

**ANALISA PENGETAHUAN DAN TINDAKAN PARA PELAKU  
PENANGANAN PANGAN (*FOOD HANDLERS*) DITINJAU DARI  
ASPEK KEAMANAN PANGAN PADA *FAMILY SERVICE*  
*RESTAURANT* DI SEMARANG**

---

**ANALYSIS OF KNOWLEDGE AND PRACTICE OF FOOD  
HANDLERS IN FOOD SAFETY ASPECT AT FAMILY SERVICE  
RESTAURANT IN SEMARANG**

**SKRIPSI**

Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat-syarat guna  
memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pertanian

Oleh :

**FELICIA ANTONIA WIJANTO**

**07.70.0110**



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA  
SEMARANG**

**2011**

**ANALISA PENGETAHUAN DAN TINDAKAN PARA PELAKU  
PENANGANAN PANGAN (*FOOD HANDLERS*) DITINJAU DARI  
ASPEK KEAMANAN PANGAN PADA *FAMILY SERVICE*  
*RESTAURANT* DI SEMARANG**

---

**ANALYSIS OF KNOWLEDGE AND PRACTICE OF FOOD HANDLERS  
IN FOOD SAFETY ASPECT AT FAMILY SERVICE RESTAURANT IN  
SEMARANG**

Oleh :  
**FELICIA ANTONIA WIJANTO**

**NIM : 07.70.0110**

**Program Studi : Teknologi Pangan**

**Skripsi ini telah disetujui dan dipertahankan  
di hadapan sidang penguji pada tanggal :**

Semarang, Oktober 2011

Fakultas Teknologi Pertanian  
Universitas Katolik Soegijapranata

**Pembimbing I**

**Dekan**

**Inneke Hantoro, S.TP., M.Sc**

**Ita Sulistyawati, S.TP., M.Sc**

**Pembimbing II**

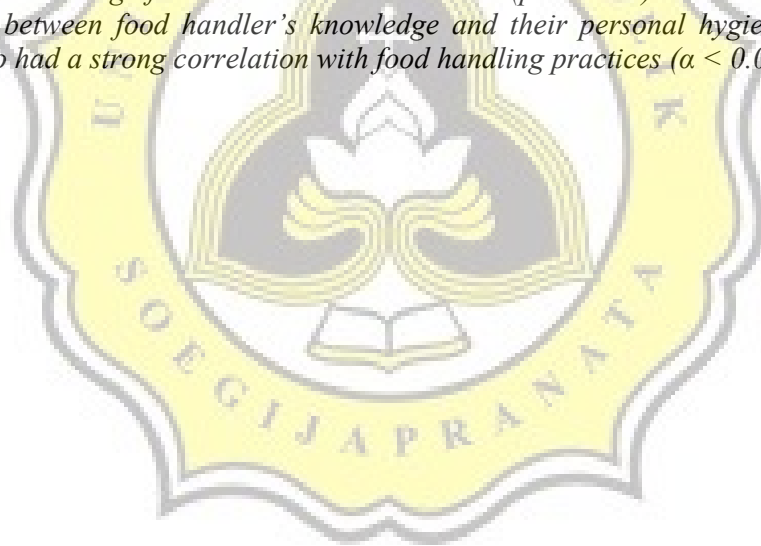
**Ita Sulistyawati, S.TP., M.Sc**

## RINGKASAN

Dewasa ini, usaha dibidang pengolahan pangan berkembang pesat. Para pelaku penanganan pangan (*food handlers*) merupakan salah satu yang memegang peranan dalam keamanan pangan. Tujuan dari penelitian ini ialah untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan tindakan *food handlers* serta hubungannya pada *family service restaurant* di Semarang dan mengetahui adanya perbedaan nyata antara jenis kelamin, tingkat pendidikan, mendapatkan penyuluhan dan pengalaman bekerja terhadap pengetahuan dan tindakan para *food handlers* pada *family service restaurant* di Semarang. Penelitian ini dilakukan dengan cara melakukan survey pada para penanganan pangan sebanyak 150 responden dari 75 *family service restaurant*. Survey dilakukan dengan cara pengisian kuisioner pengetahuan keamanan pangan serta pengisian *checklist* tindakan higienitas personal dan tindakan penanganan pangan. Pengolahan analisa data dilakukan dengan menggunakan *Chi Square* dan *Phi & Cramer's*. Dari data skoring yang diperoleh diketahui sebesar 76% responden memiliki pengetahuan keamanan pangan yang baik, 21% responden dalam kategori cukup dan 3% responden dalam kategori kurang. Pada tindakan higienitas personal sebesar 90% responden melakukan tindakan dengan baik dan 10% responden melakukan tindakan yang cukup baik, sedangkan pada tindakan penanganan pangan sebanyak 95% responden telah melakukan tindakan dengan baik dan 5% responden melakukan tindakan penanganan bahan pangan dengan cukup baik. Penyuluhan keamanan pangan memberikan pengaruh yang nyata terhadap skor tindakan *food handlers*, ditunjukkan dengan nilai signifikansi kurang dari 0.05 ( $p < 0.05$ ). Pengetahuan yang dimiliki *food handlers* berkorelasi secara nyata pada tindakan higienitas personal. Tindakan higienitas personal juga berkorelasi nyata terhadap tindakan penanganan pangan ( $\alpha < 0.05$ ).

