



UNIVERSITAS INDONESIA

Skripsi

**HUBUNGAN SANITASI KANTIN DAN PELATIHAN
PENJAMAH MAKANAN DENGAN LAIK FISIK TEMPAT
PENGOLAHAN MAKANAN DI UNIVERSITAS “X” TAHUN 2008**

OLEH :

ALFIYAH SHINTA SULEMAN

NPM : 0606061745

**PROGRAM SARJANA KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS INDONESIA
DEPOK, 2008**



UNIVERSITAS INDONESIA

Skripsi

**HUBUNGAN SANITASI KANTIN DAN PELATIHAN
PENJAMAH MAKANAN DENGAN LAIK FISIK TEMPAT
PENGOLAHAN MAKANAN DI UNIVERSITAS “X” TAHUN 2008**

Skripsi ini diajukan sebagai
salah satu syarat untuk memperoleh gelar
SARJANA KESEHATAN MASYARAKAT

OLEH :

ALFIYAH SHINTA SULEMAN

NPM : 0606061745

PROGRAM SARJANA KESEHATAN MASYARAKAT

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

UNIVERSITAS INDONESIA

DEPOK, 2008

PERNYATAAN PERSETUJUAN

Skripsi dengan judul

HUBUNGAN SANITASI KANTIN DAN PELATIHAN PENJAMAH MAKANAN DENGAN LAIK FISIK TEMPAT PENGOLAHAN MAKANAN DI UNIVERSITAS "X" TAHUN 2008

Telah disetujui, diperiksa, dan dipertahankan dihadapan Tim Penguji Skripsi
Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia

Depok, 10 Desember 2008

Dr. Dra. Dewi Susanna, M.Kes
Pembimbing Akademik

PANITIA SIDANG UJIAN SKRIPSI
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS INDONESIA

Depok, 10 Desember 2008

Ketua,

Dr. Dra. Dewi Sussana, M.Kes

Penguji I,

Laila Fitria, SKM, MKM

Penguji II,

Dr. Dra. Sintorini, MM, M.Kes

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya :

Nama : Alfiyah Shinta Suleman

Nomor Pokok Mahasiswa : 0606061745

Departemen : Kesehatan Lingkungan

Angkatan : 2006

Jenjang : Sarjana

menyatakan bahwa saya tidak melakukan kegiatan plagiat dalam penulisan skripsi saya yang berjudul:

“Hubungan Sanitasi Kantin Dan Pelatihan Penjamah Makanan dengan Laik Fisik Tempat Pengolahan Makanan di Universitas “X” Tahun 2008 ”

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

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Depok, Desember 2008

(Alfiyah Shinta Suleman)

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur kehadirat ALLAH S.W.T yang telah memberikan karunia serta rahmat-Nya, sehingga penulisan laporan penelitian ini dapat diselesaikan walaupun dengan hambatan dan rintangan yang sangat banyak Alhamdulillah dapat terlewati hingga selesainya laporan penelitian ini. Laporan ini dibuat untuk memenuhi salah satu persyaratan kelulusan untuk mendapatkan gelar sarjana kesehatan masyarakat.

Adapun isi laporan ini tentang gambaran laik fisik tempat pengolahan makanan apakah dipengaruhi oleh sanitasi kantin dan pelatihan yang telah diikuti oleh penjamah makanan. Laporan penelitian ini diberi judul oleh penulis “Hubungan Sanitasi Kantin Dan Pelatihan Penjamah Makanan Dengan Laik Fisik Tempat Pengolahan Makanan Di Universitas “X” tahun 2008”.

Sembah sujud dan ucapan terimakasih yang pertama dan tak terhingga kepada **Bapak** dan **Ibu** yang telah mendukung penyusunan laporan penelitian ini sampai selesai baik secara moril maupun materil. Dalam kesempatan ini dengan segala kerendahan hati penulis sampaikan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Dra. Dewi Susanna, MKes selaku pembimbing akademik dan pembimbing skripsi yang sangat sabar dan pengertian dalam membantu penyusunan laporan penelitian ini.
2. Budi Hartono, Mkes yang telah memberikan banyak solusi untuk menyelesaikan laporan penelitian ini.

