

**TUGAS AKHIR**

**PENERAPAN PERSONAL HYGIENE TENAGA PENJAMAH  
MAKANAN RUMAH MAKAN DI PAUH KECAMATAN PAUH  
KOTA PADANG TAHUN 2023**



**Oleh :**

**NADILA MAHARANI**

**201110063**

**PROGRAM STUDI D3 SANITASI  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES PADANG  
TAHUN 2023**

**TUGAS AKHIR**

**PENERAPAN PERSONAL HYGIENE TENAGA PENJAMAH  
MAKANAN RUMAH MAKAN DI PAUH KECAMATAN PAUH  
KOTA PADANG TAHUN 2023**

Diajukan ke Program Studi D3 Sanitasi Poltekkes Kemenkes Padang  
Sebagai Persyaratan Dalam Menyelesaikan Pendidikan Diploma 3  
Politeknik Kemenkes Padang



**Oleh :**

NADILA MAHARANI

201110063

**PROGRAM STUDI D3 SANITASI  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES PADANG  
TAHUN 2023**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir

Penerapan Personal Hygiene Tenaga Penjamah Makanan

Rumah Makan Di Pauh Kecamatan Pauh

Kota Padang Tahun 2023

Disusun oleh :

NADILA MAHARANI

201110063

Telah disetujui pembimbing pada tanggal :

21 Juli 2023

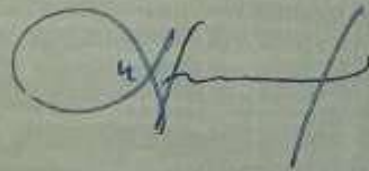
Menyetujui :

Pembimbing Utama




Hj. Awalia Gusti S.Pd M.Si  
NIP. 196708021990032002

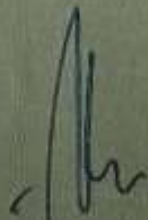
Pembimbing Pendamping



Suksmerri M.Pd. M.Si.  
NIP. 196003251984032002

Padang, 21 juli 2023

 Ketua Jurusan



(Hj. Awalia Gusti, S Pd, M Si)  
NIP. 196708021990032002

**HALAMAN PENGESAHAN  
TUGAS AKHIR**

Penerapan Personal Hygiene Tenaga Penjamah Makanan  
Rumah Makan Di Pauh Kecamatan Pauh  
Kota Padang Tahun 2023

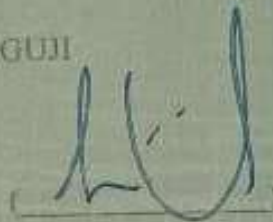
Disusun Oleh :  
Nadila Maharani  
NIM. 201110063

Telah dipertahankan dalam seminar  
di depan Dewan Penguji Pada  
tanggal :  
11 Desember 2023

**SUSUNAN DEWAN PENGUJI**

Ketua,

Dr. Muchsin Riwanto, SKM, M.Si  
NIP. 197006291993037001




Anggota,

Mahaza, SKM, MKM  
NIP. 197203231997031003



Anggota,

Hj. Awalia Gusti S.Pd, M.Si  
NIP. 196708021990032002



Anggota,

Suksmerri, M.Pd, M.Si  
NIP. 196003251984032002

Padang, Desember 2023  
Ketua Jurusan

Hj. Awalia Gusti S.Pd, M.Si  
NIP. 196708021990032002

## HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Tugas Akhir ini adalah hasil penulis sendiri, dan semua sumber yang dikutip maupun dirujuk telah penulis nyatakan dengan benar

Nama : Nadila Maharani

NIM : 201110063

Tanda Tangan :



Tanggal : Desember 2023

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PENYERAHAN TUGAS  
AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademis Poltekkes Kemenkes RI Padang, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Nadila Maharani  
Nim : 201110063  
Program Studi : D3 Sanitasi  
Jurusan : Kesehatan Lingkungan

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes RI Padang Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non exclusive Royalty-Free Right) atas Tugas Akhir saya yang berjudul :

"Penerapan Personal Hygiene Tenaga Penjamah Makanan Rumah Makan Di Pauh Kecamatan Pauh Kota Padang Tahun 2023"

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemennkes RI Padang berhak menyimpan, mengalih media/ formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/ pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Padang

Pada tanggal : Desember 2023

Yang menyatakan

  
(Nadila Maharani)

## DAFTAR RIWAYAT HIDUP



Nama : Nadila Maharani  
Tempat/Tanggal lahir : Padang, 30 Maret 2001  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Agama : Islam  
Jumlah Saudara : 4 (empat) orang  
Alamat : Jln Taratak Paneh  
Nama Orang Tua  
Ayah : Marlan  
Ibu : Yarni  
Kewarganegaraan : Indonesia  
No Telp/Email : 083155466404 /  
[maharaninadila14@gmail.com](mailto:maharaninadila14@gmail.com)

### RIWAYAT PENDIDIKAN

NO	PENDIDIKAN	TAHUN LULUS
1.	TK Asyiah 11 Kalumbuk	2008
2.	SD N 47 Korong Gadang	2014
2.	SMP N 27 Padang	2017
3.	SMA PGRI 2 Padang	2020
4.	Program Studi D3 Sanitasi Poltekkes Kemenkes Padang	2023

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis panjatkan Kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Penulisan Tugas Akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Kesehatan Lingkungan pada Program D3 Sanitasi Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Padang. Tugas Akhir ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari ibu Hj. Awalia Gusti, S. Pd, M.Si selaku pembimbing utama dan ibu Suksmerri, S.Pd, M.Pd, M.Si. selaku pembimbing pendamping serta bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Penulis pada kesempatan ini menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Renidayati, S.Kp, M.Kep selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
2. Ibu Hj. Awalia Gusti, S.Pd, M.Si selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan
3. Ibu Lindawati, SKM, M.Kes selaku Ketua Prodi D3 Sanitasi
4. Bapak/Ibu Dosen Jurusan Kesehatan Lingkungan politeknik Kesehatan Kemenkes RI Padang
5. Kedua Orang Tua yang selalu memberi semangat dan dukungan dalam penyelesaian Tugas Akhir.

Akhir kata, penulis berharap berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga Tugas Akhir ini membawa manfaat bagi pengembang ilmu

Padang,        Juli 2023

NM



## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN ORISINALTAS .....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PENYERAHAN.....	v
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
ABSTRAK.....	xv

### BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	6
E. Ruang Lingkup.....	6

### BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Hygiene Dan Sanitasi Makanan .....	7
B. Personal Hygiene Tenaga Penjamah Makanan .....	8
C. Penyakit Bersumber dari Makanan .....	13
D. Kerangka Teori.....	18
E. Definisi Operasional.....	19

### BAB III METODE PENELITIAN

A. Desaian Penelitian .....	25
B. Tempat dan Waktu Penelitian .....	25
C. Objek Penelitian .....	25
D. Populasi dan Sampel .....	25
E. Cara Pengumpulan Data.....	27
F. Pengolahan Data.....	27
G. Analisis Data .....	29

## **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

A. Gambaran Umum Wilayah Penelitian .....	30
B. Gambaran Umum Responden .....	31
C. Hasil Penelitian .....	33
D. Pembahasan.....	35

## **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

A. Kesimpulan .....	38
B. Saran.....	38

## **DAFTAR PUSTAKA**

## **LAMPIRAN**

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Kerangka Teori.....	18

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Defenisi Operasional.....	19
Tabel 3.1 Jumlah Sampel Tenaga Penjamah Makanan pada Rumah Makan Kecamatan Pauh Kota Padang .....	
Tabel 4.1 Jumlah Penduduk Menurut Kelurahan Tahunan 2023.....	31
Tabel 4.2 Distribusi Frekuensi Responden Menurut Jenis Kelamain Di Rumah Makan Di Pauh Kecamatan Pauh Kota Padang Tahun 2023.....	32
Tabel 4.3 Distribusi Frekuensi Responden Menurut Pendidikan Di Rumah Makan Di Pauh Kecamatan Pauh Kota Padang Tahun 2023 .....	32
Tabel 4.4 Distribusi Frekuensi Responden Menurut Umur Di Rumah Makan Di Pauh Kecamatan Pauh Kota Padang Tahun 2023 ....	33
Tabel 4.5 Distribusi Frekuensi Responden Yang Memakai APD .....	34
Tabel 4.6 Distribusi Frekuensi Responden Yang Kebersihan Diri .....	34
Tabel 4.7 Distribusi Frekuensi Responden Yang Menjaga Kondisi Kesehatan. ....	35

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran A	: LEMBARAN KESEDIAN DALAM PENELITIAN
Lampiran B	: KUESIONER PENELITIAN
Lampiran C	: SURAT KETERANGAN PENELITIAN
Lampiran D	: MASTER TABEL
Lampiran E	: OUTPUT PENELITIAN
Lampiran F	: DOKUMENTASI
Lampiran G	: LEMBARAN KONSULTASI

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES PADANG**  
**TUGAS AKHIR, JULI 2023**  
**NADILA MAHARANI (201110063)**  
**PENERAPAN PERSONAL HYGIENE TENAGA PENJAMAH MAKANAN**  
**RUMAH MAKAN DI PAUH KECAMATAN PAUH KOTA PADANG**  
**TAHUN 2023**  
**XVI + 41 HALAMAN + 8 TABEL + 1 GAMBAR + 7 LAMPIRAN**

**ABSTRAK**

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. Faktor kebersihan pengelola makanan yang disebut dengan *personal hygiene* merupakan prosedur menjaga kebersihan supaya membuat makanan yang sehat dan aman. Tujuan Umum adalah untuk mengetahui Personal Hygiene Tenaga Penjamah Makanan Rumah Makan di Pauh Kecamatan Pauh Kota Padang Tahun 2023.

