

## **TUGAS AKHIR**

# **GAMBARAN PENGETAHUAN, TINDAKAN KEAMANAN PANGAN PENJAMAH MAKANAN DAN NILAI SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP) PADA LAUK HEWANI DI RUMAH MAKAN LUBUK BASUNG TAHUN 2023**

*Diajukan ke program studi D III Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang  
Sebagai persyaratan untuk memperoleh Gelar Ahli Madya Gizi  
Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang*



**ALVINA RAMAYANTI  
NIM.202110082**

**JURUSAN GIZI PRODI D III  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RI PADANG  
TAHUN 2023**

## PERSETUJUAN PEMBIMBING

### Tugas Akhir

"Gambaran Pengetahuan, Tindakan Keamanan Pangan Perjamaah Makanan dan Nilai Skor Keamanan Pangan (SKP) di Rumah Makan Lubuk Basung"

Disusun oleh :

**ALVINA RAMAYANTI**  
**NIM. 202110082**

Tugas akhir ini telah disetujui oleh pembimbing tugas akhir dan telah siap untuk dipertahankan di hadapan tim penguji tugas akhir studi Diploma III Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Padang

Padang, 14 Juni 2023

Menyetujui :

Pembimbing Utama



**(Safyanti, SKM, M.Kes)**  
**NIP. 196306091988032001**

Pembimbing Pendamping



**(Irma Eva Yani, SKM, M.Si)**  
**NIP. 196510191988032001**

Ketua Jurusan



**Rina Hasniyati, SKM, M.Kes**  
**NIP. 197612112005012001**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**TUGAS AKHIR**

Gambaran Pengetahuan, Tindakan Keamanan Pangan Penjamah Makanan dan Nilai Skor  
Keamanan Pangan (SKP) di Rumah Makan Lubuk Basung”

Disusun oleh :

**ALVINA RAMAYANTI**  
**NIM. 202110082**

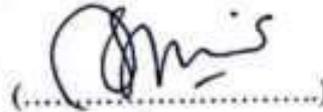
Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji pada  
Tanggal : 14 Juni 2023

Ketua

**Sri Darningsih S.Pd,M.Pd**  
**NIP. 196302181986032001**  
Anggota



**Ismanilda, S.Pd, MP.d**  
**NIP. 196810051994032002**



Anggota

**Safyanti, SKM, M.Kes**  
**NIP. 196306091988032001**  
Anggota



**Irma Eva Yani, SKM, M.Si**  
**NIP. 196510191988032001**



Padang, 20 Juni 2023  
Ketua Jurusan Gizi  
Polteknik Kesehatan/Kemenkes RI Padang



**Rina Hastiyati, SKM, M.Kes**  
**NIP. 197612112005012001**

## DAFTAR RIWAYAT HIDUP



Nama : Alvina Ramayanti  
Tempat/ Tanggal Lahir : Lubuk Basung/ 02 September 2002  
Alamat : Jln. Rohana Kudus, Kampung Sawah,  
Luak Gadang, Lubuk Basung  
Status Keluarga : Anak  
No.Telp/Hp : 082268115825  
Gmail : [Alvinaramayanti53@gmail.com](mailto:Alvinaramayanti53@gmail.com)

### **Nama Orang Tua :**

Ayah : Arbain  
Ibu : Ida Farida

### **Riwayat Pendidikan :**

Pendidikan	Tahun
SD N 16 sangkir	2009 – 2015
SMP N 1 Lubuk Basung	2015 – 2017
SMA N 1 Lubuk Basung	2017-2020

## **PERNYATAAN TIDAK PALGIAT**

Yang bertanda tangan dibawah ini , saya :

Nama Lengkap : Alvina Ramayanti  
NIM : 202110082  
Tanggal Lahir : 02 September 2002  
Tahun Masuk : 2020  
Peminatan : MSPM  
Nama Pembimbing Utama : Safyanti SKM, M.Kes  
Nama Pembimbing Pendamping : Irma Eva Yani, SKM, M.Si  
Nama Dewan Penguji : Sri Darningsih, S.Pd, M.Si  
Nama Anggota Dewan Penguji : Ismanilda S.Pd,M.Pd

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan plagiat dalam Hasil Tugas Akhir Saya yang berjudul

“Gambaran Pengetahuan, Tindakan Keamanan Pangan Penjamah Makanan dan Nilai Skor Keamanan Pangan Lauk Hewani pada Rumah Makan di Lubuk Basung”. Apabila suatu saat nanti terbukti saya melakukan tindakan plagiat, maka saya akan menerima sanksi yang telah ditetapkan. Demikian Surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar- benarnya.

Padang,14 Juni 2023

**Alvina Ramayanti**  
**NIM.202110082**

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RI PADANG  
JURUSAN GIZI**

**Tugas Akhir, Juni 2023  
Alvina Ramayanti**

**Gambaran Pengetahuan, Tindakan Keamanan Pangan Penjamah Makanan dan Nilai Skor Keamanan Pangan Lauk Hewani pada Rumah Makan di Lubuk Basung  
ii +40 halaman, 14 Tabel, 29 lampiran**

**ABSTRAK**

Pada akhir-akhir ini banyak terjadi kasus keracunan makanan, misalnya keracunan bakteri *Escherichia coli* akibat makanan yang dijual di rumah makan. Kondisi ini menandakan bahwa sanitasi makanan di rumah makan belum sepenuhnya terjamin WHO (World Health Organization) melaporkan keracunan makanan akibat jasa boga 16,6%. Menurut Riolita, penjamah makanan memiliki peranan penting terkait dengan kualitas dan kuantitas makanan yang dihasilkan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran pengetahuan, tindakan keamanan pangan penjamah makanan dan nilai skor keamanan pangan (SKP) lauk hewani di rumah makan Lubuk Basung.

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian *deskriptif* dengan *desain Cross Sectional Study*, yang dilakukan pada bulan Agustus 2022- Maret 2023 pada 4 rumah makan di Lubuk Basung. Data mengenai pengetahuan dengan menyebarkan angket, tindakan dan Skor Keamanan Pangan dengan observasi adapun subjek penelitiannya adalah semua penjamah makanan dan Lauk Hewani dengan kriteria menu yang sama.

Hasil penelitian menunjukkan 56,3% pengetahuan penjamah makanan masih rendah, sebanyak 68,8 % penjamah makanan masih melakukan tindakan yang kurang baik. Nilai Skor Keamanan Pangan lauk hewani pada umumnya pada kategori rawan, aman konsumsi.

Disarankan kepada penjamah makanan agar selalu memperhatikan hygiene perorangan, serta kepada pihak pemilik rumah makan melakukan pengawasan secara berkala mengenai tindakan keamanan pangan dan melakukan pembinaan serta pelatihan keamanan pangan.

**Kata kunci : Pengetahuan, Tindakan, Keamanan Pangan, SKP**  
**Daftar Pustaka : 23 (2015-2021)**

**PADANG HEALTH POLYTECHNIC  
NUTRITION DEPARTEMENT**

**Thesis, June 2023  
Alvina Ramayanti**

**Overview of Knowledge, Food Safety Measures of Food Handlers and Food Safety Scores at Restaurants in Lubuk Basung  
iii +40 pages, 14 Tables, 29 attachment**

**ABSTRACT**

Lately there have been many cases of food poisoning, for example *Escherichia coli* poisoning due to food sold in restaurants. This condition indicates that food sanitation in restaurants is not fully guaranteed. WHO (World Health Organization) reports food poisoning due to catering services at 16.6%. According to Riolita, food handlers have an important role related to the quality and quantity of food produced. This study aims to describe knowledge, food safety measures for food handlers and food safety scores (SKP) at Lubuk Basung Restaurant.

This research used a descriptive research type with a Cross Sectional Study design, which was conducted in August 2022-March 2023 at Lubuk Basung Restaurants, totaling 4 restaurants. Data regarding knowledge by distributing questionnaires, actions and Food Safety Scores by observation and the research subjects were all food handlers and dishes with the same menu criteria

The results showed that 56.3% of food handlers' knowledge was still low, as much as 68.8% of food handlers still took bad actions. The food safety score for dishes is generally in the vulnerable category, safe for consumption.

It is suggested to food handlers to always pay attention to individual hygiene, as well as to the owner of the restaurant to carry out periodic supervision regarding food safety measures and conduct food safety training and guidance.

**Keywords: Knowledge, Action, Food Safety, SKP  
Bibliography : 23 (2015-2021)**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat serta karunia-NYA sehingga peneliti dapat menyelesaikan tugas akhir ini. Penulisan Tugas Akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan program Studi D III Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Padang.

Judul Tugas Akhir ini adalah “Gambaran Pengetahuan, Tindakan Keamanan Pangan Penjamah Makanan dan Nilai Skor Keamanan Pangan Lauk Hewani pada rumah makan di Lubuk Basung 2023”.

Pada kesempatan ini peneliti ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya atas bimbingan dan pengarahan dari Ibu Safyanti SKM,M.Kes selaku pembimbing utama dan Ibu Irma Eva Yani SKM, M.Si selaku pembimbing pendamping serta bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa peneliti sebutkan satu persatu. Peneliti pada kesempatan ini menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Ibu Renidayati, S.Kp,M.Kep. Sp,Jiwa selaku Direktur Poltekkes Kemenkes RI Padang
2. Ibu Rina Hasniati SKM, M.Kes selaku ketua jurusan gizi
3. Ibu Dr. Hermita SKM, M.KM selaku ketua prodi D3 Gizi
4. Defriani Dwiyanti, S.SiT, M.Kes selaku dosen pembimbing akademik
5. Ibu Sri Darningsih, S.Pd, M.Si selaku ketua dewan penguji
6. Ibu Ismanilda Ari, SPd, M.Pd selaku anggota penguji
7. Orang tua serta keluarga penulis yang memberikan bantuan moril dan materil

Dalam penulisan Tugas Akhir peneliti menyadari masih banyak terdapat kekurangan, sehingga peneliti mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari pembaca demi kesempurnaan Tugas Akhir ini. Semoga Tugas Akhir ini bermanfaat bagi semua pembaca, terutama bagi peneliti sendiri

Padang, 14 Juni 2023

Peneliti

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>PERNYATAAN PERSETUJUAN</b>	
<b>HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI</b>	
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b>	
<b>PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT</b>	
<b>ABSTRAK</b>	
<b>ABSTRACT</b>	
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>I</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>V</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Ruang Lingkup.....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>6</b>
A. Keamanan Pangan.....	6
B. Skor Keamanan Pangan.....	7
C. Penjamah Makanan.....	11
D. Pengetahuan.....	11
E. Tindakan.....	13
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>18</b>
A. Jenis Penelitian.....	18
B. Tempat dan Waktu penelitian.....	18
C. Subjek Penelitian.....	19
D. Jenis pengumpulan dan Cara pengolahan data.....	20
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>22</b>
A. Gambaran Lokasi penelitian.....	22
B. Gambaran Umum Responden.....	23
C. Hasil Penelitian.....	23
D. Pembahasan.....	33
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>40</b>
A. Kesimpulan.....	40
B. Saran.....	41
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1	Jenis-jenis bahaya pangan..... 7
Tabel 2	Suhu penyimpanan bahan makanan..... 9
Tabel 3	Interpretasi nilai Skor Keamanan Pangan (SKP)..... 11
Tabel 4	Karakteristik Responden..... 16
Tabel 5	Distribusi Frekuensi pengetahuan penjamah makanan..... 23
Tabrl 6	Distribusi Frekuensi tindakan penjamah makan..... 24
Tabel 7	Distribusi Frekuensi Skor Keamanan Pangan..... 25
Tabel 8	Distribusi Frekuensi responden berdasarkan jawaban responden terkait kusioner pengetahuan..... 28
Tabel 9	Distribusi frekuensi responden berdasarkan jawaban responden terkait lembar obsevasi..... 30
Tabel 10	Distribusi Frekuensi masing-masing SKP..... 31

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1 Kerangka Konsep.....	42
Gambar 2 Kerangka Teori.....	43

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A	Persetujuan Responden
Lampiran B	Kuesioner pengetahuan
Lampiran C	Lembar Observasi
Lampiran D	Form observasi Keamanan Pangan
Lampiran E	Output penelitian
Lampiran F	Dokumentasi
Lampiran G	Kartu konsul bimbingan

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Makanan dapat menjadi sumber penyakit (*Foodborne Illness*) dikarenakan peranan makanan sebagai media penularan penyakit, makanan diperlukan oleh bakteri untuk hidup dan berkembang biak, makanan yang mengandung protein tinggi seperti daging, ikan maupun telur adalah makanan yang sangat disukai bakteri dan rentan sekali mengalami kerusakan sedangkan makanan sumber karbohidrat dan lemak lebih banyak mengandung kadar air sehingga kurang disukai bakteri patogen <sup>(1)</sup>

