

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Konsep.....	8
--------------------------------	---

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Sistem penyelenggaraan makanan institusi didefinisikan sebagai institusi yang menyediakan makanan untuk konsumen dengan jumlah minimal 50 porsi setiap kali produksi. Penyelenggaraan makanan institusi dapat dibagi menjadi sektor komersil dan non komersil. Pada sektor komersil, tujuan utamanya adalah mencari keuntungan, seperti yang dilakukan oleh kafetaria, kafe, restoran, hotel, dan penyedia makanan pada moda transportasi seperti pesawat dan kereta api. Sebaliknya, sektor non komersil menyediakan makanan untuk memenuhi kebutuhan konsumen kelompok khusus, seperti di rumah sakit, panti wreda, panti asuhan, lapas, sekolah militer, dan sekolah dengan program full day (Bakri dkk., 2018).

Salah satu contoh institusi yang melaksanakan penyelenggaraan makanan sector non komersil dalam jumlah besar adalah panti asuhan. Panti Asuhan merupakan organisasi sosial dengan misi utama untuk melindungi dan membina kelompok khusus seperti, anak yatim, piatu, yatim piatu, terlantar, dan fakir miskin guna meningkatkan kesejahteraan anak asuh (Abidin AM, 2019). Pengorganisasian pangan untuk panti asuhan melibatkan pengaturan distribusi pangan kepada orang-orang yang diasuh oleh institusi tersebut, tanpa memperhitungkan keuntungan atau nilai nominal yang diberikan oleh institusi (Bakri dkk, 2018). Tujuan dari penyelenggaraan ini adalah memastikan kualitas dan rasa makanan yang ditawarkan sehingga dapat menarik konsumen, sambil menjaga agar rincian biaya makanan tetap pada taraf yang sesuai tanpa mengorbankan kualitas pelayanan dan kualitas makanan terhadap konsumen (Manuntun Rotua, Rohanta Siregar, 2015).

Menurut Cahyaningsih (2009), perilaku penjamah makanan memiliki peran penting dalam menentukan apakah suatu makanan sehat atau tidak. Perilaku penjamah makanan yang tidak sehat dapat menimbulkan risiko kesehatan, karena dapat mempengaruhi kebersihan makanan yang disajikan. Sebaliknya, perilaku penjamah makanan yang sehat dapat mencegah makanan dari kontaminasi, pencemaran, dan keracunan.

Di Indonesia, kejadian keracunan makanan yang disebabkan oleh kurangnya pengetahuan penjamah makanan mengenai higiene sanitasi makanan masih sering terjadi, seperti yang terjadi di Panti Asuhan Darur Hadlonah Karangasem Hanifah di Batang. Kejadian tersebut dikarenakan kelalaian penjamah makanan pada saat pengolahan ikan, cumi, dan udang. Kurangnya kebersihan dalam pengolahan seafood menjadi faktor utama terjadinya keracunan makanan. Sebanyak 13 anak panti asuhan dilarikan ke rumah sakit dengan keluhan mual, muntah, dan diare (Kutnadi, 2020)

Oleh karena itu, bukan hanya perilaku higiene sanitasi penjamah makanan yang harus diperhatikan akan tetapi, pengetahuan dan sikap higiene sanitasi penjamah makanan juga merupakan faktor krusial dalam menjamin keberhasilan pengolahan makanan yang aman dan sehat. Kondisi sanitasi yang tidak memadai dapat berdampak negatif pada kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen, serta berpotensi memengaruhi tingkat kesehatan mereka yang mengonsumsi makanan tersebut. Kondisi kebersihan makanan yang buruk memiliki potensi untuk menimbulkan masalah kesehatan (Soeryani dan Astuti, 2019).