Jenis penelitian yang dilakukan bersifat deskriptif, yaitu hasil yang diperoleh akan memberikan gambaran tentang penerapan Personal Hygiene Tenaga Penjamah Makanan Rumah Makan di Pauh Kecamatan Pauh Kota Padang Tahun 2023. Penelitian dilakukan pada rumah makan di Pauh Kota Padang waktu penelitian dari November 2023 sampai 2023. Dan objek penelitian ini adalah Tenaga Penjamah Makanan pada Rumah Makan di Pauh Kota Padang meliputi penggunaan Alat Pelindung Diri (APD), Personal Hygiene Penjamah Makanan, dan Kondisi Kesehatan tenaga penjamah makanan

Hasil penelitian tentang penerapan personal hygiene penjamah makanan rumah makan di pauh kecamatan pauh kota padang tahun 2023, maka hasil penelitian tersebut dapat disimpulkan dengan berikut : Penjamah makanan yang memakai APD (53.7%) sedangkan yang tidak memakai alat pelindung diri APD (46.3%), Penjamah makanan memiliki personal hygiene baik (48.8%) sedangkan kebersihan diri buruk sebesar (51.2%), Penjamah makanan yang menjaga kesehatan buruk (2.4%) penjamah makanan baik (43.9%) sedangkan yang kurang baik (53.7%).

Diharapkan kepada penjamah makanan Penggunaan alat pelindung diri (APD) sudah baik tetapi sebaiknya ditingkatkan lebih baik, seperti penggunaan penutup rambut dalam mengolah makanan, menggunakan celemek, Kondisi kesehatan penjamah makanan masih kurang baik, penjamah makanan yang menderita penyakit menular yang masih tetap bekerja sebaiknya istirahat, oleh karena itu diharapkan kepada penjamah makanan mengikuti peraturan yang telah ditetapkan sesuai SOP yang sudah ada,.Diharapkan kepada pihak rumah makan agar melakukan Penyediaan sarana prasarana perlengkapan pelindung diri (APD) seperti masker, celemek, baju kerja dan lain-lain, Perlu diadakan pelatihan tenaga penjamah makanan yang bersertifikat hygiene sanitasi makanan agar dapat menunjang pekerjaan pengolahan makanan.

Kata Kunci : Penjamah Makanan  
Daftar Pustaka : 18 ( 2003-2017)

**POLYTECHNIC OF HEALTH MINISTRY OF HEALTH PADANG  
FINAL PROJECT, JUNE 2023  
NADILA MAHARANI (201110063)  
IMPLEMENTATION OF PERSONAL HYGIENE FOR FOOD  
HANDLING WORKERS IN PAUH, PAUH DISTRICT, PADANG CITY IN  
2023  
XVI + 41 PAGES + 8 TABLES + 1 FIGURE + 7 APPENDICES**

**ABSTRACT**

Food handlers are people who are directly in contact with food and equipment from the stages of preparation, cleaning, processing, transportation to serving. The hygiene factor for food management is called personal hygiene, which is a procedure for maintaining cleanliness in order to make healthy and safe food. The general objective is to find out the Personal Hygiene of Restaurant Food Handlers in Pauh, Pauh District, Padang City in 2023.

The type of research being conducted is descriptive in nature, that is, the results obtained will provide an overview of the Personal Hygiene expectations of Restaurant Food Handlers in Pauh, Pauh District, Padang City in 2023. The research was conducted at restaurants in Pauh, Padang City during the study period from November 2022 to 2023. And The object of this research is food handlers at restaurants in Pauh, Padang City, including the use of personal protective equipment (APD), personal hygiene for food handlers, and health conditions for food handlers.

The type of research being conducted is descriptive in nature, that is, the results obtained will provide an overview of the Personal Hygiene application of Restaurant Food Handlers in Pauh, Pauh District, Padang City in 2023.

The results of research on the application of personal hygiene for restaurant food handlers in Pauh, Pauh sub-district, Padang City in 2023, the results of this study can be concluded as follows: Food handlers who use APD (53.7%) while those who do not use APD personal protective equipment (46.3%), Food handlers have good personal hygiene (48.8%) while personal hygiene is bad (51.2%), food handlers who maintain poor health (2.4%) good food handlers (43.9%) while those who are not good (53.7%).

It is expected that food handlers use personal protective equipment (PPE) is good but should be improved, such as using hair coverings when processing food, using aprons, food handlers' health conditions are still not good, food handlers suffering from infectious diseases who are still working should rest , therefore it is hoped that food handlers will follow the rules that have been set according to the existing SOP. It is hoped that restaurants will provide personal protective equipment (PPE) such as masks, aprons, work clothes and others. training for food handlers who are certified in food sanitation hygiene so they can support food processing jobs.

Keywords : food handler

Bibliography : 18 (2003 - 2017)

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Kesehatan adalah hak asasi manusia dan investasi bangsa untuk keberhasilan pembangunan bangsa, untuk diselenggarakannya pembangunan kesehatan secara menyeluruh dan kesinambungan. Dalam Undang-undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan, untuk mewujudkan derajat kesehatan yang setinggi-tingginya bagi masyarakat, diselenggarakannya upaya kesehatan perseorangan dan upaya kesehatan masyarakat lainnya.<sup>1</sup>

Untuk mencapai hidup sehat banyak faktor yang dapat mempengaruhi, menurut Hendrik L. Blum (1974) terdapat empat faktor utama yang dapat mempengaruhi status kesehatan seseorang atau masyarakat, yaitu keturunan, pelayanan kesehatan, perilaku dan lingkungan. Perilaku sebagai salah satu determinan kesehatan adalah bentuk respon seseorang terhadap stimulus. Perilaku kesehatan adalah bentuk respon seseorang terhadap stimulus yang berupa sakit dan penyakit, makanan dan minuman, lingkungan dan pelayanan kesehatan.<sup>2</sup>

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang langsung memegang peranan dalam peningkatan kesehatan dan kesejahteraan manusia. Masalah makanan merupakan masalah yang harus mendapat perhatian khusus dalam penyelenggaraan kesehatan



secara keseluruhan. Maka dari itu sebaiknya memenuhi standar kesehatan yaitu aman, sehat, bergizi serta tidak menimbulkan gangguan terhadap penyakit.<sup>10</sup>

Kesehatan Lingkungan adalah upaya pencegahan penyakit dan gangguan kesehatan dari faktor risiko lingkungan untuk mewujudkan kualitas lingkungan yang sehat baik dari aspek fisik, kimia, biologi maupun sosial. Standar baku mutu kesehatan lingkungan yaitu air, udara, tanah, pangan, sarana dan bangunan, serta vektor dan binatang pembawa penyakit.<sup>3</sup> *World Health Organization* (WHO) telah merekomendasikan ruang lingkup kesehatan lingkungan mencakup 17 upaya salah satunya dari 17 tersebut adalah kegiatan *hygiene* dan sanitasi pangan.<sup>4</sup>

Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/VII/2003 Rumah makan adalah setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya.<sup>5</sup>

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. Faktor kebersihan pengelola makanan yang disebut dengan *personal hygiene* merupakan prosedur menjaga kebersihan supaya membuat makanan yang sehat dan aman.

Penjamah makanan harus melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 2 kali dalam setahun. Pemeriksaan kesehatan secara berkala seperti pemeriksaan rectal swab<sup>6</sup>. Sebagaimana persyaratan tenaga penjamah makanan adalah tidak mempunyai penyakit menular, mencuci tangan menggunakan sabun dan air mengalir sebelum bekerja dan sesudah dari kamar kecil, menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) dengan benar, tidak menggunakan perhiasan dan harus selalu memelihara kebersihan pribadi (*personal hygiene*) dan terbiasa untuk berperilaku sehat selama bekerja.<sup>5</sup>

Kondisi Personal Hygiene penjamah makanan sangat mempengaruhi kebersihan dan kesehatan makanan yang diolah. Penjamah makanan yang tidak memperhatikan *personal hygiene* dapat menularkan berbagai macam penyakit. Salah satu perilaku hygiene sanitasi untuk kesehatan makanan adalah dengan pengolahan dan penyajian makanan yang tidak sehat dari penjamah makanan. Beberapa kajian menunjukkan bahwa ditemukan 20 provinsi di Indonesia yang belum memenuhi syarat kesehatan yang meliputi mutu kesehatan, kebersihan dan keamanan sehingga akan berdampak munculnya penyakit.<sup>11</sup> ketidakmampuan dalam menjaga *personal hygiene* akan menyebabkan seseorang mudah mengalami infeksi dan penyakit kulit, karena berkaitan dengan bakteri, jamur dan virus.<sup>12</sup>

Konsep Personal Hygiene dalam kehidupan sehari-hari merupakan hal yang sangat penting dan harus diperhatikan karena konsep *personal hygiene* akan mempengaruhi kesehatan seseorang. Kebersihan itu sendiri

sangat dipengaruhi oleh nilai individu dan kebiasaan. Hal-hal yang sangat berpengaruh itu diantaranya kebudayaan, sosial, keluarga, pendidikan, persepsi seseorang terhadap kesehatan.<sup>13</sup>

Berdasarkan Profil Dinas Kesehatan Kota Padang tiga Tahun terakhir diketahui tempat pengelolaan makanan di Wilayah kerja Puskesmas Pauh pada Tahun 2019 sebanyak 76,2% Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) rumah makan yang memenuhi syarat, dilanjutkan pada Tahun 2020 rumah makan yang memenuhi syarat turun ke angka 60,7% dan pada tahun 2021 rumah makan yang memenuhi syarat di lokasi tersebut hanya mencapai 47,8% dimana angka tersebut didapat dari hasil penilaian jumlah tempat pengelolaan makanan di wilayah kerja Puskesmas Pauh tersebut sama dengan populasi 85 rumah makan.<sup>11</sup>

Wilayah kerja Puskesmas Pauh terdiri dari 9 kelurahan yaitu kelurahan Pisang, Bnuang Kampung Dalam, Piai Tengah, Cupak Tengah, Kapalo Koto, Koto Luar, Lambung Bukit, Limau Manis Selatan, Limau Manis dan terdapat Rumah Makan sebanyak 85 Rumah Makan. Rumah Makan diantaranya memiliki permasalahan umum seperti lokasi yang berdekatan dengan jalan raya, sehingga ada debu dan polusi yang dapat berhubungan langsung dengan rumah makan. Dalam hal ini fasilitas sanitasi pada rumah makan masih banyak yang kurang memperhatikannya, yaitu masalah sampah yang dihasilkan tidak dipisahkan tempat sampahnya antara sampah organik dan anorganik, pembuangan air limbah, toilet laki-laki dan perempuan tidak dipisahkan.