Makanan merupakan salah satu faktor penting dalam meningkatkan derajat kesehatan masyarakat dengan kata lain tidak ada artinya nilai gizi maupun fungsi fungsional jika makanan yang dikonsumsi tidak aman. Menjamin makanan yang sehat dan bermutu dengan melakukan evaluasi atau penilaian sanitasi keamanan pangan yang dilakukan dengan konsep Skor Keamanan Pangan (SKP) perlu diterapkan apalagi untuk menjamin keamanan makanan bagi konsumen.<sup>(2)</sup> Penjamah makanan juga memiliki peranan yang penting untuk menjamin makanan yang dikonsumsi.<sup>(2)</sup>

Penjamah makanan yang melakukan tindakan kurang baik seperti menggaruk anggota tubuh, kuku yang panjang, tidak menggunakan perlengkapan kerja dapat meningkatkan kontaminasi bakteri *eschericia coli*, Hasil studi Galang Tanjung menunjukkan 96,7% penjamah tidak mencuci tangan mengakibatkan 83,30% makanan terkontaminasi *eschericia coli*.<sup>(3)</sup>

Permasalahan pangan di Indonesia selalu diwarnai dengan adanya kasus keracunan makanan, Di era global keamanan pangan menjadi masalah yang kompleks perlu mendapatkan perhatian utama. Konsumen yang mengonsumsi makanan tidak aman atau makanan yang telah terkontaminasi oleh mikroba patogen dapat membahayakan kesehatan. WHO (*World Health Organization*) mencatat sekitar 600 juta penyakit disebabkan oleh makanan selalu terjadi setiap tahunnya.<sup>(1)</sup>

Tempat pengolahan makanan memiliki potensi yang cukup besar untuk menimbulkan gangguan kesehatan sebesar 26%, berdasarkan Data WHO sebanyak 48 kejadian yang berasal dari 33 provinsi, keracunan akibat pangan jasa boga 16,6%, WHO melaporkan bahwa sekitar 70% kasus diare yang terjadi dinegara berkembang disebabkan oleh makanan yang tercemar. Kepala bidang pencegahan dan pengendalian penyakit dinas kesehatan Agam mencatat kasus diare sebanyak 1.308 kasus penyebabnya dari sumber makanan yang kurang higienis.<sup>(23)</sup>

Pada akhir-akhir ini banyak terjadi kasus keracunan makanan, misalnya keracunan bakteri *Escherichia coli* akibat mengonsumsi makanan yang dijual di rumah makan. Kondisi ini menunjukkan bahwa sanitasi makanan di rumah makan belum terjamin sepenuhnya. Menurut Riolita, penjamah makanan sangat memiliki peranan penting terkait dengan kualitas dan kuantitas makanan yang dihasilkan . Faktor kurangnya pengetahuan karyawan pengolah pangan mengenai pentingnya tindakan keamanan pangan turut mempengaruhi keberhasilan praktik higiene. oleh karena itu karyawan yang mengelola pangan harus memiliki pengetahuan

yang cukup mengenai sifat pangan yang diolah, terlebih jika bahan pangan yang diolah termasuk bahan pangan dengan kategori risiko yang tinggi, seperti daging, susu, ikan. Rendahnya pengetahuan pengolah pangan akan sangat berdampak terhadap produk yang dihasilkan<sup>(14)</sup>

Penelitian yang dilakukan oleh Mega Trihusta di rumah makan ABC Kabupaten Sumbawa penilaian SKP (Skor Keamanan Pangan) pada kategori sedang.<sup>(6)</sup>

Penelitian yang dilakukan oleh Emma Farhani di Panti Asuhan Puri Kasih Tembilahan Padang, didapatkan hasil penelitian Skor Keamanan Pangan (SKP) pada kategori sedang.<sup>(22)</sup>

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Ulfa Nurrosyi di pada warung makan di sekitar kampus Poltekkes Padang, menunjukkan 60,6% penjamah makanan berpengetahuan rendah, 84,8% tindakan personal higiene kurang, pada umumnya SKP pada kategori rawan, tetapi aman.<sup>(7)</sup> Hasil penelitian yang dilakukan oleh Winda Sri Wahyuni mengenai sanitasi rumah makan di Lubuk Basung pada tahun 2018 menunjukkan bahwa sanitasi rumah makan Lubuk Basung belum memenuhi syarat<sup>(4)</sup>

Berdasarkan survey awal yang peneliti lakukan pada tanggal 17 Desember 2021, Pada 4 rumah makan di Lubuk Basung. Rumah makan ini menyediakan makanan lebih dari 50 porsi dalam sekali penyelenggaraan, survey pendahuluan pada empat tempat Rumah Makan masih kurangnya penerapan higiene dimana rumah makan ini tidak menyediakan tempat pencucian tangan untuk karyawan serta masih belum memperhatikan pembuang limbah sampah serta sampah tidak

dipisahkan antara sampah organik dan anorganik, penjamah makanan yang kurang paham pentingnya higiene perorangan seperti tidak memakai alat pelindung diri (celemek, korpus serta sarung tangan). Berdasarkan pemaparan maka peneliti tertarik melakukan penelitian judul “*Gambaran pengetahuan, tindakan keamanan pangan dan Nilai Skor Keamanan Pangan (SKP) Lauk Hewani pada Rumah Makan (RM) di Lubuk Basung tahun 2023,*”

## **B. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah “Bagaimana gambaran pengetahuan, tindakan keamanan pangan penjamah makanan dan Skor Keamanan Pangan (SKP) di Rumah Makan Lubuk Basung Tahun 2023”?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Mengetahui gambaran pengetahuan, tindakan keamanan pangan penjamah makanan dan Nilai Skor Keamanan Pangan (SKP).

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Diketuainya distribusi frekuensi rata-rata pengetahuan penjamah makanan tentang keamanan pangan pada Rumah Makan di Lubuk Basung
- b. Diketuainya distribusi frekuensi rata-rata tindakan keamanan pangan penjamah makanan pada Rumah Makan di Lubuk Basung
- c. Diketuainya Nilai Skor Keamanan Pangan (SKP) pada masing-masing lauk hewani yang disajikan di setiap Rumah Makan dengan menu yang sama.

## **D. Manfaat Penelitian**

### **1. Bagi Peneliti**

Dapat menambah wawasan serta pengetahuan peneliti dalam mengaplikasikan ilmu selama proses pembelajaran.

### **2. Bagi Institusi**

Sebagai masukan atau saran dan edukasi kepada institusi penyelenggaraan makanan jasa boga tentang bagaimana pentingnya keamanan pangan serta tata cara penyelenggaraan makanan agar menghasilkan produk yang aman apabila di konsumsi dan tidak menimbulkan bahaya, juga sebagai acuan atau referensi dalam melaksanakan penelitian dibidang institusi.

### **3. Bagi Pembaca**

Dapat menjadi informasi tambahan serta menambah wawasan pengetahuan pembaca mengenai keamanan pangan, khususnya tata cara penyelenggaraan makanan agar produk tersebut memiliki kualitas serta kuantitas yang baik.

## **E. Ruang Lingkup**

Penelitian ini membahas gambaran pengetahuan, tindakan keamanan pangan penjamah makanan dan Nilai Skor Keamanan Pangan (SKP) dengan subjek penelitian penjamah makanan dan Lauk hewani dengan kriteria menu yang sama yang dijual pada rumah makan di Lubuk Basung, dengan jenis penelitian deskriptif, desain penelitian *cross sectional study* dengan melihat

gambaran distribusi frekuensi masing-masing variabel yang akan diteliti pada tahun 2023.

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Keamanan Pangan**

Pangan adalah kebutuhan dasar bagi keberlangsungan hidup manusia yang bersumber dari sumber hayati yang diolah maupun tidak diolah, sehingga setiap orang berhak memperoleh pangan yang bermutu dan aman, terjadinya keracunan pada produk-produk pangan harusnya tidak perlu terjadi apabila diolah dengan prosedur pengolahan yang benar.<sup>(8)</sup> bahan pangan dapat bertindak sebagai perantara untuk pertumbuhan mikroorganisme penyebab penyakit. Keamanan pangan adalah suatu ilmu yang membahas tentang persiapan, penyimpanan makanan agar tidak terkontaminasi.<sup>(9)</sup>

Keamanan pangan (*Food Safety*) menurut peraturan pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 tahun 2004 tentang keamanan, mutu dan gizi adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk untuk mencegah pangan dari kontaminasi yang dapat mengganggu dan merugikan.<sup>(8)</sup> Tujuan utama dari keamanan pangan adalah mengurangi potensi penyakit akibat zat asing, secara umum keamanan pangan di definisikan hal- hal yang menjadikan pangan bebas dari faktor-faktor yang dapat menyebabkan penyakit.<sup>(10)</sup> Keamanan pangan merupakan kondisi yang paling diperlukan untuk mencegah pangan dari cemaran biologis, fisik, serta kimia sehingga aman dikonsumsi.<sup>(11)</sup>

### 1. Cemarkaran Biologis

Cemarkaran biologis ini dapat berupa kapang, khamir. Pertumbuhan mikroba seperti kapang dan khamir menyebabkan pangan cepat busuk sehingga tidak layak dikonsumsi.

### 2. Cemarkaran Kimia

Cemarkaran kimia berupa racun alami yang berasal pada bahan pangan itu sendiri seperti racun yang berasal dari singkong

### 3. Cemarkaran fisik

Cemarkaran fisik adalah cemarkaran yang disebabkan oleh benda-benda yang tidak boleh atau ada di dalam makanan misalnya stapless, batu, debu serta kerikil yang apabila termakan dapat membahayakan konsumen.

Tabel 1. bahaya pangan

<b>Bahaya Biologi</b>	<b>Bahaya Kimia</b>	<b>Bahaya Fisik</b>
Virus	Mikotoksin	Rambut
Bakteri	Toksin jamur	Kayu
Protozoa	Peptisida dan residu	Batu
Parasit	Logam berat	Logam(potonganpaku,steeppler)

Sumber : <sup>(5)</sup>

## **B. Skor Keamanan Pangan**

Skor Keamanan Pangan adalah skor atau nilai yang menggambarkan kelayakan makanan untuk dikonsumsi, yang merupakan hasil pengamatan terhadap pemilihan dan penyimpanan bahan makanan, higiene pengolahan, pengolahan bahan makanan dan distribusi makanan. <sup>(3)</sup>

### **1. Pemilihan dan penyimpanan bahan makanan**

Dalam pemilihan bahan makanan ada beberapa hal yang harus diperhatikan

- a) Bahan makanan dalam kondisi baik, tidak rusak serta tidak busuk

- b) Bahan makanan berasal dari sumber resmi yang terawasi
- c) Daging tampak mengkilap, warna cerah dan tidak pucat, tidak tercium bau asam atau busuk
- d) Ikan segar, warna kulit terang, cerah tidak pucat, serta sisiknya masih melekat
- e) Telur, tampak bersih dan kuat, tidak pecah dan retak.<sup>(9)</sup>

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan kering dan basah baik kualitas maupun kuantitas, yang mempunyai tujuan untuk mencegah pertumbuhan bakteri yang mungkin sudah ada di dalam bahan makanan, tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari bakteri dan bahan berbahaya, untuk itu diperlukannya tempat penyimpanan bahan makanan yang sesuai dengan persyaratan dalam menerapkan sistem *First In Frist Out* (FIFO) dan *Frist Expired First Out* (FEFO).<sup>(13)</sup>

Syarat-syarat Penyimpanan bahan makanan :

- a. Tempat penyimpanan selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih
- b. Penempatan penyimpanan bahan makanan terpisah dari makanan jadi
- c. Bahan makanan disimpan menurut jenisnya, di susun dalam rak-rak yang telah disiapkan
- d. Bahan makanan segar, sebelum disimpan dilakukan proses penyucian, kemudian dibungkus dengan pembungkus bersih dan disimpan pada suhu rendah.