Berdasarkan hasil penelitian Budiyo, dkk. (2008), mayoritas penjamah makanan memiliki tingkat pengetahuan yang dapat dikategorikan sebagai kurang terkait hygiene dan sanitasi. Perilaku hygiene dan sanitasi penjamah makanan dalam penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren sebagian besar dinilai buruk (Purwaningtyas., 2013) dan mayoritas penjamah makanan memiliki sikap yang tidak mendukung terkait dengan hygiene dan sanitasi (Meikawati, dkk. 2010).

Pada panti asuhan Ulin Nuha Sidoarjo terdapat 9 orang penjamah makanan yang melakukan tugasnya secara bergantian sesuai jadwal yang sudah ditentukan. Berdasarkan hasil dari studi pendahuluan yang dilakukan oleh peneliti pada tanggal 10 Januari 2024 secara mendadak atau tanpa pemberitahuan, diketahui terdapat 9 dari 9 (100%) penjamah makanan tidak menggunakan celemek dan menggunakan gelang pada saat akan mengolah bahan makanan. Terdapat tempat makan yang akan dijadikan alat untuk mencuci sayur, ikan, dan daging dalam kondisi sanitasi yang kurang baik. Wawancara yang dilakukan pada saat yang bersamaan juga didapatkan hasil bahwa dari 4 dari 9 (44%) penjamah makanan tidak mampu menjawab dengan benar beberapa pertanyaan mengenai hygiene sanitasi pada saat pengolahan makanan yang diajukan oleh peneliti.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka peneliti tertarik untuk mengkaji bagaimana gambaran pengetahuan, sikap, dan perilaku higiene sanitasi pada seluruh penjamah makanan yang ada di Panti asuhan Ulin Nuha Sidoarjo.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana pengetahuan, sikap, dan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan di Panti Asuhan Ulin Nuha Sidoarjo?

## **C. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran pengetahuan, sikap, dan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan di Panti Asuhan Ulin Nuha Sidoarjo.

### 2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis pengetahuan terkait higiene sanitasi penjamah makanan di Panti Asuhan Ulin Nuha Sidoarjo
- b. Menganalisis sikap terkait higiene sanitasi penjamah makanan di Panti Asuhan Ulin Nuha Sidoarjo
- c. Menganalisis perilaku terkait higiene sanitasi penjamah makanan di Panti Asuhan Ulin Nuha Sidoarjo

## **E. Manfaat Penelitian**

### 1. Manfaat Teoritis

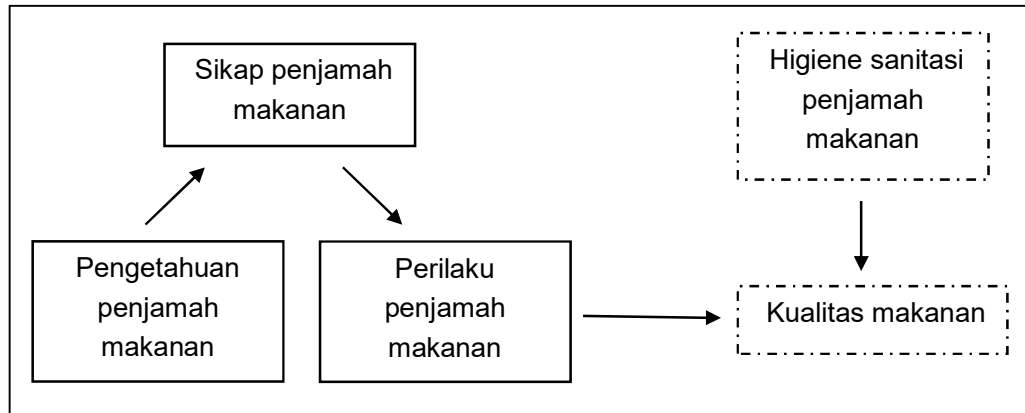
Sebagai pedoman dalam pengembangan ilmu pengetahuan dalam bidang gizi mengenai gambaran pengetahuan, sikap, dan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan di Panti Asuhan Ulin Nuha Sidoarjo.