Berdasarkan hasil pengamatan di Rumah Makan, terlihat bahwa masih banyak ditemukan tenaga penjamah makanan yang melakukan perilaku-perilaku yang kurang baik terhadap kebersihan diri, misalnya tidak biasanya perilaku mencuci tangan pada saat akan mengolah atau menyajikan makanan, dan masih banyak yang tidak menggunakan celemek, penutup kepala, masker, serta sarung tangan pada saat bekerja di rumah makan. Hasil survei menunjukkan hygiene dalam pengolahan makanan oleh tenaga penjamah makanan masih belum sesuai.

Berdasarkan permasalahan di atas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang Personal Hygiene Tenaga Penjamah Makanan Rumah Makan Di Pauh Kecamatan Pauh Kota Padang Tahun 2023.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas maka dapat dirumuskan dalam penelitian adalah bagaimana Personal Hygiene Tenaga Penjamah Makanan Rumah Makan Di Pauh Kecamatan Pauh Kota Padang Tahun 2023?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Untuk mengetahui Personal Hygiene Tenaga Penjamah Makanan Rumah Makan Di Pauh Kecamatan Pauh Kota Padang Tahun 2023.

## **2. Tujuan Khusus**

- a) Diketahui pemakaian APD (alat pelindung diri) Tenaga Penjamah Makanan Rumah Makan di Pauh Kota Padang Tahun 2023.
- b) Diketahui personal hygiene Tenaga Penjamah Makanan Rumah Makan di Pauh Kota Padang Tahun 2023.
- c) Diketahui kondisi kesehatan Tenaga Penjamah Makanan Rumah Makan di Pauh Kecamatan Pauh Kota Padang Tahun 2023.

## **3. Manfaat Penelitian**

1. Dengan adanya penelitian ini maka petugas rumah makan dapat mengetahui personal hygiene Tenaga Penjamah Makanan Rumah Makan di Pauh Kecamatan Pauh Kota Padang Tahun 2023.
2. Sebagai bahan tambahan referensi bagi peneliti lain yang ingin melakukan penelitian yang lebih lanjut.

## **4. Ruang Lingkup**

Ruang lingkup penelitian ini adalah mengetahui Personal Hygiene Tenaga Penjamah Makanan Rumah Makan meliputi Pemakaian APD (alat pelindung diri), personal hygiene dan kondisi kesehatan Rumah Makan di Pauh Kecamatan Pauh Kota Padang Tahun 2023.

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Hygiene dan Sanitasi Makanan**

Hygiene adalah suatu upaya pencegahan penyakit yang menitik beratkan pada usaha kesehatan perseorangan atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut berada.

Sanitasi adalah salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari sebelum makan di produksi sampai pada saat makanan tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen.<sup>6</sup>

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan memerlukan pengolahan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Menurut WHO yang dimaksud makanan adalah : “pangan mencakup semua zat, baik dalam keadaan alami maupun dalam bentuk buatan atau olahan, yang merupakan bagian dari makanan manusia”. Batasan makanan tersebut tidak termasuk air dan obat-obatan yang diperlukan untuk tujuan pengobatan.<sup>4</sup>

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok bagi kehidupan manusia, ada 4 fungsi pokok makanan bagi kehidupan manusia yakni;

1. Memperoleh energi guna melakukan aktivitas sehari-hari.
2. Mengatur metabolisme dan mengatur berbagai keseimbangan air, mineral, dan cairan tubuh yang lain.

3. Memelihara proses tubuh dalam pertumbuhan, perkembangan serta mengganti jaringan tubuh yang rusak
4. Berperan di dalam mekanisme pertahanan tubuh terhadap berbagai penyakit.<sup>4</sup>

Makanan yang dikonsumsi hendaknya memenuhi kriteria yang layak untuk dimakan dan tidak menimbulkan penyakit yaitu;

1. Bebas dari mikroorganisme dan parasite yang menimbulkan penyakit yang diantarkan oleh makanan (*food borne illness*).
2. Bebas pencemaran di setiap tahap produksi dan penanganan selanjutnya.
3. Dalam derajat kematangan yang dikehendaki.
4. Bebas dari perubahan fisik, kimia, aktivitas yang dikehendaki, sebagai akibat dari pengaruh enzim, aktivitas mikroba, hewan pengerat, serangga, dan kerusakan-kerusakan akibat tekanan, pemasakan dan pengeringan.

## **B. Personal Hygiene Tenaga Penjamah Makanan**

1. Pengertian Personal Hygiene dan Tenaga Penjamah

Personal Hygiene berasal dari bahasa Yunani, yaitu Personal yang artinya perorangan dan hygiene berarti sehat. Kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis.<sup>7</sup>

Personal hygiene merupakan perawatan diri sendiri yang dilakukan untuk mempertahankan kesehatan, baik secara fisik maupun psikologis. Personal hygiene adalah perawatan diri dimana individu mempertahankan kesehatannya dan dipengaruhi oleh nilai serta keterampilan.<sup>7</sup>

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian. Dalam proses pengolahan makanan tenaga penjamah makanan memiliki peran yang sangat besar dalam penularan penyakit. Banyak infeksi yang ditularkan melalui penjamah makanan, yaitu ditularkan melalui tenggorokan dan hidung, kuman *clostridium Perfringens* dapat ditularkan melalui kulit, oleh karena itu semua penjamah harus selalu menjaga kebersihan pribadi (*personal hygiene*) dan terbiasa untuk berperilaku sehat selama bekerja.<sup>5</sup>

Hal-hal yang harus diperhatikan dalam kebersihan pribadi penjamah makanan yaitu;

- a. Mencuci tangan, slalu dicuci dengan sabun sebelum bekerja, sesudah bekerja, sesudah menangani bahan makanan mentah atau kotor atau terkontaminasi, setelah keluar masuk kamar kecil, serta tangan yang digunakan untuk menggaruk, batuk, atau bersin dan setelah makan dan merokok.
- b. Pakaian, memakai pakaian khusus untuk saat bekerja. Pakaian kerja harus bersih yang sudah usang jangan dipakai lagi dan sebaiknya dibuang.
- c. Kuku dan perhiasan, kuku hendaknya dipotong pendek dan dianjurkan untuk tidak menggunakan perhiasan saat waktu bekerja.



- d. Penutup rambut, penjamah makanan harus memakai penutup rambut untuk mencegah jatuhnya rambut kedalam makanan dan mencegah kebiasaan mengusap atau mengaruk rambut.
- e. Merokok, penjamah makanan tidak diizinkan merokok selama bekerja baik waktu mengolah maupun mencuci peralatan. Merokok merupakan mata rantai makanan antara bibir dengan tangan dan kemudian ke makanan di samping sangat tidak bagus.<sup>4</sup>

Menurut FAO (2001) tenaga penjamah makanan adalah setiap orang yang secara langsung menangani makanan baik yang dikemas maupun tidak, menangani peralatan makanan atau yang melakukan kontak langsung dengan permukaan makanan.<sup>6</sup>

Pemeliharaan kebersihan penjamah makanan, penanganan makanan secara higienis dan hygiene perorangan dapat mengatasi masalah kontaminasi makanan. Dengan demikian kebersihan penjamah makanan adalah sangat penting untuk diperhatikan karena merupakan sumber potensial dalam mata rantai perpindahan bakteri ke dalam makanan sebagai penyebab penyakit.<sup>6</sup>

- 2. Persyaratan Hygiene Perilaku Penjamah Makanan<sup>6</sup>
  - a. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh
  - b. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan menggunakan sarung tangan plastik, penjepit makanan, sendok garfu dan sejenisnya.

- c. Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakaai celemek dan masker.
- d. Setiap tenaga penjamah makanan pada saat bekerja harus berperilaku
  - 1) Tidak makan atau mengunyah makanan kecil/permen.
  - 2) Tidak merokok.
  - 3) Tidak memakai perhiasan.
  - 4) Tidak bercakap-cakap.
  - 5) Selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar kamar kecil.
  - 6) Tidak memanjangkan kuku.
  - 7) Slalu memakai pakaian yang bersih.
- a) Syarat-syarat Penjamah Makanan<sup>9</sup>
  - (1) Tidak menderita penyakit mudah menular misal : batuk, pilek, diare, penyakit perut sejenisnya.
  - (2) Menutup luka (pada luka terbuka/bisul atau luka lainnya).
  - (3) Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku dan pakaian.
  - (4) Memakai celemek, dan tutup kepala.
  - (5) Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan.
  - (6) Menjamah makanan harus mamakai alat/perlengkapan, atau dengan alas tangan.
  - (7) Tidak sambil merokok, mengaruk anggota badan (telinga, hidung, mukut atau bagian lainnya).

- (8) Tidak batuk atau bersin di hadapan makanan yang disajikan atau tanpa menutup mulut atau hidung.