Tabel 2. Suhu penyimpanan bahan makanan

Jenis bahan makanan	Digunakan dalam waktu		
	< 3 hari	< 1 minggu	>1 minggu
Daging, ikan, udang	5 C s/d 0 C	10 s/d -5 C	-10 C
Telur, susu	5 s/d 7 C	-5 s/d 0 C	- 5 C

Sumber : <sup>(14)</sup>

## 2. Higiene Pemasak

Higiene merupakan upaya memelihara dan melindungi kebersihan individu, upaya dan higiene sanitasi makanan pada dasarnya meliputi orang yang menangani makanan. Higiene menjadi prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi, makanan yang tidak dikelola dengan baik menimbulkan dampak negatif. Kebiasaan mencuci tangan sebelum melakukan pekerjaan pengolahan makanan adalah mutlak dilaksanakan, seperti yang diketahui tangan tidak pernah bebas dari berbagai macam kuman. Prosedur yang penting dalam higiene pemasak adalah mencuci tangan, kebersihan serta kesehatan diri.<sup>(15)</sup>

## 3. Pengolahan bahan makanan

Pengolahan bahan makanan merupakan proses perubahan bahan makanan mentah menjadi bahan makanan yang siap dikonsumsi bertujuan meningkatkan nilai cerna dengan memperhatikan kaidah cara pengolahan yang baik.<sup>(16)</sup> dalam mengolah makanan harus memperhatikan hal-hal sebagai berikut :

- a. Menu yang disusun bervariasi, tersedianya standar resep dan prosedur tetap pengolahan bahan makanan
- b. Peralatan masak terbuat dari tata pangan (*food grade*), tidak cacat atau retak
- c. Pengaturan suhu pengolahan harus diperhatikan, agar patogen mati dan kandungan nilai gizi tetap terjaga

- d. Bahan makanan yang dikonsumsi mentah dicuci dengan air mengalir, dicuci dengan kalium ( $K_2O_4$ ) dengan konsentrasi 0,02% selama 2 menit atau dengan larutan kaporit dengan konsentrasi 70% selama 2 menit atau dicelupkan kedalam air mendidih (suhu 80 C-100 C) selama 1-5 detik

#### 4. Distribusi Makanan

Pendistribusian merupakan serangkaian penyampaian makanan sesuai dengan jenis makanan yang di pesan konsumen tepat waktu serta, setiap makanan yang didistribusikan ditempatkan dalam wadah tertutup.<sup>(12)</sup>

Terdapat 3 jenis atau cara pendistribusian makanan .<sup>(17)</sup>

- a. Sistem dipusatkan (Sentralisasi) makanan yang akan didistribusikan dalam alat makan yang telah dipersiapkan di ruangan pengolahan.
- b. Desentralisasi makanan didistribusikan kepada konsumen dibawa dari tempat pengolahan ke ruang persiapan dalam jumlah yang banyak atau besar, untuk dipersiapkan ulang dan disajikan dalam alat makan konsumen sesuai dengan permintaannya.
- c. Sistem kombinasi yang merupakan gabungan dari sistem sentralisasi dan desentralisasi.

Tabel 3. Nilai Skor Keamanan Pangan

<b>Kategori</b>	<b>SKP</b>
Baik	>0,9703
Sedang	0,9332- 0,9702
Rawan,aman konsumsi	0,6217 – 0,9331

Sumber : <sup>(18)</sup>

### **C. Penjamah Makanan**

Penjamah makanan merupakan orang yang secara langsung kontak atau berhubungan dengan makanan mulai dari proses pemasakan sampai penyajian<sup>(15)</sup> Tenaga penjamah makanan adalah setiap orang yang secara langsung menangani makanan baik yang dikemas maupun tidak.<sup>(14)</sup>

#### 1. Persyaratan penjamah makanan

- a) Memiliki sertifikat khusus higiene dan sanitasi makanan
- b) Sehat, yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter
- c) Tidak mengidap penyakit menular seperti TBC, hepatitis serta penyakit menular lainnya
- d) Setiap karyawan memiliki buku pemeriksaan kesehatan
- e) Jika kontak langsung dengan makanan menggunakan apron

Persyaratan yang harus dipenuhi oleh penjamah makanan, umumnya sesuai standar penyelenggaraan makanan pada institusi lainnya, syarat dasar prinsip higiene penjamah makanan memperhatikan standar kebersihan, karena makanan sendiri berperan sebagai media atau agen penularan penyakit rentan dari ancaman kuman patogen.<sup>(14)</sup>

### **D. Pengetahuan**

Pengetahuan merupakan hasil dari tahu dan ini terjadi setelah seseorang melakukan pengindraan terhadap objek tertentu, sebagian besar pengetahuan melalui mata dan telinga.<sup>(19)</sup> Pengetahuan tentang kesehatan merupakan semua hal yang mencakup apa yang diketahui individu tentang cara-cara pemeliharaan kesehatan. Tingkatan pengetahuan.<sup>(19)</sup>

- a) Tahu, mengingat suatu materi yang sudah dipelajari sebelumnya
- b) Memahami, kemampuan untuk menjelaskan secara benar tentang objek yang diketahui serta dapat menjelaskan, menyebutkan contoh bahkan menyimpulkan.
- c) Aplikasi, terjadi pada seseorang apabila telah memahami objek yang dimaksud dan dapat menerapkannya.
- d) Analisis adalah suatu kemampuan untuk menjabarkan materi, dapat menggambarkan, membedakan, memisahkan, mengelompokkan dan sebagainya.
- e) Sintesis adalah kemampuan untuk menyusun formulasi yang ada.
- f) Evaluasi adalah kemampuan untuk melakukan penilaian pada kriteria tertentu.

Menurut Notoadmojo, pengetahuan dapat diukur melalui kuantitatif dengan : <sup>(19)</sup>

1. Wawancara tertutup dan wawancara terbuka, dengan menggunakan instrumen (alat pengukur/ pengumpul data) kuesioner. Wawancara tertutup adalah wawancara dengan jawaban responden atas pertanyaan yang diajukan telah tersedia dalam opsi jawaban, responden tinggal memilih jawaban yang dianggap mereka paling benar atau paling tepat, sedangkan wawancara terbuka, yaitu pertanyaan-pertanyaan yang diajukan bersifat terbuka, dan responden boleh menjawab sesuai dengan pendapat atau pengetahuan responden sendiri.
2. Angket tertutup dan terbuka.

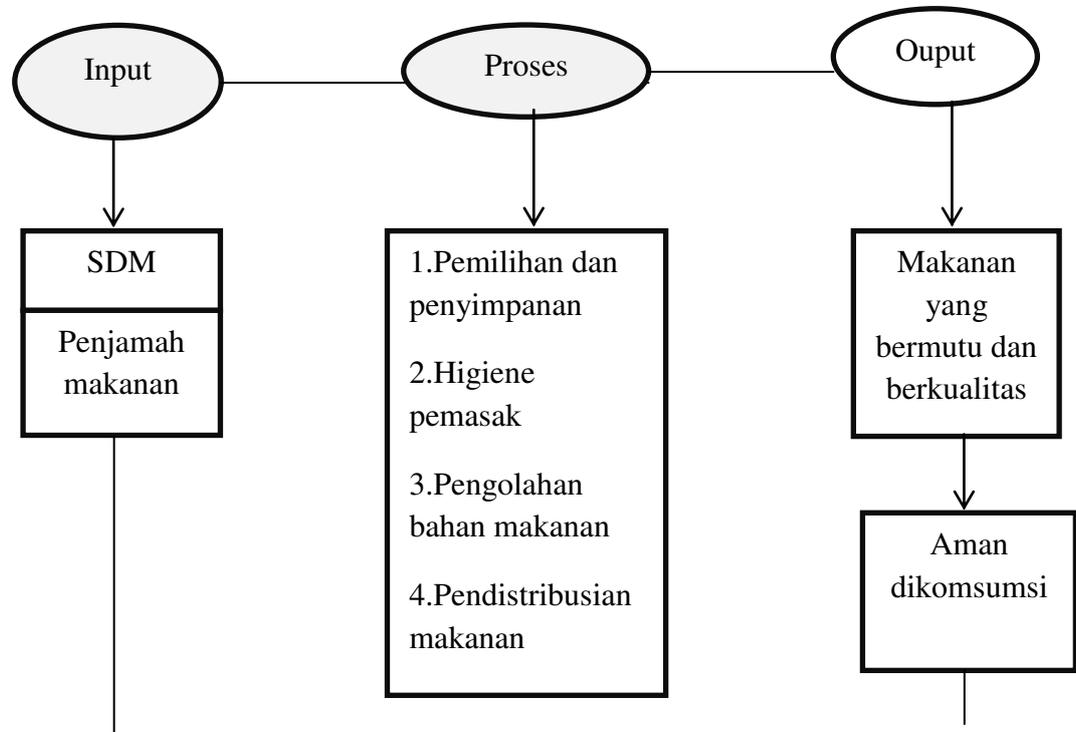
Pengetahuan dapat diketahui dengan interpretasi skala bersifat kualitatif dengan tingkatan pengetahuan :<sup>(19)</sup>

1. Pengetahuan tinggi, bila responden dapat menjawab  $\geq 75\%$
2. Pengetahuan rendah, bila responden menjawab  $< 75\%$

### **E. Tindakan**

Tindakan merupakan suatu yang timbul akibat dari pengetahuan atau pendapat tentang apa yang telah diketahui. Faktor yang menimbulkan tindakan adalah faktor *predisposing* dan *enabling* faktor, dimana *predisposing* mencakup pengetahuan yang dimiliki sedangkan *enabling* mencakup sarana dan prasarana.<sup>(19)</sup>

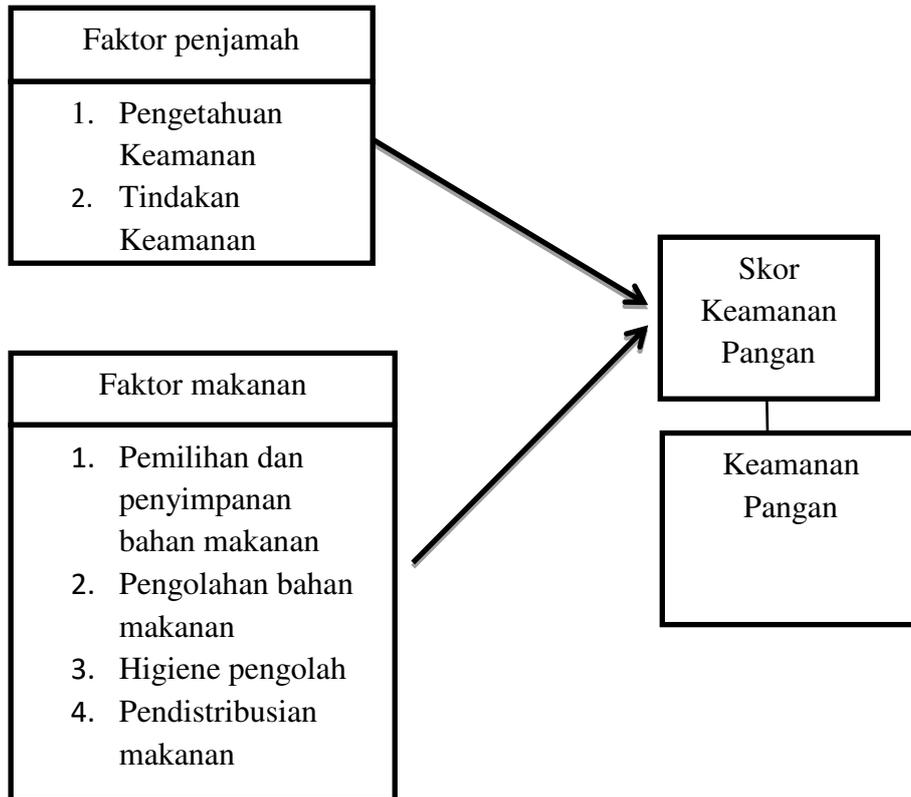
## F. Kerangka Teori



Sumber : <sup>(13)</sup>

**Gambar 1**

### G. Kerangka Konsep



## H. Definisi Operasional

NO	Variabel	Definisi	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
1	Pengetahuan Keamanan Pangan	Pengetahuan keamanan pangan meliputi hal-hal apa yang diketahui oleh individu tentang keamanan pangan, di dalam penyelenggaraan institusi pemilihan penyimpanan bahan makanan, hygiene pengolah, pengolahan bahan makanan serta pendistribusian makanan sangat berpengaruh terhadap kualitas makanan yang dihasilkan makanan yang berkualitas tentunya aman dikonsumsi	Angket, menggunakan skor, jika jawaban benar = 1 dan jika salah = 0	Kusioner, berupa pertanyaan objektif	a. Tinggi, jika jawaban benar $\geq 75\%$ b. Rendah, jika jawaban benar $< 75\%$  Sumber : Arikunto (2006) dalam wawan dan devi (2010)	Ordinal
2	Tindakan Keamanan pangan	Meliputi hal-hal yang dilakukan penjamah makanan mengenai tindakan personal hygiene dalam mengolah makanan	Obsevasi, wawancara	Lembar ceklis	a. Baik, jika tindakan positif $\geq 75\%$ b. Kurang baik, jika tindakan negatif $< 75\%$  Sumber : Notoadmodjo, 2010	Ordinal
3	Skor Keamanan Pangan (SKP)	Evaluasi atau penilaian yang bertujuan untuk menggambarkan kelayakan makanan untuk dikonsumsi, yang evaluasinya dipengaruhi oleh empat (4) faktor pemilihan dan penyimpanan bahan	Observasi	From Skor Keamanan Pangan	Perhitungan SKP a. SKP Maksimal, jika semua kriteria terpenuhi	Ordinal

		makanan, higiene pengolah, Pengolahan bahan makanan dan distribusi makanan			<p>(Nilai maks 1,000)</p> <p>b. SKP Minimum untuk kategori baik (Nilai SKP = 1,000-0,9703)</p> <p>c. SKP Minimum untuk kategori sedang (Nilai SKP 0,9332-0,9702)</p> <p>d. SKP Minimum kategori rawan aman konsumsi (nilai SKP 0,6217-0,9331)</p> <p>e. SKP Minimum kategori rawan,tidak aman (SKP &lt;0,6217)</p> <p>Sumber : Mudjajanto, 1999</p>	
--	--	--	--	--	---	--

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Jenis Penelitian**

Jenis penelitian ini adalah penelitian *deskriptif* untuk melihat gambaran variabel Pengetahuan, tindakan serta skor keamanan pangan pada rumah makan di Lubuk Basung yang terletak di Jl.Gajah Mada Agam Sumatra Barat dengan desain penelitian desain penelitian *Cross Sectional*.