3. Seluruh staff pengajar Departemen Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia, atas ilmu berharga yang telah diberikan dan bantuannya kepada penulis selama menempuh pendidikan dan menyelesaikan skripsi ini.
4. Adik-adikku : Nunu, Daud, Rachmad (alm), dan Diva. *Thank you...!*
5. Eko Kuswanda, *thank you for your love and motivation.*
6. Sobat-sobatku, Etha yang selalu membantu penulis dalam kondisi apapun. Bu Vipah, Pak Memet, Pak Dedy, Jali, Reza, Iie, Danil, Aip, Wahyu, Om Aples, Mas Budi terimakasih atas *sharing* dan kebersamaannya.
7. Teman-teman angkatan KL 2006 yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Terimakasih untuk semuanya.
8. Cece dan Andri Mursita, terimakasih untuk semua ilmu penggunaan program komputernya yang sangat berguna dalam penulisan laporan ini.
9. Sekretariat departemen KL, Pak Nasir, Bu Itus, Pak Tusin yang telah membantu penulis dalam pengurusan administrasi untuk semua keperluan.

Penulis sadar masih banyak kekurangan dalam penulisan ini dan penulis berharap untuk semua kritikan untuk penulisan laporan yang lebih baik di masa yang akan datang. Semoga laporan ini berguna untuk semua dan mampu memberikan sumbangan bagi pengembangan dunia pengetahuan.

Depok, Desember 2008

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	
HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN PERSETUJUAN	
PERNYATAAN PANITIA SIDANG	
PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	
RIWAYAT HIDUP PENULIS	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	
DAFTAR GAMBAR.....	
DAFTAR LAMPIRAN.....	
BAB1 PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	5
1.3 Pertanyaan Penelitian.....	6
1.4 Tujuan Penelitian	6
1.4.1 Tujuan Umum.....	6
1.4.2 Tujuan Khusus.....	6
1.5 Manfaat Penelitian	6
1.5.1 Akademis	7
1.5.2 Metodologis	7
1.5.3 Aplikatif.....	7
1.6 Ruang Lingkup.....	7

BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA

2.1	Definisi Makanan	9
2.2	Hygiene Sanitasi Makanan.....	10
2.2.1	Aspek Tempat atau Bangunan	11
2.2.2	Aspek Peralatan.....	12
2.2.3	Aspek Orang	17
2.2.4	Aspek Bahan Makanan	17
2.3	Tempat Pengolahan Makanan.....	18
2.3.1	Golongan A	19
2.3.2	Golongan B	20
2.3.3	Golongan C	21
2.4	Pemeriksaan Tempat Pengolahan Makanan	21
2.5	Pelatihan Hygiene Sanitasi Makanan	22
2.6	Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi Jasaboga.....	22
2.7	Kerangka Teori	23

BAB 3 KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL

3.1	Kerangka Konsep.....	25
3.2	Hipotesa	26
3.3	Definisi Konsep.....	26
3.4	Definisi Operasional	27

BAB 4 METODOLOGI PENELITIAN

4.1	Desain Penelitian.....	31
4.2	Lokasi dan Waktu Penelitian	31
4.3	Jenis Data	32
4.4	Populasi dan Sampel	32
4.5	Instrumen Penelitian	32
4.6	Pengolahan Data	32
4.7	Analisis Data	35