### 2. Manfaat Praktis

- a. Bagi pembaca dapat dijadikan sebagai salah satu tambahan referensi bacaan yang dapat menambah pengetahuan bagi pembaca terutama pengetahuan mengenai gambaran pengetahuan, sikap, dan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan di Panti Asuhan Ulin Nuha Sidoarjo
- b. Bagi penjamah makanan di Panti Asuhan Ulin Nuha dapat dijadikan masukan dalam menerapkan higiene sanitasi dalam pengolahan makanan di Panti Asuhan Ulin Nuha Sidoarjo.

## F. Kerangka Konsep

Kerangka konsep penelitian merupakan kerangka hubungan antara konsep-konsep yang akan diukur atau diamati melalui penelitian yang akan dilakukan (Masturoh & Anggita, 2018).



Gambar 1. Kerangka Konsep

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Penyelenggaraan Makanan Institusi**

Penyelenggaraan makanan mencakup serangkaian kegiatan dari perencanaan menu hingga distribusi makanan kepada konsumen, adengan tujuan mencapai status kesehatan optimal melalui pemberian diet yang sesuai. Selain aspek perencanaan, pengolahan, penyimpanan, dan penyajian bahan makanan, penyelenggaraan makanan juga mencakup kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi. Lingkupnya sangat luas, melibatkan faktor-faktor seperti fasilitas, peraturan perundang-undangan, anggaran, tenaga kerja, peralatan, higienesanitasi, dan aspek lainnya, bukan hanya terbatas pada aspek-aspek menu sebagaimana mungkin dianggap sebelumnya (Aritonang, I. 2014).

Penyelenggaraan makanan institusi merujuk pada bentuk penyelenggaraan makanan di suatu lokasi tertentu, di mana proses memasak dan penyajian makanan dilakukan secara internal. Jenis penyelenggaraan makanan ini umumnya bersifat non-komersial dan terdapat di institusi seperti asrama, rumah sakit, panti asuhan, dan lembaga pemasyarakatan. Penggunaan istilah "institusi" dalam konteks asrama, panti asuhan, dan lembaga pemasyarakatan menyebabkan istilah "penyelenggaraan makanan institusi" digunakan untuk merujuk pada kegiatan penyediaan makanan di tempat-tempat tersebut (Listyowati, 2017).

#### **B. Penyelenggaraan Makanan Panti Asuhan**

Panti asuhan atau lembaga kesejahteraan sosial anak (LKSA) merupakan suatu lembaga usaha kesejahteraan sosial anak. Menurut Nahiruddin, Hirman, dan Gunawan (2018), panti asuhan atau Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak (LKSA) adalah institusi kesejahteraan sosial yang bertanggung jawab untuk memberikan layanan kesejahteraan sosial kepada anak-anak terlantar. Panti asuhan melaksanakan penyantunan dan pengentasan anak terlantar, serta menyediakan layanan pengganti fisik, mental, dan sosial kepada anak asuh. Hal ini dilakukan agar anak-anak tersebut mendapatkan kesempatan yang luas, tepat, dan memadai untuk pengembangan kepribadiannya sesuai dengan harapan, sehingga mereka dapat menjadi bagian dari generasi penerus cita-cita bangsa dan

berpartisipasi aktif dalam pembangunan nasional. Berdasarkan Bakri et al. (2018), penyelenggaraan makanan di panti asuhan termasuk dalam kategori penyelenggaraan makanan institusi sosial. Hal ini menunjukkan bahwa makanan dikelola untuk kebutuhan masyarakat yang menjadi bagian dari institusi tersebut, tanpa mempertimbangkan aspek keuntungan atau nominal dari institusi tersebut.

