

SKRIPSI

**ANALISIS PENGETAHUAN DAN SIKAP PENJAMAH SERTA
KEAMANAN PANGAN PADA OLAHAN PROTEIN HEWANI
DI RUMAH MAKAN KECAMATAN LUBUK BEGALUNG
TAHUN 2025**



VELYA VERNANDA
212210667

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA
JURUSAN GIZI
KEMENKES POLTEKKES PADANG
2025**

SKRIPSI

**ANALISIS PENGETAHUAN DAN SIKAP PENJAMAH SERTA
KEAMANAN PANGAN PADA OLAHAN PROTEIN HEWANI
DI RUMAH MAKAN KECAMATAN LUBUK BEGALUNG
TAHUN 2025**

Diajukan ke Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika
Kemenkes Poltekkes Padang sebagai salah satu syarat
untuk memperoleh Gelar Sarjana Terapan Gizi



**Kemenkes
Poltekkes Padang**

VELYA VERNANDA

2112110667

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA
JURUSAN GIZI
KEMENKES POLTEKKES PADANG
2025**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi " Analisis Pengetahuan dan Sikap Penjamah serta Keamanan Pangan pada Olahan Protein Hewani di Rumah Makan Kecamatan Lubuk Begahang Tahun 2025"

Disusun oleh

NAMA : Nelya Vernanda

NIM : 212210667

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

12 Juni 2025

Menyetujui,

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping



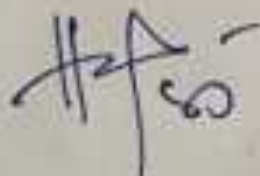
Defriani Dwiyanti, S.SiT, M.Kes
NIP. 19731220-199803 2 001



Karmiyetti, DCN, M.Bloned
NIP. 19640427-198703 2 001

Padang, 12 Juni 2025

Ketua Program Studi
Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika



Marni Handayani, S.SiT, M.Kes
NIP. 19750309-199803 2 001

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

"Analisis Pengetahuan dan Sikap Penjamah serta Keamanan Pangan pada Olahan Protein Hewani di Rumah Makan Kecamatan Lubuk Begalung Tahun 2025"

Dibuat Oleh :

Velya Vernanda
NIM. 212210667

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji
Pada tanggal : 18 Juni 2025

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua Dewan Penguji,

Safvanti, SKM, M.Kes

NIP. 19630609 198803 2 001

Anggota Dewan Penguji,

Marni Handayani, S.SiT, M.Kes

NIP. 19750309 199803 2 001

Pembimbing Utama,

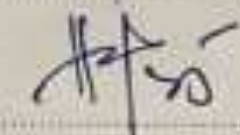
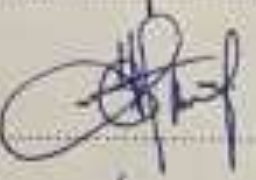
Defriani Dwiyanti, S.SiT, M.Kes

NIP. 19731220 199803 2 001

Pembimbing Pendamping,

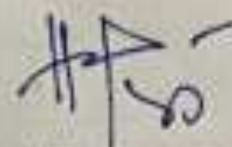
Kasmiyetti, DCN, M.Biomed

NIP. 19640427 198703 2 001

()
()
()
()

Padang, 25 Juni 2025

Ketua Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika

()

Marni Handayani, S.SiT, M.Kes
NIP. 19750309 199803 2 001

BALAMAN PERNYATAAN ORISINILITAS

Skripsi ini adalah hasil karya penulis sendiri, dan semua sumber yang dikutip maupun dirujuk telah penulis nyatakan dengan benar.

Nama : Velya Vernanda

NIM : 212210667

Tanda Tangan :



Tanggal : 25 Juni 2025

**HALAMAN PENYERAHAN SKRIPSI
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

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

Nama : Velya Vernanda

NIM : 212210667

Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika

Jurusan : Gizi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Kemenkes Poltekkes Padang Hak Bebas Royalti Non eksklusif (*Non- exclusive Royalty- Free Right*) atas Skripsi saya yang berjudul :

“Analisis Pengetahuan dan Sikap Penjamah serta Keamanan Pangan pada Olahan Protein Hewani di Rumah Makan Keramatan Lubuk Begalung Tahun 2025”

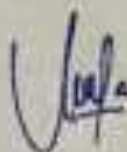
Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non eksklusif ini Kemenkes Poltekkes Padang berhak menyimpan, mengulitmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mengublikasikan Skripsi saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Padang

Pada Tanggal : 25 Juni 2025

Yang menyatakan,



Velya Vernanda
NIM 212210667

PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama Lengkap : Velya Vernanda
NIM : 212210667
Tempat / Tanggal Lahir : Bayang / 27 April 2003
Tahun Masuk : 2021
Nama PA : Marni Handayani, S.SiT, M.Kes
Nama Pembimbing Utama : Defriani Dwiyantri, S.SiT, M.Kes
Nama Pembimbing Pendamping : Kaamiyetti, DCN, M.Biomed

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan kegiatan plagiat dalam penulisan hasil Karya Ilmiah saya, yang berjudul :

"Analisis Pengetahuan dan Sikap Penjamah serta Keamanan Pangan pada Olahan Protein Hewani di Rumah Makan Kecamatan Lubuk Begalung Tahun 2025"

Apabila di kemudian hari ternyata ditemukan adanya penjiplakan (plagiat), maka saya bersedia menerima sanksi akademik.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenat-benarnya.

Padang, 25 Juni 2025

Yang menyatakan,



Velya Vernanda
212210667

RIWAYAT HIDUP PENULIS



A. Identitas Diri

Nama : Velya Vernanda
NIM : 212210667
Tempat / Tanggal Lahir : Bayang / 27 April 2003
Anak ke : 4
Jumlah Bersaudara : 5
Agama : Islam
Alamat : Dzakwata Living, Blok B9, Kota Padang
No HP : 082281228979
Email : velyavernanda@gmail.com

Nama Orang Tua

Ayah : Amri
Ibu : Eli Marlina

B. Riwayat Pendidikan

Pendidikan	Tahun Lulus
TK Euphorbia	2009
SDN 01 Penarik	2015
SMPN 06 Mukomuko	2018
MAN 2 Padang	2021

**HEALTH POLYTECHNIC OF THE MINISTRY OF HEALTH PADANG
DEPARTEMENT OF NUTRITION
APPLIED NUTRITION AND DIETETICS STUDY PROGRAM**

**Thesis, June 2025
Velya Vernanda**

**Analysis of Knowledge and Attitudes of Food Handlers and Food Safety on
Animal Protein Processing at Restaurants in Lubuk Begalung Subdistrict 2025**

xvii + 48 pages, 13 tables, 2 pictures, 13 attachments

ABSTRACT

Food safety is a crucial aspect of food service, especially in restaurants serving animal protein-based dishes. Poor understanding and attitudes of food handlers toward hygiene can lead to food contamination. This study aims to analyze the knowledge and attitudes of food handlers as well as food safety in animal protein-based dishes at restaurants in Lubuk Begalung Subdistrict in 2025.

This research is a descriptive observational study with a cross-sectional approach. Data were collected from 5 restaurants that met the inclusion criteria, with 19 food handlers as respondents. The study focused on four animal protein-based dishes : beef rendang, seasoned chicken, chicken curry, and grilled fish. Data were obtained through observation using the Food Safety Score (SKP) form and questionnaires measuring knowledge and attitudes.

All dishes were categorized as at risk but safe to consume. The food processing component (PBM) had the lowest scores, with no restaurant reaching the maximum value. In the hygiene of food handlers (HGP) and food distribution (DMP) components, many handlers were still not washing their hands or wearing head coverings. Restaurant B achieved the maximum score in the selection and storage of food ingredients (PPB). A total of 73,7% of food handlers had good knowledge, but only 47,4% had good attitudes regarding food safety.

Food safety in animal protein-based dishes at restaurants in Lubuk Begalung Subdistrict is still not optimal, especially in the food processing (PBM) component. Food handlers' knowledge is generally good, but their attitudes remain lacking. Regular training and supervision are needed to improve the implementation of food safety practices.

Keywords : Food safety, food handlers, knowledge, attitude, animal protein

References : 44 (2007-2025)

**KEMENKES POLTEKKES PADANG
JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA**

**Skripsi, Juni 2025
Velya Vernanda**

**Analisis Pengetahuan dan Sikap Penjamah serta Keamanan Pangan Pada
Olahan Protein Hewani di Rumah Makan Kecamatan Lubuk Begalung Tahun
2025**

xvii + 48 halaman, 13 tabel, 2 gambar, 13 lampiran

ABSTRAK

Keamanan pangan menjadi aspek penting dalam penyelenggaraan makanan, terutama di rumah makan yang menyajikan olahan protein hewani. Rendahnya pemahaman dan sikap penjamah makanan terhadap *hygiene* dapat menyebabkan kontaminasi pangan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengetahuan dan sikap penjamah serta keamanan pangan pada olahan protein hewani di rumah makan Kecamatan Lubuk Begalung tahun 2025.

Penelitian ini merupakan studi deskriptif observasional dengan pendekatan *cross-sectional*. Data dikumpulkan dari 5 rumah makan yang memenuhi kriteria, dengan 19 penjamah makanan sebagai responden. Objek penelitian mencakup empat olahan protein hewani : rendang daging, ayam bumbu, ayam gulai, dan ikan bakar. Data diperoleh melalui observasi menggunakan formulir SKP dan kuesioner pengetahuan serta sikap penjamah.

Seluruh olahan berada dalam kategori rawan tetapi aman dikonsumsi. Komponen pengolahan bahan makanan (PBM) menjadi komponen dengan skor terendah, belum ada rumah makan yang mencapai nilai maksimal. Pada komponen *hygiene* pemasak (HGP) dan distribusi makanan (DMP), ditemukan masih banyak penjamah tidak mencuci tangan dan tidak memakai tutup kepala. Rumah makan B mencapai skor maksimal pada komponen pemilihan dan penyimpanan bahan makanan (PPB). Sebanyak 73,7% penjamah memiliki pengetahuan baik, namun hanya 47,4% yang memiliki sikap yang baik.

Keamanan pangan pada olahan protein hewani di rumah makan Kecamatan Lubuk Begalung masih belum maksimal terutama pada komponen PBM. Pengetahuan penjamah tergolong baik, namun sikap masih kurang baik. Diperlukan pelatihan dan pengawasan rutin untuk meningkatkan penerapan keamanan pangan.

Kata Kunci : Keamanan pangan, penjamah makanan, pengetahuan, sikap, protein hewani

Daftar Pustaka : 44 (2007-2025)

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis ucapkan kepada Allah subhanahu wa ta'ala yang telah memberikan rahmat dan petunjuk-Nya, sehingga Penulis berhasil menyelesaikan skripsi ini tepat pada waktunya. Penulisan skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Terapan Gizi pada Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi Kemenkes Poltekkes Padang.

Judul skripsi ini adalah **“Analisis Pengetahuan dan Sikap Penjamah serta Keamanan Pangan pada Olahan Protein Hewani di Rumah Makan Kecamatan Lubuk Begalung Tahun 2025”**.

Pada kesempatan ini Penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya atas segala bimbingan dan pengarahan dari Ibu Defriani Dwiyanti, S.SiT, M.Kes selaku pembimbing utama dan Ibu Kasmiyetti, DCN, M.Biomed selaku pembimbing pendamping, serta Penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Ibu Renidayati, S.Kp, M.Kep, Sp. Jiwa selaku Direktur Kemenkes Poltekkes Padang.
2. Ibu Rina Hasniyati, SKM, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Kemenkes Poltekkes Padang.
3. Ibu Marni Handayani, S.SiT, M.Kes selaku Ketua Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Kemenkes Poltekkes Padang dan selaku Pembimbing Akademik.
4. Ibu Safyanti, SKM, M.Kes dan Ibu Marni Handayani, S.SiT, M.Kes selaku dewan penguji.
5. Bapak/Ibu dosen beserta civitas akademika Jurusan Gizi Kemenkes Poltekkes Padang yang telah memberikan ilmu, dukungan, masukan dan semangat dalam proses perkuliahan.
6. Kedua orang tua Penulis yaitu Ayah dan Ibu tersayang yang selalu mendoakan setiap langkah Penulis dan senantiasa memberikan cinta kasih serta dukungan yang tiada henti.

7. Saudara sekandung (Abang Ari Amrinal Putra, S.T, Kak Erit Naframita, S.P, Kak Witrina Putri, A.Md, dan Adikku Asyifa Amrina) yang selalu memberikan semangat, dan menjadi motivasi bagi penulis untuk menyelesaikan kuliah serta donatur utama dalam proses perkuliahan ini.
8. Aku, terima kasih sudah kuat dan bertahan melewati segala hal, terima kasih untuk tidak menyerah meskipun prosesnya tidak mudah. Semoga langkah ini menemukan ujung yang indah.
9. Fahrul Mai Hendri, terima kasih telah menjadi tempat paling nyaman untuk pulang, terima kasih untuk semua dukungan dan semangat yang diberikan, semoga hal baik selalu didekatkan, semoga bergema sampai selamanya.
10. Sahabat-sahabatku (Dinda, Nada, Azizah, Sarah, Nadhya, Qiqi, Anggun) terima kasih sudah menjadi teman perjalanan yang menyenangkan, terima kasih sudah seperti saudara walau tak sedarah, semoga kita semua sukses di jalan masing-masing.
11. Teman-teman Jurusan Gizi Angkatan 2021 yang sudah kebersamaan penulis selama perkuliahan.
12. Serta semua pihak yang telah membantu dalam perkuliahan dan proses penyelesaian skripsi ini yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Dalam proses penulisan skripsi ini, Penulis menyadari adanya keterbatasan dalam kemampuan yang dimiliki, sehingga masih terdapat kekurangan baik dalam isi maupun dalam penyusunan tulisan. Oleh karena itu, Penulis selalu terbuka untuk menerima kritik dan saran yang konstruktif demi kesempurnaan skripsi ini. Akhir kata, penulis berharap Allah Subhanahu wa ta'ala berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga skripsi ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Padang, Juni 2025

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN ORISINILITAS	v
HALAMAN PENYERAHAN SKRIPSI	vi
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	vii
RIWAYAT HIDUP PENULIS	viii
ABSTRACT	ix
ABSTRAK	x
KATA PENGANTAR.....	xi
DAFTAR ISI	xiii
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Ruang Lingkup	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Penyelenggaraan Makanan di Rumah Makan.....	6
B. Keamanan Pangan.....	9
C. <i>Hygiene</i> dan Sanitasi Makanan	14
D. Pengetahuan Penjamah Makanan	16
E. Sikap Penjamah Makanan.....	17
F. Kerangka Teori.....	19
G. Kerangka Konsep.....	20
H. Definisi Operasional	21
BAB III METODE PENELITIAN	24
A. Desain Penelitian	24
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	24
C. Populasi dan Sampel	24
D. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	26
E. Teknik Pengolahan Data	27
F. Analisis Data.....	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	32
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	32
B. Gambaran Umum Responden	32
C. Hasil Penelitian	33
D. Pembahasan	38
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	43

A. Kesimpulan	43
B. Saran	44
DAFTAR PUSTAKA.....	45
LAMPIRAN.....	48

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori	19
Gambar 2. Kerangka Konsep	20

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1. Kategori Skor Keamanan Pangan	26
Tabel 3. 2. SKP Maksimal (Jika Semua Kriteria Terpenuhi)	28
Tabel 3. 3. SKP Minimum Untuk Kategori Baik	28
Tabel 3. 4. SKP Minimum Untuk Kategori Sedang	29
Tabel 3. 5. SKP Minimum Untuk Kategori Rawan, Tetapi Aman Dikonsumsi	29
Tabel 4. 1. Karakteristik Responden	32
Tabel 4. 2. Distribusi Skor Keamanan Pangan	34
Tabel 4. 3. Distribusi SKP Pada Komponen PPB	35
Tabel 4. 4. Distribusi SKP Pada Komponen HGP	35
Tabel 4. 5. Distribusi SKP Pada Komponen PBM	36
Tabel 4. 6. Distribusi SKP Pada Komponen DMP	37
Tabel 4. 7. Distribusi Pengetahuan Penjamah Makanan	37
Tabel 4. 8. Distribusi Sikap Penjamah Makanan	38

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Dokumentasi Kegiatan Penelitian
- Lampiran 2. Formulir Penilaian Skor Keamanan Pangan (SKP)
- Lampiran 3. Kuesioner Penelitian Pengetahuan Penjamah Makanan
- Lampiran 4. Kuesioner Penelitian Sikap Penjamah Makanan
- Lampiran 5. Permohonan Menjadi Responden Penelitian
- Lampiran 6. Lembar Penjelasan Sebelum Persetujuan (PSP)
- Lampiran 7. Lembar Persetujuan Responden
- Lampiran 8. Surat Izin Penelitian
- Lampiran 9. Master Tabel Skor Keamanan Pangan (SKP)
- Lampiran 10. Master Tabel Pengetahuan Penjamah Makanan
- Lampiran 11. Master Tabel Sikap Penjamah Makanan
- Lampiran 12. Output SPSS
- Lampiran 13. Kartu Konsultasi Penyusunan Skripsi

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Salah satu prinsip dasar dalam penyelenggaraan makanan institusi adalah menyediakan makanan yang bersih dan sehat. Ketidapahaman dalam penanganan makanan oleh penjamah makanan dapat mengakibatkan dampak negatif, seperti penyakit dan keracunan yang disebabkan oleh bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan, atau hewan.¹

Ketika memilih suatu produk makanan, sangat penting bagi konsumen untuk memperhatikan aspek keamanan pangan. Kesehatan dari masyarakat sangat tergantung pada makanan yang sehat, sehingga menjaga kualitas dan keamanan pangan dari segi biologis, kimia dan fisik sangatlah penting. Hal ini bertujuan untuk mengurangi risiko terkena *foodborne disease* yaitu penyakit yang disebabkan oleh makanan atau keracunan makanan.²

Menurut *World Health Organization* (WHO), sekitar satu dari sepuluh individu di dunia mengalami kejadian keracunan makanan setiap tahunnya. Tingkat kematian yang paling tinggi sering kali disebabkan oleh *foodborne disease*, terutama di negara-negara kawasan Afrika dan Asia Tenggara.³ Berdasarkan data WHO pada tahun 2017 diperkirakan sebanyak 600 juta orang jatuh sakit setelah mengonsumsi makanan yang terkontaminasi. Dari seluruh wilayah kerja WHO, Asia Tenggara ditetapkan menjadi wilayah dengan angka kematian tertinggi akibat *foodborne disease* yang mencapai 175.000 kematian per tahun.⁴