## **SUMMARY**

*Nowadays, businesses in food processing develops rapidly. Food handlers are one of many actors who hold significant role in food safety. The purposes of this study are to assess the level of knowledge and the practices of food handlers towards food safety in family service restaurants in Semarang, and to observe the significant difference of food safety literacy level among food handler based on gender, education level, training of food safety, and working experience. Primary data were taken through surveys of 150 food handlers from 75 family service restaurant in Semarang. The questionnaires of food safety for evaluating employee knowledge and practices concerning food safety, and the checklist of personal hygiene practices and food handling practices werw used in this study. Data were analyzed by Chi Square and Phi & Cramer's. The results showed that 76% of respondents had good knowledge of food safety, 21% of respondents had sufficient knowledge of food safety and 3% of respondents had deficient knowledge of food safety. There were 90% of respondents had applied good practices related to personal hygiene practices, while the others of 10% showed only sufficient level. There were 95% of respondents had applied good practices related to at food handling practices, while the others of 5% showed only sufficient level. Food safety training had also shown strong influence on food handler's practices towards food safety, with significant level less than 0.05 ( $p < 0.05$ ). There was a strong correlation between food handler's knowledge and their personal hygiene. Personal hygiene also had a strong correlation with food handling practices ( $\alpha < 0.05$ ).*



## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa dan Bunda Maria, karena berkat rahmat dan anugerah-Nya penulis dapat menyelesaikan Laporan Skripsi dengan judul “**ANALISA PENGETAHUAN DAN TINDAKAN PARA PELAKU PENANGANAN PANGAN (*FOOD HANDLERS*) DITINJAU DARI ASPEK KEAMANAN PANGAN PADA *FAMILY SERVICE RESTAURANT* DI SEMARANG**”. Laporan skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memenuhi kelengkapan akademis guna memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan.

Dalam penulisan ini Laporan Skripsi ini, penulis banyak mendapatkan bantuan dari berbagai pihak, baik moral maupun material. Oleh karena itu pada kesempatan ini perkenankanlah penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang membantu terselesaikannya laporan kerja praktek ini, khususnya kepada :

1. Ibu Ita Sulistyawati, S.TP, MSc selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang, selaku dosen wali sekaligus dosen pembimbing. Terima kasih telah meluangkan waktu, tenaga dan pikiran untuk penulis.
2. Ibu Inneke Hantoro, S.TP, MSc selaku dosen pembimbing penulis yang telah meluangkan waktu, tenaga dan pikiran untuk membimbing dan memberi banyak pencerahan pada penulis dalam menyelesaikan laporan skripsi ini.
3. Seluruh dosen Teknologi Pangan Unika Soegijapranata yang telah membagikan ilmu dan pengetahuan selama menempuh studi di Unika Soegijapranata.
4. Para karyawan dan laboran FTP yang banyak membantu serta memberikan berbagai pengetahuan dan kemudahan selama menempuh studi di Unika Soegijapranata
5. Pemilik *family service restaurant* di Semarang yang telah memberikan izin untuk melakukan penelitian di restoran mereka yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.
6. Papa, Mama, Gio, dan keluarga besar yang tak dapat penulis sebutkan satu persatu (khususnya Cik Patricia Sanjoto) yang selalu mendampingi, membantu mendoakan, memberikan semangat dan dukungan luar biasa untuk penulis.

7. Teman seperjuangan dalam penyusunan skripsi ini, Gisela Wahyu. Nindita, Ivonne, Vania, Shierly, Banana Family, Stephanie Purjan, Ria, Bangga, Cathrine Y.K., Marissa F. Bok, serta teman – teman lainnya yang telah memberikan semangat dan berbagai bantuan pada penulis. Thank you so much.
8. Teman-teman di Teknologi Pertanian terutama angkatan 2007 atas kebersamaan, kekompakan, kegilaan, dan kerjasama selama menuntut ilmu bersama. Love u so much #NoIPitoe!
9. Terima kasih kepada musik, lagu, dan film yang setia menemani begadang sampai jam berapapun dan sebagai sumber inspirasi yang tidak pernah habis.
10. Semua pihak yang telah membantu dan mendukung penulis hingga bisa sampai sejauh ini.