Pemeliharaan hygiene perorangan merupakan kunci dalam pemeliharaan hygiene dan sanitasi makanan. Karena sebagian besar kejadian pencemaran makanan disebabkan oleh tidak terpeliharanya hygiene tenaga penjamah yang terlibat dalam proses penyelenggaraan makanan.<sup>6</sup>

Menurut Permenkes RI Nomor 78 Tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit, kebersihan dan kesehatan penjamah makanan merupakan kunci kebersihan dalam pengolahan makanan yang amat sehat, karena penjamah makanan juga merupakan salah satu faktor yang dapat mencemari bahan pangan baik berupa cemaran fisik, kimia, maupun biologis.<sup>14</sup>

Persyaratan *personal hygiene* penjamah makanan, adalah sebagai berikut.<sup>15</sup>

- a. Memiliki sertifikat *hygiene* sanitasi makanan
- b. Berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter.
- c. Tidak mengidap penyakit menular seperti *typhus*, TBC dan lain-lain atau pembawa kuman (*carrier*).
- d. Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku

Menurut Permenkes RI Nomor 78 Tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit penjamah makanan harus menggunakan

alat pelindung diri saat melakukan pengolahan, pemilahan, penyajian makanan. Alat pelindung diri yang harus digunakan yaitu:

- a. Baju kerja, celemek, penutup rambut terbuat dari bahan yang tidak panas, tidak licin dan enak dipakai (nyaman dipakai), sehingga tidak mengganggu pergerakan penjamah sewaktu bekerja
- b. Menggunakan sandal yang tidak licin bila berada di lingkungan dapur (jangan pakai sepatu yang berhak tinggi)
- c. Menggunakan cempal atau sarbet pada tempatnya
- d. Tersedia alat pemadam kebakaran yang berfungsi baik ditempat yang mudah dijangkau
- e. Tersedia obat P3K yang sederhana.

### **C. Penyakit Bersumber dari Makanan**

Penyakit bawaan makanan adalah penyakit yang dihantarkan melalui pangan atau sering disebut penyakit akibat pangan, disebabkan oleh konsumsi makanan atau minuman yang telah terkontaminasi. Sebagai tambahan, zat kimia beracun maupun zat-zat dasar lain yang mengandung bahaya, jika terkandung di dalam makanan yang kita konsumsi pun dapat menyebabkan penyakit.<sup>15</sup>

Mikroorganisme yang menimbulkan penyakit ini dapat berasal dari makanan asal hewan yang terinfeksi penyakit tersebut atau tanaman yang terkontaminasi. Makanan yang terkontaminasi selama prosesing atau pengolahan dapat berperan juga sebagai media penularan. Penularan foodborne diseases oleh makanan dapat bersifat infeksi. Artinya suatu

penyakit yang disebabkan oleh adanya mikroorganisme yang hidup, biasanya berkembang biak pada tempat terjadinya peradangan. Pada kasus foodborne diseases, mikroorganisme masuk bersama makanan yang kemudian dicerna dan diserap oleh tubuh manusia. Kasus foodborne diseases dapat terjadi dari tingkat yang tidak parah sampai tingkat kematian.<sup>15</sup>

Penyakit bawaan makanan dapat digolongkan dalam 5 kelompok besar yaitu:17

1. Kelompok Penyakit Bawaan Makanan Yang Disebabkan Virus

- a. Hepatitis A

Gejala penyakit yang timbul tiba-tiba dengan demam, rasa tidak enak badan, kemudian setelah beberapa hari timbul kekuningan. Penyebabnya adalah virus Hepatitis A dan sumber penularannya adalah manusia. Virus ini terdapat dalam tinja, penderita yang dapat mengkontaminasi makanan dan air bila sarana pembuangan kotoran dan kebersihan perorangan tidak baik. Contoh makanan yang bisa terkontaminasi virus hepatitis adalah susu, sayuran, makanan laut.

- b. Gastroenteritis yang disebabkan Virus

Gastroenteritis disebabkan oleh virus ditandai dengan gejala diare, muntah, sakit perut, mual dan demam. Penyebabnya golongan calcivirus dan golongan rotavirus, penularannya dari penderita kepada orang lain melalui makanan terkontaminasi dan

ini dapat dicegah dengan kebersihan perorangan, tempat pengolahan makanan dan peralatannya.

## 2. Kelompok Penyakit Bawaan Makanan Yang Disebabkan Bakteri

### a. Penyakit infeksi karena makanan

#### 1) Demam tifus (tifoid) dan paratifus

Demam tifoid dengan gejala demam berkelanjutan, disertai sakit kepala, rasa tidak enak, tidak nafsu makan dengan bercak merah ditubuh. Gejala paratifus hampir sama dengan tifus dan cara membedakannya adalah pemeriksaan laboratorium pada darah dan tinja penderita. Penyebabnya adalah *Salmonella typhi* dengan sumber penularannya adalah manusia penderita dan orang-orang carier melalui makanan atau air tercemar dengan tinja atau seni penderita atau carier dengan masa inkubasi 1 sampai 3 minggu.

#### 2) Kholera

Penyakit kholera biasanya timbul secara mendadak dengan gejala diare yang sangat berat dan tinja yang encer, kadang-kadang mutah dan dehidrasi dalam waktu yang cepat bahkan menyebabkan kolaps. Penyebabnya adalah *vibrio chorela* klasik dan *vibrio chorela* El-Tor.

3) Disentri basiler

Penyakit yang timbul mendadak dengan gejala diare, demam dan sakit perut (mules). Penyebabnya adalah shigella dan sumber penularan dari sumber infeksi penderita atau carier.

b. Keracunan makanan

2) Keracunan makanan karena staphylococcus

3) Keracunan makanan karena clostridium

4) Clostridium perfringens

5) Keracunan makanan karena Vibrio parahaemolyticus

6) Keracunan makanan karena Bacillus cereus

3. Kelompok Penyakit Bawaan Makanan Karena Amuba/ Protozoa

a. Amoeba hystolytica, gejala amubasis adalah diare dengan tinja berlendir atau berdarah, sakit perut dan mules.

b. Giardia lamblia, gejala giardiasis ditandai dengan rasa tidak enak diperut dan tinja menjadi encer.

Perpindahan keduanya terjadi melalui pencemaran air yang tercemar atau tangan penjamah makanan yang sedang terkena penyakit atau sayuran mentah yang terkena kotoran. Penyakit ini dapat dicegah dengan memasak sayuran secara sempurna.

4. Kelompok Penyakit Bawaan Makanan Yang Disebabkan Cacing

Penyakit bawaann maknan yang disebabkan oleh cacing cukup banyak seperti cacing gelang (*Ascaris lumbriocoides*), cacing kremi (*Oxyuris oxyura*), cacing pita (*Taenia saginata* dan *Taenia solium*),

cacing tambang (*Trichinella spiralis*, *Anchylostoma duodenale*) dan lain-lain, tetapi yang paling banyak disebabkan oleh *Trichinella spiralis*.

Gejala penyakit ini sangat banyak dimulai dari demam ringan, kemudian sakit otot, sakit perut, diare, rasa haus, berkeringat banyak, mengigil, dan lemah badan. Orang ketularan penyakit ini jika memakan daging babi yang mengandung larva dan tidak dimasak dengan baik.

#### 5. Kelompok Penyakit Bawaan Makanan Disebabkan Bukan Kuman

Zat racun yang bukan berasal dari kuman cukup banyak yang dapat masuk kedalam makanan.

##### a. Yang berasal dari tanaman

- 1) Berasal dari jamur, racun yang berasal dari jamur disebut mikotoksin, salah satunya aflatoksin yang sering ada pada kacang-kacangan yang ditimbulkan jamur. Jika toksin termakan dalam jumlah sedikit tidak menimbulkan gejala tetapi dalam waktu lama akan menimbulkan kanker hati.
- 2) Dari tanaman umbi-umbian, zat beracun yang dihasilkan tanaman ini adalah sianida yang terbentuk dalam senyawa KCN. Kcn di dalam lambung akan bereaksi dengan asam lambung dan terbentuk gas sianida dan meningkatkan darah merah sehingga darah tidak bisa mengikat zat asam dan berakibat kematian.



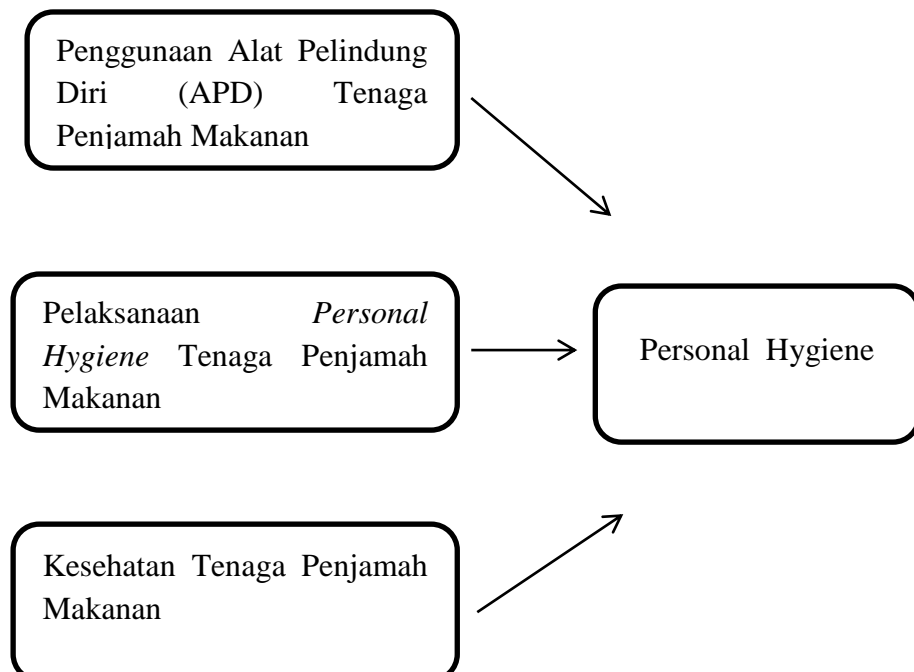
b. Yang berasal dari makanan laut

Makanan laut seperti kerang, remis, dan kepiting terkadang dalam waktu tertentu mengandung zat berbahaya terhadap manusia. Hal ini terjadi apabila kerang atau kepiting tersebut memakan ganggang laut yang mengandung racun. Selain itu ada ikan atau kerang tertentu yang beracun seperti ikan buntal, kerang kejan dan lainnya.

c. Zat kimia berbahaya dalam makanan

Zat kimia berbahaya masuk kedalam makanan secara sengaja yaitu sebagai bahan tambahan seperti pewarna, penyedap rasa, bahan pengawet. Zat lain seperti pestisida karena kelalaian.