Berdasarkan laporan Besar/Balai/Loka POM (Pengawas Obat dan Makanan) tahun 2019 melalui aplikasi SPIMKer (Sistem Pelaporan Informasi Masyarakat Keracunan), terdapat 77 kejadian luar biasa keracunan pangan (KLB KP) di Indonesia, dengan jumlah terpapar sebanyak 7.244 orang dan 3.281 orang diantaranya mengalami gejala sakit (*attack rate* sebesar 45,29%). Sedangkan korban meninggal sebanyak 5 orang.⁵ Pada Provinsi SumateraBarat, terdapat 50 KLB KP dengan jumlah terpapar sebanyak 2.569 orang dan 1.783 orang diantaranya mengalami gejala sakit (*attack rate* sebesar 69,40%).⁶

Data Dinas Kesehatan Kota Padang pada tahun 2023 menunjukkan masih terjadi 11 KLB diantaranya 2 kejadian keracunan makanan dan 9 kejadian Difteri dengan jumlah penderita KLB sebanyak 56 orang meliputi 43 kasus keracunan makanan dan 15 kasus difteri. Di dalam wilayah kerja Puskesmas Lubuk Begalung, dari 43 rumah makan yang terdaftar, belum ada rumah makan yang sudah dinyatakan laik HSP (*hygiene* sanitasi pangan yang layak).⁷

Manusia memiliki peran penting sebagai penyebab masuknya kontaminan atau mikrobiologis, kimia, atau fisika yang dapat membahayakan ke dalam makanan, baik secara disengaja maupun tidak disengaja. Kurangnya penerapan *personal hygiene* dan rendahnya pengetahuan dapat memiliki dampak negatif pada makanan yang disajikan. Kebiasaan-kebiasaan seperti menggaruk kulit, rambut, hidung, atau bagian tubuh lainnya, serta bersin saat bekerja, dapat menyebabkan kontaminasi silang terhadap makanan.⁸

Penelitian terdahulu yang dilakukan pada ibu rumah tangga di Kecamatan Cirebon menunjukkan sebanyak 43,3% ibu rumah tangga memiliki praktik keamanan pangan yang tidak baik.⁹ Penelitian lain di Pondok Pesantren menunjukkan penjamah makanan belum sepenuhnya menerapkan prinsip *personal hygiene* dan masih kurangnya pengetahuan penjamah makanan mengenai pengolahan makanan.^{10, 11}

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Putu, dkk terhadap keamanan pangan di kantin sekolah didapatkan rata-rata skor keamanan pangan (SKP) 0,8525 atau sebesar 85,25%, yang masuk kategori rawan tetapi aman dikonsumsi. Dari beberapa komponen, penilaian terhadap komponen *Hygiene Pemasak* (HGP) menjadi komponen dengan nilai terendah.¹²

Penelitian oleh Mega dan Bagas pada UMKM rumah makan ABC mendapatkan hasil nilai SKP sebesar 0,94 dengan kategori sedang.² Sedangkan penelitian yang dilakukan oleh Febriyani, dkk yang melakukan penelitian terhadap pesantren di kota dan desa didapatkan hasil pondok pesantren di kota memiliki skor keamanan pangan yang lebih tinggi dibandingkan pondok pesantren di desa.¹⁰

Penelitian yang dilakukan oleh Paramita, I Gusti didapatkan masih adanya beberapa aspek yang belum diperhatikan dalam menjaga keamanan pangan, dari pengujian terhadap rumah makan di 4 kecamatan Kota Denpasar, sebanyak 31% masih tidak memperhatikan penyimpanan bahan makanan (PPB), 31 % bahan makanan terkena sinar matahari langsung, dan 18% masih adanya penggunaan bahan makanan yang tidak segar, serta pada *hygiene* tenaga penjamah makanan masih ditemukan 68% penjamah makanan yang tidak menggunakan penutup kepala, sebanyak 62,5% tidak mencuci tangan sebelum dan sesudah pengolahan makanan.¹³

Penelitian oleh Nurrosyi, Ulfa yang dilakukan di warung makan sekitar kampus Poltekkes Kemenkes Padang, menunjukkan 60,6% penjamah makanan memiliki pengetahuan rendah, dan 84,8% memiliki tindakan *personal hygiene* yang kurang.¹⁴ Penelitian yang dilakukan oleh Ariyani, Devita pada opor ayam yang disajikan di RSUD Panembahan Senopati Bantul diperoleh total skor keamanan pangan (SKP) 85,01%, termasuk dalam kriteria keamanan pangan rawan tetapi aman dikonsumsi.¹⁵ Penelitian yang dilakukan oleh Indaru dan Agus tentang skor keamanan pangan pada daging sapi di RSUD Panembahan Senopati Bantul, diperoleh hasil SKP sebesar 80,45% yang termasuk dalam kategori rawan tetapi masih aman dikonsumsi.¹⁶

Berdasarkan hal tersebut maka peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul “***Analisis Pengetahuan dan Sikap Penjamah serta Keamanan Pangan pada Olahan Protein Hewani di Rumah Makan Kecamatan Lubuk Begalung Tahun 2025.***”

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah ”Bagaimana analisis pengetahuan dan sikap penjamah serta keamanan pangan pada olahan protein hewani di rumah makan Kecamatan Lubuk Begalung tahun 2025?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui analisis pengetahuan dan sikap penjamah serta keamanan pangan pada olahan protein hewani di rumah makan Kecamatan Lubuk Begalung tahun 2025.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuainya nilai skor keamanan pangan dan kriteria keamanan pangan pada olahan protein hewani di rumah makan Kecamatan Lubuk Begalung tahun 2025.
- b. Diketuainya nilai skor keamanan pangan pada komponen pemilihan dan penyimpanan bahan makanan (PPB) pada olahan protein hewani di rumah makan Kecamatan Lubuk Begalung tahun 2025.
- c. Diketuainya nilai skor keamanan pangan pada komponen *hygiene* pemasak (HGP) pada olahan protein hewani di rumah makan Kecamatan Lubuk Begalung tahun 2025.
- d. Diketuainya nilai skor keamanan pangan pada komponen pengolahan bahan makanan (PBM) pada olahan protein hewani di rumah makan Kecamatan Lubuk Begalung tahun 2025.
- e. Diketuainya nilai skor keamanan pangan pada komponen distribusi makanan (DPM) pada olahan protein hewani di rumah makan Kecamatan Lubuk Begalung tahun 2025.
- f. Diketuainya distribusi frekuensi penjamah makanan berdasarkan pengetahuan keamanan pangan di rumah makan Kecamatan Lubuk Begalung tahun 2025.
- g. Diketuainya distribusi frekuensi penjamah makanan berdasarkan sikap keamanan pangan di rumah makan Kecamatan Lubuk Begalung tahun 2025.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Bagi Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika diharapkan hasil penelitian ini dapat menambah ilmu pengetahuan dibidang kesehatan khususnya Gizi Institusi dan dapat digunakan sebagai referensi pada penelitian

selanjutnya khususnya yang berhubungan dengan keamanan pangan pada penjamah makanan.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Peneliti

Dapat menambah wawasan dan pengetahuan serta mengembangkan kemampuan peneliti dalam menerapkan ilmu yang telah didapatkan dan menambah wawasan di bidang Gizi Institusi khususnya keamanan pangan pada penjamah makanan.

b. Bagi Pembaca

Dapat menjadi informasi tambahan serta menambah wawasan dan pengetahuan pembaca mengenai keamanan pangan, khususnya penyelenggaraan makanan agar produk makanan yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik.

c. Bagi Rumah Makan

Memberikan pengetahuan dan informasi tentang tindakan keamanan pangan pada penjamah makanan terhadap olahan protein hewani serta memberikan masukan kepada rumah makan yang ada di Kecamatan Lubuk Begalung.

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini dilakukan di rumah makan di Kecamatan Lubuk Begalung dengan cara melakukan pengamatan dan pengukuran mengenai analisis pengetahuan, sikap dan keamanan pangan dengan subjek penelitian penjamah makanan yang melakukan pengolahan makanan dan objek penelitian yaitu olahan protein hewani pada rumah makan di Kecamatan Lubuk Begalung.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penyelenggaraan Makanan di Rumah Makan

1. Pengertian Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan makanan merupakan proses penyediaan makanan dalam jumlah besar dengan tujuan tertentu. Sebelum makanan dapat dinikmati, proses tersebut melalui beberapa tahapan, mulai dari perencanaan menu atau pemilihan bahan yang akan dibeli sesuai kebutuhan, pengadaan bahan makanan melalui pembelian atau pertanian sendiri, hingga pengolahan sesuai kebutuhan atau selera.¹⁷

Penyelenggaraan makanan massal melibatkan penyediaan makanan dalam jumlah besar dengan tujuan tertentu. Tujuan utamanya adalah menyediakan makanan yang berkualitas baik, bervariasi, kecukupan gizi terpenuhi, dan dapat diterima serta memuaskan bagi konsumen, dengan memperhatikan standar *hygiene* sanitasi yang tinggi, termasuk penggunaan peralatan dan sarana yang sesuai.¹⁸

Berdasarkan sifatnya, penyelenggaraan makanan terdiri dari penyelenggaraan makanan komersial dan penyelenggaraan makanan non komersial. Contoh penyelenggaraan makanan di institusi komersial, misalnya katering pernikahan, katering industri, restoran, rumah makan, hotel, dan lain-lain. Tujuan penyelenggaraan makanan komersial adalah untuk memenuhi kebutuhan masyarakat yang makan di luar rumah, dengan memperhatikan aspek pelayanan dan kebutuhan konsumen.¹⁸

2. Tahapan Penyelenggaraan Makanan

a. Pengadaan Bahan Makanan

Proses ini meliputi pemesanan dan pembelian bahan makanan. Pemesanan bahan makanan dilakukan berdasarkan menu atau pedoman menu serta perkiraan jumlah konsumen. Tujuannya adalah untuk menyusun daftar pesanan bahan makanan yang sesuai dengan standar atau spesifikasi yang telah ditetapkan. Pemesanan dapat dilakukan secara berkala, baik

harian, mingguan, ataupun bulanan. Pembelian bahan makanan merupakan serangkaian proses untuk menyediakan berbagai jenis, jumlah dan spesifikasi bahan makanan guna memenuhi kebutuhan konsumen.¹⁷

b. Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makanan melibatkan pemeriksaan dan penelitian. Catatan dan laporan mengenai jenis, kualitas, dan jumlah bahan makanan yang diterima sesuai dengan spesifikasi dalam perjanjian jual beli yang dilakukan. Tujuannya adalah agar pesanan sesuai dengan kebutuhan restoran, termasuk jenis, jumlah, dan kualitasnya.¹⁸

c. Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan melibatkan tata cara mengatur, menyimpan, dan menjaga keamanan bahan makanan kering dan basah di gudang bahan makanan. Tujuannya untuk mempertahankan kualitas bahan makanan yang disimpan, melindungi bahan makanan dari kerusakan, kebusukan, dan gangguan lingkungan, memenuhi kebutuhan akan berbagai macam dan jumlah bahan makanan dengan mutu dan waktu yang tepat, serta menyediakan persediaan bahan makanan yang memadai dalam berbagai macam, jumlah, dan mutu.¹⁸

Terdapat empat cara penyimpanan makanan sesuai dengan suhunya, yaitu :

- 1) Penyimpanan sejuk (*cooling*), suhu penyimpanan 10-15⁰C untuk jenis minuman, buah, dan sayuran.
- 2) Penyimpanan dingin (*chilling*), suhu penyimpanan 4-10⁰C untuk bahan makanan sumber protein yang akan segera diolah kembali.
- 3) Penyimpanan dingin sekali (*freezing*), suhu penyimpanan 0-4⁰C untuk bahan makanan sumber protein yang mudah rusak dalam waktu 24 jam.
- 4) Penyimpanan beku (*frozen*), suhu penyimpanan < 0⁰C untuk bahan makanan sumber protein yang mudah rusak dalam waktu >24 jam.¹⁹

d. Persiapan Bahan Makanan

Persiapan bahan makanan merupakan langkah khusus dalam menyiapkan bahan makanan dan bumbu sebelum memasaknya. Tujuan dari persiapan bahan makanan adalah :

- 1) Memastikan tersedia campuran yang akurat dari berbagai bahan makanan untuk berbagai hidangan dengan jumlah yang sesuai dengan standar porsi, menu yang ditetapkan, dan jumlah pelanggan.
- 2) Memastikan ketersediaan berbagai jenis bumbu sesuai dengan menu dan resep yang telah ditetapkan.¹⁸

e. Pengolahan Bahan Makanan

Pengolahan bahan makanan adalah proses mengubah bentuk bahan makanan dari mentah menjadi makanan siap saji, memiliki kualitas yang baik, dan aman untuk dikonsumsi.²⁰ Cara pengolahan makanan yang tepat sangat penting untuk menjaga kualitas dan keamanan hasil olahan makanan. Pengolahan yang tidak benar dapat mengakibatkan hilangnya kandungan gizi dalam makanan.²¹

Tujuan dari pengolahan makanan meliputi :

- 1) Mengurangi risiko kehilangan zat gizi dari bahan makanan.
- 2) Meningkatkan daya serap nutrisi dari bahan makanan.
- 3) Mempertahankan dan meningkatkan warna, aroma, rasa, tekstur, dan penampilan makanan.
- 4) Melindungi makanan dari mikroorganisme dan zat berbahaya sehingga aman untuk dikonsumsi.
- 5) Meningkatkan atau menyeimbangkan kandungan nutrisi bahan makanan saat dicampur dengan bahan makanan lain.

Pengolahan makanan yang baik adalah pengolahan yang mematuhi prinsip-prinsip *hygiene* dan sanitasi, yang meliputi:

- 1) Memastikan tempat pengolahan makanan atau dapur memenuhi persyaratan teknis *hygiene* sanitasi untuk mencegah risiko pencemaran.
- 2) Memilih bahan makanan dengan teliti untuk menjaga kualitas dan keawetan makanan.

- 3) Melakukan sortir bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan, dan memasak sesuai tahapan dengan cara yang higienis, serta dicuci dengan air mengalir.
- 4) Peralatan memasak dan peralatan makan harus terbuat dari bahan yang aman untuk makanan (*food grade*), yang berarti peralatan tersebut tidak hanya aman, tetapi juga tidak bereaksi dengan bahan makanan dan tidak membahayakan kesehatan.²¹

f. Pendistribusian Makanan Kepada Konsumen

Distribusi atau penyaluran makanan merupakan kegiatan pengiriman makanan yang disesuaikan dengan jumlah porsi dan jenis makanan yang dibutuhkan oleh konsumen, baik itu makanan umum maupun makanan khusus. Tujuan dari pendistribusian makanan adalah untuk memastikan bahwa konsumen menerima makanan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.¹⁸

Terdapat tiga cara pada proses pendistribusian makanan kepada konsumen, yaitu :

- 1) Cara sentralisasi, semua kegiatan penyaluran makanan dilakukan pada satu lokasi yang terpusat.
- 2) Cara desentralisasi, umumnya diterapkan di institusi yang memiliki ruang makan atau unit-unit pelayanan yang tersebar di lokasi yang berbeda.
- 3) Cara kombinasi, dalam pendistribusian makanan cara ini merupakan gabungan dari cara sentralisasi dan desentralisasi.¹⁸

B. Keamanan Pangan

1. Pengertian Keamanan Pangan

Keamanan pangan merupakan kondisi dan usaha yang diperlukan guna menghindari kontaminasi biologis, kimia, dan benda lain yang berpotensi mengganggu, merugikan, atau membahayakan kesehatan manusia. Penyakit akibat konsumsi makanan (*foodborne disease*) yang disebabkan oleh mikroorganisme berbahaya atau zat kimia beracun hampir selalu terjadi di seluruh dunia. Sebagian besar penyakit tersebut dapat dicegah melalui praktik

penanganan makanan yang tepat. Sehingga diperlukan standar dan ketentuan keamanan pangan agar pangan terhindar dari kemungkinan kontaminasi dan potensi bahaya yang dapat membahayakan kesehatan manusia.²²

Dalam Undang-Undang Keamanan Pangan PP Nomor 86 tahun 2019, disebutkan bahwa keamanan pangan merupakan faktor penting dalam memastikan produksi makanan yang bebas dari kontaminasi biologis, kimia dan zat lain yang dapat mengganggu, merugikan, atau membahayakan kesehatan manusia. Prinsip keamanan pangan tidak dapat bertentangan dengan nilai-nilai agama, keyakinan, dan budaya masyarakat.²²

Penyelenggaraan keamanan pangan bertujuan untuk melindungi konsumen agar dapat mengonsumsi pangan yang tidak membahayakan kesehatan dan keselamatan mereka. Untuk memastikan keamanan pangan, prinsip keamanan pangan harus diterapkan di seluruh rantai produksi, mulai dari budidaya, panen, pengolahan, penyimpanan, distribusi, hingga sampai ke tangan konsumen. Proses produksi pangan yang aman di sepanjang rantai ini dilakukan dengan mematuhi persyaratan keamanan pangan.²²

2. Skor Keamanan Pangan

Skor Keamanan Pangan (SKP) adalah nilai yang menggambarkan tentang kelayakan dari makanan untuk dikonsumsi, yang merupakan hasil pengamatan terhadap pemilihan dan penyimpanan bahan makanan, *hygiene* penjamah, pengolahan dan distribusi makanan. Tujuannya adalah untuk melindungi dan mengendalikan makanan dari segala jenis kontaminan yang dapat mengancam produk pangan. Cara penilaian SKP ini sudah ditentukan oleh Departemen Kesehatan, dimana penilaiannya dilakukan melalui observasi terhadap parameter-parameter (dalam bentuk *check list*).²³

Pada skor keamanan pangan, terdapat 4 komponen yang menjadi parameter, yaitu :

a. Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB)

Pemilihan bahan makanan meliputi semua jenis bahan, baik yang sudah diolah maupun belum diolah, termasuk juga bahan tambahan pangan dan

bahan pelengkap. Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam pemilihan bahan makanan adalah sebagai berikut.

- 1) Bahan makanan harus dalam kondisi yang baik, tidak rusak dan tidak mengalami pembusukan.
- 2) Bahan makanan harus berasal dari sumber yang resmi dan diawasi.
- 3) Bahan makanan kemasan, bahan tambahan pangan, dan bahan pelengkap harus memenuhi persyaratan yang ditetapkan dalam peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Menurut Permenkes RI Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga, Lampiran Bab III, prinsip penyimpanan bahan makanan adalah sebagai berikut.

