

TINGKAT PENGETAHUAN, SIKAP DAN PRAKTEK PENJAMAH MAKANAN  
TENTANG UPAYA HYGIENE MAKANAN PADA JASA BOGA YANG  
PENGUSAHANYA TELAH MENDAPAT PENYULUHAN DI KOTAMADYA  
YOGYAKARTA

FX AMANTO RAHARDJO -- G.101790282  
(1992 - Skripsi)

Perkembangan jasa usaha penyediaan makanan dalam bentuk jasa boga cenderung meningkat karena banyak dibutuhkan oleh masyarakat. Tetapi jasa boga juga dapat merupakan sarana penularan penyakit perut dan keracunan makanan. Pada dasarnya penyakit perut dan keracunan makanan dapat ditularkan dari penjamah makanan yang mengelola makanan tidak secara higienis. Untuk mencegah kemungkinan buruk yang tidak diinginkan, Dinkes kotamadia Yogyakarta menyelenggarakan kursus/penyuluhan hygiene makanan bagi pengusaha jasa boga dan rumah makan.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat pengetahuan, sikap dan praktek penjamah makanan dalam upaya peningkatan hygiene makanan pada jasa boga yang pengusahanya telah mendapat penyuluhan hygiene makanan.

Jenis penelitian ini adalah deskriptip explanatory dengan menggunakan metode survey dan pendekatan cross sectional. Sebagai populasi adalah penjamah makanan pada jasa boga di kotamadia Yogyakarta.

Data yang dikumpulkan antara lain umur, jenis kelamin pendidikan, lama bekerja, tingkat pengetahuan, sikap dan praktek. Cara pengumpulan data dengan wawancara dan pengamatan.

Hasil penelitian menunjukkan tidak ada perbedaan tingkat pengetahuan, sikap dan praktek penjamah makanan pada kelompok umur, jenis kelamin, pendidikan dan lama bekerja. Juga tidak ada kaitan tingkat pengetahuan, sikap dan praktek. Responden dengan sumber informasi yang berlainan menunjukkan ada perbedaan bermakna pada sikap dan praktek dalam upaya hygiene makanan.

Saran diusulkan untuk diadakan kursus/penyuluhan hygiene makanan lagi bagi pengusaha jasa boga yang belum pernah ikut penyuluhan, peningkatan pembinaan kepada penjamah makanan, melengkapi fasilitas jasa boga yang berkaitan dengan upaya hugiene makanan serta memeriksakan kesehatan penjamah makanan enam bulan sekali.

**Kata Kunci:** HYGIENE MAKANAN