

ABSTRAK

PENGETAHUAN MAHASISWA FAKULTAS KEDOKTERAN UNIVERSITAS X DI BANDUNG MENGENAI SANITASI MAKANAN TERHADAP SIKAP DAN PERILAKU PEMILIHAN TEMPAT MAKAN

Maria Elyana Susanto, 2010

Pembimbing : Evi Yuniawati, dr, MKM

Tempat makan dan warung-warung makan memberikan kemudahan bagi konsumen khususnya mahasiswa untuk mendapatkan makanan siap saji dengan harga yang murah. Sanitasi makanan sangat erat hubungannya dengan kesehatan konsumen, dan tingkat pengetahuan masing-masing orang berbeda akan menyebabkan mahasiswa sebagai konsumen sangat rentan dengan penularan penyakit melalui makanan. Hal inilah yang menyebabkan mengapa penelitian ini dilakukan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengetahuan mahasiswa Fakultas Kedokteran Universitas X di Bandung mengenai sanitasi makanan terhadap sikap dan perilaku pemilihan tempat makan.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif dengan pendekatan *cross sectional*, dengan sampel 88 responden yang sesuai dengan kriteria inklusi penelitian (*purposive sampling*). Instrument yang digunakan adalah kuisisioner. Kuisisioner berisi pertanyaan tentang prinsip sanitasi makanan untuk menilai tingkat pengetahuan sanitasi responden dan pertanyaan tentang sikap dan perilaku dalam pemilihan tempat makan apakah cenderung memperhatikan aspek kebersihan atau tidak.

Dari penelitian yang telah dilakukan, diperoleh tingkat pengetahuan baik 94%, sikap baik 93%, dan tingkat perilaku baik 90%. Kesimpulan dari penelitian ini adalah pengetahuan mahasiswa Fakultas Kedokteran Universitas X di Bandung mengenai sanitasi makanan terhadap sikap dan perilaku pemilihan tempat makan sudah sangat baik.

Kata kunci : Tingkat pengetahuan sanitasi makanan, pemilihan tempat makan.

ABSTRACT

KNOWLEDGE OF THE STUDENTS OF THE MEDICINE FACULTY X UNIVERSITY IN BANDUNG ABOUT FOOD SANITATION TO THE ATTITUDE AND BEHAVIOR OF THE CHOICE OF EAT LOCATION

Maria Elyana Susanto, 2010

Tutor : Evi Yuniawati, dr, MKM

Local stall provide easy access to the consumer, students in particular, to get fast food at a relatively affordable price. Food hygiene is very much related to the consumer's health, but the diverse level of food hygiene knowledge between each individual is likely to cause a higher risk for student as consumers to attract diseases transmitted through food. This was the main reason this research undertaken. The purpose of this research was to understand the knowledge of the students of the medicine faculty X University in Bandung about food sanitation to the attitude and behavior of the choice of eat location.

The method used in this research was descriptive methods through cross sectional approach with a sample of 88 respondents taken by accordance to the research's inclusion criteria (purposive sampling). Instrument used was a questionnaire. The questionnaires consist of questions relating to food hygiene principles to understand the level of awareness on food hygiene as well as questions on the choice of eat location to determine whether the location cleanliness is a contributing factor.

The result of the research showed that 94% of the respondents has a good knowledge; 93% of the respondents also has a good attitude, and 90% of the respondents has a good behavior. The conclusion of this research was the knowledge of the students of the medicine faculty X University in Bandung about food sanitation to the attitude and behavior of the choice of eat location was very good.

Key word: the knowledge level on food sanitation, the choice of eat location

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
SURAT PERNYATAAN MAHASISWA	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	3
1.3 Maksud dan Tujuan Penelitian.....	3
1.3.1 Maksud Penelitian.....	3
1.3.2 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
1.5 Metode Penelitian.....	4
1.6 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	4
1.6.1 Lokasi Penelitian.....	4
1.6.2 Waktu Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Sanitasi Makanan	5
2.1.1 Definisi Hygiene dan Sanitasi.....	5
2.1.2 Makanan Rusak dan Sehat	8

2.1.3 Kontaminasi Makanan	10
2.2 Gangguan Kesehatan yang Terkait dengan Sanitasi	
Makanan.....	12
2.2.1 <i>Waterborne disease</i>	12
2.2.1.1 <i>Thypus abdominalis</i>	12
2.2.1.2 Kolera	14
2.2.1.3 Diare	17
2.2.1.4 Disentri	20
2.2.1.5 Hepatitis	21
2.2.2 <i>Foodborne disease</i>	26
2.3 Keamanan Pangan.....	33
2.4 Kebersihan Perorangan dalam Pengelolaan Makanan	35
2.5 Keterkaitan antara Tingkat Pengetahuan dan Sikap Kesehatan ..	36
2.6 Faktor Lain yang Mempengaruhi Pemilihan Tempat Makan	37
2.7 Ranah Perilaku Kesehatan	38
2.7.1 Pengetahuan	38
2.7.2 Sikap	39
2.7.3 Perilaku	40
BAB III BAHAN / SUBJEK PENELITIAN	42
3.1 Bahan/Subjek Penelitian.....	42
3.1.1 Bahan Penelitian	42
3.1.2 Subjek Penelitian	42
3.1.3 Tempat dan Waktu Penelitian	42
3.2 Desain Penelitian.....	43
3.3 Teknik Sampling	43
3.4 Identifikasi Variabel Penelitian	43
3.5 Definisi Operasional Variabel Penelitian	43
3.6 Instrumen Penelitian	45
3.7 Metode Analisis	46