- 1) Tempat penyimpanan bahan makanan harus terjaga dari kemungkinan kontaminasi oleh bakteri, serangga, tikus, hewan lainnya dan bahan berbahaya.
- 2) Penyimpanan harus mematuhi prinsip *First In First Out* (FIFO) dan *First Expired First Out* (FEFO), artinya bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati tanggal kadaluwarsa harus digunakan lebih dahulu.
- 3) Tempat atau wadah penyimpanan harus disesuaikan dengan jenis bahan makanan, misalnya bahan makanan yang mudah rusak harus disimpan dalam lemari pendingin, sementara bahan makanan kering harus disimpan di tempat yang kering dan tidak lembab.
- 4) Penyimpanan bahan makanan harus memperhatikan suhu yang sesuai.
- 5) Ketebalan dan kepadatan bahan makanan tidak boleh melebihi 10 cm.
- 6) Kelembaban penyimpanan dalam ruangan harus berkisar antara 80%-90%.
- 7) Bahan makanan olahan pabrik yang dikemas dalam kemasan tertutup disimpan pada suhu $+10^{\circ}\text{C}$.
- 8) Bahan makanan tidak boleh menempel pada lantai, dinding, atau langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut : 1) Jarak antara bahan makanan dengan lantai minimal 15 cm. 2) Jarak antara bahan makanan dengan

dinding minimal 5 cm. 3) Jarak antara bahan makanan dengan langit-langit minimal 60 cm.²⁴

b. *Hygiene* Pemasak (HGP)

Penjamah makanan adalah orang yang terlibat dalam semua tahap penyelenggaraan makanan, mulai dari persiapan, pengolahan, penyimpanan, pendistribusian, hingga penyajian. Pengetahuan, sikap dan perilaku penjamah makanan dapat berdampak pada kualitas makanan yang dihasilkan, serta berpotensi sebagai penyebar penyakit melalui kontak dengan konsumen ataupun melalui kontaminasi silang dengan makanan.

Adapun persyaratan teknis *hygiene* dan sanitasi untuk tenaga kerja pengolah makanan menurut Permenkes RI Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang *Hygiene* dan Sanitasi Jasa Boga adalah sebagai berikut.

- 1) Memiliki sertifikat kursus *hygiene* sanitasi makanan.
- 2) Berbadan sehat dengan dibuktikan dengan surat keterangan dokter.
- 3) Tidak mengidap penyakit menular seperti tipus, kolera, TBC, hepatitis, dan lain-lain atau pembawa kuman (*carrier*).
- 4) Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku.
- 5) Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan perlindungan terhadap kontak langsung dengan tubuh.
- 6) Perlindungan terhadap kontak langsung dengan makanan menggunakan alat seperti sarung tangan plastik sekali pakai, penjepit makanan, dan sendok garpu.
- 7) Menggunakan celemek/apron, menutup rambut, dan sepatu kedap air untuk mencegah pencemaran terhadap makanan.
- 8) Selama bekerja, menghindari merokok, tidak makan atau mengunyah, tidak memakai perhiasan kecuali cincin kawin yang polos, menggunakan peralatan dan fasilitas dengan benar, mencuci tangan sebelum, selama, dan setelah bekerja serta menggunakan pakaian kerja yang bersih dan tidak digunakan di luar tempat kerja. Selain itu,

mengurangi bicara dan menutup mulut saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau menggunakan masker, serta tidak menyisir rambut dekat dengan makanan.¹⁹

c. Pengolahan Bahan Makanan

Pengolahan bahan makanan merupakan jumlah skor dari cara pengolahan bahan makanan mulai dari bahan mentah hingga menjadi hidangan yang dapat langsung dimakan, bergizi, dan bermutu baik. Semua kegiatan pengolahan makanan harus terlindungi dari kontak langsung antara penjamah dengan makanan. Upaya yang dapat dilakukan yaitu memakai sarung tangan, penjepit makanan, sendok, garpu, memakai celemek, penutup rambut, sepatu dapur, tidak merokok, dan tidak makan saat bekerja.

Dalam kegiatan pengolahan bahan makanan, terdapat beberapa prasyarat yang harus dipenuhi, yaitu :

- 1) Tersedianya siklus menu.
- 2) Tersedianya peraturan penggunaan bahan tambahan pangan.
- 3) Tersedianya bahan makanan yang akan diolah.
- 4) Tersedianya aturan penilaian.
- 5) Tersedianya prosedur tetap pengolahan.

Dalam memproses dan memasak bahan makanan, penting untuk memperhatikan mutu bumbu, teknik memasak yang sesuai, penentuan jeda waktu antara persiapan dan penyajian makanan, dan risiko kerusakan bahan makanan karena pemasakan berlebihan.¹⁸

d. Distribusi Makanan (DMP)

Kegiatan distribusi makanan merupakan proses mengangkut hidangan yang sudah jadi, kemudian dikemas dengan peralatan khusus, diterima, disimpan sementara hingga waktu makan, lalu disajikan menggunakan alat makan atau disampaikan kepada konsumen dengan cara tertentu.²⁵

3. Penilaian Skor Keamanan Pangan

Penilaian SKP dilakukan dengan menjumlahkan hasil penilaian dari empat komponen yaitu komponen PBB dengan 8 sub komponen penilaian dan total skor 22 (16%), komponen HGP dengan 8 sub komponen penilaian dan

total skor 20 (15%), komponen PBM dengan 27 sub komponen penilaian dan total skor 77 (55%), serta komponen DPM dengan 7 sub komponen penilaian dan total skor 19 (14%). Penentuan kriteria skor keamanan pangan dilakukan dengan menginterpretasikan jumlah skor SKP yang diperoleh.

Skor keamanan pangan (SKP) dikatakan maksimal jika skor yang diperoleh mencapai 1,000. SKP dengan kategori baik dengan skor 0,9714 – 0,9999, kategori sedang dengan skor 0,9347 – 0,9713, kategori rawan tetapi aman dikonsumsi dengan skor 0,6317 – 0,9346 serta kategori rawan dan tidak aman dikonsumsi dengan skor $< 0,6317$.

4. Ancaman Terhadap Keamanan Pangan

Salah satu dampak dari ketidakamanan pangan yaitu terjadinya keracunan pangan. Keracunan pangan adalah kondisi ketika seseorang mengalami sakit setelah mengonsumsi makanan yang terkontaminasi, ditandai dengan gejala seperti mual, muntah, sakit tenggorokan, kejang perut, diare, gangguan penglihatan, perasaan melayang, *paralysis*, demam, menggigil, rasa tidak enak, letih, pembengkakan kelenjar limfe, wajah memerah, dan gatal-gatal. Hal ini disebabkan oleh kontaminasi biologis atau kimia dalam makanan.²⁶

C. *Hygiene* dan Sanitasi Makanan

Kata *hygiene* berasal dari bahasa Yunani yang artinya ilmu untuk membentuk dan menjaga kesehatan. Makna lain dari *hygiene* yaitu keadaan dimana seseorang, makanan, tempat kerja atau peralatan aman (sehat) dan bebas dari pencemaran yang diakibatkan oleh bakteri, serangga, atau binatang lainnya. Sedangkan sanitasi yaitu upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan seperti penyediaan air yang bersih dan penyediaan tempat sampah.²⁷

1. Prinsip - prinsip *hygiene* dan sanitasi makanan

- a. Pemilihan bahan makanan
- b. Penyimpanan bahan makanan
- c. Pengolahan makanan
- d. Penyimpanan makanan jadi / masak

- e. Pengangkutan makanan
 - f. Penyajian makanan
2. *Hygiene* dan sanitasi penjamah makanan

Penjamah makanan merupakan sumber yang berpotensi dalam perpindahan bakteri patogen kedalam makanan. Seorang penjamah makanan harus memperhatikan sanitasi lingkungan, sanitasi makanan, *hygiene* perorangan, kebiasaan kerja, serta perilaku hidup sehat.²¹

Dalam Peraturan Pemerintah RI Nomor 28 Tahun 2004 tentang keamanan, mutu dan gizi pangan disebutkan pada pasal 2 ayat 1 bahwa setiap orang yang bertanggung jawab dalam penyelenggaraan kegiatan pada rantai pangan yang meliputi proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan peredaran pangan wajib memenuhi persyaratan sanitasi sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.²⁸

Selain itu, persyaratan *hygiene* perilaku penjamah makanan dijelaskan sebagai berikut :

- a. Semua kegiatan yang berhubungan dengan pengolahan makanan harus terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
- b. Perlindungan kontak langsung tersebut dilakukan dengan memakai sarung tangan plastik, penjepit makanan, sendok, garpu dan sejenisnya.
- c. Saat bekerja, semua tenaga pengolah makanan wajib memakai celemek dan penutup rambut.
- d. Pada saat bekerja, setiap penjamah makanan harus berperilaku :
 - 1) Tidak makan atau mengunyah makanan kecil/permen.
 - 2) Tidak memakai perhiasan (cincin).
 - 3) Bijak berbicara.
 - 4) Selalu mencuci tangan setelah bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil.
 - 5) Kuku penjamah makanan tidak panjang.
 - 6) Selalu berpakaian bersih.²¹

3. Kontaminasi silang selama pengolahan makanan

Kontaminasi silang dapat terjadi ketika zat yang tidak diinginkan atau dikehendaki masuk kedalam makanan.²⁹ Kontaminasi silang dapat terjadi pada bahan makanan mentah atau yang telah masak melalui perantara yang terjadi selama tahap persiapan, pengolahan, pemasakan, pengangkutan atau penyajian. Makanan yang sudah terkontaminasi akan menimbulkan bahaya jika masuk ke dalam tubuh manusia.³⁰

Selama bekerja, penjamah makanan dilarang merokok, meludah, makan, mengunyah permen karet, atau menyimpan makanan di ruang pengolahan. Kebiasaan seperti menggaruk dan bersenda gurau dapat menjadi sumber kontaminasi.³¹

D. Pengetahuan Penjamah Makanan

1. Pengertian Pengetahuan

Pengetahuan merupakan hasil dari keingintahuan yang timbul melalui proses sensoris dari panca indera, terutama melalui mata dan telinga terhadap objek tertentu. Pengetahuan adalah informasi yang terstruktur sehingga dapat digunakan untuk memecahkan masalah. Hal tersebut bisa diinterpretasikan sebagai informasi yang dapat diimplementasikan atau digunakan sebagai dasar untuk bertindak, mengambil keputusan, atau merancang strategi baru.³²

Pengetahuan tenaga pengolah makanan terkait *hygiene* dan sanitasi dapat mempengaruhi terjaminnya keamanan pangan. Untuk menjamin mutu makanan, setiap petugas yang terlibat dalam pengolahan makanan harus mengetahui tugas dan tanggungjawabnya, antara lain penyakit yang akan ditularkan melalui makanan, kebersihan pribadi, kebiasaan yang berkaitan dengan pengolahan makanan serta cara-cara pengolahan makanan yang sehat. Adapun pengetahuan yang harus dimiliki oleh penjamah makanan, yaitu :

- a. Pengetahuan dasar tentang praktik sanitasi.
- b. Informasi tentang makanan yang sehat.
- c. Teknik penanganan peralatan dan perlengkapan pengolahan makanan.
- d. Pengawasan selama bertugas.

2. Tingkatan Pengetahuan

Menurut Notoatmodjo, ada 6 tingkatan pengetahuan, yaitu :

- a. Tahu (*know*), tahu dapat diartikan sebagai meningkatnya suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya.
- b. Memahami (*application*), dapat diartikan sebagai kemampuan untuk menggunakan materi yang telah dipelajari pada situasi sebenarnya.
- c. Analisis (*analysis*), suatu kemampuan untuk menjabarkan suatu materi kedalam komponen-komponen, tetapi masih dalam struktur organisasi tersebut yang masih ada kaitannya antara satu dengan yang lain, dapat ditunjukkan dengan menggambarkan, membedakan, mengelompokkan, dan sebagainya.
- d. Sistesis (*synthesis*), merupakan suatu komponen untuk meletakkan atau menghubungkan bagian-bagian didalam suatu bentuk keseluruhan yang baru dengan dapat menyusun formulasi yang baru.
- e. Evaluasi (*evaluation*), berkaitan dengan kemampuan untuk melakukan penilaian terhadap suatu materi penelitian didasarkan pada suatu kriteria yang ditentukan sendiri atau kriteria yang sudah ada.³³

3. Pengukuran Pengetahuan

Pengukuran pengetahuan dapat dilakukan dengan wawancara atau angket yang menanyakan tentang isi materi yang akan diukur dari subjek penelitian atau responden.

Pengukuran pengetahuan dengan kriteria :

- a. Pengetahuan baik jika total skor $\geq 50\%$.
- b. Pengetahuan kurang baik jika total skor $< 50\%$.³⁴

E. Sikap Penjamah Makanan

1. Pengertian Sikap

Sikap adalah ungkapan dari perasaan seseorang terhadap suatu objek, baik objek yang disenangi maupun tidak disenangi. Selain itu, sikap juga mencerminkan keyakinan seseorang tentang manfaat dari objek tersebut. Dengan kata lain, sikap adalah cara seseorang mengekspresikan perasaannya terhadap sesuatu hal.³² Sikap seseorang bisa berubah dengan penambahan

informasi tentang suatu objek, melalui proses persuasi, atau karena tekanan dari kelompok sosialnya.³⁵

2. Komponen-Komponen Sikap

- a. Kepercayaan atau keyakinan, ide dan konsep terhadap objek, artinya bagaimana keyakinan dan pendapat atau pemikiran seseorang terhadap objek.
- b. Kehidupan emosional atau evaluasi terhadap objek, artinya bagaimana penilaian orang tersebut terhadap suatu objek.
- c. Kecenderungan untuk bertindak (*tend to behave*), artinya sikap merupakan komponen yang mendahului tindakan atau perilaku terbuka (tindakan).
- d. Ketiga komponen tersebut secara bersama-sama membentuk sikap yang utuh (*total attitude*). Dalam menentukan sikap yang utuh, pengetahuan, pikiran, keyakinan dan emosi memegang peranan penting.³³

3. Tindakan Sikap

Menurut Azwar, Sikap terdiri dari 4 tingkatan, yaitu :

- a. Menerima (*receiving*), diartikan bahwa orang atau subjek mau dan memperhatikan stimulus yang diberikan objek.
- b. Merespon (*responding*), memberikan jawaban apabila ditanya, mengerjakan dan menyelesaikan tugas yang diberikan adalah suatu indikasi dari sikap.
- c. Menghargai (*valuing*), mengajak orang lain untuk mengerjakan atau mendiskusikan suatu masalah.
- d. Bertanggung jawab (*responsible*), bertanggung jawab atas segala sesuatu yang telah dipilihnya dengan segala risiko merupakan tingkatan sikap yang paling tinggi.³²

4. Pengukuran Sikap

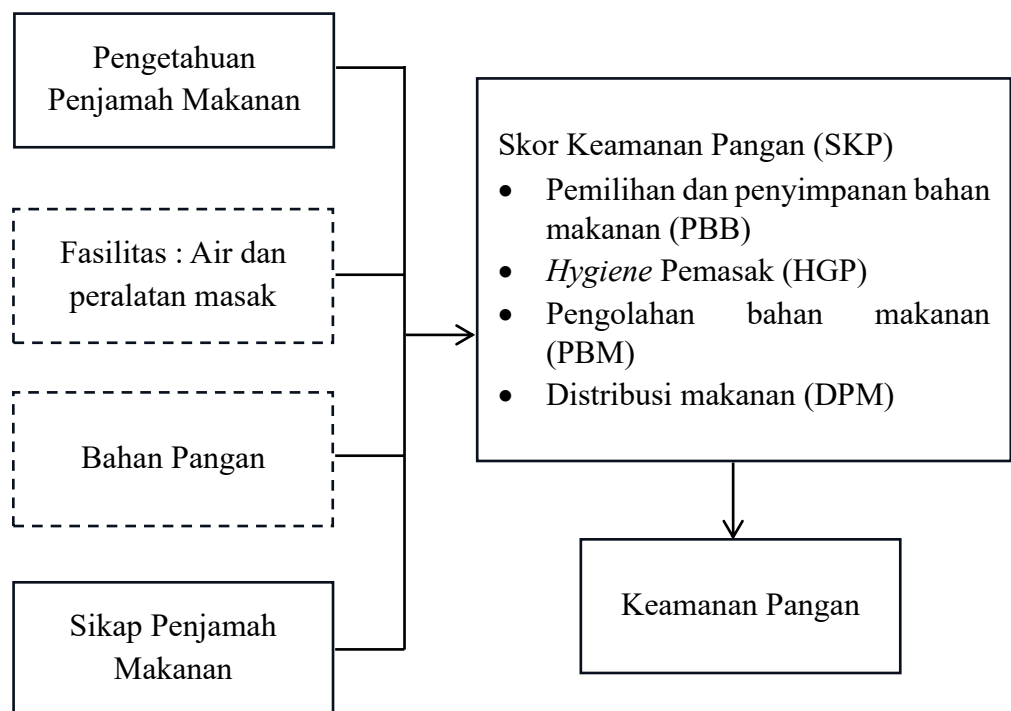
Pengukuran sikap dapat dilakukan secara langsung ataupun tidak langsung. Pengukuran secara langsung dapat dilakukan dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan tentang stimulus atau objek yang bersangkutan. Pertanyaan secara langsung juga dapat dilakukan dengan cara memberikan pendapat dengan menggunakan kata "setuju" atau "tidak setuju" terhadap

pernyataan-pernyataan objek tertentu, dengan menggunakan skala *Guttman*, yaitu pernyataan positif yang diberi skor 0, sedangkan pernyataan negatif diberi skor 1.³⁴

Pengukuran sikap diklasifikasikan menjadi 2 kategori, yaitu :

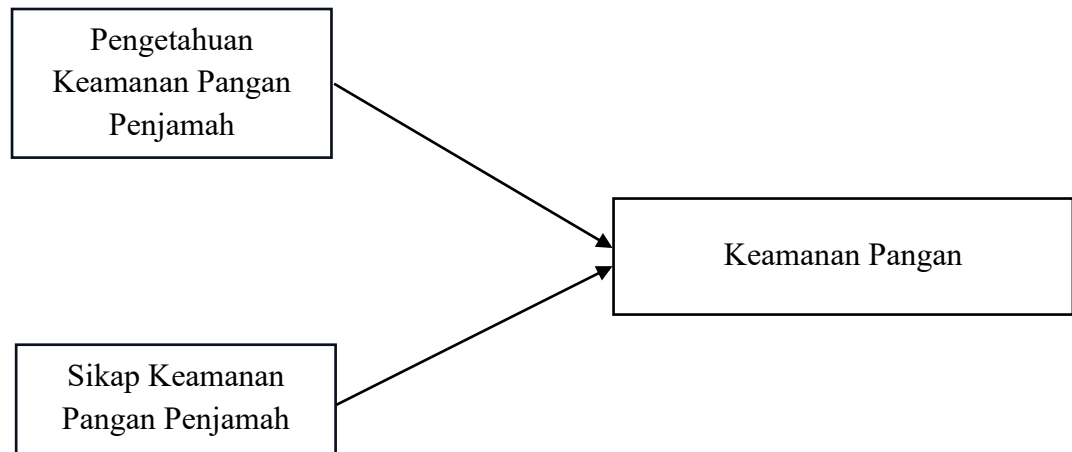
- Sikap baik, jika total skor $\geq 50\%$.
- Sikap kurang baik, jika total skor $< 50\%$.³⁴