#### **B. Tempat dan waktu penelitian**

##### 1. Tempat

Penelitian ini bertempat di Lubuk Basung, Jl Gajah Mada lintas Lubuk Basung – Bukittinggi Kabupaten Agam

##### 2. Waktu

Penelitian ini dilakukan pada bulan Januari – Maret 2023

#### **C. Subjek penelitian**

##### 1. Penjamah makanan atau semua tenaga pengolah dan distribusi dimana semua yang dijadikan subjek penelitian dengan kriteria :

- a. Bersedia menjadi responden tanpa paksaan
- b. Berada pada tempat penelitian
- c. Bisa Membaca serta menulis
- d. Penjamah makanan yang dipilih ialah penjamah makanan yang berhubungan langsung dengan pengolahan makanan.

##### 2. Lauk Hewani yang tersedia di rumah makan dengan kriteria menu yang sama

## D. Jenis Pengumpulan dan cara pengolahan data

### 1. Data Primer

Data primer merupakan data yang akan diambil secara langsung oleh peneliti, data primer ini berupa :

- a. Variabel pengetahuan keamanan pangan, dimana diukur melalui kuesioner terdapat 15 soal pertanyaan berbentuk objektif, jika jawaban benar maka skor 1, yang kemudian dijumlahkan total jawaban benar dan dijadikan dalam bentuk persen, jika jawaban benar  $\geq 75\%$  maka pengetahuan dikategorikan tinggi, jika jawaban benar  $\leq 75\%$  maka tingkat pengetahuan rendah. Pemberian kuesioner dilakukan setelah penjamah makanan selesai bekerja atau sedang tidak sibuk
- b. Variabel tindakan keamanan pangan, dikumpulkan secara observasi dan wawancara, yang terdapat 15 soal pernyataan mengenai tindakan keamanan pangan, jika tindakan yang dilakukan telah sesuai maka nilai 1 yang kemudian dijumlahkan dan dijadikan dalam bentuk persentase, jika  $\geq 75\%$  maka tindakan tergolong baik/*positive*, jika  $\leq 75\%$  maka tindakan tergolong kurang baik/*negative*
- c. Mengukur kelayakan makanan digunakan from skor keamanan pangan dengan cara observasi dan diisi langsung oleh peneliti pada saat pengamatan berlangsung. Penilaian SKP minimum untuk kategori sedang dan kategori minimum rawan, aman konsumsi

## 2. Data Sekunder

Data sekunder meliputi tentang gambaran secara umum Rumah Makan yang menjadi tempat penelitian meliputi data jumlah penjamah makanan yang ada

## 3. Teknik Pengolahan Data

### A. Teknik Pengolahan Data

Pengolahan dilakukan setelah semua data sudah terkumpul, pengolahan pengetahuan keamanan pangan penjamah makanan dengan menjumlahkan masing-masing pertanyaan jawaban yang telah di jawab dengan benar, tingkat pengetahuan dikatakan tinggi apabila jumlah presentase jawaban benar  $\geq 75\%$  dan tindakan mengenai keamanan pangan dengan menjumlahkan poin-poin penilaian selama melakukan observasi jika presentase  $> 75\%$  maka tindakan dikategorikan baik.

Skor Keamanan pangan pada lauk hewani dilakukan metode obsevasi menggunakan form penilain Skor Keamanan Pangan (SKP) dengan perhitungan sebagai pada tabel 4 :

Komponen	Nilai yang ditolelir	Nilai yang harus dipenuhi	Nilai komponen	Skor
PBB	0	$22-0 = 22$	$22 : 22 = 1,000$	$0,16 \times 1,000$ 0,1600
HGP	0	$20-0 = 20$	$20 : 20 = 1,000$	$0,1500 \times 1,000$ 0,1500
PBM	0	$77-0 = 77$	$77 : 77 = 1,000$	$0,55 \times 1,000$ 0,5500
DMP	0	$19-0 = 19$	$19 : 19 = 1,000$	$0,14 \times 1,000$ 0,1400
Skor SKP maksimal 1, jika semua sub komponen SKP sudah terpenuhi				

## **B. Editing**

Editing adalah kegiatan berupa pengecekan data isi kuesioner seperti kelengkapan data, semua isi kuesioner yang diberikan sudah terisi semua atau belum, jawaban ditulis dengan jelas dan mudah dipahami, relevan artinya antara jawaban yang diberikan responden relevan dengan pertanyaan terkait. Proses ini dilakukan pada kuesioner pengetahuan, lembar ceklis tindakan serta form penilaian skor keamanan pangan.

## **C. Entri Data**

Suatu proses memasukan data untuk dapat di entri yang dilakukan dengan cara mengentri data dari kuesioner ke program komputer, aplikasi yang digunakan untuk entri data adalah SPSS.

## **D. Cleaning Data**

Setelah itu data yang sudah di entri diteliti kembali untuk menghindari kemungkinan terjadinya kesalahan yang bisa terjadi saat memasukan data ke komputer dengan mempertimbangkan jawaban dengan kuesioner.

## **E. Analisis Data**

dilakukan dengan cara mendeskripsikan masing-masing variabel. Data mengenai pengetahuan dan tindakan mengenai keamanan pangan di masing-masing variabel dinyatakan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi.

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Gambaran Lokasi Penelitian**

Lokasi penelitian ini pada 4 rumah makan yang terletak di Lubuk Basung jalan lintas Lubuk Basung- Bukittinggi. Rumah makan sudah berdiri sejak tahun 2010, responden pada penelitian ini berjumlah 16 orang penjamah makanan

Rumah makan ini juga menyediakan jasa katering dan nasi kotak serta harganya masih tergolong murah berkisar 15.000- 25.000 tergantung dengan variasi menu yang dipilih, jumlah pengunjung pada masing – masing yaitu kurang lebih 200-300 orang/hari. Rumah makan ini pada umumnya menyediakan berbagai olahan dari lauk hewani (ayam gulai, ayam goreng, ayam balado, ayam bakar, ikan bakar dan ikan balado) dengan luas Rumah Makan 9x8 meter .Rumah makan ini pada umumnya buka di jam 08.00 WIB dan tutup pukul 22.00 WIB.

#### **B. Gambaran Umum Responden**

Berdasarkan pengumpulan data didapatkan karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin, umur, pendidikan dan lama kerja di rumah makan Lubuk Basung Tahun 2023 didapatkan pada tabel 5 :

Tabel 5. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin, Umur, Pendidikan dan Lama kerja di rumah makan Lubuk Basung Tahun 2023

Karakteristik Responden		n	%
Jenis kelamin	Laki-laki	7	43,8
	Perempuan	9	56,2
TOTAL			100
	15-24	6	37,5
	25-34	5	31,25
	35-44	2	12,5
	45-54	3	18,7
TOTAL			100
Pendidikan	SMA	12	75
	SMP	4	25
TOTAL			100
Lama Kerja	≤ 5 tahun	10	62,5
	>5 tahun	6	37,5

Berdasarkan tabel 5 diketahui bahwa karyawan berjenis kelamin perempuan berjumlah 9 orang (56,2%) dan usia pekerja paling banyak berada pada usia 15-24 tahun yaitu berjumlah 6 orang (37,5%) dan pendidikan terbanyak adalah SMA sebanyak 12 orang (75%) dan berdasarkan masa kerja yang tergolong pekerja baru berjumlah 10 orang (62,5%)

### C. Hasil Penelitian

#### 1. Pengetahuan penjamah makanan

Berdasarkan pengumpulan data didapatkan hasil pengetahuan penjamah makanan di rumah makan Lubuk Basung Tahun 2023 seperti pada tabel 6 :

Tabel 6. Distribusi Frekuensi Pengetahuan Penjamah Makanan tentang Keamanan Pangan di Rumah Makan Lubuk Basung 2023

Tingkat Pengetahuan	n	%
Rendah	9	56,3
Tinggi	7	43,8
Total	16	100%

Berdasarkan tabel 6 dapat diketahui bahwa 56,3% pengetahuan penjamah makanan di Rumah makan Lubuk Basung mengenai keamanan pangan tergolong

rendah, jawaban penjamah makanan terhadap masing-masing soal dapat diketahui pada tabel 7 :

Tabel 7. Distribusi Frekuensi Persentase jawaban Penjamah Makanan terkait Kusioner Pengetahuan Keamanan Pangan di Rumah Makan Lubuk Basung 2023

No	Pertayaan	Benar		Salah	
		n	%	n	%
2	Kegiatan yang tidak boleh dilakukan saat mengolah makanan	9	56,2	7	43,7
3	Tujuan penggunaan korpus	10	62,5	6	37,5
4	Memakai perhiasan saat mengolah bahan makanan	12	75	4	25
5	Ketika tangan terluka, hal pertama yang dilakukan	11	68,7	5	31,2
6	Batas penggunaan minyak goreng	11	68,7	5	31,2
7	Kedaan kuku seorang tenaga pengolah	11	68,7	5	31,2
8	Cuci tangan sebelum dan sesudah mengolah bahan makanan	10	62,5	6	37,5
9	Tata cara penempatan bahan makanan selesai diolah	11	68,7	5	31,2
10	Suhu penyimpanan lauk hewani	10	62,5	6	37,5
11	Pemeriksaan kesehatan tenaga pengolah	8	50	8	50
12	Manfaat ruangan rapid an bersih	12	75	4	25
13	Tata cara pemilihan bahan makanan	12	75	4	25
14	Penyimpanan bahan makanan sebelum diolah	11	68,7	5	31,2

Berdasarkan tabel 7 didapatkan bahwa 50% penjamah makanan tidak mengetahui pentingnya pemeriksaan kesehatan penjamah makanan yang dilakukan 6 bulan/1 kali, 43,7% penjamah makanan tidak mengetahui apa yang tidak boleh dilakukan saat mengolah bahan makanan , 37,5% tidak mengetahui manfaat dari penggunaan korpus dan suhu yang tepat penyimpanan lauk hewani.

## 2. Tindakan Keamanan Pangan penjamah makanan

Berdasarkan pengumpulan data melalui observasi dan wawancara didapatkan tindakan penjamah makanan di rumah makan Lubuk Basung Tahun

2023. Distribusi penjamah makanan berdasarkan pengetahuan Penjamah makanan di Rumah Makan Lubuk Basung seperti pada tabel 8 :

Tabel 8. Distribusi Frekuensi Tindakan Keamanan Pangan Penjamah Makanan di Rumah Makan Lubuk Basung Tahun 2023

Tingkat Pengetahuan	n	%
Kurang Baik	11	68,8
Baik	5	31,3
Total	16	100

Berdasarkan tabel 8 diketahui bahwa 68,8 % tindakan keamanan pangan di rumah makan Lubuk Basung masih tergolong kurang. Hasil observasi yang telah dilakukan kepada penjamah makanan , dapat diketahui persentase tindakan penjamah makanan terkait keamanan pangan seperti pada tabel 8 :

Tabel 8. Distribusi Frekuensi Obsevasi Tindakan Kemanan Pangan Penjamah Makann di Rumah Makan Lubuk Basung Tahun 2023

No	Pertayaan	Tindakan Keamanan Pangan			
		Tidak		Ya	
		n	%	n	%
1	Menggunakan celemek saat pengolahan bahan makanan	11	69	5	31
2	bersin atau batuk tidak boleh menghadap ke makanan	7	44	9	56
3	Menggunakan korpus agar rambut tidak jatuh saat mengolah atau menghindari terjadinya kontaminasi fisik	8	50	8	50
4	Saat mengolah makanan tidak menggunakan perhiasan kecuali cincin nikah	7	44	9	56
6	Pengunaan minyak goreng tidak boleh lebih dari 4 kali penggunaan	8	50	8	50
7	Keadaan kuku seorang tenaga pengolah selalu bersih dan terpotong pendek	9	56	7	44
8	Mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan	12	75	4	25
10	Memperhatikan suhu penyimpanan khususnya bahan makanan seprti lauk hewani	8	50	8	50
11	Saat sakit tidak ikut mengolah makanan, serta memeriksa kesehatan 6 bulan/1 kali	8	50	8	50
12	Upaya yang dilakukan untuk menghindari makanan dari cemaran fisik, biologis, kimia dengan menjaga ruangan tetap bersih	7	44	9	56
13	Membuat daftar spesifikasi bahan makanan yang akan dibeli dan membeli sesuai dengan spesifikasi yang telah dibuat	12	75	4	25
14	Penyimpanan bahan makanan menggunakan sistem FIFO ( <i>Frist in frist out</i> )	10	62	6	38

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan sebanyak 69% penjamah makanan tidak menggunakan celemek pada saat pengolahan makanan, sebagian besar 44% tenaga pengolah ketika bersin menghadap ke makanan, 44% tenaga pengolah masih menggunakan perhiasan seperti gelang, cincin, 50% tenaga pengolah tidak menggunakan korpus, 56% penjamah makanan tidak menerapkan sistem FIFO , 75% penjamah makanan tidak mencuci tangan sebelum dan sesudah

mengolah bahan makanan, 50% tenaga pengolah tidak memperhatikan suhu penyimpanan lauk hewani dan 50% tenaga pengolah tidak pernah melakukan pemeriksaan kesehatan.