**D. Kerangka Teori**



**Gambar 2.1 Kerangka Teori**

### E. Defenisi Operasioanal

No	Variabel	Defenisi	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
1	Penggunaan Alat Pelindung Diri (APD)	kelengkapan dalam bekerja, seperti menggunakan celemek, masker, korpus/penutup kepala, sarung tangan plastik dan sepatu.	Ceklist	observasi	Nilai dari kebersihan diri yang dikategorikan menjadi: Baik $\geq$ 60% Buruk $<$ 60%	Ordinal
2	Personal Hygiene tenaga penjamah makanan	Menjaga kebersihan celemek, kebersihan pakaian, serta tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan	Ceklist	Observasi	Nilai dari kebersihan diri yang dikategorikan menjadi: Baik $\geq$ 50% Buruk $<$ 50%	Ordinal

		sampai penyajian, merupakan kunci kebersihan dalam pengolahan makanan yang sehat dan aman.				
3	Kondisi kesehatan tenaga penjamah makanan	Kondisi Tenaga Penjamah Makanan tidak menderita penyakit menular seperti diare, influenza, Hepatitis A, TB.	Kuesioner	Wawancara	Nilai kondisi kesehatan yang dikategorikan menjadi: Baik $\geq$ 50% Buruk $<$ 50%	Ordinal

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Desain Penelitian**

Jenis penelitian yang dilakukan bersifat deskriptif, yaitu hasil yang diperoleh akan memberikan gambaran tentang penerapan Personal Hygiene Tenaga Penjamah Makanan Rumah Makan di Pauh Kecamatan Pauh Kota Padang Tahun 2023.

#### **B. Tempat Dan Waktu**

Penelitian dilakukan pada rumah makan di Pauh Kota Padang. Waktu penelitian dari November 2022 sampai Juni 2023.

#### **C. Objek Penelitian**

Objek penelitian ini adalah Tenaga Penjamah Makanan pada Rumah Makan di Pauh Kota Padang yang meliputi penggunaan Alat Pelindung Diri (APD), Personal Hygiene Penjamah Makanan, dan kondisi kesehatan tenaga penjamah makanan.

#### **D. Populasi dan Sampel**

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh tenaga penjamah makanan pada rumah makan yang ada di Kecamatan Pauh yaitu sebanyak 26 rumah makan. Diantara 26 rumah makan terdapat 71 tenaga penjamah makanan. Besar Sampel ditentukan menggunakan Rumus Random Sampling sebagai berikut :

$$\frac{d^2}{Zc^2} = \frac{P \times Q (N - n)}{n (N - 1)}$$

$$\frac{d^2}{Zc^2} = \frac{P \times Q (N - n)}{n (N - 1)}$$

$$\frac{0,1^2}{1,96^2} = \frac{0,5 \times 0,5 (71 - n)}{n (71 - 1)}$$

$$\frac{0,01}{3,84} \times \frac{0,25 (71 - n)}{n (70)}$$

$$0,7n = 3,84 (17,75 - 0,25n)$$

$$0,7n = 68,16 - 0,96n$$

$$0,7n + 0,96n = 68,16$$

$$1,66n = 68,16$$

$$n = 41 \text{ Sampel}$$

jadi Sampel yang diperoleh adalah sebanyak 41 Tenaga Penjamah Makanan pada Rumah Makan dan menggunakan Sampel Rendom Sempling. Yaitu diambil secara lord (undian) yang dibuat dari angka 1 sampai 71 dan dimasukkan kedalam wadah (botol) terus diambil satu persatu sebanyak 41 kali sehingga mendapatkan 41 sampel rumah makan.

## **E. Cara Pengumpulan Data**

### 1. Data Primer

Data primer adalah data yang dikumpulkan secara langsung dari sasaran melalui wawancara dengan menggunakan kuesioner. Selain itu data primer juga dikumpulkan secara observasi/pengamatan langsung dengan menggunakan daftar checklist yang dilakukan oleh peneliti.

### 2. Data Sekunder

Sedangkan data sekunder yang diperoleh dari rumah makan di Pauh.

## **F. Pengolahan Data**

Data yang diperoleh dari penelitian ini selanjutnya diolah dengan program komputer dengan tahapan sebagai berikut.

### 1. Editing

Tahapan memeriksa kembali Checklist lembaran observasi personal hygiene penjamah makanan pada bagian pengolahan data yang masih kurang maupun memeriksa kesalahan untuk dilengkapi yang berguna dalam pengolahan data.

### 2. Coding

Kegiatan pemberian kode dari Checklist yang terkumpul pada setiap pertanyaan lembaran observasi personal hygiene penjamah makanan pada bagian pengolahan dan distribusi. Tujuannya untuk mempermudah saat analisis dan mempercepat pemasukan data.

- a. Tahap kegiatan memberikan kode penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) yaitu:
    - (a) Baik  $\geq 60\%$
    - (b) Buruk  $< 60\%$
  - b. Tahap memberikan kode kebersihan diri tenaga penjamah hasil dikategorikan:
    - (a) Baik  $\geq 50\%$
    - (b) Buruk  $< 50\%$
  - c. Tahap kegiatan memberikan kode kondisi kesehatan tenaga penjamah makanan yaitu:
    - (a) Baik  $\geq 50\%$
    - (b) Buruk  $< 50\%$
3. Entry

Semua data lembaran observasi personal hygiene penjamah makanan pada bagian pengolahan dan distribusi. Yang dientri secara komputerisasi.

4. Cleaning

Merupakan kegiatan pengecekan kembali data yang sudah di *entry*. Kesalahan tersebut terjadi pada saat kita memasukkan data ke komputer dengan mempertimbangkan kesesuaian jawaban dengan maksud kuesioner, kelogisan dan dengan melihat distribusi frekuensi dan variabel.

## **G. Analisi Data**

Data yang diperoleh dari hasil wawancara akan dianalisis secara deskriptif dan disajikan dalam bentuk tabel. Personal hygiene penjamah makanan dikategorikan yaitu :

- a. Penggunaan Alat Pelindung Diri (APD)
  - (a) Baik  $\geq 60\%$
  - (b) Buruk  $< 60\%$
- b. Personal Hygiene Tenaga Penjamah
  - (a) Baik  $\geq 50\%$
  - (b) Buruk  $< 50\%$
- c. kondisi kesehatan tenaga penjamah makanan
  - (a) Baik  $\geq 50\%$
  - (b) Buruk  $< 50\%$



## **BAB IV**

### **HASIL DAN PEMBAH ASAN**

#### **A. Gambaran Umum Wilayah Penelitian**

Puskesmas Pauh didirikan pada bulan Juli Tahun 1986 dan pada waktu berdirinya Puskesmas Pauh adalah berupa Pustu dengan wilayah kerja 13 Kelurahan. Namun Pada Tahun 2004 terjadi lagi perubahan wilayah di Kota Padang dan Puskesmas Pauh juga terkena imbas dari perubahan wilayah tersebut sehingga wilayah kerja Puskesmas Pauh menjadi 9 kelurahan hingga saat ini. Untuk meningkatkan pelayanan maka Puskesmas Pauh mendirikan Puskesmas Rawatan yang terealisasi pada Bulan April 2007 dengan kondisi dan fasilitas yang sangat sederhana dan SDM yang seadanya.

Puskesmas Pauh terletak di Jalan Irigasi Pasar Baru Kelurahan Cupak Tengah Kecamatan Pauh, berjarak sekitar  $\pm$  8 km dari pusat kota sebelah Timur Kota Padang. Jumlah Kelurahan sebanyak 9 Kelurahan yang terbagi menjadi 52 RW dan 176 RT dengan luas wilayah  $\pm$  146,29 Km<sup>2</sup>, adapun batas wilayah kerja Puskesmas Pauh adalah sebagai berikut :

1. Sebelah Timur terbatas dengan Kabupaten Solok
2. Sebelah Barat terbatas dengan Kecamatan Padang Timur dan Kecamatan Kuranji
3. Sebelah Utara terbatas dengan Kecamatan Koto Tangah
4. Sebelah Selatan terbatas dengan Kecamatan Lubuk Kilangan dan Kecamatan Lubuk Begalung.

**Tabel 4.1 Jumlah Penduduk Menurut Kelurahan Tahun 2023**

No	Kelurahan	Penduduk	RW	RT
1.	Pisang	9.758	7	23
2.	Binuang Kampung Dalam	4.955	5	18
3.	Piai Tengah	4.039	4	12
4.	Cupak Tengah	8.556	6	21
5.	Kapalo Koto	7.834	4	15
6.	Koto Luar	9.211	6	25
7.	Lambung Bukit	4.479	4	13
8.	Limau Manis Selatan	10.479	8	31
9	Limau Manis	8.656	8	18
	Jumlah	68.273	52	176

Sumber : Puskesmas Pauh Tahun 2023.

## **B. Gambaran Umum Responden**

Jumlah responden pada penelitian ini adalah 120 orang, yang memenuhi kriteria sesuai dengan yang telah ditetapkan.

### **1. Jenis kelamin**

Responden adalah seluruh petugas penjamah makanan yang bekerja pada rumah makan di Pauh kecamatan Pauh Kota Padang. Pengkategorikan responden berdasarkan jenis kelamin dapat dilihat pada Tabel 4.2 berikut:

**Tabel 4.2 Distribusi Frekuensi Tenaga Penjamah Makanan  
Menurut Jenis Kelamin Pada Rumah Makan di Pauh  
Kecamatan Pauh Kota Padang Tahun 2023**

<b>Jenis kelamin</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Laki-laki	17	41.5
Perempuan	24	58.5
Jumlah	41	100.0

Berdasarkan Tabel 4.2 dapat dilihat bahwa lebih dari setengah 24 orang (58,5%) tenaga penjamah makanan berjenis kelamin perempuan.

## 2. Pendidikan

Pengkategorikan responden berdasarkan pendidikan dapat dilihat pada Tabel 4.3 berikut:

**Tabel 4.3 Distribusi Frekuensi Tenaga Penjamah Makanan Menurut  
Pendidikan Pada Rumah Makan di Pauh Kecamatan Pauh  
Kota Padang Tahun 2023**

<b>Pendidikan</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
SD	3	7.3
SMP	9	22.0
SMA	26	63,4
PT	3	7.3
Total	41	100.0

Berdasarkan Tabel 4.3 dapat disimpulkan bahwa, tingkat pendidikan responden paling banyak mempunyai pendidikan SMA 26 orang (63.4%).