F. Kerangka Teori



Gambar 1. Kerangka Teori (Sumber : ³⁶)

Keterangan : = Diteliti = Tidak diteliti

G. Kerangka Konsep**Gambar 2. Kerangka Konsep**

H. Definisi Operasional

No.	Variabel	Definisi	Alat ukur	Cara ukur	Hasil ukur	Skala ukur
1.	Keamanan Pangan	Kondisi dimana pangan terhindar dari bahaya yang dapat menyebabkan bahaya atau penyakit bagi konsumen.	Formulir Skor Keamanan Pangan	Observasi terhadap komponen dan sub komponen, beri tanda <i>check list</i> pada kolom form yang menunjukkan nilai, menghitung nilai tiap komponen, jumlah skor tiap komponen, tetapkan kriteria SKP.	Skor keamanan pangan dikategorikan sebagai berikut: a. Maksimal : 1,000 (100%) b. Baik : 0,9714-0,9999 (97,12-99,99%) c. Sedang : 0,9347-0,9713 (93,47-97,13%) d. Rawan tetapi aman dikonsumsi : 0,6317-0,9346 (63,17-93,46%) e. Rawan dan Tidak Aman Dikonsumsi : <0,6317 (<63,17%) Sumber : ³⁷	Ordinal
2.	Pemilihan dan Penyimpanan Bahan	Jumlah skor dari cara pemilihan dan penyimpanan bahan	Formulir Skor Keamanan Pangan	Observasi terhadap sub komponen, beri tanda <i>check list</i> pada kolom form yang menunjukkan	0,1600 (16%)	Interval

	Makanan (PPB)	makanan pada tempat yang sesuai.		nilai, menghilangkan nilai tiap sub komponen, lalu menghitung tiap sub komponen.		
3.	<i>Hygiene</i> Pemasak (HGP)	Jumlah skor dari penilaian <i>hygiene</i> penjamah makanan.	Formulir Skor Keamanan Pangan	Observasi terhadap sub komponen, beri tanda <i>check list</i> pada kolom form yang menunjukkan nilai, menghitung nilai tiap sub komponen, lalu menghitung skor tiap sub komponen.	0,1500 (15%)	Interval
4.	Pengolahan Bahan Makanan (PBM)	Jumlah skor dari cara pengolahan bahan makanan mulai dari bahan mentah hingga menjadi hidangan yang bisa langsung dimakan, bergizi, dan bermutu baik.	Formulir Skor Keamanan Pangan	Observasi terhadap sub komponen, beri tanda <i>check list</i> pada kolom form yang menunjukkan nilai, menghitung nilai tiap sub komponen, lalu menghitung skor tiap sub komponen.	0,5500 (55%)	Interval
5.	Distribusi Makanan (DMP)	Jumlah skor dari cara pendistribusian makanan hingga dikonsumsi konsumen	Formulir Skor Keamanan Pangan	Observasi terhadap sub komponen, beri tanda <i>check list</i> pada kolom form yang menunjukkan nilai, menghitung nilai tiap sub komponen, lalu menghitung skor tiap sub komponen	0,1400 (14%)	Interval

6.	Pengetahuan	Pengetahuan penjamah makanan mengenai keamanan pangan meliputi hal-hal apa saja yang diketahui oleh individu tentang keamanan pangan.	Kuesioner	Pengisian lembar kuesioner	Pengukuran pengetahuan dikategorikan menjadi dua, yaitu : a. Baik, jika $\geq 50\%$ b. Kurang baik, jika $< 50\%$ Sumber : ³⁴	Ordinal
7.	Sikap Penjamah Makanan	Sikap penjamah makanan adalah tanggapan penjamah makanan mengenai suatu pandangan yang telah dipahami yang dinyatakan dalam bentuk pertanyaan mengenai keamanan pangan.	Kuesioner	Pengisian lembar kuesioner	Skor sikap dikategorikan menjadi : a. Sikap baik, jika $\geq 50\%$ b. Sikap kurang baik jika $< 50\%$ Sumber : ³⁴	Ordinal

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Desain Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif yaitu deskriptif observasional dengan desain *cross sectional* yang bertujuan untuk mendeskripsikan skor keamanan pangan (SKP) pada olahan protein hewani, pengetahuan dan sikap penjamah terhadap keamanan pangan di rumah makan Kecamatan Lubuk Begalung tahun 2025.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

1. Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di rumah makan yang ada di Kecamatan Lubuk Begalung dengan kriteria sebagai berikut.

- a. Melayani konsumen >50 orang dalam sehari.
- b. Pihak rumah makan yang mengizinkan rumah makannya sebagai tempat penelitian.
- c. Menyediakan empat menu olahan protein hewani, yaitu ayam gulai, rendang daging, ayam bumbu dan ikan bakar.
- d. Rumah makan yang tempat pengolahan dan distribusi makanannya berada pada satu tempat.

Dari 43 rumah makan yang ada di Kecamatan Lubuk Begalung, terdapat 8 rumah makan yang memenuhi kriteria penelitian, namun hanya 5 rumah makan yang bersedia dijadikan sebagai tempat penelitian.

2. Waktu Penelitian

Waktu penelitian dimulai dari pembuatan proposal penelitian sampai laporan penelitian yaitu mulai bulan Januari 2024 sampai dengan bulan Juni 2025.

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi merupakan seluruh subjek atau objek penelitian yang memenuhi karakteristik yang telah ditentukan. Populasi pada penelitian ini

adalah semua penjamah makanan yang terlibat dalam pengolahan protein hewani yang diteliti yang ada di rumah makan Kecamatan Lubuk Begalung yang berjumlah 5 rumah makan dengan penjamah makanan sebanyak 19 orang.

2. Sampel

Sampel adalah bagian dari keseluruhan jumlah dan karakteristik populasi yang diteliti dan diambil kesimpulannya.³⁴

a. Kriteria Inklusi

Kriteria inklusi dari penelitian adalah sebagai berikut.

- 1) Bersedia dijadikan sampel dengan menandatangani surat pernyataan persetujuan (*informed consent*) untuk menjadi subjek penelitian.
- 2) Penjamah makanan yang terlibat langsung dalam proses pengolahan dan pendistribusian ayam gulai, rendang daging, ayam bumbu dan ikan bakar.
- 3) Mampu berkomunikasi dengan baik.
- 4) Berada ditempat saat penelitian berlangsung.

b. Kriteria Eksklusi

Kriteria eksklusi dari penelitian adalah sebagai berikut.

- 1) Mengundurkan diri sebagai subjek penelitian.

c. Objek Penelitian

Objek penelitian ini adalah ayam gulai, rendang daging, ayam bumbu dan ikan bakar yang ada di rumah makan Kecamatan Lubuk Begalung tahun 2025. Pemilihan objek penelitian ditetapkan dengan memilih menu olahan protein hewani yang tersedia di seluruh rumah makan.

d. Teknik Pengambilan Sampel

Pengambilan sampel dalam penelitian ini menggunakan teknik *total sampling* yaitu sampel diambil seluruhnya dan sesuai dengan kriteria inklusi dan eksklusi yang telah ditentukan oleh peneliti.

D. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data

1. Data Primer

Data primer merupakan data yang dikumpulkan langsung dari subjek penelitian. Data yang dikumpulkan meliputi :

a. Data identitas rumah makan

Dikumpulkan dengan cara wawancara kepada pihak rumah makan terkait dengan gambaran umum dari rumah makan, apakah rumah makan sudah memiliki sertifikat laik HSP, jumlah penjamah makanan khususnya tenaga pengolah, pendidikan penjamah, dan apakah penjamah sudah memiliki sertifikat pelatihan *food hygiene*.

b. Data skor keamanan pangan (SKP)

Data mengenai skor keamanan pangan yang dilakukan dengan cara observasi langsung dan pengisian lembar *checklist* pada formulir SKP yang terdiri dari empat komponen penilaian yaitu pemilihan dan penyimpanan bahan makanan (PPB), *hygiene* pemasak (HGP), pengolahan bahan makanan (PBM), distribusi makanan (DPM). Adapun kriteria dari SKP adalah sebagai berikut.

Tabel 3. 1. Kategori Skor Keamanan Pangan

Kategori Keamanan Pangan	Jumlah	Persentase (%)
Maksimal	1,000	100
Baik	0,9714 – 0,9999	97,14 – 99,99
Sedang	0,9347 – 0,9713	93,47 – 97,13
Rawan tapi aman dikonsumsi	0,6317 – 0,9346	63,17 – 93,46
Rawan dan tidak aman dikonsumsi	< 0,6317	63,17

Sumber : ³⁷

Pengumpulan data dilakukan dalam sekali pengamatan. Adapun langkah yang dilakukan dalam pengumpulan data, yaitu :

- 1) Menentukan rumah makan yang akan dinilai.
- 2) Melakukan observasi terhadap komponen dan sub komponen SKP yang meliputi pemilihan dan penyimpanan bahan makanan (PPB), *Hygiene* Pemasak (HGP), Pengolahan Bahan Makanan (PBM), dan Distribusi Makanan (DMP).

- 3) Memberi tanda (✓) pada kolom form yang menunjukkan nilai untuk setiap sub komponen.
- 4) Menjumlahkan nilai untuk tiap komponen.
- 5) Menghitung nilai tiap komponen ke dalam skala nilai 0-1,00.
- 6) Menghitung skor tiap komponen (langkah e $\times$ bobot) (nilai skala 0-1,00 $\times$ bobot) tiap komponen.

Menghitung skor tiap komponen (Σ dari langkah f), kemudian tetapkan kriteria SKP.

c. Data pengetahuan dan sikap penjamah makanan

Data mengenai pengetahuan dan sikap penjamah makanan diperoleh melalui pengukuran pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan menggunakan kuesioner yang berisi pertanyaan yang berkaitan dengan keamanan pangan.

2. Data Sekunder

Data sekunder terkait keracunan makanan dikumpulkan dari Laporan Tahunan (LAPTAH) BPOM tahun 2019 dan tahun 2023 serta data tempat pengolahan pangan dari Data Dinas Kesehatan Kota Padang tahun 2023. Sedangkan data terkait Skor Keamanan Pangan (SKP) dikumpulkan dari hasil penelitian terdahulu yang akan dijadikan tolak ukur dan pembanding terhadap hasil penelitian ini.

E. Teknik Pengolahan Data

1. *Editing*

Data yang akan dikumpulkan meliputi komponen nilai skor keamanan pangan, pengetahuan dan sikap penjamah makanan. *Editing* atau penyuntingan dilakukan untuk melengkapi data yang sudah dikumpulkan dengan cara melakukan pengecekan kembali terhadap formulir SKP dan kuesioner untuk memastikan bahwa data tersebut sudah benar dan lengkap.

2. *Scoring*

Scoring merupakan kegiatan memberikan skor terhadap masing-masing komponen SKP dan menetapkan kriteria Skor Keamanan Pangan (SKP). Skor

dari masing-masing komponen SKP akan dijumlahkan dan diinterpretasikan pada tabel SKP sebagai berikut.

a. SKP Maksimal (Jika Semua Kriteria Terpenuhi)

Tabel 3. 2. SKP Maksimal (Jika Semua Kriteria Terpenuhi)

Komponen	Nilai Ditolerir	Nilai Harus Dipenuhi	Nilai Komponen	Skor
(1)	(2)	(3)	(4) → Skala 0 – 1,00	(5) = (Bobot) × (4)
PPB	0	$22 - 0 = 22$	$22 : 22 = 1,0000$	$0,16 \times 1,000 = 0,1600$
HGP	0	$20 - 0 = 20$	$20 : 20 = 1,0000$	$0,15 \times 1,000 = 0,1500$
PBM	0	$74 - 0 = 74$	$74 : 74 = 1,0000$	$0,55 \times 1,000 = 0,5500$
DMP	0	$19 - 0 = 19$	$19 : 19 = 1,0000$	$0,14 \times 1,000 = 0,1400$
				SKP Maksimal = 1,0000

b. SKP Minimum Untuk Kategori Baik

Tabel 3. 3. SKP Minimum Untuk Kategori Baik

Komponen	Nilai Ditolerir	Nilai Harus Dipenuhi	Nilai Komponen	Skor
(1)	(2)	(3)	(4) → Skala 0 – 1,00	(5) = (Bobot) × (4)
PPB	0	$22 - 0 = 22$	$22 : 22 = 1,0000$	$0,16 \times 1,0000 = 0,1600$
HGP	0	$20 - 0 = 20$	$20 : 20 = 1,0000$	$0,15 \times 1,0000 = 0,1500$
PBM	4	$74 - 4 = 70$	$70 : 74 = 0,9459$	$0,55 \times 0,9459 = 0,5203$
DMP	0	$19 - 0 = 19$	$19 : 19 = 1,0000$	$0,14 \times 1,0000 = 0,1400$
				SKP Minimal = 9,9714 SKP Maksimal = 0,9999

c. SKP Minimum Untuk Kategori Sedang

Tabel 3. 4. SKP Minimum Untuk Kategori Sedang

Komponen	Nilai Ditolerir	Nilai Harus Dipenuhi	Nilai Komponen	Skor
(1)	(2)	(3)	(4) → Skala 0 – 1,00	(5) = (Bobot) × (4)
PPB	1	$22 - 1 = 21$	$21 : 22 = 0,9545$	$0,16 \times 0,9545 = 0,1527$
HGP	2	$20 - 2 = 18$	$18 : 20 = 0,9000$	$0,15 \times 0,9000 = 0,1350$
PBM	5	$74 - 5 = 69$	$69 : 74 = 0,9324$	$0,55 \times 0,9324 = 0,5128$
DMP	1	$19 - 1 = 18$	$18 : 19 = 0,9474$	$0,14 \times 0,9474 = 0,1327$
				SKP Minimal = 0,9347
				SKP Maksimal = 0,9713

d. SKP Minimum Untuk Kategori Rawan, Tetapi Aman Dikonsumsi

Tabel 3. 5. SKP Minimum Untuk Kategori Rawan, Tetapi Aman Dikonsumsi

Komponen	Nilai Ditolerir	Nilai Harus Dipenuhi	Nilai Komponen	Skor
(1)	(2)	(3)	(4) → Skala 0 – 1,00	(5) = (Bobot) × (4)
PPB	4	$22 - 4 = 18$	$18 : 22 = 0,8182$	$0,16 \times 0,8182 = 0,1309$
HGP	5	$20 - 5 = 15$	$15 : 20 = 0,7500$	$0,15 \times 0,7500 = 0,1125$
PBM	35	$74 - 35 = 39$	$39 : 74 = 0,5270$	$0,55 \times 0,5270 = 0,2899$
DMP	7	$19 - 7 = 12$	$12 : 19 = 0,6316$	$0,14 \times 0,6316 = 0,0884$
				SKP Minimal = 0,6317
				SKP Maksimal = 0,9346

e. SKP < 0,6317 (atau < 63,17%) → Rawan dan Tidak Aman Dikonsumsi

3. *Coding*

Memberikan kode dari kuesioner yang terkumpul pada pernyataan yang ada didalam kuesioner. Tujuannya agar mempermudah saat analisis dan mempercepat pemasukan data. Beberapa *coding* yang dapat dilakukan sebagai berikut :

a. Variabel Pengetahuan

Tingkat pengetahuan dapat dilihat dari hasil wawancara dengan alat ukur kuesioner kemudian dicari total nilai skor dari variabel pengetahuan. Skor pengetahuan dikategorikan menjadi :

- 1) Baik : jika $\geq 50\%$, diberi kode 0
- 2) Kurang baik : jika $< 50\%$, diberi kode 1

b. Variabel Sikap

Sikap penjamah makanan dapat dilihat dari hasil wawancara dengan alat ukur kuesioner kemudian dicari total nilai skor dari variabel sikap. Variabel sikap diukur dengan menggunakan skala *guttman*, sedangkan pengolahannya diklasifikasikan menjadi 2 kategori, yaitu:

- 1) Sikap baik : jika $\geq 50\%$, diberi kode 0
- 2) Sikap kurang baik : jika $< 50\%$, diberi kode 1

4. *Entry*

Memasukkan data agar dapat dianalisis, memproses data dilakukan dengan cara mengentri data dari format pengumpulan data ke dalam master tabel. Data yang dimasukkan yaitu data pengetahuan dan sikap penjamah makanan.

5. *Cleaning*

Data yang sudah dimasukkan diteliti kembali untuk menghindari kesalahan yang mungkin saja bisa terjadi saat mengentri data, serta untuk memeriksa kembali kelengkapan data sebelum dilakukan analisis data.

F. *Analisis Data*

Data yang diperoleh akan dianalisis untuk mendeskripsikan nilai skor keamanan pangan (SKP) secara keseluruhan dan pada masing-masing komponen, yaitu pemilihan dan penyimpanan bahan makanan (PPB), *hygiene*

pemasak (HGP), pengolahan bahan makanan (PBM), distribusi makanan (DPM) yang disajikan dalam bentuk tabel serta menyajikan distribusi sampel berdasarkan pengetahuan dan sikap responden yang disajikan dalam bentuk tabel frekuensi.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Penelitian dilaksanakan pada rumah makan di Kecamatan Lubuk Begalung Kota Padang, yaitu sebanyak 5 rumah makan yang sudah memenuhi kriteria penelitian dari 43 rumah makan yang ada. Dari kriteria yang ditetapkan, terdapat 8 rumah makan yang memenuhi persyaratan, namun hanya 5 rumah makan yang bersedia dijadikan sebagai tempat penelitian. Secara umum rumah makan ini sudah beroperasi selama kurang lebih 10-15 tahun dengan jumlah karyawan 5-9 orang untuk masing-masing rumah makan. Sedangkan jumlah penjamah yang terlibat dalam proses pengolahan rendang daging, ayam bumbu, ayam gulai, dan ikan bakar sebanyak 19 orang.

