## Perpustakaan >> Abstrak

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

## HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP DENGAN PERILAKU HIGIENE SANITASI MAKANAN PADA SISWA DI SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI (SMKN) 27 JAKARTA PUSAT TAHUN 2018

NABILA WINDIARNI

Deskripsi Lengkap: http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=73983&lokasi=lokal

\_\_\_\_\_

## Abstrak

60% statistik penyakit bawaan makanan yang ada di berbagai Negara industry disebabkan oleh buruknya teknik penanganan makanan, dan terjadinya kontaminasi pada saat disajikan di Tempat Pengolahan Makanan (TPM). Hal ini umumnya disebabkan karena penanganan atau pengolahan yang tidak higienis dan sanitasi yang kurang memadai.

Penelitian ini dilakukan di SMKN 27 Jakarta dengan sampel siswa-siswi jurusan tata boga kelas 10 yang berjumlah 143 siswa. Jenis penelitian ini bersifat kuantitatif menggunakan rancangan studi cross sectional dan uji chi square untuk mengetahui gambaran pengetahuan dan sikap dengan perilaku higiene sanitasi pada siswa yang dinilai dari (1) jenis kelamin pada siswa dalam perilaku higiene sanitasi makanan (2) pengetahuan siswa (3) sikap siswa (4) serta untuk mengatahui gambaran kelayakan higiene sanitasi yang meliputi: lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, dapur, ruang makan, gudang bahan makanan, bahan makanan/makanan jadi, pengolahan makanan, penyimpanan makanan, penyajian makanan, peralatan dan personal higiene. Instrument yang digunakan yaitu kuesioner dan lembar observasi.

Hasil analisis univariat pada penelitian ini, kategori terbanyak adalah perilaku higiene sanitasi makanan yang baik (60,1%), jenis kelamin laki-laki (30,1%), jenis kelamin perempuan (69,9%), pengetahuan (58,0%), sikap (52,4%), sedangkan untuk hasil observasi kelayakan higiene sanitasi (741) dengan kategori layak higiene sanitasi. Hasil uji bivariate diperoleh variabel yang berhubungan yaitu pengetahuan (Pvalue 0,000) PR: 0,588 dan sikap (Pvalue 0,002) PR: 1,891.

Hasil penelitian ini disarankan agar pihak sekolah lebih memfasilitasi sarana prasarana seperti sarung tangan, masker, sabun, dan himbauan terkait higiene sanitasi yang tertempel pada dinding, tempat penyimpanan makanan seperti rak-rak untuk penyimpanan makanan jadi, dan loker.