pengawasan dan meningkatkan sosialisasi tentang higiene sanitasi makanan.

Daftar Bacaan : 44 (2003-2023)

Kata Kunci : Fasilitas Sanitasi, Higiene Sanitasi, Pengawasan, Pengetahuan

SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN ALIFAH PADANG

Skripsi, August 2023

Anisah Adillah

Factors Associated with the Implementation of Food Hygiene and Sanitation in Restaurants in the Pauh Primary Health Care Working Area, Padang City, 2023
xiii + 88 pages, 14 tables, 2 pictures, 12 appendices

ABSTRACT

The food management facilities in Padang City had not yet reached the target achievement of an 87% food hygiene and sanitation rate; they had only reached 72%. The food management facilities in the Pauh Primary Health Care working area were the lowest in food hygiene and sanitation standards in Padang. Contamination in food and beverages could become a means of disease transmission, one of which was through food handlers. The aim of this study was to determine the factors associated with the application of food hygiene and sanitation in restaurants in the Pauh Primary Health Care Working Area in Padang in 2023.

This research was of a quantitative study with an analytical approach and a cross sectional study design. This study was conducted from March to July 2023. The research population consisted of all 230 food handlers. A sample of 87 food handlers was taken using the accidental sampling technique, utilizing questionnaires and observation sheets. Data analysis was carried out using univariate and bivariate analysis.

The research findings showed that 48.3% of food handlers had a poor implementation of food hygiene and sanitation, 49.4% had low levels of knowledge, 49.4% had inadequate sanitation facilities, and 70.1% were poorly supervised by sanitation personnel. Based on bivariate analysis, there was a significant relationship between the availability of sanitation facilities ($p=0.001$) and the supervision of sanitation personnel ($p=0.000$) with the implementation of food hygiene and sanitation. Additionally, there was no relationship between the level of knowledge and the implementation of food hygiene and sanitation ($p=0.589$).

The implementation of food hygiene and sanitation was influenced by several factors, namely the availability of sanitation facilities and the supervision of sanitation personnel. It was recommended for food handlers to practice personal hygiene, for restaurant owners to provide adequate sanitation facilities, and for the Pauh Primary Health Care to enhance supervision and increase awareness about food hygiene and sanitation.

Reading List: 44 (2003-2023)

Keywords: Sanitation Facility, Sanitation Hygiene, Supervision, Knowledge