

Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Praktik Penerapan Higiene Sanitasi Oleh Penjamah Makanan di Tempat Pengolahan Makanan (Studi di PT. Bandeng Juwana Elrina Kota Semarang)

Tesa Cahyaningsih – 25010114120066

(2018 - Skripsi)

Tempat pengolahan makanan merupakan fasilitas dalam pengolahan makanan yang menjadi lokasi berlangsungnya proses pengelolaan makanan yang tidak luput dari perlakuan penjamah makanan dalam memproses bahan makanan hingga menjadi makanan yang bersih dan aman dikonsumsi. Beberapa faktor yang mendasari perilaku higiene sanitasi penjamah makanan merupakan hal penting yang harus diperhatikan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan dan menganalisis faktor-faktor yang berhubungan dengan praktik penerapan higiene sanitasi penjamah makanan sesuai dengan teori perubahan perilaku oleh Lawrence Green. Jenis penelitian ini merupakan deskriptif analitik dengan pendekatan cross sectional. Populasi dalam penelitian ini yaitu 169 pekerja bagian produksi PT. Bandeng Juwana Elrina. Sampel penelitian ini diambil dengan cara purposive sampling dan besar sampel adalah 70 pekerja. Variabel bebas pada penelitian ini meliputi lama bekerja, riwayat pelatihan, pengetahuan, sikap, pengawasan dan ketersediaan fasilitas dan untuk variabel terikat pada penelitian ini yaitu praktik penjamah makanan. Pengumpulan data menggunakan angket dan lembar observasi. Analisis data menggunakan uji Chi Square. Hasil penelitian menunjukkan bahwa variabel lama bekerja (nilai  $p=0,027$ ) dan variabel pengawasan (nilai  $p=0,01$ ) berhubungan dengan praktik penerapan higiene sanitasi oleh penjamah makanan. Sedangkan variabel riwayat pelatihan (nilai  $p=0,08$ ), pengetahuan (nilai  $p=0,298$ ), sikap (nilai  $p=0,169$ ) dan ketersediaan fasilitas (nilai  $p=1,00$ ) tidak berhubungan dengan praktik penerapan higiene sanitasi oleh penjamah makanan. Kesimpulan dari penelitian ini yaitu bahwa pengawasan higiene sanitasi dan lama bekerja merupakan faktor yang berhubungan dengan praktik penjamah makanan sehingga perlu ditingkatkan dalam hal pengawasan serta dilakukan pelatihan bagi karyawan baru sehingga pengalaman seluruh pekerja setara

**Kata Kunci:** higiene sanitasi, penjamah makanan, bandeng