Tujuan dari penyelenggaraan makanan di panti asuhan adalah memberikan makanan kepada anak asuh dengan jumlah dan kualitas gizi yang memenuhi standar, sanitasi yang sesuai, dan sistem pelayanan makanan yang layak, efisien, dan cepat (Setyawati RI, 2006). Menurut Bakri et al. (2018), tujuan penyelenggaraan makanan di institusi sosial seperti panti asuhan adalah mengatur menu dengan cermat untuk menciptakan makanan yang memenuhi kebutuhan gizi yang memadai.

### **C. Pengertian Higiene Sanitasi**

#### **1. Higiene**

Menurut undang-undang No. 2 Tahun 1996, higiene didefinisikan sebagai semua tindakan yang bertujuan untuk melindungi, merawat, dan meningkatkan tingkat kesehatan tubuh dan jiwa, baik secara umum maupun individu, dengan maksud memberikan dasar-dasar bagi kehidupan yang sehat dan meningkatkan kesejahteraan serta daya guna kehidupan manusia. Higiene dapat diartikan sebagai langkah-langkah kesehatan masyarakat yang mencakup semua upaya untuk menjaga dan meningkatkan tingkat kesehatan tubuh dan jiwa, baik secara umum maupun pada tingkat individu. Tujuannya adalah memberikan fondasi bagi kelangsungan hidup yang sehat serta meningkatkan kesejahteraan dan daya guna manusia (Fajriyansyah, 2017).

Menurut Suyono (2012), higiene makanan dapat diartikan sebagai upaya pencegahan penyakit yang fokus pada kebersihan kesehatan, dan integritas makanan itu sendiri, yang dikenal sebagai "Whole Someness Of Food". Suyono mengklasifikasikan hygiene makanan ke dalam lima prinsip utama, yang dikenal sebagai "*Five Principles of Food Hygiene*" yaitu:

- 1) Pengotoran makanan (*food contamination*)
- 2) Keracunan makanan (*food infection and food intoxication*)
- 3) Pembusukan makanan (*food decomposition*)
- 4) Pemalsuan makanan (*food adulteration*)

## 5) Pengawetan makanan () (L. Nuraini, 2019).

Beberapa aspek higiene yang sebaiknya diperhatikan oleh penjamah makanan ketika mereka terlibat dalam proses produksi. Beberapa poin yang perlu diperhatikan termasuk hal-hal berikut : (Sugiono, 2012:33- 34)

### 1) Kebersihan Tangan

Menjaga kebersihan tangan merupakan langkah utama yang harus dilakukan sebelum memulai aktivitas, menangani makanan siap saji, setelah menggunakan toilet, menyentuh makanan mentah, dan ketika melakukan tugas pembersih. Walaupun tubuh sudah bersih karena rutinitas kebersihan pribadi, penting bagi penjamah makanan untuk selalu mencuci tangan pada situasi tertentu. Makanan siap saji rentan terhadap pencemaran karena mikroorganisme dapat berkembang dengan cepat. Oleh karena itu, kebersihan tangan sangat penting, dan jika tangan penjamah makanan dalam keadaan kotor, kualitas makanan yang dihasilkan dapat dipertanyakan.

### 2) Pemeliharaan Kesehatan Tubuh

Seorang penjamah makanan yang diduga mengidap penyakit atau membawa penyakit seharusnya tidak melakukan proses penanganan makanan. Contohnya, jika mengalami penyakit kuning, diare, muntah, demam, atau sakit tenggorokan disertai demam, serta memiliki infeksi atau lesi kulit terbuka, atau mengalami keluarnya cairan dari telinga, mata, dan hidung. Sebaiknya, peserta didik atau penjamah makanan yang sedang mengalami penyakit menular tersebut disarankan untuk tidak ikut serta dalam kegiatan praktik di dapur.