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	48
4.1 Gambaran Pemilihan Sampel	48
4.2 Identitas Responden	48
4.3 Tingkat Pengetahuan Sanitasi Makanan	48
4.4 Sikap dalam Pemilihan Tempat Makan	53
4.5 Perilaku dalam Pemilihan Tempat Makan	58
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	64
5.1 Kesimpulan.....	64
5.2 Saran.....	64
DAFTAR PUSTAKA.....	65
LAMPIRAN.....	68
RIWAYAT HIDUP PENULIS	74

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1	Distribusi identitas responden	48
Tabel 4.2	Distribusi pengetahuan responden tentang bahan tempat pembuangan sampah yang baik	49
Tabel 4.3	Distribusi pengetahuan responden tentang cara pengambilan makanan jadi yang baik	49
Tabel 4.4	Distribusi pengetahuan responden tentang cara penyimpanan bahan makanan siap saji	49
Tabel 4.5	Distribusi pengetahuan responden tentang penggunaan bak air untuk mencuci tangan yang baik.....	50
Tabel 4.6	Distribusi pengetahuan responden tentang kriteria air yang layak untuk diminum.....	50
Tabel 4.7	Distribusi pengetahuan responden tentang kriteria penyaji makanan yang baik	51
Tabel 4.8	Distribusi pengetahuan responden tentang macam-macam kerusakan bahan makanan	51
Tabel 4.9	Distribusi pengetahuan responden tentang kerusakan bahan makanan yang paling banyak ditemukan	51
Tabel 4.10	Distribusi pengetahuan responden tentang cara penyimpanan makanan	52
Tabel 4.11	Distribusi pengetahuan responden tentang dapur yang saniter	52
Tabel 4.12	Total distribusi tingkat pengetahuan sanitasi makanan Responden	53
Tabel 4.13	Distribusi sikap responden mengenai tempat cuci tangan terpisah (wastafel)	53
Tabel 4.14	Distribusi sikap responden mengenai risih atau tidaknya makan di tempat makan/warung makan yang dikerubuti banyak lalat	54

Tabel 4.15	Distribusi sikap responden mengenai kebersihan Makanan	54
Tabel 4.16	Distribusi sikap responden mengenai tempat pencucian piring yang kotor	55
Tabel 4.17	Distribusi sikap responden mengenai makan di tempat makan/warung makan remang-remang dipinggir jalan	55
Tabel 4.18	Distribusi sikap responden mengenai penjual makanan yang sering batuk	55
Tabel 4.19	Distribusi sikap responden mengenai lingkungan tempat makan yang kotor	56
Tabel 4.20	Distribusi sikap responden mengenai kebersihan meja dan kursi di tempat makan	56
Tabel 4.21	Distribusi sikap responden mengenai tempat makan yang murah tetapi kotor	57
Tabel 4.22	Distribusi sikap responden mengenai kebersihan makanan yang dihidangkan	57
Tabel 4.23	Total distribusi sikap dalam pemilihan tempat makan responden berdasarkan kebersihan tempat dan makanan	57
Tabel 4.24	Distribusi perilaku responden mengenai makanan yang dimakan sehari-hari	58
Tabel 4.25	Distribusi perilaku responden mengenai berapa kali dalam seminggu responden makan diluar rumah	59
Tabel 4.26	Distribusi perilaku responden mengenai mencuci tangan sebelum makan	59
Tabel 4.27	Distribusi perilaku responden mengenai mencuci tangan hanya menggunakan air saja	60
Tabel 4.28	Distribusi perilaku responden mengenai tempat makan yang bersih namun harganya agak mahal	60
Tabel 4.29	Distribusi perilaku responden mengenai penggunaan alat makan yang telah digunakan orang lain tanpa dicuci terlebih dahulu ...	60

Tabel 4.30	Distribusi perilaku responden mengenai menyantap makanan yang telah jatuh ke tanah	61
Tabel 4.31	Distribusi perilaku responden mengenai menyantap makanan yang telah dikerubuti banyak lalat	61
Tabel 4.32	Distribusi perilaku responden mengenai menyantap makanan sisa orang lain	61
Tabel 4.33	Distribusi perilaku responden mengenai meminta pelayan untuk membersihkan meja makan yang akan digunakan setelah selesai digunakan orang lain	62
Tabel 4.34	Total distribusi perilaku dalam pemilihan tempat makan responden berdasarkan kebersihan tempat dan makanan	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Ember yang digunakan untuk mencuci piring di warung pinggir jalan	7
Gambar 2.2	Pemeriksaan makanan rusak oleh DinKes	8
Gambar 2.3	Kontaminan biologis	11
Gambar 2.4	Patogenesis Leptospirosis	32
Gambar 2.5	Cara pengolahan makanan yang salah dan akibatnya	35
Gambar 2.6	Cuci tanganlah setelah melakukan sesuatu	36
Gambar 2.7	Alergi susu	38

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuisiner Penelitian	68
---	----