### 3. Skor Keamanan Pangan Lauk Hewani

Berdasarkan pengumpulan data didapatkan distribusi frekuensi Skor Keamanan Pangan berdasarkan Pemilihan bahan makanan (PBB), higiene pengolah (HGP), PBM (Pengolahan bahan makanan) dan DMP (Distribusi makanan) di Rumah Makan Lubuk Basung tahun 2023 sebagai berikut :

#### A. Nilai Skor Keamanan Pangan (SKP) Ayam gulai

Berdasarkan hasil pengumpulan data didapatkan distribusi frekuensi SKP masing-masing rumah makan di Lubuk Basung seperti pada tabel 9 :

Tabel 9. Distribusi Frekuensi Keamanan Pangan berdasarkan Skor Keamanan Ayam gulai Pangan di Rumah Makan Lubuk Basung tahun 2023

Rumah Makan	Nilai Komponen SKP				SKP	Katagori
	PBB	HGP	PBM	DMP		
Rumah Makan L	0,1600	0,1425	0,4999	0,11	91,24%	Minimum Sedang
Rumah Makan P	0,1600	0,1500	0,4928	0,1326	90,54%	Minimum Sedang
Rumah Makan A	0,1600	0,105	0,4928	0,11	86,78%	Minimum awan, Aman konsumsi
Rumah Makan D	0,1600	0,105	0,4928	0,11	86,78%	Minimum rawan, Aman, konsumsi

Berdasarkan tabel 9 dari 4 rumah makan yang telah diamati bahwa nilai Skor Keamanan Pangan (SKP) pada ayam Rumah Makan L (91,24%) dengan

kategori minimum sedang, dan nilai SKP pada rumah makan A dan D (86,78) dengan kategori minimum rawan, aman konsumsi

### B. Nilai Skor Keamanan Pangan Ayam Goreng

Berdasarkan hasil pengumpulan data didapatkan distribusi frekuensi SKP masing-masing rumah makan di Lubuk Basung seperti pada tabel 10 :

Tabel 10. Distribusi Frekuensi Keamanan Pangan Ayam goreng berdasarkan Skor Keamanan Pangan di Rumah Makan Lubuk Basung tahun 202

Rumah Makan	Nilai Komponen SKP				SKP	Katagori
	PBB	HGP	PBM	DMP		
Rumah Makan L	0,1600	0,1425	0,5214	0,11	93,39%	Minimum Sedang
Rumah Makan P	0,1600	0,12	0,4928	0,1326	90,54%	Minimum Sedang
Rumah Makan A	0,1600	0,105	0,4928	0,11	86,78%	Minimum rawan Aman, konsumsi
Rumah Makan D	0,1600	0,105	0,5142	0,11	88,92%	Minimum rawan Aman, konsumsi

Berdasarkan tabel 10 dari 4 rumah makan yang telah diamati bahwa nilai Skor Keamanan Pangan (SKP) pada ayam goreng rumah makan L (93,39%) dengan kategori minimum sedang, dan nilai SKP pada rumah makan A (86,78%) dengan kategori minimum rawan, aman konsumsi

### C. Nilai Skor Keamanan Pangan Ayam Balado

Berdasarkan hasil pengumpulan data didapatkan distribusi frekuensi SKP masing-masing rumah makan di Lubuk Basung seperti pada tabel 11 :

Tabel 11. Distribusi Frekuensi Keamanan Pangan Ayam balado berdasarkan Skor Keamanan Pangan di Rumah Makan Lubuk Basung tahun 2023

Rumah Makan	Nilai Komponen SKP				SKP	Katagori
	PBB	HGP	PBM	DMP		
Rumah Makan L	0,1600	0,12	0,4928	0,1326	90,54%	Minimum Sedang
Rumah Makan P	0,1600	0,12	0,4928	0,1326	90,54%	Minimum Sedang
Rumah Makan A	0,1600	0,105	0,5071	0,11	88,21%	Minimumrawan, Aman, konsumsi
Rumah Makan D	0,1600	0,105	0,5142	0,11	88,92%	Minimum, rawan Aman Konsumsi

Berdasarkan tabel 11 dari 4 rumah makan yang telah diamati bahwa nilai Skor Keamanan Pangan (SKP) pada ayam balado rumah makan L dan P (90,54%) dengan kategori minimum sedang, dan nilai SKP pada rumah makan A (88,21%) dengan kategori minimum rawan, aman konsumsi

#### **D. Nilai Skor Keamanan Pangan ayam bakar**

Berdasarkan hasil pengumpulan data didapatkan distribusi frekuensi SKP masing-masing rumah makan di Lubuk Basung seperti pada tabel 12

Tabel 12. Distribusi Frekuensi Keamanan Pangan Ayam bakar berdasarkan Skor Keamanan Pangan di Rumah Makan Lubuk Basung tahun 2023

Rumah Makan	Nilai Komponen SKP				SKP	Katagori
	PBB	HGP	PBM	DMP		
Rumah Makan L	0,1600	0,1425	0,5357	0,11	95%	Minimum Sedang
Rumah Makan P	0,1600	0,12	0,5142	0,1326	92,68%	Minimum Sedang
Rumah Makan A	0,1600	0,105	0,5071	0,11	88,21%	Minimum rawan, Aman, konsumsi
Rumah Makan D	0,1600	0,105	0,5142	0,11	88,92%	Minimum, rawan Aman, konsumsi

Berdasarkan tabel 12 dari 4 rumah makan yang telah diamati bahwa nilai Skor Keamanan Pangan (SKP) pada ayam bakar adalah rumah makan L (95%) dengan kategori minimum sedang, dan nilai SKP terendah pada rumah makan A (88,21%) dengan kategori minimum rawan, aman konsumsi

#### **E. Ikan Bakar**

Berdasarkan hasil pengumpulan data didapatkan distribusi frekuensi SKP masing-masing rumah makan di Lubuk Basung seperti pada tabel 13

Tabel 13. Distribusi Frekuensi Keamanan Pangalkan bakar berdasarkan Skor Keamanan Pangan di Rumah Makan Lubuk Basung tahun 2023

Rumah Makan	Nilai Komponen SKP				SKP	Katagori
	PBB	HGP	PBM	DMP		
Rumah Makan L	0,1600	0,1425	0,5357	0,11	95%	Minimum Sedang
Rumah Makan P	0,1600	0,12	0,5142	0,1326	92,68%	Minimum Sedang
Rumah Makan A	0,1600	0,105	0,5071	0,11	88,21%	Minimum rawan Aman, konsumsi
Rumah Makan D	0,1600	0,105	0,5142	0,11	88,92%	Minimum rawan Aman, konsumsi

Berdasarkan tabel 13 dari 4 rumah makan yang telah diamati bahwa nilai Skor Keamanan Pangan (SKP) pada ikan bakar rumah makan L (95%) dengan kategori minimum sedang, dan nilai SKP terendah pada rumah makan A (88,21%) dengan minimum kategori rawan, aman konsumsi

#### **F. Ikan Balado**

Berdasarkan hasil pengumpulan data didapatkan distribusi frekuensi SKP masing-masing rumah makan di Lubuk Basung sebagai seperti tabel 14 :

Tabel 14. Distribusi Frekuensi Keamanan Pangaikan bakar berdasarkan Skor Keamanan Pangan di Rumah Makan Lubuk Basung tahun 2023

Rumah Makan	Nilai Komponen SKP				SKP	Katagori
	PBB	HGP	PBM	DMP		
Rumah Makan L	0,160 0	0,1425	0,5357	0,11	95%	Minimum Sedang
Rumah Makan P	0,160 0	0,12	0,5142	0,132 6	92,68 %	Minimum Sedang
Rumah Makan A	0,160 0	0,105	0,5071	0,11	88,21 %	Minimum rawan Aman, konsumsi
Rumah Makan D	0,160 0	0,105	0,5142	0,11	88,92 %	Minimum, rawan Aman, Konsumsi

Berdasarkan tabel 14 dari 4 rumah makan yang telah diamati bahwa nilai Skor Keamanan Pangan (SKP) pada ikan bakar rumah makan L (95%) dengan kategori minimum sedang, dan nilai SKP pada rumah makan A (88,21%) dengan minimum kategori rawan, aman konsumsi

Berdasarkan hasil observasi ada beberapa sub komponen Skor Keamanan Pangan (SKP) yang tidak terpenuhi dari tabel distribusi frekuensi keamanan pangan SKP tergolong minimum sedang dan minimum rawan, namun aman konsumsi maksudnya adalah makanan yang tidak menimbulkan gangguan kesehatan (keracunan) dan tidak berakibat lebih jauh pada kematian, setiap 4 sub komponen SKP akan berpengaruh pada Skor Keamanan Pangan itu sendiri, komponen SKP pemilihan dan penyimpanan bahan makanan (terdiri atas 8 sub komponen), higiene pengolahan (terdiri dari 8 sub komponen), pengolahan bahan makanan (terdiri dari 27 sub komponen) dan distribusi makanan (terdiri dari 7 sub komponen).

## **D. Pembahasan**

Pangan merupakan kebutuhan dasar untuk dapat mempertahankan hidup oleh karena itu kecukupan pangan bagi setiap orang dan setiap waktu harus terpenuhi makanan yang dibutuhkan harus bernilai gizi, selain nilai gizinya hal lain yang juga diperhatikan dalam memilih makanan antara lain adalah, cara mengolah, kebersihan penjamah makanan, dan bagaimana makanan tersebut disajikan. Pilihan makanan banyak tersedia di berbagai tempat dengan kualitas bervariasi. Dapat dipastikan, di mana ada aktivitas manusia, disitu pula akan banyak ditemukan penjual makanan salah satunya rumah makan. <sup>(14)</sup>

### **1. Pengetahuan Penjamah Makanan mengenai Keamanan Pangan**

Dari tabel 6 didapatkan lebih dari separuh 56,3% penjamah makanan memiliki pengetahuan yang rendah mengenai keamanan pangan. Weild Harry menyatakan bahwa informasi akan memberikan pengaruh pada pengetahuan. Meskipun seseorang memiliki pendidikan yang rendah tetapi jika mendapatkan informasi yang baik akan dapat meningkatkan pengetahuan seseorang. <sup>(20)</sup>

Pengetahuan yang dimiliki oleh seorang penjamah makanan akan mendorong tindakan seperti apa yang diketahuinya, pengetahuan yang baik terkait dengan keamanan pangan disebabkan oleh bagaimana pengetahuan seseorang terhadap suatu objek, namun apabila pengetahuan terhadap suatu objek kurang maka tindakan terhadap suatu objek tersebut juga kurang. <sup>(18)</sup>

Penambahan pengetahuan perlu dilakukan pelatihan bisa melalui kursus, penyegaran tentang keamanan pangan karena pengetahuan didapatkan melalui penginderaan terhadap suatu objek melalui mata atau telinga, seharusnya tenaga penjamah makanan memiliki sertifikat pengetahuan sesuai dengan pedoman

sanitasi mengenai syarat pengolahan jasa boga, oleh karena itu pengetahuan perlu ditambah dengan kursus. Hasil penelitian menunjukkan banyak tenaga yang terlibat dalam pengolahan makanan di dapur mempunyai pengetahuan yang kurang.<sup>(14)</sup>

Hasil observasi di rumah makan Lubuk Basung bahwa masih banyak penjamah makanan yang tidak mengetahui mengenai pentingnya pemeriksaan kesehatan penjamah makanan yang dilakukan 6 bulan/1 kali, tidak mengetahui apa yang tidak boleh dilakukan saat mengolah bahan makanan, tidak mengetahui manfaat dari penggunaan korpus dan suhu yang tepat penyimpanan lauk hewani.