B. Gambaran Umum Responden

Adapun karakteristik responden yang diteliti dapat dilihat pada tabel 4.1 berikut :

Tabel 4. 1. Karakteristik Responden

Karakteristik Responden		n	%
Jenis Kelamin	Laki-laki	12	63,2
	Perempuan	7	36,8
	Total	19	100
Umur	17-25 tahun	6	31,6
	26-35 tahun	7	36,8
	36-45 tahun	4	21,1
	46-55 tahun	1	5,3
	56-65 tahun	1	5,3
	Total	19	100
Pendidikan	SD	3	15,8
	SMP	9	47,4
	SMA	6	31,6
	SMK	1	5,3
	Total	19	100
Lama bekerja	1-10 tahun	16	84,2
	11-20 tahun	1	5,3
	21-30 tahun	1	5,3
	31-40 tahun	1	5,3
	Total	19	100

Responden pada penelitian ini merupakan penjamah yang melakukan pengolahan makanan terhadap protein hewani di rumah makan yang diteliti. Setelah dilakukan pengumpulan data, didapatkan jumlah penjamah makanan yang melakukan pengolahan terhadap rendang daging, ayam bumbu, ayam gulai dan ikan bakar berjumlah sebanyak 19 orang dengan jenis kelamin laki-laki sebanyak 12 orang (63,2%) dan perempuan sebanyak 7 orang (36,8%). Penjamah pada rumah makan yang diteliti memiliki karakteristik umur yang tertinggi dengan umur 26-35 tahun (36,8%), yaitu sebanyak 7 orang. Berdasarkan karakteristik pendidikan, yang tertinggi pada jenjang SMP sebanyak 9 orang (47,4%) dan terendah pada jenjang SMK sebanyak 1 orang (5,3%). Sedangkan berdasarkan lama bekerja, persentase yang tertinggi yaitu 84,2% dengan lama kerja 1-10 tahun sebanyak 16 orang.

Pada proses pelaksanaan pengolahan makanan setiap hari, tidak semua penjamah makanan melakukan pengolahan makanan pada satu makanan saja, ada beberapa penjamah yang melakukan pengolahan pada dua atau lebih makanan yang dijual di rumah makan tersebut. Ada juga terdapat penjamah makanan yang melakukan pengolahan makanan dan langsung mendistribusikan makanan ke konsumen.

C. Hasil Penelitian

1. Keamanan Pangan Berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP)

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diketahui bahwa rata-rata Skor Keamanan Pangan (SKP) pada olahan protein hewani berupa rendang daging, ayam bumbu, ayam gulai dan ikan bakar pada rumah makan yang ada di Kecamatan Lubuk Begalung berada pada kategori rawan tetapi aman dikonsumsi.

Skor Keamanan Pangan (SKP) dikatakan maksimal jika skor yang diperoleh mencapai 1,000. SKP dikatakan kategori baik jika skor yang diperoleh berada pada 0,9714-0,9999. SKP dengan kategori sedang berada pada skor 0,9347-0,9713, SKP pada kategori rawan tetapi aman dikonsumsi berada pada skor 0,6317 – 0,9346, dan SKP dengan kategori rawan dan tidak aman dikonsumsi berada pada skor <0,6317.

Pada tabel 4.2 disajikan tabel skor keamanan pangan (SKP) secara keseluruhan pada olahan protein hewani di rumah makan yang ada di Kecamatan Lubuk Begalung.

Tabel 4. 2. Distribusi Skor Keamanan Pangan

RM	Rendang	Ayam Bumbu	Ayam Gulai	Ikan Bakar
A	0,7544	0,7544	0,7544	0,7537
B	0,9280	0,9494	0,9494	0,9494
C	0,8622	0,8837	0,8834	0,8837
D	0,8266	0,8480	0,8483	0,8708
E	0,8919	0,8919	0,9134	0,9568

Berdasarkan tabel 4.2, dapat diketahui bahwa Skor Keamanan Pangan (SKP) pada olahan protein hewani di rumah makan yang diteliti di Kecamatan Lubuk Begalung berada pada kategori sedang dan rawan tetapi aman dikonsumsi. Pada rendang daging, SKP tertinggi ditemukan pada rumah makan B dengan skor 0,9280 (92,80%) dan SKP terendah ditemukan pada rumah makan A dengan skor 0,7544 (75,44%). Pada ayam bumbu, SKP tertinggi ditemukan pada rumah makan B dengan skor 0,9494 (94,94%) dan terendah ditemukan pada rumah makan A dengan skor 0,7544 (75,44%). Pada ayam gulai, SKP tertinggi ditemukan pada rumah makan B dengan skor 0,9494 (94,94%) dan terendah ditemukan pada rumah makan A dengan skor 0,7544 (75,44%). Sedangkan pada ikan bakar, SKP tertinggi ditemukan pada rumah makan E dengan skor 0,9568 (95,68%) dan terendah pada rumah makan A dengan skor 0,7537 (75,37%).

2. Skor Keamanan Pangan (SKP) Berdasarkan Komponen Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB)

Pemilihan dan penyimpanan bahan makanan (PPB) merupakan salah satu komponen dari SKP yang digunakan untuk keamanan pangan pada tahap pemilihan dan penyimpanan bahan makanan. Pada komponen PPB terdapat 8 sub komponen atau syarat keamanan pangan dengan skor maksimum 0,1600 (16%).

Berikut distribusi nilai skor keamanan pangan (SKP) pada komponen PPB di masing-masing rumah makan dapat dilihat pada tabel 4.3.

Tabel 4. 3. Distribusi SKP Pada Komponen PPB

RM	Rendang	Ayam bumbu	Ayam Gulai	Ikan Bakar
A	0,1382	0,1382	0,1382	0,0946
B	0,1600	0,1600	0,1600	0,1600
C	0,1382	0,1382	0,1382	0,1382
D	0,1600	0,1600	0,1600	0,1382
E	0,1382	0,1382	0,1382	0,1600

Berdasarkan data pada tabel 4.3, dapat diketahui bahwa SKP pada komponen PPB sudah mendekati maksimum, terdapat rumah makan yang memenuhi seluruh komponen PPB disemua makanan dengan skor 0,1600 (16%) yaitu rumah makan B. Sedangkan rumah makan yang memiliki skor terendah pada komponen PPB yaitu rumah makan A pada olahan ikan bakar sebesar 0,0946 (9,46%). Rendahnya SKP pada ikan bakar di rumah makan tersebut dikarenakan belum terpenuhi nya 3 sub komponen, yaitu bahan makanan tidak disimpan ditempat tertutup, bahan makanan tidak disimpan ditempat yang bersih dan bahan makanan masih terkena sinar matahari langsung.

3. Skor Keamanan Pangan (SKP) Berdasarkan Komponen *Hygiene* Pemasak (HGP)

Hygiene pemasak (HGP) merupakan komponen SKP yang digunakan untuk menilai keamanan pangan dari segi *hygiene* penjamah makanan.

Berikut distribusi nilai Skor Keamanan Pangan (SKP) pada komponen HGP di masing-masing rumah makan dapat dilihat pada tabel 4.4.

Tabel 4. 4. Distribusi SKP Pada Komponen HGP

RM	Rendang	Ayam bumbu	Ayam Gulai	Ikan Bakar
A	0,1200	0,1200	0,1200	0,1200
B	0,1425	0,1425	0,1425	0,1425
C	0,1200	0,1200	0,1200	0,1200
D	0,1275	0,1275	0,1275	0,1500
E	0,1425	0,1425	0,1500	0,1425

Berdasarkan data pada tabel 4.4, dapat diketahui bahwa pada komponen HGP skor maksimum hanya terdapat pada ikan bakar di rumah makan D dan ayam gulai di rumah makan E dengan skor dengan skor 0,1500 (15%).

Ada beberapa komponen yang sebagian besar belum terpenuhi dimasing-masing rumah makan, yaitu penjamah tidak memakai tutup kepala saat memasak, tidak mencuci tangan menggunakan sabun sesudah buang air dan masih ada penjamah yang berkuku panjang.

4. Skor Keamanan Pangan (SKP) Berdasarkan Komponen Pengolahan Bahan Makanan (PBM)

Pengolahan Bahan Makanan (PBM) merupakan komponen dari SKP yang digunakan untuk menilai keamanan pangan pada tahap pengolahan makanan. Pada PBM terdapat 27 sub komponen atau syarat keamanan pangan dengan skor maksimum 0,5500 (55%).

Berikut distribusi nilai Skor Keamanan Pangan (SKP) pada komponen PBM di masing-masing rumah makan dapat dilihat pada tabel 4.5.

Tabel 4. 5. Distribusi SKP Pada Komponen PBM

RM	Rendang	Ayam bumbu	Ayam Gulai	Ikan Bakar
A	0,3857	0,3857	0,3857	0,4071
B	0,4929	0,5143	0,5143	0,5143
C	0,4714	0,4929	0,4926	0,4929
D	0,4286	0,4500	0,4429	0,4500
E	0,4786	0,4786	0,4926	0,5143

Berdasarkan data pada tabel 4.5, dapat diketahui bahwa pada komponen PBM belum ada rumah makan yang memenuhi persyaratan SKP, skor tertinggi 0,5143 (51,43%) ditemukan pada rumah makan B dengan olahan ayam bumbu, ayam gulai dan ikan bakar, serta pada rumah makan E dengan olahan ikan bakar.

Beberapa komponen yang belum terpenuhi yaitu masih ada beberapa peralatan memasak yang tidak bersih dan tidak disimpan ditempat yang bersih, tidak tersedia air dalam wadah yang tertutup, belum adanya tempat sampah yang tertutup, dan bahan makanan tidak dicuci dengan bersih.

5. Skor Keamanan Pangan (SKP) Berdasarkan Komponen Distribusi Makanan (DMP)

Distribusi makanan (DMP) merupakan komponen dari SKP yang digunakan untuk menilai keamanan pangan pada tahap distribusi makanan. Pada DMP terdapat 7 sub komponen atau syarat keamanan pangan dengan skor maksimum 0,1400 (14%).

Berikut distribusi nilai Skor Keamanan Pangan (SKP) pada komponen DMP di masing-masing rumah makan dapat dilihat pada tabel 4.6.

Tabel 4. 6. Distribusi SKP Pada Komponen DMP

RM	Rendang	Ayam bumbu	Ayam Gulai	Ikan Bakar
A	0,1105	0,1105	0,1105	0,1326
B	0,1326	0,1326	0,1326	0,1326
C	0,1326	0,1326	0,1326	0,1326
D	0,1105	0,1105	0,1179	0,1326
E	0,1326	0,1326	0,1326	0,1400

Berdasarkan data pada tabel 4.6, dapat diketahui bahwa pada komponen DMP ditemukan satu olahan yang memenuhi persyaratan SKP, yaitu olahan ikan bakar di rumah makan E dengan skor 0,1400 (14%).

Adapun beberapa komponen yang belum terpenuhi diantaranya yaitu selama proses distribusi, makanan tidak ditempatkan pada wadah yang tertutup serta penjamah tidak mencuci tangan sebelum membagikan atau mendistribusikan makanan.

6. Pengetahuan Penjamah Makanan

Pengetahuan penjamah makanan pada penelitian ini dilihat dengan menggunakan kuesioner yang berisikan 15 pertanyaan terkait keamanan pangan. Berikut distribusi tingkat pengetahuan penjamah makanan di rumah makan Kecamatan Lubuk Begalung dapat dilihat pada tabel 4.7.

Tabel 4. 7. Distribusi Pengetahuan Penjamah Makanan

Pengetahuan	Frekuensi (n)	Persentase (%)
Baik	14	73,7
Kurang baik	5	26,3
Total	19	100

Berdasarkan data pada tabel 4.7, dapat diketahui bahwa tingkat pengetahuan penjamah terhadap keamanan pangan sudah baik (73,7%).

7. Sikap Penjamah Makanan

Pengetahuan penjamah makanan pada penelitian ini dilihat dengan menggunakan kuesioner yang berisikan 15 pertanyaan terkait keamanan pangan. Berikut distribusi tingkat pengetahuan penjamah makanan di rumah makan Kecamatan Lubuk Begalung dapat dilihat pada tabel 4.8.

Tabel 4. 8. Distribusi Sikap Penjamah Makanan

Sikap	Frekuensi (n)	Persentase (%)
Baik	9	47,4
Kurang baik	10	52,6
Total	19	100

Berdasarkan data pada tabel 4.8 dapat diketahui bahwa sikap penjamah terhadap keamanan pangan masih kurang baik (52,6%).

D. Pembahasan

1. Keterbatasan Penelitian

Penelitian ini telah dilakukan sesuai dengan tahapan penelitian, namun dalam proses pelaksanaannya masih ditemukan kendala atau keterbatasan yaitu adanya rumah makan yang tidak bersedia untuk dijadikan tempat penelitian, beberapa responden seperti penjamah makanan maupun pihak rumah makan yang tidak kooperatif dan merasa keberatan sehingga hanya memberikan jawaban singkat.

2. Kriteria Keamanan Pangan Berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP)

Berdasarkan hasil penelitian terhadap seluruh komponen SKP, secara umum, olahan protein hewani di rumah makan yang diteliti berada pada kategori rawan tetapi aman dikonsumsi, dengan skor SKP berkisar antara 0,7544 hingga 0,9568. Tidak ada satu pun rumah makan yang berhasil mencapai kategori baik, yang menunjukkan bahwa belum ada rumah makan yang sepenuhnya memenuhi standar keamanan pangan secara optimal. Rumah makan A mencatat skor terendah di hampir seluruh jenis olahan, dengan nilai

SKP berada pada 0,7537 hingga 0,7544, menandakan perlunya perhatian khusus terhadap praktik keamanan pangan di rumah makan ini.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Hayati, Shyrotul (2021) yang menunjukkan skor keamanan pangan di rumah makan yang ditelitinya cenderung berada pada kategori rawan tetapi aman dikonsumsi dengan rentang skor 0,7326 – 0,9344 (73,26%-93,44%), dan ditemukan juga satu olahan yang masuk kedalam kategori sedang dengan skor 0,9500 (95%).³⁸

3. Skor Keamanan Pangan (SKP) Berdasarkan Komponen Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB)

Salah satu unsur penting dari keamanan pangan yaitu pemilihan bahan pangan yang tepat. Makanan dengan mutu dan keamanan pangan yang baik dapat dihasilkan dengan memperhatikan bahan pangan yang bermutu pula. Oleh karena itu, untuk menghasilkan makanan berkualitas baik, perlu diperhatikan mutu dari bahan pangan yang akan diolah.³⁹

Pada hasil penilaian yang dilakukan di lima rumah makan di Kecamatan Lubuk Begalung diperoleh skor PPB di rumah makan B sudah memenuhi semua kriteria dengan skor maksimal (0,1600) atau 16% dari total SKP artinya sudah ada rumah makan yang menerapkan seluruh kriteria yang ada pada komponen PPB, sedangkan rumah makan A memiliki skor PPB terendah terutama pada olahan ikan bakar yang memperoleh SKP sebesar 0,0946 (9,46%), rendahnya skor ini disebabkan karena belum terpenuhinya tiga sub komponen penting diantaranya bahan makanan tidak disimpan ditempat tertutup, bahan makanan tidak disimpan pada tempat yang bersih dan masih terpapar sinar matahari langsung. Hal ini menunjukkan proses pemilihan dan penyimpanan bahan baku di beberapa rumah makan masih belum sesuai dengan kriteria atau standar keamanan pangan yang telah ditetapkan.

Penelitian oleh Trihuta dan Izharido (2021) menyebutkan bahwa komponen PPB juga menjadi salah satu aspek penting, dengan skor yang hanya sedikit dibawah batas maksimal. Mereka menyimpulkan bahwa perbaikan pada tahap penyimpanan bahan baku seperti penggunaan lemari pendingin dan

penyimpanan pada tempat tertutup dapat meningkatkan SKP secara signifikan. Selain itu kontaminasi terhadap bahan makanan dapat dicegah dengan menyimpan makanan pada tempat yang tertutup sehingga dapat mengurangi risiko masuknya kuman, serangga ataupun benda asing (*foreign object*) yang dapat merusak makanan.² Oleh karena itu, komponen PPB harus sangat diperhatikan dalam pengawasan dan pelatihan bagi penjamah makanan agar keamanan pangan khususnya pada bahan makanan dapat terjaga.

4. Skor Keamanan Pangan (SKP) Berdasarkan Komponen *Hygiene* Pemasak (HGP)

Komponen HGP merupakan aspek penting dalam penilaian skor keamanan pangan (SKP), yaitu komponen yang menilai bagaimana kebersihan dan praktik *hygiene* dari penjamah makanan selama proses pengolahan makanan. Hasil penelitian pada komponen HGP, skor maksimal ditemukan pada ikan bakar di rumah makan D dan ayam gulai di rumah makan E dengan skor 0,1500 (15%).

Meski nilai skor yang diperoleh sudah cukup baik, sebagian besar rumah makan belum memenuhi aspek kebersihan penjamah makanan, masih terdapat beberapa kriteria penting dalam praktek *hygiene* yang belum terpenuhi di seluruh rumah makan, seperti penggunaan penutup kepala oleh penjamah saat memasak, tidak mencuci tangan dengan sabun setelah buang air, serta masih ada penjamah yang memiliki kuku panjang. Hal tersebut dapat berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi silang dan menurunkan tingkat keamanan pangan secara keseluruhan.

Penelitian oleh Megasari (2019) menemukan bahwa walaupun penjamah makanan memiliki pengetahuan *hygiene* yang baik, praktik nyata di lapangan seperti penggunaan alat pelindung diri (APD) dan kebersihan tangan masih kurang optimal, sehingga berdampak pada SKP yang tidak maksimal.⁴⁰

5. Skor Keamanan Pangan (SKP) Berdasarkan Komponen Pengolahan Bahan Makanan (PBM)

Komponen PBM merupakan bagian terbesar dalam penilaian SKP dengan skor maksimal sebesar 0,5500 atau 55% dari total keseluruhan SKP.

Pada hasil penelitian yang telah dilakukan, tidak ditemukan rumah makan yang memenuhi seluruh persyaratan keamanan pangan pada komponen PBM, rumah makan B memiliki skor tertinggi dengan skor 0,5143 (51,43%) pada olahan ayam bumbu, ayam gulai dan ikan bakar, sedangkan rumah makan A memiliki skor terendah yaitu sebesar 0,3910 (39,10%).

Beberapa kendala yang masih ditemukan meliputi kebersihan peralatan memasak yang kurang terjaga, penyimpanan peralatan yang tidak dilakukan di tempat yang bersih, tidak terdapatnya air yang disimpan pada wadah tertutup, tidak tersedianya tempat sampah yang tertutup, serta pencucian bahan makanan yang belum optimal. Hal ini menunjukkan bahwa pengolahan makanan di rumah makan yang diteliti masih berpotensi menyebabkan kontaminasi silang dan mengurangi keamanan pangan secara keseluruhan.