BAB 5 HASIL PENELITIAN

5.1 Analisis Univariat	37
5.2 Analisis Bivariat.....	39
5.2.1 Hubungan Sanitasi Kantin dengan Laik Fisik Tempat Pengolahan Makanan	39
5.2.2 Hubungan Konstruksi Bangunan dengan Laik Fisik Tempat Pengolahan Makanan	40
5.2.3 Hubungan Dinding dengan Laik Fisik Tempat Pengolahan Makanan	40
5.2.4 Hubungan Langit-langit dengan Laik Fisik Tempat Pengolahan Makanan	41
5.2.5 Hubungan Ventilasi dengan Laik Fisik Tempat Pengolahan Makanan	42
5.2.6 Hubungan Penerangan dengan Laik Fisik Tempat Pengolahan Makanan	42
5.2.7 Hubungan Kualitas Fisik Air dengan Laik Fisik Tempat Pengolahan Makanan	43
5.2.8 Hubungan Sumber Air dengan Laik Fisik Tempat Pengolahan Makanan	44
5.2.9 Hubungan Saluran Air Kotor dengan Laik Fisik Tempat Pengolahan Makanan	45
5.2.10 Hubungan Toilet dengan Laik Fisik Tempat Pengolahan Makanan	45
5.2.11 Hubungan Tempat Sampah dengan Laik Fisik Tempat Pengolahan Makanan	46
5.2.12 Hubungan Pencucian Peralatan dengan Laik Fisik Tempat Pengolahan Makanan	47
5.2.13 Hubungan Pelatihan dengan Laik Fisik Tempat Pengolahan Makanan.....	47

BAB 6 PEMBAHASAN

6.1 Sanitasi Kantin	49
---------------------------	----

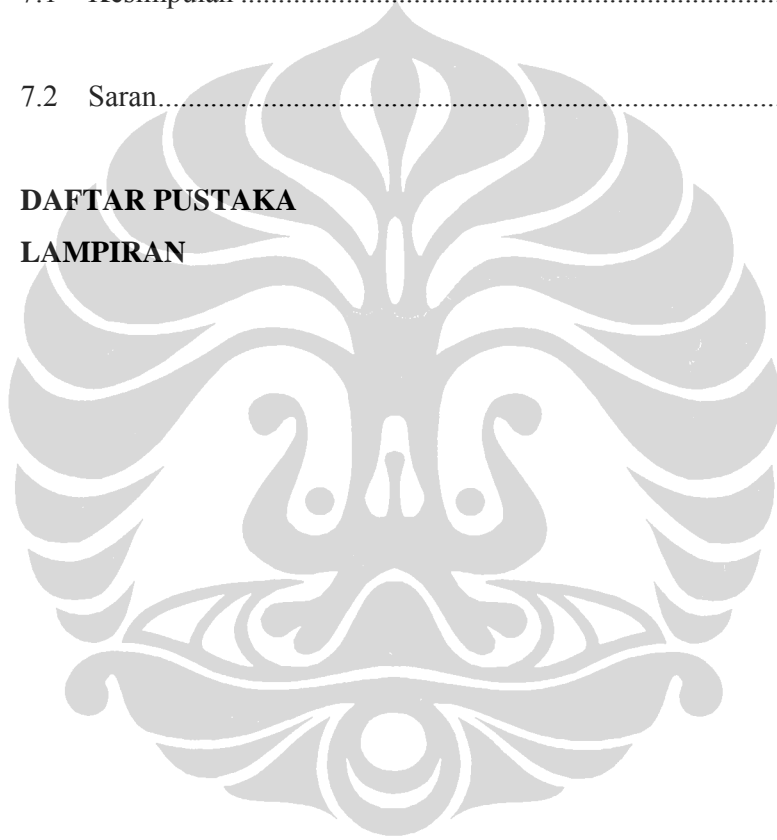
6.2 Hubungan Sanitasi Kantin dengan Laik Fisik Tempat Pengolahan Makanan	54
6.3 Hubungan Pelatihan dengan Laik Fisik Tempat Pengolahan Makanan	56