### 3) Etika Perilaku

Penjamah makanan yang terlibat dalam proses makanan perlu mengontrol perilakunya agar tidak menimbulkan risiko kontaminasi makanan. Hal ini mencakup larangan merokok, meludah, mengunyah, serta bersin atau batuk di atas makanan. Lebih disarankan untuk menggunakan penutup mulut dan hidung saat berinteraksi langsung dengan makanan

### 4) Larangan Penggunaan Perhiasan

Tidak diizinkan bagi penjamah makanan untuk menggunakan perhiasan, pin, atau barang lainnya karena dapat menimbulkan risiko terhadap keamanan dan kebersihan makanan

### 5). Aturan Berpakaian

Dalam hal berpakaian, penjamah makanan diwajibkan untuk mengenakan pakaian lengkap, termasuk pakaian pelindung seperti pakaian kerja, apron/celemek, dan lainnya. Selain itu, juga harus menggunakan penutup kepala seperti topi masak dan hairnet, mengenakan pakaian berwarna putih atau terang, serta sepatu dengan standar keselamatan (safety shoes).

## **2. Sanitasi**

Sanitasi dapat didefinisikan sebagai langkah-langkah yang mengarah pada cara menyehatkan lingkungan hidup manusia, terutama pada aspek fisik seperti tanah, air, dan udara. Ini melibatkan perilaku yang disengaja untuk menjadikan kebersihan sebagai bagian dari budaya hidup, dengan tujuan mencegah manusia berinteraksi secara langsung dengan bahan kotor dan berbahaya. Upaya sanitasi diharapkan dapat menjaga dan meningkatkan kesehatan manusia, sehingga dapat diartikan bahwa sanitasi merupakan usaha yang dilakukan untuk menjamin dan menciptakan kondisi lingkungan yang memenuhi syarat kesehatan, sesuai dengan penjelasan oleh Rocket (2017).

Sanitasi memiliki peran penting dalam mendukung kesehatan masyarakat. Kondisi sanitasi yang tidak baik akan membawa dampak negatif pada berbagai aspek kehidupan, mulai dari menurunnya kualitas lingkungan hidup masyarakat, tercemarnya sumber air minum, hingga peningkatan insiden diare dan penyakit lainnya (Kementerian Kesehatan RI, 2016). Sanitasi makanan yang tidak baik dapat disebabkan oleh dua faktor utama, yaitu faktor kimia dan faktor mikrobiologi. Faktor kimia terjadi karena adanya zat-zat kimia yang digunakan untuk menjaga kesegaran bahan makanan, penggunaan obat-obatan penyemprot hama, serta pemakaian wadah bekas obat-obatan pertanian sebagai kemasan makanan, dan sejenisnya. Di sisi lain, faktor mikrobiologi muncul karena adanya kontaminasi oleh berbagai mikroorganisme seperti bakteri, virus, jamur, dan parasit. Dampak dari sanitasi makanan yang buruk dapat menyebabkan gangguan kesehatan bagi mereka yang mengonsumsi makanan tersebut (Sumantri, 2017).

Ruang lingkup sanitasi menurut Rejeki (2015:4-5) memiliki beberapa aspek utama, meliputi :

- 1) Penyediaan air bersih atau air minum, termasuk pengawasan terhadap kualitas dan kuantitas air, pemanfaatan air, penyakit yang dapat ditularkan melalui air, cara pengolahan, dan pemeliharaan air.

- 2) Pengolahan sampah, mencakup cara atau sistem pembuangan, peralatan pembuangan, dan cara penggunaan serta pemeliharannya.
- 3) Pengolahan makanan dan minuman, yang melibatkan tahapan dari pengadaan bahan makanan/bahan baku, penyimpanan, pengolahan, pengangkutan, penyimpanan, hingga penyajian makanan.
- 4) Pengawasan atau pengendalian serangga dan hewan pengerat, termasuk cara pengendalian vektor.
- 5) Kesehatan dan keselamatan kerja, mencakup aspek tempat/ruang kerja, jenis pekerjaan, metode kerja, dan kesejahteraan tenaga kerja/pekerja (KepMenKes, 2003).