Hasil penelitian ini lebih rendah dari penelitian yang dilakukan oleh Mustika Hinatama Sari yang menyimpulkan bahwa sebanyak 56,9% memiliki pengetahuan tentang keamanan pangan yang rendah.<sup>(5)</sup>

Hasil penelitian ini lebih rendah dengan penelitian yang dilakukan oleh Ulfa Nurrosyi yang menyimpulkan sebanyak 60,6% penjamah makanan memiliki pengetahuan kurang mengenai higiene dan sanitasi.<sup>(7)</sup>

Hasil penelitian ini berbeda dengan penelitian Hairun yang menyimpulkan bahwa sebanyak 61,55% penjamah makanan memiliki pengetahuan yang baik terkait dengan keamanan pangan.<sup>(8)</sup>

## **2. Tindakan Keamanan Pangan**

Dari tabel 8 didapatkan tindakan keamanan pangan penjamah makanan sebanyak 68,8% dikategorikan kurang baik. Tindakan merupakan keyakinan seseorang untuk bertindak terhadap suatu objek, pengalaman pribadi yang dapat menjadi dasar dari suatu tindakan, pendidikan berpengaruh terhadap tindakan yang akan diambil karena merupakan dasar pengetahuan dalam diri individu,

penjamah makanan dengan pengetahuan rendah akan melaksanakan tugas dengan mengandalkan kebiasaan-kebiasaan yang dimiliki tanpa mengetahui alasan dan tujuan melatarbelakangi tindakannya.<sup>(13)</sup>

Hasil observasi yang dilakukan sebagian besar penjamah makanan tidak menggunakan celemek, alas kaki saat pengolahan makanan dan ketika batuk atau bersin menghadap ke makanan serta memiliki kuku yang panjang. Banyak penjamah makanan yang tidak mencuci tangan sebelum dan selesai pengolahan, responden kurang mengetahui dan menyadari pentingnya tindakan personal hygiene, sebagaimana diketahui tangan tidak pernah bebas dari berbagai macam kuman, baik itu yang berasal dari benda atau alat yang terkontaminasi serta penggunaan penutup kepala pada penjamah makanan dimaksudkan untuk mencegah jatuhnya rambut kedalam makanan yang diolah, selain mencegah terkontaminasi makanan oleh rambut, penggunaan penutup kepala juga dapat mencegah rambut dan kulit dari pengaruh uap panas, uap lemak, dan tepung<sup>(14)</sup>

Hasil penelitian ini lebih rendah dari penelitian yang dilakukan oleh Ulfa Nurrosyi yang menyimpulkan sebanyak 84,4% penjamah makanan melakukan tindakan yang kurang baik terkait keamanan pangan.<sup>(7)</sup>

Penelitian ini lebih tinggi dari penelitian yang dilakukan oleh Harun yang menyimpulkan sebanyak 53,8% Penjamah makanan melakukan tindakan yang kurang baik<sup>(8)</sup>

### **3. Skor Keamanan Pangan**

Dari tabel 9, 10, 11, 12, 13 dan 14 pada 4 rumah makan di Lubuk Basung mengenai Skor Keamanan Pangan bahwa nilai Skor Keamanan untuk menu lauk hewani rumah makan L dan rumah makan P kategori minimum sedang,

sedangkan nilai Skor Keamanan Pangan rumah makan A dan D dengan kategori minimum Rawan, aman konsumsi.

Menurut Pratiwi *et al*(2015), skor keamanan pangan secara keseluruhan rawan tetapi masih aman untuk dikonsumsi dikarenakan dalam penyelenggaraan makanan masih ada kriteria-kriteria yang masih belum terpenuhi antara lain :

- a. Bahan makanan yang disimpan ditempat terbuka.
- b. Tenaga pengolah ada yang tidak memakai tutup kepala
- c. Tempat sampah tidak tertutup.
- d. Petugas yang mendistribusikan makanan tidak mencuci tangan<sup>(14)</sup>

Hasil penelitian ini hampir sama dengan penelitian yang dilakukan oleh Ulfa Nurrosyi menyimpulkan bahwa Skor Keamanan Pangan pada warung makan di Poltekkes Padang kategori sedang, dan rawan konsumsi. <sup>(7)</sup>

Berdasarkan hasil penelitian pemilihan bahan makanan dipilih dengan memperhatikan kualitasnya seperti bahan makanan dibeli dipasar dalam keadaan segar, serta bahan-bahan yang digunakan tidak busuk, untuk penyimpanan bahan makanan terhindar dari pencemaran biologis, kimia serta fisik, dari 4 rumah makan yang diamati penyimpanan bahan makanan basah seperti protein hewani tidak memperhatikan suhu penyimpanan dimana protein hewani sebaiknya disimpan pada suhu 5 s/d - 10<sup>0</sup> C, serta semua rumah makan tidak menerapkan sistem FIFO (*Frist In Frist Out*). Penyimpanan harus menerapkan sistem FIFO (*First In First Out*) untuk mencegah kerusakan pangan basah dan sistem FEFO (*First Expired First Out*) untuk mencegah kerusakan pangan kering.<sup>(22)</sup>

Menurut Permenkes RI No. 1096 penyimpanan harus memperhatikan sistem FIFO dan FEFO, dimaksudkan untuk mengusahakan agar dapat awet lebih

lama, serta kualitas makanan yang diolah. Serta suhu penyimpanan sangat memiliki peranan penting, untuk mencegah pertumbuhan dan perkembangbiakan bakteri, mengawetkan makanan dan mengurangi pembusukan.<sup>(14)</sup>

Penjamah makanan harus memperhatikan Kesehatan dan kebersihan karyawan harus terjaga agar menjamin bahan pangan dan makanan tidak terkena kontaminasi. Karyawan harus memenuhi persyaratan tubuh dalam keadaan sehat dan tidak menunjukkan gejala penyakit menular. Karyawan juga sebaiknya diperiksa dan diawasi kesehatannya secara berkala. Karyawan harus menjaga kebersihan diri dengan mengenakan pakaian kerja/celemek lengkap dengan penutup kepala, sarung tangan dan sepatu kerja.<sup>(14)</sup>

Pakaian dan perlengkapannya hanya dipakai pada saat bekerja. Karyawan juga harus menutup luka dengan perban jika luka, mencuci tangan dengan sabun sebelum dan sesudah kegiatan memasak, selain itu karyawan pada saat melayani tidak boleh merokok, meludah, bersin dan batuk ke arah makanan.<sup>(16)</sup>

Hasil penelitian dilakukan oleh Emma Nabilla yang menyimpulkan pemasak tidak menggunakan alas kaki sewaktu memasak, tidak mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah bahan makanan tidak menggunakan perlengkapan memasak sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia NOMOR : 1098/MENKES/VII/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran, hal ini memungkinkan terjadinya kontaminasi pencemaran baik itu Biologis, Kimiawi maupun Fisik karena keterlibatan tenaga pengolah sangat besar serta memerlukan perhatian khusus.<sup>(22)</sup>

Pengolahan makanan yang baik dan benar dapat menjaga mutu dan keamanan hasil olahan makanan. Pengolahan makanan yang baik adalah

pengolahan makanan yang mengikuti kaidah prinsip-prinsip higiene dan sanitasi atau cara produksi makanan yang baik yaitu Tempat pengolahan makanan atau dapur harus memenuhi persyaratan teknis higiene dan sanitasi untuk mencegah risiko pencemaran terhadap makanan dan dapat mencegah masuknya lalat, tikus, dan lainnya. Pemilihan bahan (sortir) untuk memisahkan/membuang bagian bahan makanan yang rusak untuk menjaga mutu dan keawetan makanan serta mengurangi risiko pencemaran makanan.<sup>(5)</sup>

Pada umumnya 4 rumah makan tersebut sudah memenuhi persyaratan dalam pendistribusian makanan, namun penjamah makanan tidak mencuci tangan saat mendistribusikan makanan kepada konsumen, penelitian agustina *et al* menyimpulkan sebagian besar tidak mencuci tangan saat mendistribusikan makanan.<sup>(12)</sup>

Faktor yang dapat meningkatkan derajat kesehatan masyarakat secara optimal adalah penyelenggaraan makanan yang higienis, sehingga upaya higiene dan sanitasi perlu dilakukan demi mewujudkan kualitas makanan yang aman dan higiene dengan menggunakan parameter terbebas dari cemaran fisik, biologis maupun kimia yang timbul saat proses penyelenggaraan makanan.<sup>(20)</sup>

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Lebih dari separuh penjamah makanan memiliki pengetahuan yang tergolong rendah (56,3% )
2. Tindakan keamanan pangan penjamah makanan di Rumah Makan Lubuk Basung masih kurang baik (68,8%)
3. Skor SKP Rumah Makan di Lubuk Basung dengan menu lauk hewani pada umumnya kategori minimum sedang dan minimum rawan, aman konsumsi

#### **B. Saran**

1. Bagi penjamah makanan
  - a. Disarankan kepada penjamah makanan agar selalu memperhatikan higiene perorangan, seperti selalu mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan
  - b. Disarankan kepada pihak pemilik Rumah Makan melakukan pengawasan secara berkala mengenai keamanan pangan dan melakukan pembinaan serta pelatihan tentang keamanan pangan.
2. Bagi institusi Jasa Boga
  - a. Dilakukan peningkatan kualitas penyelenggaraan makanan, salah satunya dengan pemenuhan fasilitas dapur seperti pembuangan limbah sampah lebih diperhatikan agar tidak mencemari lingkungan, menggunakan tempat sampah yang dilapisi

plastik dan tertutup, perlu diadakan penyuluhan dan pelatihan tentang higiene karyawan.

## DAFTAR PUSTAKA

1. Njatrijani R. Pengawasan Keamanan Pangan Review jurnal keamanan pangan Vol.4. 2021;12–28.
2. Suparyanto d Pengaruh keamanan pangan terhadap kualitas dan kuantitas makanan "jurnal higiene dan sanitasi" Vol. 5, 248–253). 2015-2020
3. Galang T. Safety Food. Peran penjamah pangan dalam penyelenggaraan makanan institusi.Skripsi 2015;(2504):1–9.
4. Widya ,Studi deskriptif sanitasi rumah makan di lubuk basung kabupaten agam tahun, Skripsi;2018
5. Syerra D. Food Handler’s Knowledge and Attitudes Level About Hygeine jurnal sanitation of food security.2019;27(4):467–8.
6. Izharrido B. Penilaian Skor Keamanan Pangan Pada Umkm Rumah Makan Abc Di Kabupaten Sumbawa. Jurnal Pengolah Pangan. 2021;6(2):61–70.
7. Nurrosyi Ulfa, Tingkat Pengetahuan dengan Tindakan Personal Higiene Penjamah Makanan dan Analisis Skor Keamanan Pangan di Warung Makan Sekitar Kampus Poltekkes. Skripsi;2021
8. Kemenkes RI. Keamanan Mutu Dan Pangan. Peratur Pemerintah No 24 Tahun 2004 mengenai keamanan mutu dan gizi pangan. 2004;6.
9. Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah 2013. p. 2013.
10. Indaru M. Skor Keamanan Pangan Pada Rendang Daging Sapi Penambahan Senopati Bantul. Karya Tulis Ilmiah;2019;8(3):2–3.
11. Lestari T. Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen. Aspir Jurnal Masalah keamanan pangan. 2020 Jun 30;11:57–72.
12. Regina W. Penyelenggaraan makanan. Penyelenggaraan makanan dan higiene sanitasi rumah sakit. karya tulis ilmiah2021;4(1):65–72.
13. Anisakoh A. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Penyelenggaraan makanan rumah sakit. 2010;33:6–18.
14. Irawan DWP. Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman Di Rumah Sakit . Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES). 2016. 85
15. Kemenkes RI. Peraturan Menteri Kesehatan RI No 1096/ Menkes / PER/ VI/ 2011. Hig Sanitasi Jasaboga. 2011;(372):1–70.

16. Marwati. Hygiene & Sanitasi Dalam Pengolahan Pangan Irt. 2020; 17. Ainun M. Pendistribusian Makanan Pada Pasein Prof.DR.M.A Hanafiah. Karya Tulis Ilmiah. 2022;163:6.
18. Alwi K, Ismail E, Palupi IR. Pengetahuan keamanan pangan penjamah makanan dan mutu keamanan pangan di Pondok Pesantren. Darussalam Nutritional jurnal; 2019;3(2):31.
19. Soekidjo DN. Pendidikan Dan Perilaku Kesehatan. 2014. 139 .
20. Dewanti RH, Hariyadi P. Antisipasi terhadap isu-isu baru keamanan pangan.jurnal Pangan. 2012;21(1):85–100.
21. Gultom JY, Ariani NM, Sri Aryanti NN. Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Bahan Makanan Di Kitchen Hotel The Patra Resort And VillasBali. Jurnal Kepariwisata dan Hospital Vol 3 No 1 VOL 3 NO 1 2019. 2019;3(1):158–76.
22. Emma Faharani Manufacturing, Gmp Gizi Gambaran Skor Keamanan Pangan ( SKP ) dan Proses Produksi Makanan di Panti Asuhan Putri Kasih Tembilah tahun karya tulis ilmiah;2021
23. AMC, News Penerapan PHBS, kasus diare Agam, Januari 2021

# LAMPIRAN

## Lampiran A

### A. Persetujuan Responden

No.Responden :

#### LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :  
Umur :  
Jenis kelamin :  
Pendidikan :  
Alamat :

Dengan ini menyatakan bersedia menjadi responden penelitian atas nama Alvina Ramayanti dengan judul “Gambaran Pengetahuan, Tindakan Keamanan Pangan Penjamah Makanan dan Nilai Skor Keamanan Pangan Lauk Hewani pada Rumah Makan di Lubuk Basung”.

