

SKRIPSI

**HUBUNGAN PENGETAHUAN TENTANG SANITASI
HIGIENE DENGAN SIKAP PENJAMAH MAKANAN
TERKAIT PENGELOLAAN MAKANAN**

**(STUDI PADA KAWASAN KULINER TAMAN JAJAN DI WILAYAH
TANGERANG SELATAN)**



NUR ALISSA LEONITA HUSAINI

1514617062

**Skripsi ini Ditulis untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA**

2022

HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI
HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Hubungan Pengetahuan Tentang Sanitasi Higiene dengan Sikap Penjamah Makanan Terkait Pengelolaan Makanan (Studi Pada Kawasan Kuliner Taman Jajan di Wilayah Tangerang Selatan)
Penyusun : Nur Alissa Leonita Husaini
NIM : 1514617062
Pembimbing I : Dra. Mariani, M.Si
Pembimbing II : Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si
Tanggal : 6 Juli 2022

Disetujui Oleh:

Pembimbing I



Dra. Mariani, M.Si
NIP. 196103291988112001

Pembimbing II



Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si
NIP. 197808022005022001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si
NIP. 197808022005022001

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Hubungan Pengetahuan Tentang Sanitasi Higiene dengan Sikap Penjamah Makanan Terkait Pengelolaan Makanan (Studi Pada Kawasan Kuliner Taman Jajan di Wilayah Tangerang Selatan)
Penyusun : Nur Alissa Leonita Husaini
NIM : 1514617062
Tanggal : 6 Juli 2022

Disetujui Oleh:

Pembimbing I



Dra. Mariani, M.Si
NIP. 196103291988112001

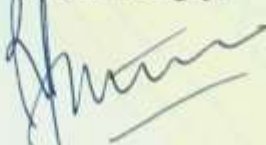
Pembimbing II



Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si
NIP. 197808022005022001

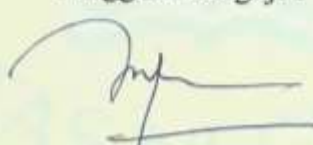
Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

Ketua Penguji



Dr. Ari Fadiati, M.Si
NIP. 195805081982032001

Anggota Penguji I



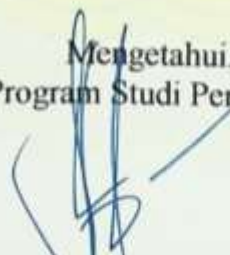
Dra. Sachriani, M.Kes
NIP. 196402041988032001

Anggota Penguji II



Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si
NIP. 197904152005012004

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si
NIP. 197808022005022001

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Skripsi ini merupakan karya asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di Perguruan lain.
2. Skripsi ini belum dipublikasikan, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 18 Agustus 2022
Yang membuat pernyataan



Nur Alissa Leonita H



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220
Telepon/Faksimili: 021-4894221
Laman: lib.unj.ac.id

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Nur Alissa Leonita Husaini
NIM : 1514617062
Fakultas/Prodi : Teknik / Pendidikan Tata Boga
Alamat email : alissaleonita22@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

Skripsi Tesis Disertasi Lain-lain (.....)

Disertasi yang berjudul :

Hubungan Pengetahuan Tentang Sanitasi Higiene dengan Sikap Penjamah Makanan Terkait Pengelolaan Makanan (Studi Pada Kawasan Kuliner Taman Jajan di Wilayah Tangerang Selatan)

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 18 Agustus 2022
Penulis

Nur Alissa Leonita H.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul : **“Hubungan Pengetahuan Tentang Sanitasi Higiene dengan Sikap Penjamah Makanan Terkait Pengelolaan Makanan (Studi Pada Kawasan Kuliner Taman Jajan di Wilayah Tangerang Selatan)”** guna memenuhi salah satu syarat dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Penyusunan skripsi ini dapat terlaksana dengan baik berkat dukungan dari banyak pihak. Ucapan terima kasih disampaikan kepada:

1. Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta serta selaku Dosen Pembimbing
2. Dr. Ir. Ridawati, M.Si selaku Dosen Pembimbing Akademik Pendidikan Tata Boga 2017 sesi 3
3. Dra. Mariani, M.Si selaku Dosen Pembimbing yang sudah dengan sabar memberikan bimbingan, motivasi, dan saran yang sangat berguna selama pelaksanaan penulisan skripsi ini
4. Seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
5. Laboran dan Staf Tata Usaha Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta

Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Ibu Arnih Widyarti dan Ayah Husenudin yang telah mencurahkan kasih sayang dan memberikan doa serta dukungan kepada penulis baik secara moril maupun materil hingga skripsi ini dapat selesai. Tak lupa juga terima kasih kepada Sundus Huseini dan Muhammad Fahry Husein selaku adik kandung penulis, serta Sheila, Nisa, Asyia, Ega dan Gita selaku teman dan sahabat yang banyak memberikan semangat dan bantuan kepada penulis agar terus optimis dalam mengerjakan skripsi ini hingga dapat terselesaikan.

Serta semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu, terima kasih atas bantuan, nasihat, dan dorongan dalam penulisan skripsi ini dengan tulus dan ikhlas. Semoga mendapat balasan kebaikan dari Allah SWT. Aamiin.

Mengingat keterbatasan pengetahuan, pengalaman, dan kemampuan penulisan, skripsi ini tidak luput dari kekurangan dan jauh dari sempurna, namun penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan pembaca pada umumnya.

Jakarta, 18 Agustus 2022

Penulis,



Nur Alissa Leonita H.



**HUBUNGAN PENGETAHUAN TENTANG SANITASI HIGIENE
DENGAN SIKAP PENJAMAH MAKANAN TERKAIT PENGELOLAAN
MAKANAN (STUDI PADA KAWASAN KULINER TAMAN JAJAN DI
WILAYAH TANGERANG SELATAN)**

NUR ALISSA LEONITA HUSAINI

Pembimbing: Mariani dan Guspri Devi Artanti

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi hubungan antara pengetahuan tentang sanitasi higiene dengan sikap penjamah makanan terkait pengelolaan makanan di kawasan kuliner Taman Jajan. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode survei dan pendekatan *cross sectional*. Penelitian ini dilakukan di kawasan kuliner Taman Jajan. Sampel penelitian ini adalah 62 penjamah makanan dan diambil menggunakan metode *purposive sampling*. Penelitian ini menunjukkan hasil bahwa sebanyak 51 responden (82,26%) memiliki tingkat pengetahuan tentang sanitasi higiene dengan kategori baik dan sebanyak 54 responden (87,1%) memiliki sikap terkait pengelolaan makanan dengan kategori baik. Perhitungan koefisien korelasi diperoleh nilai sebesar 0,390 artinya terdapat hubungan antara pengetahuan tentang sanitasi higiene dengan sikap penjamah makanan terkait pengelolaan makanan, dimana hubungan tersebut bernilai positif dan tergolong lemah ($<0,4$). Pengujian signifikansi pada taraf $\alpha = 0,05$ memperoleh hasil terdapat pengaruh yang signifikan antara pengetahuan terhadap sikap. Semakin tinggi tingkat pengetahuan tentang sanitasi higiene yang dimiliki oleh penjamah makanan di kawasan kuliner Taman Jajan, semakin baik sikapnya terkait pengelolaan makanan, hal ini dibuktikan dengan setiap kenaikan satu poin pengetahuan tentang sanitasi higiene maka akan meningkatkan 1,787 kali sikap penjamah makanan terkait pengelolaan makanan.

Kata kunci: pengetahuan sanitasi higiene, sikap penjamah makanan, kawasan kuliner Taman Jajan

**RELATIONSHIP BETWEEN KNOWLEDGE OF SANITATION AND
HYGIENE TO THE FOOD HANDLERS' ATTITUDES TOWARDS FOOD
MANAGEMENT (STUDY ON TAMAN JAJAN CULINARY AREA IN
TANGERANG SELATAN REGION)**

