

**SKRIPSI**

**HUBUNGAN PENGETAHUAN CARA PRODUKSI PANGAN  
YANG BAIK (CPPB) DENGAN SKOR KEAMANAN  
PANGAN DI SETU BABAKAN**



**SALSABILA NADHIFAH  
1504619014**

**PROGRAM STUDI  
PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
2024**

# HUBUNGAN PENGETAHUAN CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK (CPPB) DENGAN SKOR KEAMANAN PANGAN DI SETU BABAKAN

Salsabila Nadhifah

Dosen Pembimbing: Prastiti Laras Nugraheni, M.Si dan Mulyati, M.Si

## ABSTRAK

Pengolahan makanan dan minuman dengan adanya pengetahuan terkait cara produksi pangan yang baik dan memperhatikan skor keamanan pangan tentu akan menjaga kebersihan dan kualitasnya. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui hubungan pengetahuan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) dengan skor keamanan pangan pada produk makanan dan minuman khas Betawi di Setu Babakan. Metode penelitian yang digunakan yaitu kuantitatif asosiatif. Jumlah responden dalam penelitian ini sebanyak 100 penjamah makanan yang memiliki kedai untuk mengolah dan menyajikan makanan serta minuman khas Betawi di Setu Babakan, Jakarta Selatan. Penelitian dilakukan pada bulan Oktober hingga Desember 2023. Pengambilan data menggunakan kuesioner untuk mengukur variabel pengetahuan cara produksi pangan yang baik dan skor keamanan pangan. Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah *purposive sampling*. Hasil dari uji hipotesis diperoleh nilai signifikansi sebesar  $0,00 < 0,05$  yang berarti terdapat hubungan antara pengetahuan cara produksi pangan yang baik dengan skor keamanan pangan. Hasil dari koefisien korelasi sebesar 0,435 yang menunjukkan bahwa variabel yang diteliti memiliki tingkat korelasi yang cukup kuat dan jenis hubungan yang positif. Pengetahuan cara produksi pangan yang baik dan skor keamanan pangan di Setu Babakan cukup baik dari pengetahuan maupun sikapnya terkait kebersihan diri penjual makanan dan minuman, lingkungan pembuatan produk, kebersihan, kerapihan alat yang digunakan, pakaian bersih yang digunakan oleh penjual sehingga menjadi daya tarik bagi pengunjung. Oleh karena itu, penjamah makanan di Setu Babakan perlu meningkatkan pengetahuan cara produksi pangan yang baik untuk menjaga keamanan pangan.

**Kata kunci:** pengetahuan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB), penjamah makanan, skor keamanan pangan

**THE CORRELATION BETWEEN KNOWLEDGE OF GOOD FOOD  
PRODUCTION METHODS AND FOOD SAFETY  
SCORE IN SETU BABAKAN**

**Salsabila Nadhifah**

**Supervisor: Prastiti Laras Nugraheni, M.Si dan Mulyati, M.Si**

**ABSTRACT**

*Food and beverage processing with knowledge related to good food production methods and paying attention to food safety scores will certainly maintain cleanliness and quality. The purpose of this study was to determine the relationship between knowledge of Good Food Production Methods (CPPB) and food safety scores on Betawi specialty food and beverage products in Setu Babakan. The research method used is associative quantitative. The number of respondents in this study was 100 food handlers who own a shop to process and serve Betawi specialty foods and drinks in Setu Babakan, South Jakarta. The research was conducted from October to December 2023. Data were collected using a questionnaire to measure the variables of knowledge of good food production methods and food safety scores. The sampling technique used was purposive sampling. The results of the hypothesis test obtained a significance value of  $0.00 < 0.05$ , which means that there is a relationship between knowledge of good food production methods and food safety scores. The result of the correlation coefficient is 0.435 which shows that the variables studied have a fairly strong correlation level and a positive type of relationship. Knowledge of good food production methods and food safety scores in Setu Babakan are quite good in terms of knowledge and attitudes related to personal hygiene of food and beverage sellers, product manufacturing environment, cleanliness, tidiness of the tools used, clean clothes.*