## 3. Umur

Berdasarkan Tabel 4.4 penelitian maka umur responden sebagai berikut:

Tabel 4.4 Distribusi Frekuensi Tenaga Penjamah Makanan Menurut Umur Pada Rumah Makan di Pauh Kecamatan Pauh Kota Padang Tahun 2023

Umur Responden	n	%
17-29	7	19.3
30-39	10	21.8
40-49	16	39.1
50-59	6	14.6
60-70	2	4.8
Total	41	100.0

Berdasarkan Tabel 4.4 dapat disimpulkan bahwa, umur responden paling banyak berusia 40-49 tahun (39,1%).

### C. Hasil Penelitian

#### a. Penjamah makanan yang memakai APD

Berdasarkan Tabel 4.5 Distribusi Frekuensi Tenaga Penjamah Makanan yang memakai Alat Pelindung Diri (APD) sebagai berikut :

**Tabel 4.5 Distribusi Frekuensi Tenaga Penjamah Makanan yang memakai Alat Pelindung Diri (APD) Pada Rumah Makan di Pauh Kecamatan Pauh Kota Padang Tahun 2023.**

Surat	N	%
Buruk	19	46.3
Baik	22	53.7
Total	41	100.0

Berdasarkan Tabel 4.5 menunjukkan bahwa sebanyak 22 penjamah makanan (46.3%) dari 41 penjamah makanan yang baik menggunakan alat pelindung diri (APD) dengan kategori baik.

b. Penjamah makanan tentang personal hygiene

Berdasarkan Tabel 4.6 Distribusi Frekuensi Tenaga Penjamah Makanan tentang Personal Hygiene sebagai berikut :

**Tabel 4.6 Distribusi Frekuensi Personal Hygiene Tenaga Penjamah Makanan Pada Rumah Makan di Pauh Kecamatan Pauh Kota Padang Tahun 2023**

<b>Kebersihan Diri</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Buruk	21	51.2
Baik	20	48.8
total	41	100.0

Berdasarkan Tabel 4.6 menunjukkan bahwa sebanyak 21 tenaga penjamah makanan (52.2%) dari 41 penjamah makan memiliki personal hygiene dengan kategori buruk.

c. Penjamah makanan yang menjaga kondisi kesehatan

Berdasarkan tabel 4.7 Distribusi Frekuensi Tenaga Penjamah Makanan kondisi kesehatan sebagai berikut :

**Tabel 4.7 Distribusi Frekuensi Kondisi Kesehatan Tenaga  
Penjamah Makanan Pada Rumah Makan di Pauh  
Kecamatan Pauh Kota Padang Tahun 2023**

<b>Kondisi Kesehatan</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Buruk	1	2.4
Baik	18	43.9
Kurang baik	22	53.7
Total	41	100.0

Berdasarkan Tabel 4.7 menunjukkan bahwa sebanyak 22 tenaga penjamah makanan (53.7%) dari 41 penjamah makanan memiliki kondisi kesehatan dengan kategori kurang baik.

#### **D. Pembahasan**

##### **a. Penggunaan Alat Pelindung Diri (APD)**

Tabel 4.5 menunjukkan bahwa penjamah makanan menggunakan APD buruk 19 orang (46.3%) dan menggunakan APD baik sebesar 22 orang (53.7%). Sehingga dapat diketahui bahwa penggunaan APD oleh penjamah makanan pada Rumah Makan di Pauh termasuk kedalam kategori baik. Dari hasil observasi frekuensi penggunaan APD baik, penjamah makanan tidak menggunakan celemek 24 orang (58.5%), tidak menggunakan masker 31 orang (75.6%), tidak menggunakan penutup kepala 17 orang (41.5%), tidak menggunakan sarung tangan 33 orang (80.5%) dan penjamah makanan tidak menggunakan pakaian kerja sebanyak 33 orang (80.5%).

Celemek merupakan kain penutup baju yang digunakan sebagai pelindung agar pakaian tetap bersih. Berdasarkan pedoman keputusan kementerian kesehatan nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003, tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan, setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai kelengkapan kerja seperti celemek dan penutup rambut. Celemek yang digunakan harus bersih dan tidak boleh digunakan untuk lap tangan, celemek berfungsi untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan.

Manfaat celemek untuk tenaga penjamah makanan adalah menjaga kebersihan pakaian untuk mengatasi masalah kontaminasi makanan minuman dengan bakteri saat melakukan pengolahan makanan.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh C. Iqdhana dkk, yang menyatakan bahwa nilai tertinggi untuk indikator yang tidak memenuhi syarat adalah penggunaan masker yaitu sebanyak 44,8%.<sup>16</sup>

Seharusnya perlu dilakukan pengawasan yang ketat oleh PPI (Pencegahan dan Pengendalian Infeksi) dalam mengawasi penjamah makanan yang masih belum menggunakan APD lengkap. Dimana penggunaan APD sangat penting dalam kelangsungan mengolah makanan agar terhindar dari kontaminasi.

b. Personal hygiene Penjamah Makanan

Tabel 4.6 menunjukkan bahwa penjamah makanan dengan personal hygiene buruk sebesar 21 orang (51.2%) dan personal hygiene kebersihan diri yang baik sebesar 20 orang (48.8%). Sehingga dapat diketahui bahwa kebersihan diri penjamah makanan pada rumah makan di pauh termasuk dalam kategori buruk. Dari hasil observasi frekuensi personal hygiene penjamah makanan yang tidak menjaga kebersihan pakaian 24 orang (58.8%), tidak menjaga kebersihan celemek 21 orang (51.2%), tidak mencuci tangan sebelum memegang peralatan 21 orang (51.2%), tidak mencuci tangan setelah keluar kamar kecil 23 orang (56.1%), tidak mencuci tangan setelah mengerjakan pekerjaan lain 31 orang (75.6%), dan tidak membiasakan membersihkan lubang hidung, lubang telinga dan sela-sela jari 21 orang (51.2%).

Tenaga penjamah masih kurangnya menjaga kebersihan tangan mencuci dengan sabun sebelum memegang peralatan, kurangnya kesadaran mencuci tangan setelah melakukan aktivitas seperti memegang uang, bersalaman, dan lain sebagainya. Selain itu penjamah makanan tidak memperhatikan kebersihan celemek, dimana sehabis mengolah makanan celemek dibiarkan dan tidak langsung dicuci sehingga untuk hari berikutnya menggunakan celemek dalam keadaan kotor dan akan mudah kuman menempel serta menularkan kepada makanan yang sedang diolah.



kebersihan penjamah sangat penting untuk diperhatikan karena merupakan sumber potensial dalam mata rantai perpindahan bakteri ke dalam makanan sebagai penyebab penyakit.

Menurut Depkes RI (2001), menyatakan kebersihan tangan sangat penting bagi setiap orang terutama panjamah makanan, sentuhan tangan merupakan penyebab yang paling umum terjadi pencemaran makanan. Mikoroorganisme yang melekat pada tangan akan berpindah ke dalam makanan dan berkembang biak dalam makanan.

Untuk itu perlu dilakukan cuci tangan pakai sabun karena ribuan jasad renik baik flora normal maupun cemaran menempel ditempat tersebut dan mudah sekali berpindah ke makanan yang disentuh. Tangan sebaiknya dicuci dengan sabun, karena sabun memiliki kemampuan untuk menarik kotoran. Sabun akan membersihkan kotoran berupa lemak dan minyak yang mungkin menempel di tangan dan juga menghilangkan beberapa mikroba secara mekanis.

Kebiasaan mencuci tangan sangat penting saat mengolah makanan. Karena tangan yang kotor dapat menyebabkan bahaya kontaminasi dan menimbulkan berbagai penyakit. Kebiasaan tenaga penjamah makanan yang dapat menyebabkan kontaminasi terhadap makanan yang sedang diolah. Kebiasaan tenaga penjamah makanan yang dapat mencemari makanan tersebut harus dicegah dengan salah satu caranya yaitu dengan mencuci tangan pakai sabun karena tangan

manusia merupakan sumber penularan mikroorganisme yang sering memegang peranan dalam pencemaran makanan.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh E. Maharani Tahun 2016 yang menyatakan bahwa Personal Hygiene tidak memenuhi syarat berjumlah 5 orang (38,5%) dan personal hygiene memenuhi syarat sebesar 8 orang (61,5%).<sup>17</sup>

Kurang baiknya personal hygiene tenaga penjamah makanan menyebabkan adanya bakteri, seperti penjamah makanan yang tidak memakai celemek dan tidak mencuci tangan pakai sabun sebelum mengolah makanan.

Sebaiknya penjamah makanan lebih memperhatikan dan meningkatkan kesadaran akan personal hygiene pada saat mengolah makanan seperti penggunaan celemek dan mencuci tangan pakai sabun sebelum melakukan pengolahan makanan.

c. Kondisi Kesehatan Penjamah Makanan

Tabel 4.7 menunjukkan bahwa penjamah makanan dengan kondisi kesehatan yang buruk sebesar 1 orang (2.4%) penjamah makanan dengan kondisi kesehatan yang baik sebesar 18 orang (43.9%) dan penjamah makanan dengan kondisi kesehatan yang kurang baik sebesar 22 orang (53.7%). Dari hasil kuesioner frekuensi kondisi kesehatan kurang baik lebih tinggi dari kondisi kesehatan. Tenaga penjamah makanan dibiarkan luka 17 orang (41.5%), dibiarkan bisul 17 orang (41.5%), tidak melakukan pelatihan hygiene sanitasi

makanan 41 orang (100.0%), tidak memiliki sertifikat kesehatan 41 orang (100.0%), tidak mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir 23 orang (56.3%), dan menggosok gigi yang banyak 2 kali sebanyak 21 orang (51.2%).