Hasil penelitian ini sejalan dengan Trishuta dan Izharido yang juga menemukan bahwa aspek pengolahan bahan makanan merupakan titik krusial yang sering mengalami ketidaksesuaian standar, terutama dalam kebersihan alat dan bahan yang digunakan selama proses pemasakan.²

6. Skor Keamanan Pangan (SKP) Berdasarkan Komponen Distribusi Makanan (DMP)

Komponen distribusi makanan (DMP) merupakan komponen terakhir pada penilaian SKP yang menilai keamanan pangan selama proses penyajian dan distribusi makanan kepada konsumen. Hasil penelitian komponen DMP, menunjukkan hanya olahan ikan bakar pada rumah makan E yang memenuhi seluruh kriteria SKP dengan skor 0,1400 (14%).

Beberapa kendala yang masih ditemukan pada tahap distribusi makanan meliputi penyajian makanan yang tidak menggunakan wadah tertutup serta kebiasaan penjamah yang tidak mencuci tangan sebelum mendistribusikan makanan kepada konsumen. Hal ini dapat berpotensi menimbulkan kontaminasi silang saat proses penyajian makanan. Kontaminasi dapat disebabkan oleh banyaknya lalat atau serangga yang menghampiri makanan sehingga pentingnya meletakkan makanan pada wadah yang tertutup.⁴¹

7. Pengetahuan Penjamah Makanan

Tingkat pengetahuan penjamah makanan sangat berpengaruh terhadap penerapan keamanan pangan di rumah makan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan sebagian besar penjamah makanan di rumah makan Kecamatan Lubuk Begalung menunjukkan hasil yang baik dengan persentase sebesar 73,7%. Tingginya tingkat pengetahuan dapat disebabkan karena pendidikan penjamah makanan sudah banyak yang mencapai bangku SMA/SMK (sebanyak 7 orang).

Penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian Darwel (2017) yang menunjukkan pengetahuan penjamah makanan terhadap *personal hygiene* tergolong rendah dengan persentase 27,23%.⁴² Penelitian lain oleh Pratiwi, *et al* tentang pengetahuan *hygiene* dan sanitasi penjamah makanan, diketahui sebagian besar responden memiliki tingkat pengetahuan yang baik (53,9%).⁴³

8. Sikap Penjamah Makanan

Sikap penjamah makanan merupakan aspek penting yang mempengaruhi praktik keamanan pangan secara keseluruhan. Hasil penelitian terhadap sikap penjamah makanan di rumah makan Kecamatan Lubuk Begalung menunjukkan bahwa sikap penjamah makanan masih kurang baik terhadap keamanan pangan dengan skor 52,6% sedangkan 47,4% penjamah sudah memiliki sikap yang baik. Kondisi ini menunjukkan adanya kesenjangan antara tingkat pengetahuan dengan penerapan sikap yang tepat oleh penjamah dalam menerapkan keamanan pangan.

Penelitian oleh Anwar, *et al* menunjukkan bahwa pengetahuan penjamah makanan belum tentu sejalan dengan perilaku atau sikap dari penjamah tersebut namun masih ada faktor lain yang menjadi pengaruh terhadap perilaku penjamah, seperti kebiasaan penjamah yang belum memperhatikan *hygiene* dalam mengolah makanan, serta tidak tersedianya alat pelindung diri seperti masker, penutup kepala, celemek, dan lain-lain) serta belum adanya pelatihan tentang *hygiene* yang diikuti oleh penjamah.⁴⁴

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut.

1. Skor keamanan pangan pada olahan protein hewani di 5 rumah makan Kecamatan Lubuk Begalung berada pada kategori sedang dan rawan tetapi aman dikonsumsi dengan rentang nilai skor keamanan pangan 0,7544 – 0,9568 (75,44% – 95,68%)
2. Skor keamanan pangan pada komponen pemilihan dan penyimpanan bahan makanan (PPB) sudah mendekati maksimal dan didapatkan rumah makan B memenuhi seluruh kriteria PPB dengan skor 0,1600 (16%) dan skor terendah yaitu 0,0946 pada olahan ikan bakar di rumah makan A .
3. Skor keamanan pangan pada komponen *hygiene* pemasak (HGP) memiliki nilai maksimal pada olahan ikan bakar di rumah makan D dan ayam gulai di rumah makan E dengan skor 0,1500 (15%). Beberapa aspek yang belum terpenuhi antara lain penggunaan tutup kepala saat memasak dan kebiasaan mencuci tangan.
4. Skor keamanan pangan pada komponen pengolahan bahan makanan (PBM) yang diperoleh masih rendah dengan rentang skor 0,3910 – 0,5143 (39,10% – 51,43%), kekurangan utama meliputi kebersihan peralatan, ketersediaan air bersih, dan kebersihan bahan makanan.
5. Skor keamanan pangan pada komponen distribusi makanan (DMP) diperoleh nilai maksimal pada olahan ikan bakar di rumah makan E dengan nilai 0,1500 (15%). Beberapa komponen yang belum terpenuhi adalah makanan tidak ditempatkan pada wadah yang tertutup dan penjamah tidak mencuci tangan sebelum mendistribusikan makanan.
6. Sebagian besar penjamah makanan sudah memiliki pengetahuan yang baik mengenai keamanan pangan dengan persentase 73,7%.
7. Sikap penjamah terhadap keamanan pangan masih kurang baik dengan persentase 52,6%.

B. Saran

1. Perlu dilakukannya pelatihan khusus terkait pemilihan bahan makanan yang berkualitas dan penyimpanan yang baik untuk menjaga mutu dan keamanan pangan. Penjamah makanan perlu dilakukan edukasi dan pengawasan untuk menggunakan alat pelindung diri (APD) saat memasak serta memperhatikan kebersihan diri terutama kuku untuk mengurangi risiko kontaminasi.
2. Rumah makan harus memastikan seluruh peralatan memasak dalam keadaan bersih dan tersimpan dengan baik, air yang digunakan dalam pengolahan harus tersedia dalam wadah yang tertutup, serta bahan makanan harus dicuci dengan benar untuk meningkatkan skor keamanan pangan.
3. Makanan selama distribusi harus selalu disimpan dalam wadah tertutup dan penjamah harus mencuci tangan sebelum membagikan makanan.
4. Melakukan pelatihan rutin untuk meningkatkan kesadaran penjamah dalam menerapkan keamanan pangan.
5. Melakukan evaluasi dan monitoring secara berkala oleh instansi terkait seperti Puskesmas Lubuk Begalung untuk memastikan standar keamanan pangan di rumah makan selalu terjaga dengan baik dan konsisten.

DAFTAR PUSTAKA

1. Alwi K, Ismail E, Palupi IR. Pengetahuan Keamanan Pangan Penjamah Makanan dan Mutu Keamanan Pangan di Pondok Pesantren. *Darussalam Nutr Journal*. 2019;3(2):72-83.
2. Pathiassana MT, Izharido B. Penilaian Skor Keamanan Pangan pada UMKM Rumah Makan ABC di Kabupaten Sumbawa. *Jurnal Pengolah Pangan*. 2021;6(2):61-70.
3. Organization WH. Food safety. WHO. Published online 2022.
4. Rivani SK, Putriningtyas ND. Korelasi Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi pada Enthong Mas Katering. *Darussalam Nutr Journal*. 2023;7(1):53-64.
5. BPOM RI. *Laporan Tahunan Badan Pengawas Obat Dan Makanan*.; 2019.
6. BPOM Badan Pengawasan Obat dan Makanan. LAPTAH BBPOM Padang 2022. 2022;2022(0751).
7. Padang DKK. Profil Kesehatan Kota Padang. Published online 2023.
8. Nurhayati IS, Nikmawati EE, Setiawati T. Penerapan Personal Higiene Penjamah Makanan di Salah Satu Katering di Kota Bandung. *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*. 2020;9(2):35-43.
9. Septiyani D, Suryani D, Yulianto A. Hubungan Pengetahuan, Sikap, Tingkat Pendidikan dan Usia dengan Perilaku Keamanan Pangan Ibu Rumah Tangga di Kecamatan Pasaleman, Cirebon. *Gorontalo Journal Public Heal*. 2021;4(1):45-54.
10. Febriyani F, Ronitawati P, Melani V, Sa'pang M, Dewanti LP. Perbedaan Pengetahuan, Sikap, Higiene Personal dan Cemarkan Mikroba di Pondok Pesantren Kota dan Desa. *Darussalam Nutr Journal*. 2022;6(1):8. doi:10.21111/dnj.v6i1.5800
11. Fauziah R, Suparmi S. Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Pengetahuan Penjamah Makanan. *Jambura Heal Sport Journal*. 2022;4(1).
12. Pradnyani NPWD, Padmiari IAE, Gumala NMY. Keamanan Pangan Kantin Sekolah Berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) di Desa Penyaringan, Kecamatan Mendoyo. *Jurnal Ilmu Gizi*. 2019;11(1):38-45.
13. Paramita IGAAR. Kandungan Cemarkan Escherichia Coli dan Skor Penilaian Keamanan Pangan pada Warung Makan di Kota Denpasar. *Skripsi*. Published online 2018.
14. Nurrosy U. Hubungan Tingkat Pengetahuan dengan Tindakan Personal Higiene Penjamah Makanan dan Analisis Skor Keamanan Pangan di Warung Makan Sekitar Kampus Poltekkes Kemenkes Padang Tahun 2021. Published

online 2021. <https://pustaka.poltekkes-pdg.ac.id/index.php?p=fstream&fid=2605&bid=7144>

15. Ariyani DP. Kajian Skor Keamanan Pangan (SKP) Lauk Hewani Opor Ayam di RSUD Panembahan Senopati Bantul. Published online 2020. <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/id/eprint/2797>
16. Indaru M, Agus W. Skor Keamanan Pangan pada Rendang Daging Sapi di RSUD Panembahan Senopati Bantul. Published online 2019.
17. Bakri B, Intiyati A, Widartika. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. KEMENKES RI; 2018.
18. Widyastuti N, Nissa C, Panunggal B. Manajemen Pelayanan Makanan. *K-Media*. Published online 2018:76.
19. Widyastuti Nurmasari GVA. *Higiene dan Sanitasi Dalam Penyelenggaraan Makanan*.; 2019.
20. Dianti Y. *Gizi dan Kesehatan*. (Simarmata J, ed.). Yayasan Kita Menulis; 2020.
21. Wayansari, Lastmi D. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. 2017;4(1):9-15.
22. Azizah SD, Angelia K, Mardiah FW, Sariningsih M, Sagiyo. *Modul Pelatihan Food Safety Management System ISO 22000:2018 Bagi Ahli Gizi Di Fasilitas Pelayanan Penyedia Makanan*. Published online 2022:351.
23. Lily Arsanti Lestari D. *Kandungan Zat Gizi Makanan Khas Yogyakarta*. Gadjah Mada University Press; 2014.
24. Irawan DWP. *Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Minuman di Rumah Sakit*.; 2016.
25. Yani IE, Rofiqoh, Monikasari, et al. *Manajemen Penyelenggaraan Makanan*.; 2024.
26. Hasanah LN, Yulianti R, Bengkulu P, et al. *Keamanan dan Ketahanan Pangan*.; 2022.
27. Amaliyah N. *Penyehatan Makanan dan Minuman*. Penerbit Deepublish; 2017.
28. Peraturan Pemerintah RI. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 Tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan. *Peraturan Pemerintah RI*. Published online 2004:1-22.
29. Indraswati D. *Kontaminasi Makanan (Food Contamination) Oleh Jamur*. Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES); 2016.
30. Marsanti AS, Widiarini R. *Buku Ajar Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan*. Uwais Inspirasi Indonesia; 2018.

31. Pudjirahaju A. *Pengawasan Mutu Pangan.*; 2018.
32. Rahmawati PM, Abidin Z, Huda N, Cahyono BD. *Buku Ajar Psikologi.* Digital Repository Universitas Jember; 2021.
33. Soekidjo N. Metode Penelitian Kesehatan. In: Rineka Cipta; 2018.
34. Masturoh I, T NA. *Metodologi Penelitian Kesehatan.*; 2018.
35. Febrina Ayu Triandini; Sri Handajani. Pengetahuan, Sikap Penjamah Makanan dan Kondisi Higiene Sanitasi Produksi Otak-Otak Bandeng di Kabupaten Gresik. *E-Journal Boga*. Published online 2015:27-36.
36. Syerra D. Tinjauan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan Tentang Hiegene Sanitasi Keamanan Pangan Serta Skor Keamanan Pangan (SKP) di RSUD Bethesda Lempuyangwangi. *Skripsi*. Published online 2016.
37. Wijanarka A, Waluyo. Profesionalisme Tenaga Gizi. *Gizi Kita*. 2007;9(4):26-32.
38. Hayati S. Analisis Keamanan Pangan Ditinjau dari Skor Keamanan Pangan (SKP) pada Olahan Lauk Hewani di Rumah Makan Kecamatan Nanggalo Tahun 2022. *Skripsi*. 2022;33(1):1-12.
39. Kurnia; Dewi Rokhanawati. Penilaian Skor Keamanan Pangan pada Bakery ABC di Kecamatan Kediri. *Jurnal Promotif Prefentif*. 2022;4(2):116-123.
40. Megasari AAT. Hubungan Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Keamanan Pangan pada Warung Lawar Babi di Kawasan Pariwisata Kuta Kabupaten Badung Provinsi Bali. Published online 2019.
41. Arief Rahman Hakim, Idsan RS, Kristini W, Ugang Y, Pakpahan A. Pelatihan Budidaya Maggot Bsf (Black Soldier Fly) di Desa Mangaris Kecamatan Dusun Selatan Kabupaten Barito Selatan. *BAKTI UPPR Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2023;1(Mei):16-21.
42. Darwel. Pengetahuan, Sikap, dan Tindakan Penjamah Makanan Tradisional di Pasar Pakandangan Kabupaten Padang Pariaman. *Menara Ilmu*. 2017;XI.
43. Putri N, Pratiwi S, Rahayu WP, Nurjanah S. Pengetahuan , Sikap , dan Perilaku Higiene dan Sanitasi Penjamah Pangan di Taman Tegalega Kota Bandung. 2025;12(1):84-96. doi:10.29244/jmpi.2025.12.1.84
44. Anwar K, Navianti D, Rusilah S. Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Rumah Makan Padang Wilayah Kerja Puskesmas Basuki Rahmat Kota Palembang. 2021;9(4):512-520.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi Kegiatan Penelitian

		
Penandatanganan <i>Informed Consent</i>	Observasi dan pengisian formulir SKP	Observasi dan pengisian formulir SKP
		
Proses persiapan makanan	Proses pencucian (air tidak dalam wadah tertutup)	Proses pengolahan
		
Pengisian kuesioner dan wawancara	Pengisian kuesioner dan wawancara	Pengisian kuesioner dan wawancara



Bahan makanan disimpan ditempat terbuka



Tidak tersedia tempat sampah yang tertutup



Makanan diletakkan ditempat terbuka



Penjamah tidak menggunakan APD yang lengkap



Makanan terkena sinar matahari langsung



Tempat pencucian bahan makanan

Lampiran 2. Formulir Penilaian Skor Keamanan Pangan (SKP)

FORMULIR PENILAIAN SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP)

Nama RM :

Nama pemilik :

Alamat RM :

Jenis Produk :

Hari/tanggal :

No.	KOMPONEN DAN SUB KOMPONEN	Nilai	
		(1)	(2)
A.	Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB)		
1. *	Bahan makanan yang digunakan masih segar	1	0
2.	Bahan makanan yang digunakan tidak rusak	3	0
3.	Bahan makanan yang digunakan tidak busuk	3	0
4.	Tidak menggunakan wadah/kotak bekas pupuk atau pestisida untuk menyimpan dan membawa bahan makanan	3	0
5.	Bahan makanan disimpan jauh dari bahan beracun/ berbahaya	3	0
6.*	Bahan makanan disimpan pada tempat tertutup	3	0
7.	Bahan makanan disimpan pada tempat bersih	3	0
8.	Bahan makanan disimpan pada tempat yang tidak terkena sinar matahari langsung	3	0
	JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK PPB	22	
B.	HIGIENEN PEMASAK (HGP)		
1.	Pemasak harus berbadan sehat	3	0
2.	Pemasak harus berpakaian bersih	3	0
3.*	Pemasak memakai tutup kepala selama memasak	1	0
4.*	Pemasak memakai alas kaki selama memasak	1	0
5.	Mencuci tangan sebelum dan sesudah memasak	3	0
6.*	Mencuci tangan menggunakan sabun sesudah dari WC (uang air)	3	0
7.	Ketika bersin tidak menghadap ke makanan	3	0
8.	Kuku pemasak selalu bersih dan tidak panjang	3	0
	JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK HGP	20	0
C.	PENGOLAHAN BAHAN MAKANAN (PBM)		
1.	Peralatan memasak yang digunakan harus bersih dan kering	3	0
2.*	Peralatan memasak harus dicuci sebelum dan sesudah dipakai memasak	3	0
3.*	Peralatan memasak dikeringkan terlebih dahulu setelah dicuci	3	0
4.	Peralatan memasak disimpan di tempat yang bersih	3	0
5.	Peralatan memasak disimpan di tempat yang jauh dari bahan beracun atau bahan berbahaya	3	0
6.	Dapur tempat memasak harus dalam keadaan bersih	3	0