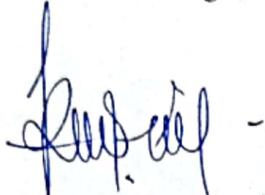
**Keywords:** *knowledge of good food production practices, food handlers, food safety score*

## LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Hubungan Pengetahuan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB)  
dengan Skor Keamanan Pangan di Setu Babakan  
Penyusun : Salsabila Nadhifah  
NIM : 1504619014  
Tanggal Ujian : 16 Juli 2024

Disetujui Oleh:

Pembimbing I,



Prastiti Laras Nugraheni, M.Si  
NIP 198907172023212066

Pembimbing II,



Mulyati, M.Si  
NIP 197312242024212006

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga



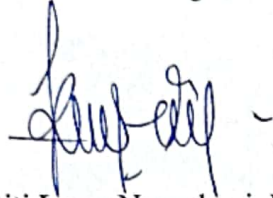
Elmanora, S.Si., M.Si  
NIP 199003082019032019

## HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Hubungan Pengetahuan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB)  
dengan Skor Keamanan Pangan di Setu Babakan  
Penyusun : Salsabila Nadhifah  
NIM : 1504619014

Disetujui Oleh:

Pembimbing I,



Prastiti Laras Nugraheni, M.Si  
NIP 198907172023212066

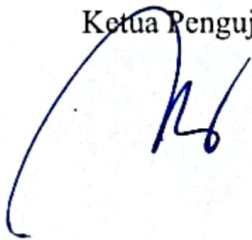
Pembimbing II,



Mulyati, M.Si  
NIP 197312242024212006

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji




Dr. Uswatun Hasanah, M.Si  
NIP 196703261994032001

Anggota Penguji



Reno Irwanto, S.TP., M.Si  
NIP 199009122024061001

Anggota Penguji II



Maya Oktaviani, M.Pd  
NIP 199310272019032030

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga



Elmanora, S.Si., M.Si.  
NIP 199003082019032019



## LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya 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 Tinggi 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 penyimpanan 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, 27 Maret 2024

Yang membuat



Salsabila Nadhifah

1504619014



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220  
Telepon/Faksimili: 021-4894221  
Laman: [lib.unj.ac.id](http://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 : Salsabila Nadhifah  
NIM : 1504619014  
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Alamat email : saffanaifa7@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 (.....)

yang berjudul : Hubungan Pengetahuan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) dengan Skor Keamanan Pangan di Setu Babakan

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, 05 Agustus 2024

Penulis

( Salsabila Nadhifah )

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan Syukur senantiasa penulis panjatkan kepada Allah SWT atas Rahmat, karunia, dan petunjuk-Nya, sehingga penulis mampu menyelesaikan skripsi ini dengan judul “Hubungan Pengetahuan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) dengan Skor keamanan pangan di Setu Babakan”. Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan skripsi ini, yaitu:

