

SKRIPSI

Faktor Faktor Yang Berhubungan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Pada Proses Pengolahan Makanan Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang Tahun 2025

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Pendidikan Strata 1
Kesehatan Masyarakat



Oleh :

Ufairah Nakiyah

2113201096

**PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS ILMU KESEHATAN DAN TEKNOLOGI INFORMASI
UNIVERSITAS ALIFAH PADANG
TAHUN 2025**

PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya:

Nama Lengkap	: Ufairah Nakiyah
NIM	: 2113201096
Tempat/tgl lahir	: Pariaman / 23 Maret 2003
Tanggal Masuk	: 15 September 2021
Program Studi	: Kesehatan Masyarakat
Nama Pembimbing Akademik	: Meyi Yanti, M. KM
Nama Pembimbing 1	: Meyi Yanti, M. KM
Nama Pembimbing 2	: Bermansyah, M. Kes

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan plagiat dalam penulisan skripsi saya yang berjudul : **Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi pada Proses Pengolahan Makanan Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang Tahun 2025**

Apabila suatu saat nanti terbukti saya melakukan tindakan plagiat dalam penulisan skripsi ini, maka saya akan menerima sanksi yang telah ditetapkan.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Padang, Juli 2025



Ufairah Nakiyah

PERNYATAAN PERSETUJUAN

Skripsi ini diajukan oleh :

Nama : Ufairah Nakiyah
NIM : 2113201096
Program Studi : Kesehatan Masyarakat
Judul : Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Penerapan
Hygiene Sanitasi pada Proses Pengolahan Makanan Rumah
Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Ambacang Kota
Padang Tahun 2025

Telah berhasil diseminarkan dan dipertahankan dihadapan Tim Penguji Seminar
Hasil Program Studi Kesehatan Masyarakat Fakultas Ilmu Kesehatan dan
Teknologi Informasi Universitas Alifiah Padang.

Padang, Agustus 2025

Pembimbing I



(Meyi Yanti, MKM)

Pembimbing II



(Bermansyah, M. Kes)

Disahkan Oleh
Dekan
Fakultas Ilmu Kesehatan dan Teknologi Informasi



(Ns. Syalyia Orestu, S. Kep, M.Kep, Ph.D)

PERNYATAAN PENGUJI

Pernyataan ini diajukan oleh

Nama : Ufairah Nakiyah

Nim : 2113201096

Program Studi : S1 Kesehatan Masyarakat

Judul Skripsi : Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi pada Proses Pengolahan Makanan Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang Tahun 2025

Telah berhasil dipertahankan dihadapan dewan Penguji Seminar Hasil Program Studi Kesehatan Masyarakat Fakultas Ilmu Kesehatan dan Teknologi Informasi Universitas Alifah Padang.

Padang, Agustus 2025

DEWAN PENGUJI

Pembimbing I
Meyi Yanti, S.KM, MKM

Pembimbing II
Bermansyah, M. Kes

Penguji I
Nizwardi Azkha, S. KM, MPPM, M. Pd, M. Si

Penguji II
Drs. Zudarmi, M. Si

(.....)

(.....)

(.....)

(.....)

Disahkan Oleh
Dekan
Fakultas Ilmu Kesehatan dan Teknologi Informasi



(Ns. Syalvia Oresti, S. Kep, M.Kep, Ph.D)

UNIVERSITAS ALIFAH PADANG

Skripsi, Juli 2025

Ufairah Nakiyah

Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi pada Proses Pengolahan Makanan Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Ambacang Kota Padang Tahun 2025

XI + 94 halaman, 13 tabel, 2 gambar, 11 lampiran

ABSTRAK

Penerapan hygiene sanitasi dalam pengolahan makanan rumah makan sangat menentukan keamanan pangan dan pencegahan penyakit bawaan makanan (foodborne disease) yang masih sering dilaporkan di Indonesia. Data Dinas Kesehatan menunjukkan rendahnya pemenuhan syarat higiene sanitasi di Wilayah Kerja Puskesmas Ambacang, dan observasi awal menemukan praktik cuci tangan, penggunaan penutup kepala, serta pengelolaan sampah yang belum memadai.