#### **D. Penerapan Higiene Sanitasi**

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan (Permenkes Nomor 329/Menkes/Per/VI/1976), disebutkan bahwa makanan yang diproduksi dan diedarkan di wilayah Indonesia wajib memenuhi syarat-syarat keselamatan, kesehatan, standar mutu, atau persyaratan yang ditetapkan oleh menteri untuk setiap jenis makanan. Oleh karena itu, sanitasi dan higiene dianggap sebagai dua konsep yang saling terkait dan harus diterapkan secara bersama-sama dalam penyediaan makanan. Implementasi keduanya harus dilakukan dengan cermat guna memastikan produksi makanan yang memenuhi standar kesehatan dan keamanan.

Penerapan higiene sanitasi bertujuan untuk mengontrol faktor risiko kontaminasi pada makanan, baik itu berasal dari bahan makanan, orang, tempat, maupun peralatan, sehingga makanan menjadi aman untuk dikonsumsi (Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga). Seperti yang telah disebutkan sebelumnya, faktor yang dapat mempengaruhi terjadinya kontaminasi pada suatu makanan, mengingat proses pembuatan makanan melibatkan beberapa tahap, mulai dari pemilihan atau persiapan bahan, pengolahan, hingga penyajian produk yang siap konsumsi.

#### **E. Pengertian Pengetahuan**

Pengetahuan dihasilkan dari proses pengetahuan dan terjadi setelah seseorang mengindra suatu objek tertentu. Sumber pengetahuan umumnya berasal dari pengalaman pribadi dan informasi yang diperoleh dari orang lain, buku, media massa, dan elektronik. Pengindraan terjadi melalui pancaindra

manusia, yaitu penglihatan, penciuman, rasa, dan raba. Pengetahuan memiliki peran penting dalam membentuk perilaku seseorang (Ever Behavior) dan terdiri dari fakta dan teori yang memungkinkan pemahaman gejala serta pemecahan masalah (Notoatmodjo, 2012).

Pengetahuan dapat diperoleh melalui pengalaman langsung atau informasi dari orang lain. Penyuluhan, baik secara individu maupun kelompok, dapat meningkatkan pengetahuan kesehatan dengan tujuan mengubah perilaku individu, keluarga, dan masyarakat untuk mencapai derajat kesehatan optimal (Notoatmodjo, 2012). Menurut Notoatmodjo (2012), pengetahuan memiliki enam tingkatan:

- 1) Tahu (*Know*), mengingat materi yang telah dipelajari sebelumnya, contoh pengukuran tingkat ini termasuk menyebutkan, mendefinisikan, dan mengatakan.
- 2) Pemahaman (*Comprehension*), kemampuan menjelaskan objek yang diketahui dan menginterpretasikan materi secara benar, contoh menyampaikan, dan meramalkan terkait objek yang dipelajari.
- 3) Aplikasi (*Application*), kemampuan menggunakan materi yang dipelajari dalam situasi nyata, contohnya adalah penggunaan buku, rumus, metode, dan prinsip dalam konteks atau situasi lain.
- 4) Analisis (*Analysis*), kemampuan menjabarkan materi atau objek dalam komponen-komponen, tetapi masih dalam struktur organisasi. contohnya adalah penggunaan kata kerja seperti menggambarkan, membedakan, memisahkan, dan mengelompokkan
- 5) Sintesis (*Synthesis*), kemampuan menghubungkan bagian bagian dalam suatu bentuk keseluruhan yang baru, contohnya adalah kemampuan menyusun, merencanakan, meringkaskan, dan menyesuaikan terhadap teori atau rumusan yang telah ada
- 6) Evaluasi (*Evaluation*) berkaitan dengan kemampuan melakukan justifikasi atau penilaian terhadap suatu materi atau objek

#### **F. Pengertian Sikap**

Sikap adalah respons atau reaksi yang masih tersembunyi terhadap suatu simulasi atau objek. Sikap tidak dapat diamati langsung, melainkan harus diinterpretasikan dari perilaku yang tersembunyi. Dalam konteks kehidupan sehari-hari, sikap merupakan respon emosional terhadap stimulus sosial, menunjukkan kesesuaian reaksi terhadap stimulus tertentu (Notoatmodjo, 2012).