NUR ALISSA LEONITA HUSAINI

Advisor: Mariani and Guspri Devi Artanti

ABSTRACT

The aim of this research was to identify the relationship between sanitation and hygiene knowledge and food handlers' attitudes toward food management in the Taman Jajan culinary area. This research employed a quantitative approach using a survey method and a cross-sectional approach. This research was conducted in Taman Jajan culinary area. The sample of this research was 62 food handlers, using a purposive sampling method. According to the findings of this research, 51 respondents (82.26 percent) have a good level of understanding of sanitation and hygiene, and 54 respondents (87.1 percent) have a positive attitude toward food management. The value of a correlation obtained 0,390 it means there was a substantial positive relationship between knowledge of sanitation and hygiene variables and food handlers' attitudes toward food management in Taman Jajan's culinary area, the relationship was positive and relatively weak ($<0,4$). Testing significance in $\alpha = 0,05$ get the result there are significant influence between knowledge of attitude. The higher knowledge of sanitation hygiene the better food handlers' attitudes toward food management in the Taman Jajan culinary area, this is proven by any one point increase knowledge of sanitation hygiene 1,787 will increase food handlers' attitudes toward food management.

Keywords: *knowledge of sanitation and hygiene, food handlers' attitudes, Taman Jajan culinary area*

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	ii
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	6
1.3 Pembatasan Masalah	6
1.4 Perumusan Masalah	6
1.5 Kegunaan Hasil Penelitian	7
BAB II KAJIAN TEORITIK	8
2.1 Deskriptif Konseptual	8
2.1.1 Sikap Penjamah Makanan Terkait Pengelolaan Makanan	8
2.1.1.1 Sikap	8
2.1.1.2 Penjamah Makanan	12
2.1.1.3 Pengelolaan Makanan	13
2.1.2 Pengetahuan Tentang Sanitasi Higiene	14
2.1.2.1 Pengetahuan	14
2.1.2.2 Sanitasi Higiene	19
2.1.3 Kawasan Kuliner Taman Jajan	38
2.2 Hasil Penelitian yang Relevan	40
2.3 Kerangka Teoritik	42
2.4 Hipotesis Penelitian	44

BAB III METODOLOGI PENELITIAN	45
3.1 Tujuan Penelitian	45
3.2 Tempat Dan Waktu Penelitian	45
3.3 Metode Penelitian	45
3.4 Populasi Dan Sampel	46
3.5 Teknik Pengumpulan Data Penelitian	47
3.5.1 Instrumen Sikap Penjamah Makanan Terkait Pengelolaan Makanan	48
3.5.1.1 Definisi Konseptual	48
3.5.1.2 Definisi Operasional	49
3.5.1.3 Kisi-Kisi Instrumen	49
3.5.2 Instrumen Pengetahuan Tentang Sanitasi Higiene	50
3.5.2.1 Definisi Konseptual	50
3.5.2.2 Definisi Operasional	50
3.5.2.3 Kisi-Kisi Instrumen	51
3.5.3 Pengujian Instrumen	51
3.6 Teknik Analisis Data	58
3.7 Hipotesis Statistika	62
BAB V HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	63
4.1 Deskripsi Data	63
4.1.1 Deskripsi Lokasi Data	63
4.1.2 Karakteristik Responden	63
4.1.3 Data Sikap Penjamah	64
4.1.4 Data Pengetahuan	66
4.2 Pengujian Persyaratan Analisis Data	68
4.3 Pengujian Hipotesis	69
4.4 Pembahasan Hasil Penelitian	71
4.5 Kelemahan Penelitian	73
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	74
5.1 Kesimpulan	74
5.2 Saran	74
DAFTAR PUSTAKA	76
LAMPIRAN	79

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Penelitian Relevan	40
3.1	Kisi-Kisi Instrumen Variabel Sikap Penjamah Makanan Terkait Pengelolaan Makanan	49
3.2	Pemberian Skor Pada Pengukuran Skala Likert	49
3.3	Kategori Penilaian Sikap	50
3.4	Kisi-Kisi Instrumen Variabel Pengetahuan Tentang Sanitasi Higiene	51
3.5	Kategori Penilaian Tingkat Pengetahuan	51
3.6	Kategori Tingkat Kesukaran Soal	52
3.7	Hasil Uji Tingkat Kesukaran	53
3.8	Kategori Daya Beda Soal	54
3.9	Hasil Uji Daya Beda	54
3.10	Kategori Koefisien Reabilitas	57
3.11	Tingkat Hubungan Koefisien Korelasi	60
4.1	Demografi Jenis Kelamin Responden	63
4.2	Demografi Usia Responden	63
4.3	Demografi Tingkat Pendidikan Responden	64
4.4	Demografi Lama Kerja Responden	64
4.5	Rata-rata Hitung Skor Indikator Sikap Penjamah Makanan Terkait Pengelolaan Makanan	65
4.6	Sikap Penjamah Makanan Terkait Pengelolaan Makanan di Kawasan Kuliner Taman Jajan	66
4.7	Rata-rata Hitung Skor Indikator Pengetahuan Tentang Sanitasi Higiene	66
4.8	Tingkat Pengetahuan Sanitasi Higiene Penjamah Makanan di Kawasan Kuliner Taman Jajan	68
4.9	Hasil Uji Normalitas Galat Taksiran Regresi Y atas X	68
4.10	Hasil Uji Linieritas	69
4.11	Uji Signifikansi Simultan	71
4.12	Uji Signifikansi Parsial	71