Pepatah mengatakan “tak ada gading yang tak retak”, dalam penulisan dan penyusunan laporan skripsi ini penulis masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan berbagai kritik dan saran dari para pembaca. Semoga Laporan Skripsi ini dapat bermanfaat bagi masyarakat dan khususnya teman-teman mahasiswa dan adik-adik kelas di Teknologi Pangan. VIVA FTP!

Semarang, Oktober 2011

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>RINGKASAN</b> .....	i
<b>SUMMARY</b> .....	ii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	v
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	viii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	ix
<b>1. PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tinjauan Pustaka .....	3
1.2.1 Keamanan Pangan .....	4
1.2.2 <i>Food Handlers</i> .....	5
1.2.2.1 Pengetahuan dan Sikap .....	7
1.2.3 Restoran .....	9
1.3 Tujuan Penelitian .....	12
<b>2. MATERI DAN METODE</b> .....	13
2.1 Studi Awal Lapangan .....	13
2.2 Pembuatan Kuisisioner .....	14
2.2.1 Pengujian dan Perbaikan Kuisisioner .....	14
2.3 Observasi Lapangan .....	15
2.4 Analisa Data .....	15
<b>3. HASIL</b> .....	18
3.1 Studi Awal Lapangan .....	18
3.2 Studi Lapangan .....	18
3.2.1 Informasi Dasar .....	18
3.2.2 Rekap Kuisisioner .....	20
3.2.3 Hasil Penelitian Tindakan <i>Food Handlers</i> .....	24
3.3 Hubungan Karakteristik Responden Terhadap Skor Pengetahuan yang Diperoleh .....	28
3.3.1 Perbandingan Rata-Rata Skor Pengetahuan Berdasarkan Jenis Kelamin Responden .....	28
3.3.2 Perbandingan Rata-Rata Skor Pengetahuan Berdasarkan Umur Responden .....	28
3.3.3 Perbandingan Rata-Rata Skor Pengetahuan Berdasarkan Pendidikan Terakhir Responden .....	29
3.3.4 Perbandingan Rata-Rata Skor Pengetahuan Berdasarkan Pengalaman Kerja Responden .....	29

3.3.5 Perbandingan Rata-Rata Skor Pengetahuan Berdasarkan Penyuluhan.....	
Keamanan Pangan Responden .....	30
3.4 Hubungan Karakteristik Responden Terhadap Skor Tindakan Higienitas	
Personal yang Diperoleh .....	30
3.4.1 Perbandingan Rata-Rata Skor Tindakan Higienitas Personal	
Berdasarkan Jenis Kelamin Responden.....	30
3.4.2 Perbandingan Rata-Rata Skor Tindakan Higienitas Personal	
Berdasarkan Umur Responden.....	31
3.4.3 Perbandingan Rata-Rata Skor Tindakan Higienitas Personal	
Berdasarkan Pendidikan Terakhir Responden .....	32
3.4.4 Perbandingan Rata-Rata Skor Tindakan Higienitas Personal	
Berdasarkan Pengalaman Kerja Responden .....	32
3.4.5 Perbandingan Rata-Rata Skor Tindakan Higienitas Personal	
Berdasarkan Penyuluhan Keamanan Pangan Responden.....	32
3.5 Hubungan Karakteristik Responden Terhadap Skor Tindakan Penanganan	
Pangan yang Diperoleh .....	33
3.5.1 Perbandingan Rata-Rata Skor Tindakan Penanganan Pangan	
Berdasarkan Jenis Kelamin Responden .....	33
3.5.2 Perbandingan Rata-Rata Skor Tindakan Penanganan Pangan	
Berdasarkan Umur Responden .....	34
3.5.3 Perbandingan Rata-Rata Skor Tindakan Penanganan Pangan	
Berdasarkan Pendidikan Terakhir Responden.....	34
3.5.4 Perbandingan Rata-Rata Skor Tindakan Penanganan Pangan	
Berdasarkan Pengalaman Kerja Responden.....	35
3.5.5 Perbandingan Rata-Rata Skor Tindakan Penanganan Pangan	
Berdasarkan Penyuluhan Keamanan Pangan Responden .....	35
3.6 Hubungan Skor Pengetahuan dan Skor Tindakan Terhadap Karakteristik	
Responden .....	36
4. PEMBAHASAN .....	37
4.1 Profil Responden .....	37
4.2 Pengetahuan Keamanan Pangan .....	38
4.3 Tindakan <i>Food Handlers</i> .....	40
4.4 Tingkat Pengetahuan Keamanan Pangan <i>Food Handlers</i> Berdasarkan	
Karakteristik Responden.....	41
4.5 Hubungan Tindakan <i>Food Handlers</i> Berdasarkan Karakteristik Responden....	42
4.6 Hubungan antara Tingkat Pengetahuan Keamanan Pangan dengan Tindakan	
Higienitas Personal dan Penanganan Pangan pada <i>Food Handlers</i> .....	43
5. KESIMPULAN DAN SARAN.....	44
5.1 Kesimpulan .....	44
5.2 Saran .....	44
6. DAFTAR PUSTAKA .....	45
LAMPIRAN .....	50



## DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Kategori Presentase Skoring.....	16
Tabel 2.	Penerimaan dan Persiapan Bahan Pangan.....	20
Tabel 3.	Pengolahan Bahan Pangan.....	21
Tabel 4.	Penyajian dan Penyimpanan Pangan.....	22
Tabel 5.	Sanitasi dan Higienitas Personal.....	23
Tabel 6.	Hasil Penelitian Higienitas Personal Pada <i>Food Handlers</i> .....	24
Tabel 7.	Hasil Penelitian Penanganan Pangan Pada <i>Food Handlers</i> .....	26
Tabel 8.	Pengujian Kotingensi antara Pengetahuan Keamanan Pangan dengan Tindakan Higienitas Personal serta Tindakan Penanganan Pangan.....	38



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Gambaran Umum Penelitian .....	13
Gambar 2.	Pengelompokan <i>Food Handlers</i> Berdasarkan Jenis Kelamin .....	19
Gambar 3.	Pengelompokan <i>Food Handlers</i> Berdasarkan Umur .....	19
Gambar 4.	Pengelompokan <i>Food Handlers</i> Berdasarkan Pendidikan Terakhir .....	19
Gambar 5.	Pengelompokan <i>Food Handlers</i> Berdasarkan Pengalaman Kerja Pada Bidang Pangan .....	19
Gambar 6.	Pengelompokan <i>Food Handlers</i> Berdasarkan Penyuluhan Keamanan Pangan .....	19
Gambar 7.	Tingkat Pengetahuan Responden Terhadap Keamanan Pangan .....	23
Gambar 8.	Tindakan <i>Food Handlers</i> Terhadap Higienitas Personal .....	25
Gambar 9.	Tindakan <i>Food Handlers</i> Terhadap Penanganan Pangan .....	27
Gambar 10.	Perbandingan Rata-Rata Skor Pengetahuan Berdasarkan Jenis Kelamin .....	28
Gambar 11.	Perbandingan Rata-Rata Skor Pengetahuan Berdasarkan Umur .....	28
Gambar 12.	Perbandingan Rata-Rata Skor Pengetahuan Berdasarkan Pendidikan Terakhir .....	29
Gambar 13.	Perbandingan Rata-Rata Skor Pengetahuan Berdasarkan Pengalaman Kerja .....	29
Gambar 14.	Perbandingan Rata-Rata Skor Pengetahuan Berdasarkan Penyuluhan Keamanan Pangan .....	30
Gambar 15.	Perbandingan Rata-Rata Skor Tindakan Higienitas Personal Berdasarkan Jenis Kelamin .....	30
Gambar 16.	Perbandingan Rata-Rata Skor Tindakan Higienitas Personal Berdasarkan Umur .....	31
Gambar 17.	Perbandingan Rata-Rata Skor Tindakan Higienitas Personal Berdasarkan Pendidikan Terakhir .....	31
Gambar 18.	Perbandingan Rata-Rata Skor Tindakan Higienitas Personal Berdasarkan Pengalaman Kerja .....	32
Gambar 19.	Perbandingan Rata-Rata Skor Tindakan Higienitas Personal Berdasarkan Penyuluhan Keamanan Pangan .....	32
Gambar 20.	Perbandingan Rata-Rata Skor Tindakan Penanganan Pangan Berdasarkan Jenis Kelamin .....	33
Gambar 21.	Perbandingan Rata-Rata Skor Tindakan Penanganan Pangan Berdasarkan Umur .....	34
Gambar 22.	Perbandingan Rata-Rata Skor Tindakan Penanganan Pangan Berdasarkan Pendidikan Terakhir .....	34
Gambar 23.	Perbandingan Rata-Rata Skor Tindakan Penanganan Pangan Berdasarkan Pengalaman Kerja .....	35
Gambar 24.	Perbandingan Rata-Rata Skor Tindakan Penanganan Pangan Berdasarkan Penyuluhan Keamanan Pangan .....	35

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Data <i>Family Service Restaurant</i> di Semarang.....	50
Lampiran 2. Hasil Pengujian SPSS .....	53
Lampiran 3. Rekap Data Responden .....	61
Lampiran 4. Kuesioner .....	67
Lampiran 5. <i>Checklist</i> .....	71
Lampiran 6. Materi Penyuluhan Keamanan Pangan Bagi Penjamah Makanan Dari Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Tengah.....	74