1. Dr. Uswatun Hasanah, M.Si. selaku Dekan Fakultas Teknik dan sebagai Ketua Penguji Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Elmanora, M.Si. selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga.
3. Prastiti Laras Nugraheni, M.Si. selaku Dosen Pembimbing I dan Dosen Penasehat Akademik yang penuh kesabaran dan perhatian dalam memberikan arahan, petunjuk, dan bimbingan dari awal hingga akhir penyusunan skripsi.
4. Mulyati, M.Si. selaku Dosen Pembimbing II yang selalu sabar dan perhatian dalam memberikan arahan, petunjuk, dan saran dalam penyusunan skripsi.
5. Reno Irwanto, S.TP., M.Si., selaku penguji I yang telah memberi masukan-masukan positif, petunjuk, ilmu, dan arahan terkait penyusunan skripsi penulis.
6. Maya Oktaviani, S.Pd., M.Pd., selaku penguji II yang telah memberi masukan-masukan positif, petunjuk, ilmu, dan arahan terkait penyusunan skripsi penulis.
7. Dra. Nurlaila Abdullah Mashabi, M.Kes., Dr. Shinta Doriza, M.Pd., M.S.E., Dr.Hamiyati, M.Si., Dr. M. Faesal, M.H., M.Pd., Vania Zulfa., M.Pd., Hurriyyatun Kabbaro, S.Si., M.Si., Jaka Marsita, M.Par., Mirdat Silitonga, S.Pd., M.Si., yang telah memberikan ilmu dan selalu sabar dalam mengajar, serta Abdul Malik, M.Pd. dan Eko Gusti Priambodo, S.Pd. yang telah membantu penulis dalam surat menyurat dan membantu kelancaran selama menjalankan praktikum.
8. Terima kasih kepada Kantor UPK PBB Setu Babakan tempat penulis meneliti yang telah membantu penulis dan mengumpulkan data dan memberikan semangat penulis dalam menyelesaikan skripsi.
9. Seluruh penjamah makanan Setu Babakan tempat penulis meneliti yang telah membantu dan memberikan semangat kepada penulis dan menyelesaikan skripsi.
10. Kepada kedua orang tua penulis, yaitu Bapak Sanimin dan Ibu Sutarmi tercinta yang telah mendidik dan membesarkan penulis dengan penuh kasih sayang, tanggung jawab, dan kesabaran yang begitu luar biasa, serta dukungan dan doa yang selalu dipanjatkan kepada Allah SWT, sehingga penulis mampu menyelesaikan skripsi ini.
11. Kepada kakak penulis, yaitu Kuncoro, S.Pd. dan Sri Suyamti, M.Pd serta keluarga besar penulis yang telah mendukung, membantu, dan mendoakan penulis dalam penyusunan skripsi.
12. Terima kasih kepada Bapak Siaian dan Ibu Lilik Ardiyanti tercinta yang telah memberikan kasih sayang, perhatian, dukungan, dan doa yang selalu dipanjatkan kepada Allah SWT, sehingga penulis mampu menyelesaikan skripsi ini.



13. Terima kasih kepada sahabat yang selalu mendukung, membantu, memberikan semangat, dan mendoakan, yaitu sahabat koplak (Arif Syarifuddin, Zahra Nur Azizah, Fahmi Fauzi), sahabat kuliah (Puspita Rini Ngulandari, Miza Amelia, Anisa Adila, Annisa Zahra, Annisa Chandra, Dinda Chairunisha, Devany Sekar Melati, Fitriana Kusaini, Nurul Izah, Sarah Khairunnisa, Nur Aqillah, Putri Juliani dan Sarah Nur Awalia).
14. Terima kasih kepada Willy Apriani, S.Pd. telah memberikan support dalam pengerjaan skripsi ini.
15. Terima kasih kepada teman-teman Angkatan 2019 dan seluruh pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu namun telah memberikan dukungan semangat kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi. Terutama untuk teman-teman satu bimbingan yang sudah saling menguatkan.

Penulis menyadari dengan sepenuhnya bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna, untuk itu penulis sangat terbuka terhadap segala kritik dan saran yang bersifat membangun dan berguna bagi penulis di masa yang akan datang. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih.

Jakarta, 27 Maret 2024

Salsabila Nadhifah  
NIM 1504619014

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xvi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi Masalah .....	6
1.3 Pembatasan Masalah .....	6
1.4 Perumusan Masalah.....	6
1.5 Manfaat Hasil Penelitian .....	7
<b>BAB II KAJIAN TEORETIK .....</b>	<b>8</b>
2.1 Deskripsi Konseptual .....	8
2.1.1 Keamanan Pangan .....	8
2.1.1.1 Definisi Keamanan Pangan .....	8
2.1.1.2 Skor keamanan pangan (SKP).....	9
2.1.2 Pengetahuan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) .....	10
2.1.2.1 Definisi Pengetahuan .....	10
2.1.2.2 Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) .....	13
2.2 Hasil Penelitian yang Relevan .....	30
2.3 Kerangka Teoritik.....	33
2.4 Hipotesis Penelitian.....	35
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>36</b>
3.1 Tujuan Penelitian .....	36
3.2 Tempat dan Waktu Penelitian.....	36
3.3 Metode Penelitian .....	36
3.4 Populasi dan Sampel .....	37
3.4.1 Populasi .....	37
3.4.2 Sampel .....	37
3.5 Teknik Pengumpulan Data.....	38
3.5.1 Instrumen Variabel Skor Keamanan Pangan .....	39
3.5.1.1 Definisi Konseptual.....	39
3.5.1.2 Definisi Operasional .....	39
3.5.1.3 Kisi-kisi Instrumen.....	39
3.5.1.4 Jenis Instrumen.....	40