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Pakaian Kerja dan Celana Juru Masak	25
2.2	<i>Chef's Hat</i>	26
2.3	Neck Tie	26
2.4	Apron	27
2.5	Sepatu Juru Masak (<i>Safety Shoes</i>)	27
2.6	Pakaian Pramusaji	28
3.1	Desain Penelitian	46
4.1	Grafik Hubungan Antara Variabel X dengan Y	70
5.1	Desain Poster Sanitasi Higiene	75



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
Lampiran 1	Kisi-kisi Instrumen Penelitian Awal	79
Lampiran 2	Lembar Validasi Dosen Ahli 1, 2 dan 3	85
Lampiran 3	Instrumen Penelitian Setelah Validasi Dosen Ahli	87
Lampiran 4	Instrumen Penelitian Setelah Uji Validitas	93
Lampiran 5	Bentuk Kuesioner Penelitian	99
Lampiran 6	Hasil Wawancara Pengelola Kawasan Taman Jajan	104
Lampiran 7	Uji Tingkat Kesukaran dan Uji Daya Beda Variabel X	106
Lampiran 8	Data Nilai Uji Daya Beda (Batas Atas dan Batas Bawah)	107
Lampiran 9	Uji Validitas Variabel X	108
Lampiran 10	Uji Validitas Variabel Y	109
Lampiran 11	Uji Reliabilitas Variabel X	110
Lampiran 12	Uji Reliabilitas Variabel Y	111
Lampiran 13	Data Mentah Variabel X	112
Lampiran 14	Data Mentah Variabel Y	115
Lampiran 15	Hasil Data Mentah Berpasangan Variabel X dan Variabel Y	118
Lampiran 16	Tabel Perhitungan Rata-rata, Varians dan Simpangan Baku Variabel X dan Y	120
Lampiran 17	Perhitungan Rata-rata, Varians, dan Simpangan Baku	122
Lampiran 18	Data Berpasangan Variabel X dan Y	123
Lampiran 19	Perhitungan Uji Linieritas dengan Persamaan Regresi	125
Lampiran 20	Tabel Untuk Menghitung $\hat{Y} = a + bX$	126
Lampiran 21	Grafik Persamaan Regresi	128
Lampiran 22	Perhitungan Normalitas Galat Taksiran Y atas X	129
Lampiran 23	Perhitungan Uji Keberartian Regresi	131
Lampiran 24	Perhitungan Uji Kelinieran Regresi	132
Lampiran 25	Tabel Perhitungan JK (G)	133
Lampiran 26	Tabel ANOVA untuk Uji Keberartian dan Kelinieran Regresi	135
Lampiran 27	Perhitungan Koefisien Korelasi <i>Product Moment</i>	
Lampiran 28	Perhitungan Koefisien Determinasi	137
Lampiran 29	Uji Keberartian Parsial (Uji t)	138
Lampiran 30	Indikator dan Demografi Variabel X (Pengetahuan)	139

Lampiran 31	Indikator dan Demografi Variabel Y (Sikap)	141
Lampiran 32	Tabel <i>Product Moment</i>	143
Lampiran 33	Tabel Kolmogorov Smirnov	144
Lampiran 34	Tabel Distribusi Normal	145
Lampiran 35	Tabel T	146
Lampiran 36	Tabel F	147
Lampiran 37	Dokumentasi Penyebaran Kuesioner	148
Lampiran 38	Design Poster Sanitasi Higiene	150