Secara umum, sikap dapat dijelaskan sebagai kecenderungan untuk merespon (positif atau negatif) terhadap orang, objek, atau situasi tertentu. Sikap mencakup aspek emosional/efektif seperti senang, benci, atau sedih. Penting untuk dicatat bahwa sikap berbeda dengan perilaku, dan perilaku tidak selalu mencerminkan sikap seseorang karena dapat terjadi perubahan yang disebabkan oleh tindakan yang bertentangan dengan sikapnya (Notoatmodjo, 2012)..

### **G. Pengertian Perilaku**

Perilaku merupakan serangkaian tindakan atau respons seseorang terhadap suatu stimulus, yang kemudian menjadi kebiasaan karena didasari oleh nilai-nilai yang diyakini. Sifat dasar perilaku manusia mencakup tindakan atau aktivitas yang dapat diamati atau tidak diamati, muncul melalui interaksi manusia dengan lingkungannya, dan termanifestasi dalam bentuk pengetahuan, sikap, dan tindakan. Dari perspektif yang lebih rasional, perilaku dapat diartikan sebagai respons organisme atau individu terhadap rangsangan eksternal. Respon ini dapat dibagi menjadi dua jenis, yaitu bentuk pasif dan bentuk aktif. Bentuk pasif melibatkan respons internal yang terjadi dalam diri individu dan tidak dapat langsung diamati oleh orang lain. Di sisi lain, bentuk aktif terjadi ketika perilaku dapat diobservasi secara langsung oleh orang lain (Triwibowo, 2015).

### **H. Pengertian Penjamah Makanan**

Menurut Kemenkes RI (2006), penjamah makanan adalah individu yang berinteraksi langsung dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, hingga penyajian. Dalam proses pengolahan makanan, penjamah makanan memiliki peran yang sangat penting dan berpotensi menularkan penyakit.

Penjamah makanan adalah individu yang secara langsung terlibat dalam proses hubungan dengan makanan dan peralatan, mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, hingga penyajian. Peran penjamah makanan memiliki signifikansi yang tinggi dan merupakan salah satu faktor kunci dalam penyediaan makanan dan minuman yang memenuhi standar kesehatan. Penting bagi penjamah makanan untuk menjaga kebersihan diri dan mengadopsi perilaku sehat. Mereka harus menganggap sanitasi makanan sebagai bagian integral dari gaya hidup mereka, menyadari urgensi sanitasi makanan, menjaga kebersihan pribadi, dan mengembangkan kebiasaan kerja, minat, serta perilaku yang sehat (Kemenkes, 2004).

Dalam Peraturan Menteri Kesehatan RI No 1096/Menkes/PER/VI/2011 disebutkan bahwa perilaku tenaga pengolah makanan saat bekerja atau mengolah makanan meliputi: tidak merokok, tidak makan atau mengunyah, tidak memakai perhiasan kecuali cincin kawin, selalu mencuci tangan sebelum dan setelah bekerja serta setelah keluar dari toilet atau kamar mandi, memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar, menjaga pakaian tetap bersih, tidak banyak berbicara, dan menutup mulut saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan.