Demikian surat pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dengan kesadaran tanpa adanya paksaan.

Menyetujui

(Nama Responden)

## Lampiran B

### Identitas Responden

Nama :

Usia :

Pendidikan :

Lama Bekerja :

### KUESIONER PENELITIAN

#### LEMBARAN KUESIONER PENGETAHUAN PENJAMAH MAKANAN

1. Apakah yang termasuk kedalam 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 tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan 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)
  - D. Memakai tutup kepala selama memasak
3. Apakah tujuan dari menggunakan penutup kepala (Korpus)
  - A. Salah satu upaya agar tidak terjadi cemaran fisik yaitu masuknya rambut kedalam makanan (Skor 1)
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 bahan makanan (Skor 0)
  - B. Menutupi luka dengan plaster kain tahan air (Skor 1)
  - C. Memberikan obat merah/ betadin 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. Bagaimanakah 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 mempengaruhi terhadap kualitas dan kuantitas makanan (Skor 0)
9. Bagaimana tata cara penempatan makanan setelah selesai diolah?
- A. Diletakan 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 lauk hewani
- A. 10 sd 15<sup>0</sup> C
- B. 0 – 5<sup>0</sup> C
- C. 4 sd 8<sup>0</sup> C
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 1x (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 0)
  - 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. Penyimpanan bahan makanan bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu digunakan belakangan
  - B. Tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan (Skor 1)
  - C. Penyimpanan bahan makanan tidak terlalu memperhatikan suhu penyimpanan
15. Bagaimanakah tata cara pendistribusian makanan setelah selesai diolah ?
- A. Selama distribusi, tangan tidak dicuci terlebih dahulu dan makanan dipegang langsung saat membagikan makanan
  - B. Saat distribusi, makanan ditempatkan dalam tempat yang bersih dan kering (Skor 1)
  - C. Saat distribusi, makanan berlendir, berbau rasa sebelum dibagikan

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

## LAMPIRAN C

### LEMBAR OBSERVASI

menceklist (√) pada kolom yang tersedia untuk setiap pernyataan yang dilakukan maupun tidak dilakukan oleh penjamah makanan

Pernyataan	Dilakukan	Tidak dilakukan
Menggunakan celemek saat pengolahan bahan makanan		
bersin atau batuk tidak boleh menghadap makanan		
Menggunakan korpus agar rambut tidak jatuh pada saat mengolah makanan		
Saat mengolah makanan tidak menggunakan perhiasan kecuali cincin nikah		
Ketika tangan terluka atau teriris segera obati dengan menggunakan plester kedap air		
Penggunaan minyak goreng tidak boleh lebih dari 4 kali		
Keadaan kuku seorang tenaga pengolah selalu bersih dan terpotong pendek		
Mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan		
Makanan setelah diolah ditempatkan pada wadah bersih dan tertutup		
Saat menyimpan bahan makanan memperhatikan suhu penyimpanan khususnya bahan makanan seperti lauk hewani		
Pada saat sakit sebaiknya tidak ikut serta mengolah makanan dan pemeriksaan kesehatan 6 bulan/ 1 kali		

## LAMPIRAN D

### FROM PENILAIAN SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP)

NO	KOMPONEN & SUB KOMPONEN	NILAI		Keterangan
		(1)	(2)	
<b>A.</b>	<b>Pemilihan dan Penyimpanan Bahan makanan (PPB)</b>			
1. *	<u>Bahan makanan yang digunakan masih segar</u>	1	0	
2.	Bahan makanan yang digunakan tidak rusak	3	0	
3.	<u>Bahan makanan yang digunakan tidak busuk</u>	3	0	
4.	Tidak menggunakan wadah / kotak bekas pupuk atau pestisida untuk menyimpan dan membawa bm	3	0	
5.	<u>Bahan makanan disimpan jauh dari bahan beracun / Berbahaya</u>	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	
	<b>JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK PPB →</b>	<b>22</b>		
<b>B.</b>	<b>HIGIENE PEMASAK (HGP)</b>			
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 (buang air)	3	0	
7.	Ketika bersin tidak menghadap ke makanan	3	0	
8.	Kuku pemasak selalu bersih dan tidak panjang	3	0	
	<b>JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK HGP →</b>	<b>20</b>		
<b>C.</b>	<b>PENGOLAHAN BAHAN MAKANAN (PBM)</b>			
1.	<u>Peralatan memasak yang digunakan harus bersih dan Kering</u>	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.	<u>Peralatan memasak disimpan di tempat yang jauh dari bahan beracun atau bahan berbahaya</u>	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	

## Lampiran E

### OUTPUT HASIL PENELITIAN

		Nama			Cumulative
		Frequency	Percent	Valid Percent	Percent
Valid	Apin	1	6.3	6.3	6.3
	Ayu	1	6.3	6.3	12.5
	Ida	1	6.3	6.3	18.8
	Lani	1	6.3	6.3	25.0
	Mei alsih	1	6.3	6.3	31.3
	Mela	1	6.3	6.3	37.5
	Nur Mawati	1	6.3	6.3	43.8
	Nuril	1	6.3	6.3	50.0
	Nurul	1	6.3	6.3	56.3
	Robert	1	6.3	6.3	62.5
	Siti Hamidah	1	6.3	6.3	68.8
	Surya	1	6.3	6.3	75.0
	Syefun	1	6.3	6.3	81.3
	Triyani	1	6.3	6.3	87.5
	Widya	1	6.3	6.3	93.8
	Yasril	1	6.3	6.3	100.0
Total		16	100.0	100.0	

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative
					Percent
Valid	SMP	4	25.0	25.0	25.0
	SMA	12	75.0	75.0	100.0
	Total	16	100.0	100.0	

		Pengetahuan			Cumulative
		Frequency	Percent	Valid Percent	Percent
Valid	Tinggi	7	43.8	43.8	43.8
	Rendah	9	56.3	56.3	100.0
	Total	16	100.0	100.0	

### Tindakan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	5	31.3	31.3	31.3
	kurang baik	11	68.8	68.8	100.0
	Total	16	100.0	100.0	

### Lama kerja

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	<5	10	62.5	62.5	62.5
	>5	6	37.5	37.5	100.0
	Total	16	100.0	100.0	

### Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
Jenis Kelamin	16	1	2	1.56	.512
Usia	16	1	7	3.13	1.962
Lama kerja	16	1	2	1.38	.500
Pendidikan	16	2	3	2.75	.447
Pengetahuan	16	1	2	1.56	.512
Tindakan	16	1	2	1.69	.479
Valid N (listwise)	16				

**MASTER TABEL PENGETAHUAN KEAMANAN PANGAN PENJAMAH MAKANAN DI RUMAH MAKAN**

NOMOR SOAL PENGETAHUAN																		
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q5	Q6	Q7	Q8	Q9	Q10	Q11	Q12	Q13	Q14	Q15	JLH	%	KET
HASIL JAWABAN KUSIONER																		
Nur mawati	1	0	1	1	1	0	1	0	1	0	1	1	0	0	1	9	60%	Kurang
Nurul	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	13	87%	Baik
Mela	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	80%	Baik
Triyani	1	1	0	1	1	0	1	0	1	0	1	1	0	0	1	9	60%	kurang
Surya	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	0	1	1	0	1	10	67%	kurang
Robert	1	1	1	0	1	1	0	1	0	0	0	1	0	1	1	9	60%	kurang
Siti hamidah	1	0	1	1	0	0	0	1	1	0	1	0	1	0	1	8	53%	Kurang
Mei alifah	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	0	0	1	1	1	9	60%	kurang
Widya	1	0	0	1	0	1	0	1	1	1	0	0	1	0	1	8	53%	Kurang
Nuril	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	12	80%	Baik

Syefun	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	13	87%	Baik
Ida	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	13	87%	Baik
Ayu	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	14	93%	Baik
Yasni	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	13	87%	Baik
Lani	1	0	0	0	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	10	67%	kurang
Arif	1	1	1	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0	1	1	8	53%	Kurang

**MASTER TABEL TINDAKAN KEAMANAN PANGAN PENJAMAH MAKANAN**

TINDAKAN																		
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13	P14	P15	Jlh	%	Coding
Nur mawati	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	1	1	1	1	12	80%	1
Nurul	0	0	1	1	1	0	0	0	1	0	0	1	0	1	1	8	53%	2
Mela	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	12	80%	1
Triyani	0	1	0	0	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	8	53%	2
Surya	0	1	0	0	1	1	0	0	1	1	1	0	0	0	1	7	47%	2
Robert	0	1	0	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	5	33%	2
Siti hamidah	0	0	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	7	47%	2
Mei alifah	1	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	1	5	33%	2
Widya	0	0	0	0	1	0	0	0	1	1	1	1	0	0	1	5	33%	2
Nuril	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	1	5	33%	2
Syefun	0	1	0	0	1	1	0	0	1	1	1	0	0	0	1	7	47%	2

Ida	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	12	80%	1
Ayu	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	1	1	12	80%	1
Yasni	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	12	80%	1
Lani	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	8	53%	2
Arif	0	0	1	1	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	1	6	40%	2	

## MASTER TABEL KEAMANAN PANGAN

### 1) Rumah Makan L

Komponen	Jenis Menu					
	Ayam Gulai	Ayam Goreng	Ayam balado	Ayam bakar	Ikan bakar	Ikan balado
<b>Pemilihan Bahan Makanan (PBB)</b>						
1	1	1	1	1	1	1
2	3	3	3	3	3	3
3	3	3	3	3	3	3
4	3	3	3	3	3	3
5	3	3	3	3	3	3
6	3	3	3	3	3	3
7	3	3	3	3	3	3
8	3	3	3	3	3	3
<b>Jlh nilai PBB</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>
	<b>0,1600</b>	<b>0,1600</b>	<b>0,1600</b>	<b>0,1600</b>	<b>0,1600</b>	<b>0,1600</b>
<b>Higiene Pemasak</b>						
1	3	3	3	3	3	3
2	3	3	3	3	3	3
3	0	0	0	0	0	0
4	1	1	1	1	1	1
5	3	3	3	3	3	3
6	3	3	3	3	3	3
7	3	3	3	3	3	3
8	3	3	3	3	3	3
<b>Jlh nilai HGP</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>19</b>
	<b>0,1425</b>	<b>0,1425</b>	<b>0,1425</b>	<b>0,1425</b>	<b>0,1425</b>	<b>0,1425</b>
<b>Pengolahan bahan makanan</b>						
1	3	3	3	3	3	3

2	3	3	3	3	3	3
3	3	3	3	3	3	3
4	3	3	3	3	3	3
5	3	3	3	3	3	3
6	3	3	3	3	3	3
7	3	3	3	3	3	3
8	3	3	3	3	3	3
9	3	3	3	3	3	3
10	3	3	3	3	3	3
11	0	0	0	0	0	0
12	3	3	3	3	3	3
13	3	3	3	3	3	3
14	3	3	3	3	3	3
15	3	3	3	3	3	3
16	3	3	3	3	3	3
17	3	3	3	3	3	3
18	3	3	3	3	3	3
19	3	3	3	3	3	3
20	3	3	3	3	3	3
21	3	3	3	3	3	3
22	1	1	1	1	1	1
23	3	3	3	3	3	3
24	3	3	3	3	3	3
25	0	3	3	3	3	3
26	3	3	3	3	3	3
27	3	0	3	3	3	3
<b>Jlh PBM</b>	<b>70</b>	<b>73</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>75</b>
	<b>0,4999</b>	<b>0,5214</b>	<b>0,5357</b>	<b>0,5357</b>	<b>0,5357</b>	<b>0,5357</b>
DBM						
1	3	3	3	3	3	3

2	0	0	0	0	0	0
3	0	0	0	0	0	0
4	3	3	3	3	3	3
5	3	3	3	3	3	3
6	3	3	3	3	3	3
7	3	3	3	3	3	3
<b>Jlh</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>
	<b>0,11</b>	<b>0,11</b>	<b>0,11</b>	<b>0,11</b>	<b>0,11</b>	<b>0,11</b>
<b>Skor SKP</b>	<b>0,9124 (91,24%)</b>	<b>0,9339 (93,39%)</b>	<b>0,95 (95%)</b>	<b>0,95 (95%)</b>	<b>0,95% (95%)</b>	<b>0,95 (0,95%)</b>