3.5.2 Instrumen Variabel Pengetahuan Cara produksi pangan yang baik (CPPB)	41
3.5.2.1 Definisi Konseptual	41
3.5.2.2 Definisi Operasional	41
3.5.2.3 Kisi-kisi Instrumen	41
3.5.2.4 Jenis Instrumen	44
3.5.2.5 Pengujian Validitas dan Perhitungan Reliabilitas	45
3.6 Teknik Analisis Data	46
3.6.1 Uji Prasyarat	47
3.6.1.1 Uji Normalitas	47
3.6.1.2 Uji Linearitas	48
3.6.2 Uji Hipotesis	48
3.6.2.1 Uji Koefisien Korelasi	48
3.6.2.2 Uji Signifikansi Korelasi	49
3.6.2.3 Uji Koefisien Determinasi	50
3.7 Hipotesis Statistik	50
<b>BAB IV PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	<b>51</b>
4.1 Deskripsi Data	51
4.1.1 Deskripsi Karakteristik Responden	51
4.1.1.1 Sebaran Responden Berdasarkan Usia	51
4.1.1.2 Sebaran Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	52
4.1.1.3 Sebaran Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir	53
4.1.2 Deskripsi Variabel	53
4.1.2.1 Sebaran Data Variabel Skor keamanan pangan	53
4.1.2.2 Sebaran Data Dimensi Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan.	54
4.1.2.3 Sebaran Data Dimensi Higiene Pemasak	55
4.1.2.4 Sebaran Data Dimensi Pengolahan Bahan Makanan	57
4.1.2.5 Sebaran Data Dimensi Distribusi Makanan	60
4.1.2.6 Sebaran Data Skor keamanan pangan dalam Skala	62
4.1.2.7 Sebaran Data Variabel Pengetahuan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB)	63
4.1.2.8 Sebaran Data Dimensi Lokasi dan Lingkungan Produksi	65
4.1.2.9 Sebaran Data Dimensi Bangunan dan Fasilitas	66
4.1.2.10 Sebaran Data Dimensi Peralatan Produksi	68
4.1.2.11 Sebaran Data Dimensi Suplai Air atau Sarana Penyedia Air	70
4.1.2.12 Sebaran Data Dimensi Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi	71
4.1.2.13 Sebaran Data Dimensi Kesehatan dan Higiene Karyawan	74
4.1.2.14 Sebaran Data Dimensi Pemeliharaan dan Program Higiene Sanitasi Karyawan	76
4.1.2.15 Sebaran Data Dimensi Penyimpanan	78
4.1.2.16 Sebaran Data Dimensi Pengendalian Proses	81
4.1.2.17 Sebaran Data Dimensi Pelabelan Pangan	83
4.1.2.18 Sebaran Data Dimensi Pengawasan oleh Penanggung Jawab	85
4.1.2.19 Sebaran Data Dimensi Penarikan Produk	88
4.1.2.20 Sebaran Data Dimensi Pencatatan dan Dokumentasi	90
4.1.2.21 Sebaran Data Dimensi Pelatihan Karyawan	91

4.1.3 Kemanan Pangan Berdasarkan Karakteristik Responden .....	93
4.1.4 Pengetahuan Cara Produksi Pangan Berdasarkan Karakteristik Responden .....	95
4.2 Pengujian Persyaratan Analisis Data.....	97
4.2.1 Uji Normalitas .....	97
4.2.2 Uji Linearitas .....	98
4.3 Pengujian Hipotesis.....	99
4.3.1 Uji Koefisien Korelasi .....	99
4.3.2 Uji Koefisien Determinasi .....	99
4.4 Pembahasan Hasil Penelitian .....	99
<b>BAB 5 KESIMPULAN, IMPLIKASI, DAN SARAN .....</b>	<b>105</b>
5.1 Kesimpulan .....	105
5.2 Implikasi.....	105
5.3 Saran.....	105
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>107</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>113</b>
<b>RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>133</b>