Penelitian kuantitatif dengan desain *cross sectional* dilaksanakan Maret–Agustus 2025 pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Ambacang, Kota Padang. Populasi penelitian seluruh penjamah makanan; sampel akhir 57 responden dipilih secara simple random sesuai kriteria inklusi. Analisis univariat dan bivariat menggunakan uji Chi-Square ($\alpha=0,05$).

Sebanyak 28 responden (49,1%) menunjukkan penerapan hygiene sanitasi buruk. Tingkat pengetahuan rendah ditemukan pada 26 responden (45,6%), sikap negatif pada 32 responden (56,1%), dan persepsi ketersediaan sarana prasarana yang tidak memenuhi pada 28 responden (49,1%). Uji *Chi-Square* menunjukkan pengetahuan, sikap, berhubungan signifikan dengan penerapan hygiene sanitasi ($p<0,05$) Temuan ini perlunya intervensi komprehensif yang mencakup perubahan perilaku dan perbaikan fasilitas.

Disimpulkan bahwa peningkatan pengetahuan dan pembentukan sikap positif penjamah makanan, disertai penyediaan pemanfaatan sarana prasarana sanitasi yang memadai, secara konsisten merupakan kunci perbaikan praktik hygiene sanitasi rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Ambacang. Direkomendasikan edukasi terstruktur, pelatihan berkala, monitoring dan umpan balik rutin, serta dukungan regulatif lintas sektor untuk memperkuat keamanan pangan masyarakat lebih berkelanjutan.

Daftar Bacaan : 24 (2016-2024)

Kata kunci: Hygiene Sanitasi, Penjamah Makanan, Rumah Makan, Sarana Prasarana.

UNIVERSITAS ALIFAH PADANG

Thesis, July 2025

Ufairah Nakiyah

Factors Related to the Implementation of Hygiene Sanitation in the Food Processing Process of Restaurants in the Working Area of the Ambacang Health Center, Padang City in 2025

XI + 94 pages, 13 tables, 2 figures, 11 attachments

ABSTRACT

The application of sanitary hygiene in restaurant food processing greatly determines food safety and prevention of foodborne diseases which are still frequently reported in Indonesia. Data from the Health Service shows the low level of compliance with sanitary hygiene requirements in the Ambacang Community Health Center working area, and initial observations found inadequate hand washing practices, use of head coverings, and waste management.

Quantitative research with a cross-sectional design was carried out March–August 2025 at restaurants in the working area of the Ambacang Community Health Center, Padang City. The research population was all food handlers; The final sample of 57 respondents was selected by simple random according to the inclusion criteria. Univariate and bivariate analysis used the Chi-Square test ($\alpha=0.05$).

A total of 28 respondents (49.1%) indicated poor implementation of sanitation hygiene. Low levels of knowledge were found in 26 respondents (45.6%), negative attitudes in 32 respondents (56.1%), and perceptions of inadequate infrastructure availability in 28 respondents (49.1%). The Chi-Square test showed a significant relationship between knowledge and attitudes with the implementation of sanitation hygiene ($p<0.05$). These findings require comprehensive interventions that include behavioral changes and facility improvements.

It was concluded that increasing knowledge and forming a positive attitude of food handlers, accompanied by the provision of adequate use of sanitation infrastructure, is consistently the key to improving the sanitary hygiene practices of restaurants in the Ambacang Community Health Center Working Area. Structured education, regular training, regular monitoring and feedback, as well as cross-sector regulatory support are recommended to strengthen community food security in a more sustainable manner.

Reading List : 24 (2016-2024)

Keywords: Food Handlers; Hygiene Sanitation; Infrastructure; Restaurant.