## **BAB III**

### **METODOLOGI PENELITIAN**

#### **A. Jenis dan Desain Penelitian**

Penelitian yang dilakukan penelitian survey yang bersifat deskriptif yaitu hanya menggambarkan atau menjelaskan bagaimana tingkat pengetahuan, sikap, dan perilaku hygiene sanitasi penjamah makanan di Panti Asuhan Ulin Nuha Sidoarjo. Penelitian deskriptif adalah penelitian yang bertujuan untuk mendeskripsikan fenomena yang ada, baik itu fenomena alam, buatan manusia, atau yang digunakan untuk menganalisis dan mendeskripsikan hasil subjek, tetapi tidak dimaksudkan untuk memberi implikasi yang lebih luas (Adiputra et al, 2021).

#### **B. Waktu dan Lokasi Penelitian**

Penelitian ini dilakukan pada tanggal 25 Februari – 29 Februari 2024 dilakukan di Panti Asuhan Ulin Nuha Sidoarjo, Perum Mutiara Residence Blok D1 No.10, Anggaswangi, Kec. Sukodono, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur, 61258.

#### **C. Populasi dan Sampel Penelitian**

##### **1. Populasi**

Menurut Sugiyono (2008), populasi merujuk pada suatu wilayah generalisasi yang terdiri dari obyek atau subjek yang memiliki kualitas dan karakteristik tertentu. Peneliti menetapkan populasi ini dengan tujuan untuk diselidiki dan dari situ ditarik kesimpulan. Dalam konteks penelitian ini, populasi yang diidentifikasi adalah para penjamah makanan yang berada di Panti Asuhan Ulin Nuha, tepatnya berjumlah 9 orang penjamah makanan.

##### **2. Sampel**

Sampel adalah sebagian kecil dari keseluruhan populasi yang menjadi fokus penelitian. Sampel diartikan sebagai sebagian dari totalitas individu dan ciri-ciri yang dimiliki oleh populasi tersebut. Oleh karena itu, sampel mencakup sejumlah elemen dari populasi yang relevan, dan proses pengambilannya harus mematuhi metode tertentu yang didasarkan pada pertimbangan-pertimbangan yang mendukung (Sugiyono, 2011:81).

Metode pengambilan sampel dalam penelitian ini menerapkan teknik total sampling yakni dengan total sampel 9 penjamah makanan. (Sugiyono 2018) menjelaskan bahwa total sampling adalah suatu pendekatan di mana seluruh

anggota populasi menjadi sampel penelitian. Teknik ini umumnya diterapkan ketika jumlah populasi relatif kecil, yaitu tidak melebihi 30 orang. Total sampling sering disebut juga sebagai sensus, di mana seluruh anggota populasi menjadi obyek penelitian.

#### D. Variabel Penelitian

Variabel penelitian dalam penelitian ini merupakan variabel tunggal, yaitu gambaran pengetahuan, sikap, dan perilaku higiene sanitasi pada penjamah makanan di Panti Asuhan Ulin Nuha Sidoarjo. Variabel tunggal adalah variabel yang hanya menggambarkan unsur atau faktor-faktor yang ada dalam setiap fenomena yang termasuk dalam variabel tersebut (Firmansyah, 2013:34).

#### E. Definisi Operasional Variabel

**Tabel 1. Definisi operasional variabel**

Variabel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
Pengetahuan higiene sanitasi penjamah makanan	Pengetahuan penjamah makanan tentang higiene dan sanitasi makanan yang dinilai dengan menggunakan kuesioner dan diukur dengan skala Likert . (Wasanti & Kadek, 2020)	Kuisisioner	Skor pengetahuan dikategorikan menjadi : 1. Baik (80% - 100%) 2. Cukup (60% - 79%) 3. Kurang (<60%) (Swarjana, 2022)	Ordinal
Sikap higiene Sanitasi penjamah makanan	Reaksi psikologi positif atau negative yang timbul dan menggerakkan seseorang setelah mendapatkan pengetahuan dalam penerapan Higiene	Kuisisioner	Skor sikap dikategorikan menjadi : 1. Positif / baik (80-100%) 2. Netral / cukup (60-79%) 3. Negatif / kurang (<60%) (Swarjana, 2022)	Ordinal