7.*	Dapur tempat memasak harus dalam keadaan kering	3	0
8.*	Dapur tempat memasak harus mempunyai ventilasi yang cukup	3	0
9.	Dapur terletak jauh dari kandang ternak	3	0
10.*	Selalu tersedia air bersih dalam wadah tertutup	3	0
11.*	Di dapur tersedia tempat sampah yang tertutup	2	0
12.*	Pembuangan air limbah harus lancar	3	0
13.	Bahan beracun / berbahaya tidak boleh disimpan di dapur	3	0
14.*	Jarak tempat memasak ke tempat distribusi (sekolah) tidak lebih dari satu jam	3	0
15.	Pisau dan telenan yang digunakan harus bersih	3	0
16.*	Bagian makanan yang tidak dimakan tidak ikut dimasak	3	0
17.	Bahan makanan dicuci dengan air bersih	3	0
18.	Meracik / membuat adonan menggunakan alat yang bersih	3	0
19.*	Adonan / bahan makanan yang telah diracik harus segera di masak	3	0
20.*	Makanan segera diangkat setelah matang	2	0
21.	Makanan yang telah matang ditempatkan pada wadah bersih dan terhindar dari debu dan serangga	3	0
22.*	Makanan tidak dibungkus dengan menggunakan pembungkus dari kertas koran dan kertas ketikan	1	0
23.	Makanan dibungkus dgn pembungkus yang bersih, tidak menggunakan bekas pembungkus bahan beracun	3	0
24.*	Memegang makanan yang telah matang menggunakan sendok, garpu, alat penjepit, sarung tangan	3	0
25.	Tidak menyimpan makanan yang matang lebih dari 4 jam terutama makanan berkuah dan bersantan	3	0
26.	Untuk makanan goreng, minyak goreng tidak boleh digunakan jika sudah berwarna coklat tua, atau sudah dipakai setelah 4 kali	3	0
27.	Untuk makanan basah, merebus dan mengukus makanan dalam wadah tertutup	3	0
JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK PBM		77	
D.	DISTRIBUSI MAKANAN (DMP)		
1.	Selama distribusi, makanan ditempatkan dalam wadah yang bersih dan tertutup	3	0
2.	Pembawa makanan berpakaian bersih dan mencuci tangan	3	0
3.*	Tangan dicuci dengan sabun sebelum membagikan makanan	1	0
4.	Makanan tidak boleh berlendir, berubah rasa, atau berbau basi sebelum dibagikan	3	0
5.	Makanan ditempatkan dalam tempat yang bersih dan kering	3	0
6.*	Mencuci tangan sebelum makan	3	0
7.*	Makanan tidak dipegang langsung, menggunakan alat untuk memegang makanan saat membagikan	3	0
JUMLAH NILAI MAKSIMAL UNTUK DMP		19	0

Sumber : Mudjajanto, 1999

Keterangan : (1) = jika kriteria terpenuhi, (2) = jika kriteria tidak terpenuhi (0),* = dapat ditolerir untuk katagori keamanan pangan tertentu

Lampiran 3. Kuesioner Penelitian Pengetahuan Penjamah Makanan

Identitas Responden

Nama :

Usia :

Pendidikan :

Lama Bekerja :

KUESIONER PENELITIAN

LEMBARAN KUESIONER PENGETAHUAN PENJAMAH MAKANAN

1. Apakah yang termasuk kedalam alat pelindung diri terhadap pencemaran makanan pada saat pengolahan bahan makanan?
 - A. Celemek / Apron (Skor 1)
 - B. Sarung tangan (Skor 0)
 - C. Sepatu tidak kedap air (Skor 0)

2. Kegiatan apa sajakah yang tidak boleh dilakukan saat melakukan pengolahan bahan makanan?
 - A. Mencuci makanan sebelum dan sesudah mengolah bahan makanan (Skor 0)
 - B. Memegang makanan yang telah matang menggunakan tangan tanpa sarung tangan (Skor 1)
 - C. Ketika bersin tidak menghadap ke makanan (Skor 0)

3. Apakah tujuan dari menggunakan penutup kepala (korpus)?
 - A. Salah satu upaya agar tidak terjadi cemaran fisik yaitu masuknya rambut kedalam makanan (Skor 1)
 - B. Salah satu upaya pencegahan cemaran kimia pada makanan (Skor 0)
 - C. Agar terjadinya kontaminasi melalui penutup kepala yang digunakan (Skor 0)

4. Apakah seorang penjamah makanan diperbolehkan memakai perhiasan seperti cincin dan gelang (selain cincin nikah)?
 - A. Boleh (Skor 0)
 - B. Tidak boleh (Skor 1)
 - C. Tidak tahu (Skor 0)

5. Saat tangan terluka ketika mengolah bahan makanan, apakah hal pertama yang dilakukan?
 - A. Dibiarkan begitu saja, dan tetap melanjutkan proses pengolahan (Skor 0)
 - B. Menutupi luka dengan plaster kain tahan air (Skor 1)
 - C. Memberikan obat merah/ betadine tanpa menutupi luka dengan plaster kain (Skor 0)

6. Berapa kali batas penggunaan minyak goreng?
 - A. 5 kali penggunaan, baru menggantinya dengan minyak goreng yang baru (Skor 0)
 - B. 6 kali penggunaan, baru menggantinya dengan minyak goreng yang baru (Skor 0)
 - C. 3 kali penggunaan, baru menggantinya dengan minyak goreng yang baru (Skor 1)

7. Bagaimana sebaiknya keadaan kuku seorang tenaga pengolah?
 - A. Kuku panjang, tidak bersih (Skor 0)
 - B. Kuku potong pendek, dan bersih (Skor 1)
 - C. Menggunakan cat kuku, serta kuku panjang dan tidak bersih (Skor 0)

8. Apakah seorang penjamah makanan perlu mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan?
 - A. Perlu dikarenakan tangan merupakan media atau sarana timbulnya kontaminasi (Skor 1)

- B. Tidak perlu, karena mencuci tangan ketika selesai mengolah bahan makanan saja (Skor 0)
 - C. Tidak perlu, mencuci tangan tidak terlalu memengaruhi terhadap kualitas dan kuantitas makanan (Skor 0)
9. Bagaimana tata cara penempatan makanan setelah selesai diolah?
- A. Diletakkan dalam wadah pengolahan (Skor 0)
 - B. Ditempatkan pada wadah yang berlendir dan bersih (Skor 0)
 - C. Ditempatkan pada wadah bersih dan tertutup (Skor 1)
10. Berapakah suhu penyimpanan bahan makanan untuk protein hewani?
- A. 10 sd 15⁰C (Skor 1)
 - B. 0 – 5⁰C (Skor 0)
 - C. 4 sd 8⁰C (Skor 0)
11. Menurut Anda, apakah penjamah makanan wajib melakukan pemeriksaan kesehatan?
- A. Wajib, 6 bulan 1x (Skor 1)
 - B. Tidak diwajibkan, asalkan sehat (Skor 0)
 - C. Wajib, 1 tahun (Skor 0)
12. Menurut Anda, apakah manfaat dari ruangan pengolahan yang bersih dan rapi?
- A. Suatu upaya untuk menghindari kontaminasi agar makanan yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi (Skor 1)
 - B. Menambah nilai gizi makanan yang diolah (Skor 0)
 - C. Untuk meningkatkan pelayanan dimata publik (Skor 0)
13. Bagaimanakah cara pemilihan bahan makanan yang benar?
- A. Bahan makanan dalam kondisi baik, rusak dan tidak busuk (Skor 0)
 - B. Segar, tidak berubah bentuk, warna dan rasa berasal dari tempat resmi yang terawasi (Skor 1)

- C. Segar, warna serta tekstur berubah bentuk dari bentuk semula dan berasal dari tempat resmi yang terawasi (Skor 0)

14. Bagaimanakah cara penyimpanan bahan makanan sebelum diolah?

- A. Bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu digunakan belakangan (Skor 0)
- B. Tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan (Skor 1)
- C. Penyimpanan bahan makanan tidak terlalu memperhatikan suhu penyimpanan (Skor 0)

15. Bagaimanakah tata cara pendistribusian makanan setelah selesai diolah?

- A. Selama distribusi, tangan tidak dicuci terlebih dahulu dan makanan dipegang langsung saat membagikan makanan (Skor 0)
- B. Saat distribusi, makanan ditempatkan dalam tempat yang bersih dan kering (Skor 1)
- C. Saat distribusi, makanan berlendir, berbau rasa sebelum dibagikan (Skor 0)

Sumber : Modifikasi Kharma A.D et al (2018) dan Muna (2016)

Lampiran 4. Kuesioner Penelitian Sikap Penjamah Makanan

Identitas Responden

Nama :

Usia :

Pendidikan :

Lama Bekerja :

KUESIONER PENELITIAN

LEMBARAN KUESIONER SIKAP PENJAMAH MAKANAN

1. Pakaian kerja, penutup rambut, celemek, alas kaki/sepatu kedap air merupakan perlengkapan yang harus digunakan saat melakukan pengolahan makanan
A. Setuju
B. Tidak setuju
2. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban
A. Setuju
B. Tidak Setuju
3. Pada saat melakukan pengolahan makanan diperbolehkan mengobrol karena tidak akan berisiko terhadap makanan yang diolah
A. Setuju
B. Tidak setuju
4. Pada saat melakukan pengolahan makanan tidak boleh merokok karena akan mengkontaminasi (mencemari) makanan melalui abu rokok
A. Setuju
B. Tidak setuju
5. Petugas penjamah makanan yang menderita penyakit menular diperbolehkan tetap ikut melakukan pengolahan makanan karena tidak berisiko
A. Setuju
B. Tidak setuju

6. Bahan makanan yang akan diolah sebaiknya dicuci terlebih dahulu
 - A. Setuju
 - B. Tidak setuju
7. Peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan makanan adalah peralatan yang anti karat, dalam keadaan bersih dan tidak terbuat dari bahan berbahaya
 - A. Setuju
 - B. Tidak setuju
8. Setiap jenis makanan jadi (masak) mempunyai wadah masing-masing dan tertutup
 - A. Setuju
 - B. Tidak setuju
9. Wadah makanan yang digunakan harus utuh, kuat, tidak karat dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang akan ditempatkan
 - A. Setuju
 - B. Tidak setuju
10. Setiap pengolahan makanan maupun peralatan makanan yang digunakan tidak kontak langsung dengan jumlah makanan yang akan ditempatkan
 - A. Setuju
 - B. Tidak setuju
11. Makanan yang bersifat panas, bila disajikan harus tetap dalam keadaan panas
 - A. Setuju
 - B. Tidak setuju
12. Makanan yang bersifat dingin, bila disajikan harus tetap dalam keadaan dingin
 - A. Setuju
 - B. Tidak setuju
13. Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi (pencemaran) baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya lainnya
 - A. Setuju
 - B. Tidak setuju

14. Dalam proses penyimpanan, bahan makanan dipisah antara makanan basah dan makanan kering
- A. Setuju
 - B. Tidak setuju
15. Dalam proses penyimpanan, bahan makanan tidak boleh menempel pada lantai, dinding, dan langit-langit
- A. Setuju
 - B. Tidak setuju

Sumber : Brutu, Hairun Nisa (Tahun 2021)

Lampiran 5. Permohonan Menjadi Responden Penelitian

PERMOHONAN MENJADI RESPONDEN PENELITIAN

Kepada Yth.

Saudara/i

Di tempat

Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Dengan Hormat,

Saya yang bertanda tangan dibawah ini adalah mahasiswa Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Kemenkes Poltekkes Padang :

Nama : Velya Vernanda

NIM : 212210667

Bermaksud untuk melakukan penelitian yang berjudul ***“Analisis Pengetahuan dan Sikap Penjamah Serta Keamanan Pangan Pada Olahan Protein Hewani di Rumah Makan Kecamatan Lubuk Begalung Tahun 2025.”***

Sehubungan dengan maksud tersebut maka dengan kerendahan hati, saya mohon partisipasi Saudara/i/Bapak/Ibu untuk menjadi responden penelitian ini. Informasi tentang data yang diperoleh akan dijamin kerahasiaannya dan hanya digunakan untuk kepentingan penelitian.

Demikian permohonan ini saya sampaikan, atas dan partisipasinya saya ucapkan terima kasih.

Hormat saya,

(Velya Vernanda)

Lampiran 6. Lembar Penjelasan Sebelum Persetujuan (PSP)

LEMBAR PENJELASAN SEBELUM PERSETUJUAN (PSP)

Peneliti adalah mahasiswa Kemenkes Poltekkes Padang Jurusan Gizi Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika, dengan ini meminta izin untuk mengadakan penelitian yang berjudul ***“Analisis Pengetahuan dan Sikap Penjamah Serta Keamanan Pangan Pada Olahan Protein Hewani di Rumah Makan Kecamatan Lubuk Begalung Tahun 2025.”*** dan melakukan pengambilan data terkait dengan penelitian tersebut.

1. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan keamanan pangan berdasarkan skor keamanan pangan (SKP) serta hubungannya pengetahuan dan sikap penjamah makanan pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Lubuk Begalung tahun 2025.
2. Penelitian ini bermanfaat sebagai bahan masukan dan evaluasi bagi pemilik rumah makan dalam melaksanakan penyelenggaraan makanan yang lebih baik dan aman bagi konsumen.
3. Penelitian ini akan berlangsung satu kali.
4. Pengambilan data dilakukan dengan cara observasi oleh peneliti dan wawancara dengan responden. Cara ini tidak akan menimbulkan kerugian bagi responden maupun bagi rumah makan yang bersangkutan karena informasi yang diperoleh akan dijamin kerahasiaannya dan hanya digunakan untuk kepentingan penelitian.
5. Seandainya saudara/i tidak menyetujui cara ini maka saudara/i berhak untuk menolak.

Hormat saya,

(Velya Vernanda)

Lampiran 7. Lembar Persetujuan Responden

LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN

(Informed Consent)

Setelah membaca dan mendapat penjelasan tentang maksud, tujuan dan manfaat penelitian ini, maka saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

Umur :

Alamat :

Dengan ini menyatakan saya bersedia berpartisipasi sebagai responden dalam penelitian yang dilakukan oleh Velya Vernanda, selaku mahasiswa Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Kemenkes Poltekkes Padang dengan judul ***“Analisis Pengetahuan dan Sikap Penjamah Serta Keamanan Pangan Pada Olahan Protein Hewani di Rumah Makan Kecamatan Lubuk Begalung Tahun 2025.”***

Saya mengerti bahwa penelitian ini tidak akan merugikan saya ataupun berakibat buruk bagi saya dan usaha saya. Identitas dan jawaban yang saya berikan akan dijamin kerahasiaannya dan hanya dipergunakan untuk kepentingan penelitian.

Demikian surat persetujuan ini saya tandatangani secara sadar dan tanpa ada paksaan dari pihak manapun.

Padang, Januari 2025

(Responden)



PEMERINTAH KOTA PADANG
DINAS PENANAMAN MODAL DAN
PELAYANAN TERPADU SATU PINTU

J. Jember Industri No.1 Pajang Jember Telp/Fax (031) 8381111
Email: Gungtar.pajang@gmail.com Website: www.gungtar.pajang.go.id

RECOMMENDASI

Website: OTR.BIOMAP.UTSP.PITT.EDU

Ergula Ulmar Perencanaan Model dan Pelaksanaan Terpadu Untuk Peta Rupa Pahlang untuk membantu dan mengorganisir.

© Emerald

- a. *Perencanaan Manajemen Zoonosis Negeri* Bupadikri Jember, Nomor 7 Tahun 2014 tentang Pendidikan dan Pengajaran Mandiri Selandi Negeri Bupadikri Jember, Nomor 84 Tahun 2011 tentang Penerimaan Peserta Didik Berkeselamatan Pendidikan.
- b. *Perencanaan Wilayah Pustaka* Nomor 11 Tahun 2012 tentang Penyelenggaraan Wawasan Peningkatan Kualitas Pelayanan Perikanan, Berusaha Berbasis Riset dan NIS Perikanan Negeri Kelapa Elang Model Baru Polikultur Terpadu Sisa Pajug.
- c. *Sandi dan Pemeliharaan Kesehatan Pajug* Nomor: 09.08.01.04.02.1.2014.

3. Data Persyaratan Berlanggung Jarak melalui yang berangsurkan tanggal 17 Juli 2020

Dengan ini memohonkan pertunjukan Pasialitan / Survei / Famintan / PBL / PBL (Pengalihan Saluran Lapangan) di sekitar Rata Pukung sesuai dengan permohonan yang bersangkutan.

Nama	: Siska Veranda
Tanggal/Tanggal Lahir	: Bandung / 27 April 2003
Pekerjaan/Edukasi	: Mahasiswa
Konsep	: Jurusan Ilmu, Blok B6 Sekolah Dasar Andarung, Kertaji, Kota Padang
Isi dan Isi	: 082281228079
Isi dan Isi	: (Kontak)
Isi dan Isi	: 13 Juli 2024 di R. 11 Maret 2023
Isi dan Isi	: Analisis Keuangan Terapan, Pengantar dan Etika Perilaku Mahasiswa Pada Bidang Laki-laki dan Perempuan di Rantau Mula Rantau Laki-laki Tahun 2023
Tanggal Penjualan	: Rantau Mula di Wilayah Kota Rantau Laki-laki
Isi dan Isi	: -

Keywords: *Self-esteem, self-concept, self-identity, self-esteem, self-concept, self-identity*

1. Berkoordinasi dengan instansi dan instansi Pemerintah dan Tata Tertib di tempat sebagai 1. Lokasi Penelitian.
2. Pelaksanaan penelitian agar tidak mengganggu aktivitas warga yang dapat mengganggu aktivitas kegiatan dan berakibat di rumah sebagai 1. Lokasi Penelitian.
3. Waktu melaksanakan protokol kesehatan Covid-19 selama beraktivitas di lokasi Penelitian.
4. Mengetahui hasil penelitian dan menyajikannya kepada Wali Kota Padang melalui Kantor Bereksekusi dan Politik Kota Padang.
5. Bila terjadi permasalahan dari pelaksanaan penelitian ini, maka berkoordinasi ini tidak berlaku dengan penelitian.

Received: 17 July 2008



© 2004 Blackwell Publishing Ltd
Journal of Internal Medicine 255: 105–112

Copyright © 2009 by John Wiley & Sons, Inc.
All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system, or transmitted, in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording, or by any information storage or retrieval system, without permission in writing from John Wiley & Sons, Inc.