Penjamah makanan dengan kondisi buruk masih saja tetap bekerja walaupun sedang menderita penyakit menular (demam, influenza dan batuk).

Kondisi kesehatan yang buruk dapat menjadi penyebab kontaminasi mikrobiologi pada makanan yang diolah, seperti penjamah makanan yang menderita penyakit menular (demam, influenza dan batuk) saat penyajian makanan sehingga dapat memberikan sebuah kesempatan terjadinya pencemaran pada makanan.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan S. Yuliawati, dkk yang menyatakan bahwa penjamah makanan dengan kondisi kesehatan baik berjumlah 26 orang (59,1%) dan penjamah makanan dengan kondisi kesehatan buruk berjumlah 18 orang (40,9%).<sup>18</sup>

Sebaiknya tenaga penjamah makanan harus meningkatkan kesadaran dengan mengikuti pelatihan *hygiene* sanitasi makanan sehingga penjamah makanan menjadi tahu, mengerti, dan mengimplementasikan dalam pengolahan makanan. Dan seharusnya penjamah makanan selalu budayakan hidup bersih dan sehat dalam

mengolah makanan agar terhindar dari kontaminasi mikrobiologis pada makanan.

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Hasil penelitian tentang penerapan personal hygiene penjamah makanan rumah makan di pauh kecamatan pauh kota padang tahun 2023, maka hasil penelitian tersebut dapat disimpulkan dengan berikut:

1. Penjamah makanan yang memakai APD (53.7%) sedangkan yang tidak memakai alat pelindung diri APD (46.3%).
2. Penjamah makanan memiliki personal hygiene baik (48.8%) sedangkan kebersihan diri buruk sebesar (51.2%).
3. Penjamah makanan yang menjaga kesehatan buruk (2.4%) penjamah makanan baik (43.9%) sedangkan yang kurang baik (53.7%)

#### B. Saran

1. Bagi Penjamah Makanan
  - a. Penggunaan alat pelindung diri (APD) sudah baik tetapi sebaiknya ditingkatkan lebih baik, seperti penggunaan penutup rambut dalam mengolah makanan, menggunakan celemek dan baju kerja yang lengkap.
  - b. *personal hygiene* penjamah makanan sudah baik, tetapi untuk penjamah makanan dengan personal hygiene buruk diharapkan dapat lebih memperhatikan kebersihan dalam mengolah makanan, seperti mencuci tangan menggunakan sabun sebelum mengolah makanan, sesudah keluar dari kamar kecil, sesudah melakukan aktivitas

(bersalaman, memegang uang, dan lain-lainnya), menjaga kebersihan celemek dan baju kerja dimana setelah dipakai langsung dibersihkan atau dicuci.

- c. Kondisi kesehatan penjamah makanan masih kurang baik, penjamah makanan yang menderita penyakit menular yang masih tetap bekerja sebaiknya istirahat, oleh karena itu diharapkan kepada penjamah makanan mengikuti peraturan yang telah ditetapkan sesuai SOP yang sudah ada, seperti mengikuti pelatihan *hygiene* sanitasi makanan agar penjamah makanan mengetahui dan menerapkan dalam proses pengolahan makanan dengan baik.

## 2. Bagi Pihak Rumah Makan

- a. Penyediaan sarana prasarana perlengkapan pelindung diri (APD) seperti masker, celemek, baju kerja dan lain-lain.
- b. Perlu diadakan pelatihan tenaga penjamah makanan yang bersertifikat *hygiene* sanitasi makanan agar dapat menunjang pekerjaan pengolahan makanan.

## 3. Bagi Penelitian Selanjutnya

Diharapkan yang berminat melakukan penelitian ulang mengenai penelitian ini, dapat melakukan penelitian dengan variabel yang tidak peneliti teliti.

## DAFTAR PUSTAKA

1. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 36 Tentang Kesehatan. 2009.
2. Notoatmodjo S. *Ilmu Perilaku Kesehatan*. Jakarta:PT Rineka Cipta; 2010.
3. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 66 tentang Kesehatan Lingkungan. *Huk Online*. 2014
4. Arif S. *Kesehatan lingkungan*. 3rd. jakarta: kencana Prenda media grup; 2015
5. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.
6. Wayansari, dkk. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta :Kemenkes RI; 2016.
7. Hana Sofia A. *Gambaran Personal Hygiene Penjamah Makanan dan Angka Kuman Pada Es Rumput Laut Yang Dijual Oleh Pedagang Kaki Lima Di Kelurahan Suray Gadang Kec. Nanggalo Padang Tahun 2014*. [Karya Tulis Ilmiah]. Padang: Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes RI Padang; 2014.
8. Elfira Purkifani. *Penerapan Personal Hygiene Penjamah Makanan Pada Bagian Pengolahan Dan Distribusi Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat Dr. M.Djamil Padang ahun 2017*. [Karya Tulis Ilmiah]. Padang; Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes RI Padang; 2017.
9. Kementrian Kesehatan RI. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.
10. Agustin, Titin. 2005. *Pentingnya Hygiene penjamah makanan Tradisional, Proceeding Seminar Nasioanal membangun Citra pangan Tradisioanal Tanggal 15 April 2005*. Semarang: Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.

11. Dewi Kharisma A. Tingkat Pengetahuan Dan Perilaku Penerapan Personal Hygiene Penjamah Makanan Di Pasar Senggol Tabana Tahun 2017. Politeknik Kesehatan Lingkungan Program Studi Diploma III. 2017.
12. Rianti, E. Personal Hygiene dalam Perspektif Islam. Cat. 1; Tangerang Selatan: Cinta Buku Media, 2017.
13. Adams dan Y, Motarjemi, 2003. *Dasar-dasar Keamanan Makanan Untuk Petugas Kesehatan*. Jakarta : Buku Kedokteran.
14. Tapia J. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 tentang pedoman pelayanan Gizi Rumah Sakit. 2013.
15. Winarno. Universitas Sumatera Utara 7. 2011.
16. Chantika I, Sumardianto D, Sumaningrum ND. Hygiene penjamah dan sanitasi pengelolaan makanan di instalasi gizi rumah sakit umum daerah gambiran kota kediri. 2013.
17. Maharani E. Hubungan Pengetahuan dengan perilaku Hygiene Tenaga Penjamah Makanan dengan Angka Kuman Makanan Jajanan Sekita SMA Negeri 3 Wonogiri. 2016
18. Yuliawati S. Faktor-faktor yang Berhubungan dengan jumlah angka kuman dan keberadaan E. Coli pada Makanan. 2017.



## LAMPIRAN B

### KUESIONER PENELITIAN

#### PERSONAL HYGIENE TENAGA PENJAMAH MAKANAN RUMAH MAKAN DI PAUH KECAMATAN PAUH KOTA PADANG TAHUN 2023



(Salam) Saya ingin memperkenalkan diri nama Saya Nadila Maharani dari Mahasiswa Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Padang. Kami sedang melakukan pengumpulan data tentang personal hygiene penjamah makanan di rumah makan di pauh kota padang.

Wawancara ini akan berlangsung 10 menit.

Jawaban bapak dan ibu akan kami rahasiakan sehingga tidak seorangpun yang akan mengetahuinya.

#### A. DATA UMUM RESPONDEN

1. No. Sampel Responden :
2. Nama :
3. Umur :
4. Jenis kelamin :
5. Pendidikan :
6. Lama bekerja :

**B. Penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) oleh Tenaga Penjamah Makanan**

No	Komponen responden	Ya	Tidak	Ket
1.	Menggunakan celemek			
2.	Menggunakan masker			
3.	Manggunakan tutup kepala			
4.	Menggunakan sarung tangan			
5.	Menggunkanan pakaian kerja			

**C. Personal hygiene**

No	Komponen Penelitian	Ya	Tidak	Ket
1.	Menjaga kebersihan pakaian kerja			
2.	Menjaga kebersihan celemek			
3.	Kuku tidak panjang			
4.	Kuku tidak dikutuk			
5.	Mencuci tangan sebelum memegang peralatan makanan			
6.	Mencuci tangan setelah keluar dari kamar kecil			
7.	Mencuci tangan setelah mengerjakan pakaian kerja lain seperti bersalaman, menyetir kendaraan, memegang uang kembalian.			
8.	Membiasakan membersihkan lubang hidung, lubang telinga			

**Ket : Ya = 1**

**Tidak = 0**

## **LEMBAR KUESIONER**

### **A. IDENTITAS RESPONDEN**

1. No Responden : \_\_\_\_\_
2. Nama Responden : \_\_\_\_\_
3. Jenis Kelamin : \_\_\_\_\_
4. Umur : \_\_\_\_\_
5. Pendidikan : \_\_\_\_\_
1. Lama Bekerja : \_\_\_\_\_

### **B. Kondisi Kesehatan Penjamah**

1. Apakah bapak/ibuk memiliki buku kesehatan karyawan?
  - a. Yaa
  - b. Tidak
2. Apakah bapak/ibuk memiliki sertifikat kursus atau pelatihan tentang kondisi kesehatan penjamah makanan?
  - a. Yaa
  - b. Tidak
3. Apakah bapak/ibuk tiap 6 bulan sekali check up kesehatan?
  - a. Ya
  - b. Tidak
4. Apakah bapak/ibuk menderita penyakit menular dalam 7 hari terakhir?
  - a. Ya
  - b. Tidak
  - c. Sedang sakit
5. Apakah bapak/ibuk sakit infeksi saluran pernapasan?
  - a. Ya
  - b. Tidak
  - c. Sedang sakit

6. Apakah bapak /ibuk pernah vaksin *choptypha/thypoid*?
  - a. Ya
  - b. Tidak
7. Berapa kali bapak/ibuk menggosok gigi?
  - a. 2 kali
  - b. 3 kali

## **PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT**

Yang bertanda tangan dibawah ini saya

Nama Lengkap : Nadila Maharani  
NIM : 201110063  
Tanggal Lahir : 30 Maret 2001  
Tahun Masuk : 2020  
Nama PA : Sri Lestari A, SKM, M.Kes  
Nama Pembimbing I : Hj. Awalia Gusti, S,Pd, M.Si  
Nama Pembimbing II : Suksmeri, S.Pd, M.Pd, M.Si

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan kegiatan plagiat dalam penulisan Tugas Akhir saya, yang berjudul : Penerapan Personal Hygiene penjamah Makanan Rumah Makan di Pauh Kecamatan Pauh Kota Padang Tahun 2023.