BAB 7 KESIMPULAN DAN SARAN

7.1 Kesimpulan	59
7.2 Saran.....	59

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

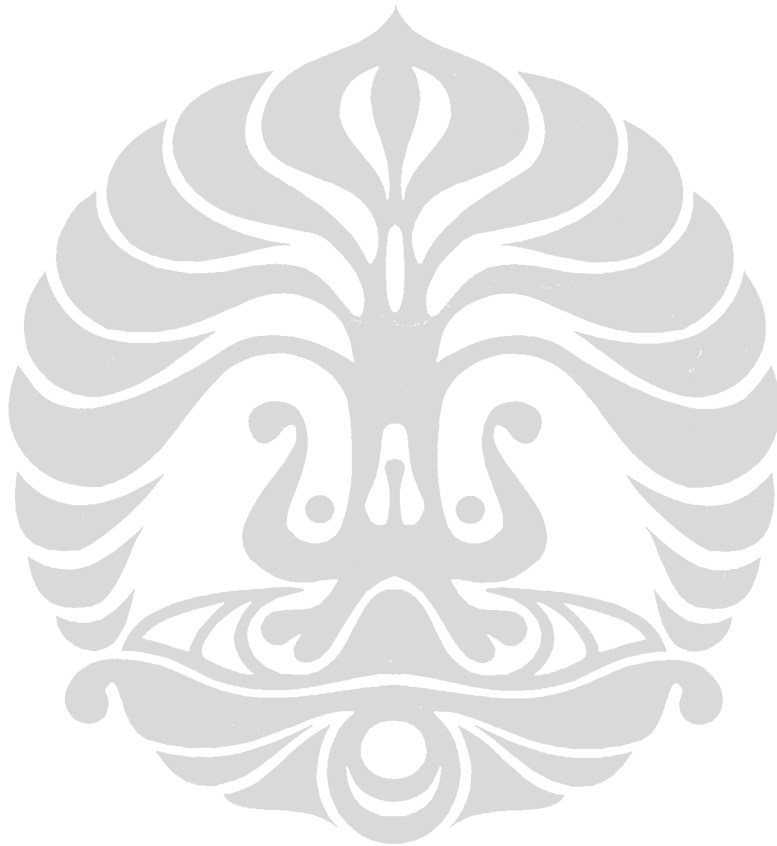


DAFTAR TABEL

Tabel 5.1	Persentase Analisis Univariat Masing-masing Variabel Berdasarkan Kepmenkes No.715 Tahun 2008 Penelitian di Universitas "X" (n=100).....	38
Tabel 5.2.1	Hubungan Sanitasi Kantin Dengan Laik Fisik Tempat Pengolahan Makanan	39
Tabel 5.2.2	Hubungan Konstruksi Bangunan dengan Laik Fisik Tempat Pengolahan Makanan	40
Tabel 5.2.3	Hubungan Dinding dengan Laik Fisik Tempat Pengolahan Makanan	41
Tabel 5.2.4	Hubungan Langit-langit dengan Laik Fisik Tempat Pengolahan Makanan	41
Tabel 5.2.5	Hubungan Ventilasi dengan Laik Fisik Tempat Pengolahan Makanan	42
Tabel 5.2.6	Hubungan Penerangan dengan Laik Fisik Tempat Pengolahan Makanan	43
Tabel 5.2.7	Hubungan Kualitas Fisik Air dengan Laik Fisik Tempat Pengolahan Makanan	43
Tabel 5.2.8	Hubungan Sumber Air dengan Laik Fisik Tempat Pengolahan Makanan	44
Tabel 5.2.9	Hubungan Saluran Air Kotor dengan Laik Fisik Tempat Pengolahan Makanan	45
Tabel 5.2.10	Hubungan Toilet dengan Laik Fisik Tempat Pengolahan Makanan	46
Tabel 5.2.11	Hubungan Tempat Sampah dengan Laik Fisik Tempat Pengolahan Makanan	46
Tabel 5.2.12	Hubungan Pencucian Peralatan dengan Laik Fisik Tempat Pengolahan Makanan	47
Tabel 5.2.13	Hubungan Pelatihan dengan Laik Fisik Tempat Pengolahan Makanan	48

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.7 Kerangka Teori.....	24
Gambar 3.1 Kerangka Konsep.....	24



DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Kepmenkes No. 715 Tahun 2003
- Lampiran 2 : Penilaian Bobot Skoring
- Lampiran 3 : Berita Acara Kelaikan Fisik
- Lampiran 4 : Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi Jasaboga
- Lampiran 5 : Sertifikat Pelatihan Penjamah Makanan
- Lampiran 6 : Surat Permohonan Izin Penggunaan Data
- Lampiran 7 : Surat Jawaban Izin Penggunaan Data
- Lampiran 8 : Kuesioner
- Lampiran 9 : Hasil Uji Statistik