## 2. Rumah Makan P

Komponen	Jenis Menu					
	Ayam Gulai	Ayam Goreng	Ayam balado	Ayam bakar	Ikan bakar	Ikan balado
<b>Pemilihan Bahan Makanan (PBB)</b>						
1	1	1	1	1	1	1
2	3	3	3	3	3	3
3	3	3	3	3	3	3
4	3	3	3	3	3	3
5	3	3	3	3	3	3
6	3	3	3	3	3	3
7	3	3	3	3	3	3
8	3	3	3	3	3	3
Jlh nilai PBB	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>
	<b>0,1600</b>	<b>0,1600</b>	<b>0,1600</b>	<b>0,1600</b>	<b>0,1600</b>	<b>0,1600</b>
<b>Higiene Pemasak</b>						
1	3	3	3	3	3	3
2	3	3	3	3	3	3
3	0	0	0	0	0	0

4	1	1	1	1	1	1
5	3	3	3	3	3	3
6	3	3	3	3	3	3
7	3	3	3	3	3	3
8	0	0	0	0	0	0
<b>Jlh nilai HGP</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>16</b>
	<b>0,12</b>	<b>0,12</b>	<b>0,12</b>	<b>0,12</b>	<b>0,12</b>	<b>0,12</b>
<b>Pengolahan bahan makanan</b>						
1	3	3	3	3	3	3
2	3	3	3	3	3	3
3	0	0	0	0	0	0
4	3	3	3	3	3	3
5	3	3	3	3	3	3
6	3	3	3	3	3	3
7	3	3	3	3	3	3
8	3	3	3	3	3	3
9	3	3	3	3	3	3
10	3	3	3	3	3	3
11	0	0	0	0	0	0
12	3	3	3	3	3	3
13	3	3	3	3	3	3
14	3	3	3	3	3	3
15	3	3	3	3	3	3
16	3	3	3	3	3	3
17	3	3	3	3	3	3
18	3	3	3	3	3	3
19	3	3	3	3	3	3
20	3	3	3	3	3	3
21	3	3	3	3	3	3
22	1	1	1	1	1	1

23	3	3	3	3	3	3
24	3	3	3	3	3	3
25	0	3	3	3	3	3
26	3	0	0	3	3	3
27	3	3	3	3	3	3
<b>Jlh PBM</b>	<b>69</b>	<b>69</b>	<b>69</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>72</b>
	<b>0,4928</b>	<b>0,4928</b>	<b>0,4928</b>	<b>0,5142</b>	<b>0,5142</b>	<b>0,5142</b>
DBM						
1	3	3	3	3	3	3
2	3	3	3	3	3	3
3	0	0	0	0	0	0
4	3	3	3	3	3	3
5	3	3	3	3	3	3
6	3	3	3	3	3	3
7	3	3	3	3	3	3
<b>Jlh</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
	<b>0,1326</b>	<b>0,1326</b>	<b>0,1326</b>	<b>0,1326</b>	<b>0,1326</b>	<b>0,1326</b>
<b>Skor SKP</b>	<b>0,9054 (90,54%)</b>	<b>0,9054 (90,54%)</b>	<b>0,9054 (90,54%)</b>	<b>0,9268 (92,68%)</b>	<b>0,9268 (92,68%)</b>	<b>0,9268 (92,68%)</b>

### 3. Rumah Makan A

Komponen	Jenis Menu					
	Ayam Gulai	Ayam Goreng	Ayam balado	Ayam bakar	Ikan bakar	Ikan balado
<b>Pemilihan Bahan Makanan (PBB)</b>						
1	1	1	1	1	1	1
2	3	3	3	3	3	3
3	3	3	3	3	3	3
4	3	3	3	3	3	3
5	3	3	3	3	3	3

6	3	3	3	3	3	3
7	3	3	3	3	3	3
8	3	3	3	3	3	3
Jlh nilai PBB	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>
	<b>0,1600</b>	<b>0,1600</b>	<b>0,1600</b>	<b>0,1600</b>	<b>0,1600</b>	<b>0,1600</b>
<b>Higiene Pemasak</b>						
1	3	3	3	3	3	3
2	3	3	3	3	3	3
3	1	1	1	1	1	1
4	1	1	1	1	1	1
5	3	3	3	3	3	3
6	3	3	3	3	3	3
7	0	0	0	0	0	0
8	0	0	0	0	0	0
Jlh nilai HGP	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
	<b>0,105</b>	<b>0,105</b>	<b>0,105</b>	<b>0,105</b>	<b>0,105</b>	<b>0,105</b>
<b>Pengolahan bahan makanan</b>						
1	3	3	3	3	3	3
2	3	3	3	3	3	3
3	3	3	3	3	3	3
4	3	3	3	3	3	3
5	3	3	3	3	3	3
6	3	3	3	3	3	3
7	3	3	3	3	3	3
8	0	0	0	0	0	0
9	3	3	3	3	3	3
10	3	3	3	3	3	3
11	2	2	2	2	2	2
12	3	3	3	3	3	3
13	3	3	3	3	3	3

14	3	3	3	3	3	3
15	3	3	3	3	3	3
16	3	3	3	3	3	3
17	3	3	3	3	3	3
18	3	3	3	3	3	3
19	3	3	3	3	3	3
20	3	3	3	3	3	3
21	3	3	3	3	3	3
22	1	1	1	1	1	1
23	3	3	3	3	3	3
24	0	0	0	0	0	0
25	0	3	3	3	3	3
26	3	3	3	3	3	3
27	3	0	3	3	3	3
<b>Jlh PBM</b>	<b>69</b>	<b>69</b>	<b>71</b>	<b>71</b>	<b>71</b>	<b>71</b>
	<b>0,4928</b>	<b>0,4928</b>	<b>0,5071</b>	<b>0,5071</b>	<b>0,5071</b>	<b>0,5071</b>
DBM						
1	3	3	3	3	3	3
2	0	0	0	0	0	0
3	0	0	0	0	0	0
4	3	3	3	3	3	3
5	3	3	3	3	3	3
6	3	3	3	3	3	3
7	3	3	3	3	3	3
<b>Jlh</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>
	<b>0,11</b>	<b>0,11</b>	<b>0,11</b>	<b>0,11</b>	<b>0,11</b>	<b>0,11</b>
<b>SKP</b>	<b>0,8678 (86,78%)</b>	<b>0,8678 (86,78%)</b>	<b>0,8821 (88,21%)</b>	<b>0,8821 (88,21)</b>	<b>0,8821 (88,21%)</b>	<b>0,8821 (88,21%)</b>

#### 4. Rumah Makan D

Komponen	Jenis Menu					
	Ayam Gulai	Ayam Goreng	Ayam balado	Ayam bakar	Ikan bakar	Ikan balado
<b>Pemilihan Bahan Makanan (PBB)</b>						
1	1	1	1	1	1	1
2	3	3	3	3	3	3
3	3	3	3	3	3	3
4	3	3	3	3	3	3
5	3	3	3	3	3	3
6	3	3	3	3	3	3
7	3	3	3	3	3	3
8	3	3	3	3	3	3
<b>Jlh nilai PBB</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>
	<b>0,1600</b>	<b>0,1600</b>	<b>0,1600</b>	<b>0,1600</b>	<b>0,1600</b>	<b>0,1600</b>
<b>Higiene Pemasak</b>						
1	3	3	3	3	3	3
2	3	3	3	3	3	3
3	1	1	1	1	1	1
4	1	1	1	1	1	1
5	3	3	3	3	3	3
6	3	3	3	3	3	3
7	0	0	0	0	0	0
8	0	0	0	0	0	0
<b>Jlh nilai HGP</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
	<b>0,105</b>	<b>0,105</b>	<b>0,105</b>	<b>0,105</b>	<b>0,105</b>	<b>0,105</b>
<b>Pengolahan bahan makanan</b>						
1	3	3	3	3	3	3
2	3	3	3	3	3	3
3	3	3	3	3	3	3
4	3	3	3	3	3	3
5	3	3	3	3	3	3

6	3	3	3	3	3	3
7	3	3	3	3	3	3
8	3	3	3	3	3	3
9	3	3	3	3	3	3
10	0	0	0	0	0	0
11	0	0	0	0	0	0
12	3	3	3	3	3	3
13	3	3	3	3	3	3
14	3	3	3	3	3	3
15	3	3	3	3	3	3
16	3	3	3	3	3	3
17	3	3	3	3	3	3
18	3	3	3	3	3	3
19	3	3	3	3	3	3
20	3	3	3	3	3	3
21	3	3	3	3	3	3
22	1	1	1	1	1	1
23	3	3	3	3	3	3
24	3	3	3	3	3	3
25	0	3	3	3	3	3
26	3	3	3	3	3	3
27	3	3	3	3	3	3
<b>Jlh PBM</b>	<b>69</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>72</b>
<b>SKP</b>	<b>0,4928</b>	<b>0,5142</b>	<b>0,5142</b>	<b>0,5142</b>	<b>0,5142</b>	<b>0,5142</b>
DBM						
1	3	3	3	3	3	3
2	0	0	0	0	0	0
3	0	0	0	0	0	0
4	3	3	3	3	3	3
5	3	3	3	3	3	3

6	3	3	3	3	3	3
7	3	3	3	3	3	3
<b>Jlh</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>
	<b>0,11</b>	<b>0,11</b>	<b>0,11</b>	<b>0,11</b>	<b>0,11</b>	<b>0,11</b>
<b>SKP</b>	<b>0,8678 (86,78%)</b>	<b>0,8892 (88,92)</b>	<b>0,8892 (88,92)</b>	<b>0,8892 (88,92%)</b>	<b>0,8892 (88,92%)</b>	<b>0,8892 (88,92%)</b>

**F. DOKUMENTASI PENELITIAN**



KARTU KONSULTASI  
PENYUSUNAN TUGAS AKHIR PROGRAM STUDI  
D-III GIZI  
POLTEKES KEMENKES PADANG TAHUN 2023



NAMA	Alvina Ramayanti
NIM	202110082
JUDUL TUGAS AKHIR	Gambaran pengetahuan, kesadaran keamanan pangan penjamah makanan dan nilai skor keamanan pangan (IKP) Lauk Hewan Rumah Melayu di Lubuk Basung tahun 2023
PEMBIMBING I	Safyanti, SKM, M.Kes

NO	HARI/ TANGGAL	TOPIK KONSULTASI	SARAN PERBAIKAN	TTD PEMBIMBING
1	Senin / 05-05-2023	Bab IV	Revisi bab IV	
2	Kamis / 11-05-2023	Bab IV	Revisi hari	
3	Jumat / 26-05-2023	bab IV	Revisi Pembahasan	
4	Kamis / 01-06-2023	bab I	Revisi Latar belakang	
5	Senin / 05-06-2023	bab IV	Revisi tabel penjamah	
6	Rabu / 07-06-2023	Abstrak	Revisi abstrak	
7	Kamis / 08-06-2023	bab V	Revisi kesimpulan dan saran	
8	Jumat / 09-06-2023		ACC	

Padang,

Koordinator Mata Kuliah,

Ka. Prodi D-III Gizi

Hasneli, DCN, M.Biomed  
NIP. 19630719 198803 2 003

Dr. Hermita Rus Umar, SKM, MKM  
NIP. 19690529 199203 2 002



KARTU KONSULTASI  
PENYUSUNAN TUGAS AKHIR PROGRAM STUDI  
D-III GIZI  
POLTEKES KEMENKES PADANG TAHUN 2023



NAMA	Alvina Ramayanti
NIM	202110082
JUDUL TUGAS AKHIR	gambaran pengetahuan, indikasi keamanan pangan penjamah makanan dan SKP di Rumah makan Lubuk Basung tahun 2023
PEMBIMBING 2	Irma Eva Yani, SKM, M.SiP

NO	HARI/ TANGGAL	TOPIK KONSULTASI	SARAN PERBAIKAN	TTD PEMBIMBING
1	29/05/2023	Bab IV hari	perbaikan tulisan	[Signature]
2	30/05/2023	Bab IV hari	perbaiki kalimat	[Signature]
3	1/06/2023	Bab IV hari	perbaiki kalimat yang salah	[Signature]
4	4/06/2023	Bab IV hari	perbaiki kalimat dan susunan tabel	[Signature]
5	5/06/2023	Bab IV dan V	perbaiki lagi pembahasan	[Signature]
6	7/06/2023	Abstrak	diperbaiki	[Signature]
7	10/06/2023	Abstrak	perbaiki area 3	[Signature]
8	12/06/2023	acc ul ungs		[Signature]

Padang,

Koordinator Mata Kuliah,

Ka. Prodi D-III Gizi

Hasneli, DCN, M.Biomed  
NIP. 19630719 198803 2 003

Dr. Hermita Bus Umar, SKM, MKM  
NIP. 19690529 199203 2 002