Apabila suatu saat nanti terbukti saya melakukan plagiat, maka saya akan menerima sangsi yang telah ditetapkan.

Demikianlah surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Padang, juli 2023

Mahasiswa,

(Nadila Maharani )

NIM 201110063

**LAMPIRAN D****MASTER TABEL****personal hygiene penjamah makanan rumah makan di pauh kecamatan pauh kota padang tahun 2023**

No	Nm	Alat Pelindung Diri					Personal Hygiene								Kondisi Kesehata						
		A1	A2	A3	A4	A5	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7
1	Yln	1	0	1	0	1	1	1	0	0	1	1	0	1	0	0	0	0	0	1	1
2	Yn	1	0	1	0	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0
3	Rn	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0
4	Fd	0	0	0	0	1	1	1	0	0	1	1	0	1	0	0	0	2	2	1	1
5	Am	0	0	1	0	1	1	1	0	0	1	1	0	1	0	0	0	1	1	1	1
6	Ug	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0
7	Jn	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	0
8	F	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	1	0	1	0	0	0	0	0	1	1
9	Pt	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	2	2	1	0
10	Mm	0	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	1

11	Nd	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0
12	Il	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0
13	St	0	0	0	0	0	1	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
14	Fr	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
15	Yt	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	1	1	1	0
16	Er	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	1	1	1	0
17	S	0	1	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1
18	Mw	1	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19	Wt	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	1	0	1	0	0	0	1	1	1	1
20	Id	0	0	0	0	0	1	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	1	0	1
21	Ft	1	0	1	0	0	1	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	2	2	0	1
22	Mr	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0
23	At	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	0	0
24	MI	1	0	1	0	0	1	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1

25	Yn	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
26	Df	0	0	0	0	0	1	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	2	2	0	1
27	Nf	0	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	1	0	1
28	Fd	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0
29	Ln	1	0	1	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	2	2	0	1
30	Sp	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	0	0
31	Ds	1	0	1	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	1	0	1
32	Ad	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0
33	Ei	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0
34	Ar	1	0	1	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	1	0	1
35	An	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
36	Rm	0	1	1	0	0	0	1	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	1	1
37	Rs	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0
38	En	1	1	1	0	0	0	1	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	1



39	Ys	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0
40	Wd	0	0	0	0	1	1	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	2	2	0	1
41	Am	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0

**LAMPIRAN E : Output Distribusi Frekuensi Personal Hygiene Penjamah**

Makanan

**1. Penggunaan Alat Pelindung Diri**

**kategori apd**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid buruk	19	46.3	46.3	46.3
baik	22	53.7	53.7	100.0
Total	41	100.0	100.0	

**2. Kondisi Personal Hygiene Penjamah Makanan**

**persoal hygiee**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid buruk	21	51.2	51.2	51.2
baik	20	48.8	48.8	100.0
Total	41	100.0	100.0	

**3. Kondisi Kesehatan Penjamah Makanan**

**kodisi kesehata**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid buruk	1	2.4	2.4	2.4
baik	18	43.9	43.9	46.3
kurag baik	22	53.7	53.7	100.0
Total	41	100.0	100.0	

## A. Penggunaan APD

### menggunakan celemek

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tidak	24	58.5	58.5	58.5
ya	17	41.5	41.5	100.0
Total	41	100.0	100.0	

### menggunakan masker

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tidak	31	75.6	75.6	75.6
ya	10	24.4	24.4	100.0
Total	41	100.0	100.0	

### menggunakan tutup kepala

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tidak	17	41.5	41.5	41.5
ya	24	58.5	58.5	100.0
Total	41	100.0	100.0	

### menggunakan sarung tangan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tidak	33	80.5	80.5	80.5
ya	8	19.5	19.5	100.0
Total	41	100.0	100.0	

**menggunakan pakaian kerja**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tidak	33	80.5	80.5	80.5
ya	8	19.5	19.5	100.0
Total	41	100.0	100.0	

**B. Personal Hygiene****jika bapak/ibuk bila terdapat luka luar apa yang dilakukan**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid dibiarkan saja	17	41.5	41.5	41.5
ditutup dan diberi obat luka	16	39.0	39.0	80.5
ditutup saja tidk diberi obat	8	19.5	19.5	100.0
Total	41	100.0	100.0	

**jika bapak/ibuk bila terdapat bisul apa yang dilakukan?**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid dibiarkan saja	17	41.5	41.5	41.5
ditutup dan diberi obat bisul	16	39.0	39.0	80.5
ditutup saja tidak diberi obat	8	19.5	19.5	100.0
Total	41	100.0	100.0	

**apakah bapak/ibuk memiliki sertifikat kesehatan**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
--	-----------	---------	---------------	--------------------

**apakah bapak/ibuk memiliki sertifikat kesehatan**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tidak	41	100.0	100.0	100.0

**apakah bapak/ibu pernah melakukan pelatihan hygiene sanitasi makanan?**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tidak	41	100.0	100.0	100.0

**apakah bapak/ibuk cuci tangan menggunakan sabun dan air mengalir?**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tidak	23	56.1	56.1	56.1
ya	18	43.9	43.9	100.0
Total	41	100.0	100.0	

**berapa kali bapak/ibu mengosok gigi dalam sehari?**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 2 kali	21	51.2	51.2	51.2
3 kali	20	48.8	48.8	100.0
Total	41	100.0	100.0	

**menjaga kebersihan pakaian kerja**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tidak	24	58.5	58.5	58.5
ya	17	41.5	41.5	100.0
Total	41	100.0	100.0	

**menjaga kebersihan celemek (dicuci setiap selesai bekerja)**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tidak	21	51.2	51.2	51.2
ya	20	48.8	48.8	100.0
Total	41	100.0	100.0	

**kuku tidak panjang**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tidak	39	95.1	95.1	95.1
ya	2	4.9	4.9	100.0
Total	41	100.0	100.0	

**kuku tidak di kutek**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tidak	39	95.1	95.1	95.1
ya	2	4.9	4.9	100.0
Total	41	100.0	100.0	

**mencuci tangan sebelum memegang peralatan**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tidak	21	51.2	51.2	51.2
ya	20	48.8	48.8	100.0
Total	41	100.0	100.0	

**mencuci tangan setelah keluar dari kamar kecil**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tidak	23	56.1	56.1	56.1
ya	18	43.9	43.9	100.0
Total	41	100.0	100.0	

**mencuci tangan setelah mengerjakan pekerjaan lain seperti bersalaman,  
menyetir motor, memegang uang**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tidak	31	75.6	75.6	75.6
ya	10	24.4	24.4	100.0
Total	41	100.0	100.0	

**membiasakan membersihkan lubang hidung, lubang telinga, dan sela-  
sela jari secara teratur**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tidak	21	51.2	51.2	51.2
ya	20	48.8	48.8	100.0
Total	41	100.0	100.0	

**C. Kondisi Kesehatan**

**apakah bapak/ibuk tiap 6 bulan sekali check up kesehatan?**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tidak	31	75.6	75.6	75.6
ya	10	24.4	24.4	100.0
Total	41	100.0	100.0	

**apakah bapak/ibuk menderita penyakit menular dalam 7 hari terakhir?**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid ya	17	41.5	41.5	41.5
tidak	16	39.0	39.0	80.5
sedang sakit	8	19.5	19.5	100.0
Total	41	100.0	100.0	

**apakah bapak/ibuk sakit infeksi saluran pernapasan?**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid ya	17	41.5	41.5	41.5
tidak	16	39.0	39.0	80.5
sedang sakit	8	19.5	19.5	100.0
Total	41	100.0	100.0	

**apakah bapak/ibuk memiliki buku kesehatan karyawan**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tidak	41	100.0	100.0	100.0



**apakah bapak/ibu memiliki sertifikat kursus atau pelatihan tentang kondisi kesehatan penjamah makanan?**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tidak	41	100.0	100.0	100.0

**apakah bapak/ibuk pernah vaksin *choptypha/thypoid*?**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tidak	23	56.1	56.1	56.1
ya	18	43.9	43.9	100.0
Total	41	100.0	100.0	

**berapa kali bapak/ibu mengosok gigi dalam sehari?**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 2 kali	21	51.2	51.2	51.2
3 kali	20	48.8	48.8	100.0
Total	41	100.0	100.0	

**LAMPIRAN F**



Observasi



Wawancara penjamah makanan



Wawancara penjamah makanan



Wawancara penjamah makanan



Wawancara penjamah makanan



Observasi

**Tabel 3.1 Jumlah Sampel Tenaga Penjamah Makanan pada Rumah Makan kecamatan Pauh Kota Padang**

No	Rumah Makan	N	sampel
1.	Rm one nan lamo simpang pasir	3	2
2.	Rm ayam rujak	2	1
3.	Rm barokah	2	1
4.	Rm perdana raya	3	2
5.	Rm lidah bagoyang	2	1
6.	Rm ikan bakar padang panjang	3	2
7.	Rm ikan karang	3	2
8.	Rm sederhana cupak tengah	2	1
9.	Rm andalas raya	2	1
10.	Rm atak	2	1
11.	Rm simpang pasir	2	1
12.	Rm ampera zahra	2	1
13.	Rm ami	2	1
14.	Rm talago sari	3	2
15.	Rm mami	2	1
16.	Rm sederhana cupak tengah	4	3
17.	Rm ajo piaman	4	3
18.	Rm berkah saiyo	2	1
19.	Rm bersama	3	2
20.	Rm bareh solok	1	1
21.	Rm one nan lamo	10	6
22.	Rm gulai kambing mus inceh	2	1
23.	Rm onang	3	2
24.	Rm ampera	2	1
25.	Rm ikan bakar	1	1
26.	Rm sederhana cabang pisang	4	3