Treatment

1. Mail Item Polling
2. Mail Mail Item Polling
3. Interactive Mailbox Entry Polling
4. Private Index, External, Storage, and Public Web Polling

[illegible]

© 2004 Blackwell Publishing Ltd, *Journal of Internal Medicine* 255: 103–110

Lampiran 9. Master Tabel Skor Keamanan Pangan (SKP)

Master Tabel SKP Pada Rendang

No	RUMAH MAKAN				
	A	B	C	D	E
Penilaian dan Pencatatan Bahaya Makanan (PBH)					
1.*	1	1	1	1	1
2	1	1	1	1	1
3	1	1	1	1	1
4	1	1	1	1	1
5	1	1	1	1	1
6.*	1	1	0	1	0
7	1	1	1	1	1
8	0	1	1	1	1
Total	10	11	10	11	10
Rata	0,1301	0,1445	0,1302	0,1445	0,1302
Risiko Pangan (RP)					
1	1	1	1	1	1
2	1	1	1	1	1
3.*	0	0	0	1	0
4.*	1	1	1	1	1
5	1	1	1	1	1
6.*	0	1	1	0	1
7	1	1	1	1	1
8	1	1	0	1	1
Total	10	10	10	11	10
Rata	0,1301	0,1445	0,1302	0,1445	0,1302
Pengolahan Bahan Makanan (PBH)					
1	1	1	1	1	1
2.*	1	1	1	1	1
3.*	0	1	1	1	1
4	0	1	1	1	1
5	1	1	1	1	1
6	1	1	0	0	1
7.*	1	1	1	0	1
8.*	1	1	1	0	1
9	1	1	1	1	1
10.*	0	0	0	1	0
11.*	0	0	0	0	0
12.*	0	1	1	1	1
13	1	1	1	1	1
14.*	1	1	1	1	1
15	0	1	1	1	1
16.*	1	1	1	1	1
17	1	1	1	1	1
18	0	1	1	1	1
19.*	1	1	1	1	1
20.*	1	1	1	1	0
21	0	1	1	0	1
22.*	1	1	1	1	1
23	1	1	1	1	1
24.*	1	1	1	1	1
25	1	0	0	0	0
26	1	1	1	1	1
27	1	1	1	1	1
Total	54	60	60	60	67
Rata	0,1301	0,1445	0,1302	0,1445	0,1302
Distribusi Makanan (DM)					
1	0	1	1	0	1
2	1	1	1	1	1
3.*	0	0	0	0	0
4	1	1	1	1	1
5	1	1	1	1	1
6.*	1	1	1	1	1
7.*	1	1	1	1	1
Total	11	10	10	11	10
Rata	0,1301	0,1445	0,1302	0,1445	0,1302

Master Tabel SKP Pada Ayam Goreng Bumbu

No	RUMAH MAKAN				
	A	B	C	D	E
Penilaian dan Pencatatan Bahaya Makanan (PBH)					
1.*	1	1	1	1	1
2	1	1	1	1	1
3	1	1	1	1	1
4	1	1	1	1	1
5	1	1	1	1	1
6.*	1	1	0	1	0
7	1	1	1	1	1
8	0	1	1	1	1
Total	10	11	10	11	10
Rata	0,1301	0,1445	0,1302	0,1445	0,1302
Risiko Pangan (RP)					
1	1	1	1	1	1
2	1	1	1	1	1
3.*	0	0	0	1	0
4.*	1	1	1	1	1
5	1	1	1	1	1
6.*	0	1	1	0	1
7	1	1	1	1	1
8	1	1	0	1	1
Total	10	10	10	11	10
Rata	0,1301	0,1445	0,1302	0,1445	0,1302
Pengolahan Bahan Makanan (PBH)					
1	1	1	1	1	1
2.*	1	1	1	1	1
3.*	0	1	1	1	1
4	0	1	1	1	1
5	1	1	1	1	1
6	1	1	0	0	1
7.*	1	1	1	0	1
8.*	1	1	1	0	1
9	1	1	1	1	1
10.*	0	0	0	1	0
11.*	0	0	0	0	0
12.*	0	1	1	1	1
13	1	1	1	1	1
14.*	1	1	1	1	1
15	0	1	1	1	1
16.*	1	1	1	1	1
17	1	1	1	1	1
18	0	1	1	1	1
19.*	1	1	1	1	1
20.*	1	1	1	1	0
21	0	1	1	0	1
22.*	1	1	1	1	1
23	1	1	1	1	1
24.*	1	1	1	1	1
25	1	1	1	1	1
26	1	1	1	1	1
27	1	1	1	1	1
Total	54	60	60	67	67
Rata	0,1301	0,1445	0,1302	0,1445	0,1302
Distribusi Makanan (DM)					
1	0	1	1	0	1
2	1	1	1	1	1
3.*	0	0	0	0	0
4	1	1	1	1	1
5	1	1	1	1	1
6.*	1	1	1	1	1
7.*	1	1	1	1	1
Total	11	10	10	11	10
Rata	0,1301	0,1445	0,1302	0,1445	0,1302

Master Tabel Pada Olahan Ayam Gudus

No	RUMAH MAKAN				
	A	B	C	D	E
Pencelupan dan Penyempapan Dalam Makanan (PPD)					
1*	1	1	1	1	1
2	1	1	1	1	1
3	1	1	1	1	1
4	1	1	1	1	1
5	1	1	1	1	1
6*	1	1	0	1	0
7	1	1	1	1	1
8	0	1	1	1	1
Total	10	11	10	11	10
Rata	0,1302	0,1409	0,1302	0,1409	0,1302
Figural Persegi (FGP)					
1	1	1	1	1	1
2	1	1	1	1	1
3*	0	0	0	1	1
4*	1	1	1	1	1
5	1	1	1	1	1
6*	0	1	1	0	1
7	1	1	1	1	1
8	1	1	0	1	1
Total	16	19	16	17	20
Rata	0,1280	0,1425	0,1280	0,1275	0,1396
Pengolahan Dalam Makanan (PDM)					
1	1	1	1	1	1
2*	1	1	1	1	1
3*	0	1	1	1	1
4	0	1	1	1	1
5	1	1	1	1	1
6	1	1	0	0	1
7*	1	1	1	0	1
8*	1	1	1	0	1
9	1	1	1	1	1
10*	0	0	0	0	0
11*	0	0	0	1	0
12*	0	1	1	1	1
13	1	1	1	1	1
14*	1	1	1	1	1
15	0	1	1	1	1
16*	1	1	1	1	1
17	1	1	1	1	1
18	0	1	1	1	1
19*	1	1	1	1	1
20*	1	1	1	1	1
21	0	1	1	0	0
22*	1	1	1	1	1
23	1	1	1	1	1
24*	1	1	1	1	1
25	1	1	1	1	1
26	1	1	1	1	1
27	1	1	1	1	1
Total	64	72	68	62	69
Rata	0,1957	0,5147	0,4925	0,4625	0,4925
Distribusi Makanan (DM)					
1	0	1	1	0	1
2	1	1	1	1	1
3*	0	0	0	1	0
4	1	1	1	1	1
5	1	1	1	1	1
6*	1	1	1	1	1
7*	1	1	1	1	1
Total	13	14	14	14	14
Rata	0,1193	0,1126	0,1126	0,1179	0,1126

Master Tabel Pada Olahan Ikan Bakar

No	RUMAH MAKAN				
	A	B	C	D	E
Pencelupan dan Penyempapan Dalam Makanan (PPD)					
1*	1	1	1	1	1
2	1	1	1	1	1
3	1	1	1	1	1
4	1	1	1	1	1
5	1	1	1	1	1
6*	0	1	0	0	1
7	0	1	1	1	1
8	0	1	1	1	1
Total	13	22	19	19	22
Rata	0,0969	0,1409	0,1362	0,1362	0,1409
Figural Persegi (FGP)					
1	1	1	1	1	1
2	1	1	1	1	1
3*	0	0	0	1	0
4*	1	1	1	1	1
5	1	1	1	1	1
6*	0	1	1	1	1
7	1	1	1	1	1
8	1	1	0	1	1
Total	16	19	16	20	29
Rata	0,1280	0,1425	0,1280	0,1396	0,1425
Pengolahan Dalam Makanan (PDM)					
1	0	1	1	1	1
2*	1	1	1	1	1
3*	1	1	1	1	1
4	0	1	1	1	1
5	1	1	1	1	1
6	0	1	0	0	1
7*	0	1	1	0	1
8*	1	1	1	1	1
9	1	1	1	1	1
10*	0	0	0	0	0
11*	0	0	0	0	0
12*	1	1	1	1	1
13	1	1	1	1	1
14*	1	1	1	1	1
15	1	1	1	1	1
16*	1	1	1	1	1
17	0	1	1	1	1
18	1	1	1	1	1
19*	1	1	1	1	1
20*	1	1	1	1	1
21	1	1	1	0	1
22*	1	1	1	1	1
23	1	1	1	1	1
24*	1	1	1	1	1
25	1	1	1	1	1
26	1	1	1	1	1
27	1	1	1	1	1
Total	47	72	69	61	72
Rata	0,4871	0,5145	0,4929	0,4590	0,5147
Distribusi Makanan (DM)					
1	1	1	1	1	1
2	1	1	1	1	1
3*	0	0	0	0	1
4	1	1	1	1	1
5	1	1	1	1	1
6*	1	1	1	1	1
7*	1	1	1	1	1
Total	14	14	14	14	14
Rata	0,1126	0,1126	0,1126	0,1126	0,1140

Lampiran 10. Master Tabel Pengetahuan Penjamah Makanan

RM	NAMA	USIA	PENDIDIKAN	LAMA BEKERJA	PERTANYAAN KUESIONER															JUMLAH BENAR	SKOR (%)	KATEGORI
					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			
A	R	30 tahun	SMP	1 bulan	A	C	B	B	A	C	A	C	C	A	B	A	C	A	B	7	46.66666667	1
A	A	26 tahun	SMP	1 tahun	A	A	C	B	A	C	C	C	C	A	A	A	B	B	B	10	66.66666667	0
A	Di	31 tahun	SMP	10 tahun	A	A	C	B	B	C	C	A	C	A	B	A	B	B	B	11	73.33333333	0
B	Da	31 tahun	SD	5 tahun	B	B	C	B	B	B	A	A	A	A	B	A	A	C	B	7	46.66666667	1
B	O	48 tahun	SD	30 tahun	B	B	C	A	C	A	A	B	C	A	B	A	A	B	B	6	40	1
C	Ru	25 tahun	SMA	2 tahun	A	C	A	A	B	B	B	B	C	A	C	A	C	B	B	9	60	0
C	Dig	30 tahun	SMP	1 tahun	C	B	C	B	B	C	A	A	B	A	A	A	C	B	A	9	60	0
C	Do	20 tahun	SMP	1 tahun	A	B	C	A	B	C	A	A	B	A	A	A	C	B	B	10	66.66666667	0
C	Ij	22 tahun	SMP	5 tahun	C	B	A	A	B	B	A	A	C	A	C	A	B	B	B	9	60	0
D	Fi	42 tahun	SMA	7 tahun	C	B	A	A	B	B	B	A	C	A	C	A	B	B	B	9	60	0
D	L	45 tahun	SMA	3 tahun	A	C	B	B	C	C	B	B	B	C	C	A	C	B	B	7	46.66666667	1
D	Er	62 tahun	SMK	35 tahun	A	B	A	A	B	B	B	A	C	A	A	A	B	B	B	13	86.66666667	0
D	Fit	42 tahun	SMA	8 tahun	B	B	A	A	B	C	A	A	A	A	C	A	B	B	B	10	66.66666667	0
E	Ra	20 tahun	SMP	4 tahun	A	A	A	B	B	C	B	B	C	B	C	A	C	B	C	9	60	0
E	H	23 tahun	SMA	4 tahun	A	B	A	A	B	C	A	C	C	C	A	A	A	B	C	9	60	0
E	Ad	21 tahun	SMA	1 tahun	A	A	A	B	B	C	B	C	C	A	C	A	C	B	C	10	66.66666667	0
E	Ro	31 tahun	SMP	5 tahun	A	A	A	B	B	C	B	A	C	A	A	A	C	B	B	13	86.66666667	0
E	S	30 tahun	SMP	3 tahun	A	C	A	A	C	C	A	C	C	A	A	A	B	B	C	9	60	0
E	M	45 tahun	SD	20 tahun	A	C	A	A	C	C	A	C	C	A	C	A	C	B	A	7	46.66666667	1

Lampiran 11. Master Tabel Sikap Penjamah Makanan

RM	NAMA	USIA	PENDIDIKAN	LAMA BEKERJA	PERTANYAAN KUESIONER															JUMLAH BENAR	SKOR (%)	KATEGORI
					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			
A	R	30 tahun	SMP	1 bulan	A	B	B	A	A	B	B	A	B	B	B	B	A	B	A	6	40	1
A	A	26 tahun	SMP	1 tahun	A	A	A	A	A	A	B	A	B	B	A	A	B	B	A	8	53.3333333	0
A	Di	31 tahun	SMP	10 tahun	B	A	B	B	B	B	B	A	B	B	A	A	B	B	A	7	46.6666667	1
B	Da	31 tahun	SD	5 tahun	B	A	B	B	B	B	A	B	B	B	A	A	B	B	B	6	40	1
B	O	48 tahun	SD	30 tahun	A	A	B	A	A	A	B	B	A	B	B	A	B	B	A	8	53.3333333	0
C	Ru	25 tahun	SMA	2 tahun	B	A	B	A	A	A	B	A	B	A	B	A	A	A	A	10	66.6666667	0
C	Dig	30 tahun	SMP	1 tahun	A	A	A	B	A	A	B	B	B	A	A	B	B	A	A	7	46.6666667	1
C	Do	20 tahun	SMP	1 tahun	A	A	A	B	A	A	B	B	B	A	A	B	B	A	A	7	46.6666667	1
C	Ij	22 tahun	SMP	5 tahun	B	A	A	A	A	A	B	B	B	A	A	B	B	B	A	6	40	1
D	Fi	42 tahun	SMA	7 tahun	A	B	B	B	A	B	A	B	B	A	A	B	B	B	B	5	33.3333333	1
D	L	45 tahun	SMA	3 tahun	A	B	B	B	A	B	A	B	B	A	A	B	A	A	B	7	46.6666667	1
D	Er	62 tahun	SMK	35 tahun	A	B	B	B	A	A	B	A	B	A	B	A	A	A	A	8	53.3333333	0
D	Fit	42 tahun	SMA	8 tahun	A	A	A	B	B	B	B	B	A	B	B	A	B	A	A	7	46.6666667	1
E	Ra	20 tahun	SMP	4 tahun	A	A	A	B	A	A	B	B	A	B	A	B	A	A	A	8	53.3333333	0
E	H	23 tahun	SMA	4 tahun	A	A	A	B	B	B	B	B	A	B	B	A	B	A	A	7	46.6666667	1
E	Ad	21 tahun	SMA	1 tahun	B	A	B	A	B	B	A	B	A	A	B	A	B	A	B	9	60	0
E	Ro	31 tahun	SMP	5 tahun	B	A	B	A	A	A	A	B	A	A	B	A	B	B	A	9	60	0
E	S	30 tahun	SMP	3 tahun	B	A	B	B	A	A	B	A	B	B	A	A	B	A	A	8	53.3333333	0
E	M	45 tahun	SD	20 tahun	B	A	A	A	A	A	A	A	B	B	A	A	A	B	A	9	60	0

Lampiran 12. Output SPSS

Kategori Pengetahuan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	14	73.7	73.7	73.7
	Kurang baik	5	26.3	26.3	100.0
	Total	19	100.0	100.0	

Kategori Sikap

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	9	47.4	47.4	47.4
	Kurang baik	10	52.6	52.6	100.0
	Total	19	100.0	100.0	

Lampiran 13. Kartu Konsultasi Penyusunan Skripsi



KEMERKOS
Konsultasi Penyusunan Skripsi

Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Kontrol Daya Kesehatan Makanan

Poltekkes Kementerian Kesehatan Padang

• Jalan Sisinga, Padang, Sumatera Barat 25139
• Telp. (075) 2400000
• Email: kemerkos@kemkes.go.id

KARTU KONSULTASI
PENYUSUNAN SKRIPSI
PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI dan DIETETIKA
POLTEKES KEMERKOS PADANG

NAMA	Nellya Veranda
NIM	212210057
PENYUSUN UTAMA	Defriani Dedyanti, S.ST, M.Kes
JUDUL	Analisis Perencanaan Rantai Pasokan Pangan Berbasis Pangan Lokal di Kecamatan Padang Ratu, Kabupaten Padang Lawas Utara, Sumatera Utara

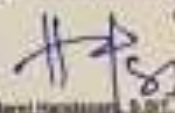
No	Tgl/Tanggal	Register atau Nama Poin/kegiatan	TID Poin/kegiatan
1	Juni 01, 01 Juni 2022	1.1.1.1.1.1.1	
2	Juni 01, 01 Juni 2022	1.1.1.1.1.1.1	
3	Juni 01, 01 Juni 2022	1.1.1.1.1.1.1	
4	Juni 01, 01 Juni 2022	1.1.1.1.1.1.1	
5	Juni 01, 01 Juni 2022	1.1.1.1.1.1.1	
6	Juni 01, 01 Juni 2022	1.1.1.1.1.1.1	
7	Juni 01, 01 Juni 2022	1.1.1.1.1.1.1	
8	Juni 01, 01 Juni 2022	1.1.1.1.1.1.1	



Dr. Heryanto
NIP. 19600509 198703 2 002

Padang, Juni 2022

Ka. Prodi ST- Gizi dan Dietetika



Mardiana
NIP. 19750308 199803 2 001



Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan
Pusat Pendidikan dan Pelatihan
Jl. Sekeloa Selatan 1 No. 10
Jakarta Selatan 12120
Telp. (021) 52010000
Fax. (021) 52010001

KARTU KONSULTASI
PENYUSUNAN SKRIPSI
PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA
POLITEKNIK KEMENTERIAN PADANG

NAMA	Valya Veranda
NIM	212210067
PEMBIMBING PENDAMPING	Kasmyanti, DGN, N. Elmad
JUDUL	Analisis Komposisi Bahan Pangan dan Nilai Gizi Pangan (Makanan) Pada Makanan yang Tersedia di Rumah Makan Komunitas (Studi Kasus: Rumah Makan "ABC")

No	Tgl/Tanggal	Kegiatan atau Tugas Pembimbing	TTB Pembimbing
1	Juni 05, 05 Juni 2022	Belajar mandiri penelitian	
2	Juni 10, 10 Juni 2022	Membaca buku literatur penelitian dasar penelitian tabel makanan dan gizi	
3	Juni 15, 15 Juni 2022	Mengumpulkan data dari penelitian tabel	
4	Juni 20, 20 Juni 2022	Penelitian penelitian dan gizi	
5	Juni 25, 25 Juni 2022	ACC	
6			
7			
8			

Konsultasi

Dr. Hermina Dwi Liana, SPM, NPM
NIP. 19800229 198002 2 002

Penyusunan Skripsi
No. Prodi STT-Gizi dan Dietetika

Mardi Hidayat, S. Gizi, N. Gizi
NIP. 19700309 198003 2 001

Velya Vernanda

Skripsi-Turnitin-Velya.docx

-  Nutrition
-  Poltekkes
-  Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang

Document Details

Submission ID**trn:oid:::1:3274699505****Submission Date****Jun 12, 2025, 3:39 PM GMT+7****Download Date****Jun 12, 2025, 3:56 PM GMT+7****File Name****Skripsi-Turnitin-Velya.docx****File Size****55.7 KB****16 Pages****3,925 Words****23,778 Characters**

19% Overall Similarity

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

Filtered from the Report

- Bibliography
 - Quoted Text
-

Top Sources

- 17%  Internet sources
 - 9%  Publications
 - 0%  Submitted works (Student Papers)
-