

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

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

SKRIPSI

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

Oleh :

GISELA WAHYU NINGRUM SULISTIO

07.70.0067



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

2011

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

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

Oleh :

GISELA WAHYU NINGRUM SULISTIO

NIM : 07.70.0067

Program Studi : Teknologi Pangan

**Skripsi ini telah disetujui dan dipertahankan
di hadapan sidang penguji pada tanggal : 18 Oktober 2011**

Semarang, 18 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

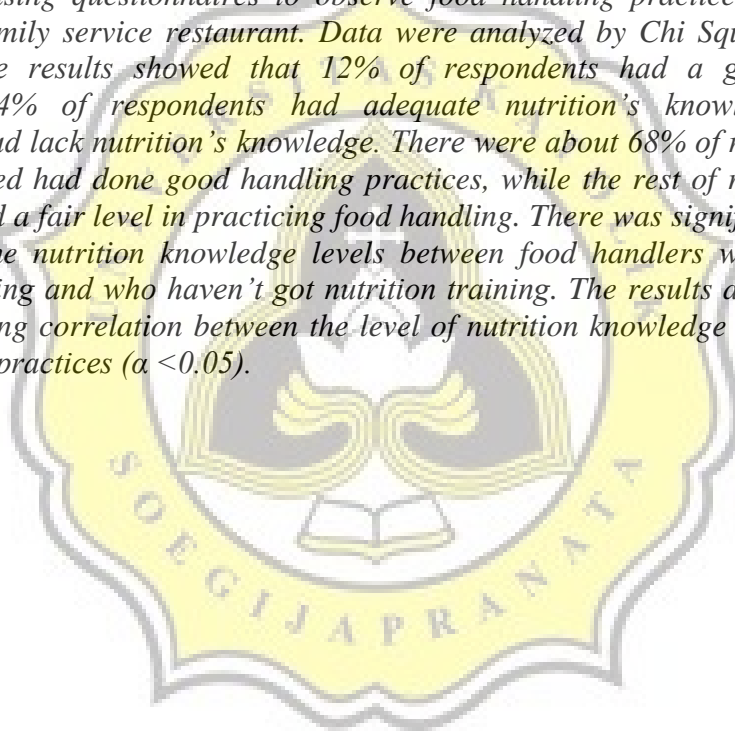
Ita Sulistyawati, S.TP., M.Sc

RINGKASAN

Kehilangan nutrisi yang signifikan dapat terjadi selama proses penanganan dan pengolahan bahan pangan sehingga pengetahuan tentang nutrisi perlu dimiliki oleh para pelaku penanganan pangan. Diharapkan dengan pengetahuan gizi yang cukup maka praktek pengolahan pangan juga akan lebih baik terkait dengan nutrisi pada makanan tersebut. Oleh karena itu, penelitian tentang tingkat pengetahuan dan tindakan para pelaku penanganan pangan ditinjau dari aspek gizi perlu diketahui. Tujuan dari penelitian ini ialah untuk mengetahui dan menganalisa hubungan antara skor pengetahuan dan skor tindakan para pelaku penanganan pangan. Penelitian dilakukan di *family service restaurant* yang merupakan jenis restoran terbanyak di Semarang. Aspek nutrisi yang diamati adalah pengetahuan secara umum, penyimpanan, persiapan, dan pengolahan bahan. Penelitian diawali dengan studi awal lapangan, dilanjutkan dengan observasi lapangan melalui kuisisioner untuk mengetahui tindakan yang dilakukan para pelaku penanganan pangan di *family service restaurant*. Jumlah responden untuk pengisian kuisisioner adalah 150 orang, dimana responden adalah para pelaku penanganan pangan pada *family service restaurant* di Semarang. Selanjutnya dilakukan rekap hasil observasi dan analisa hasil menggunakan uji *Chi Square* dan *Phi & Cramer's* didukung dengan studi pustaka. Sebanyak 12,00 % responden memiliki pengetahuan gizi yang baik, 64,00 % responden memiliki pengetahuan gizi yang cukup, 24,00 % responden memiliki pengetahuan gizi yang kurang. Untuk tindakan penanganan bahan, sebanyak 68,00 % responden telah melakukan tindakan yang baik dan 32,00 % responden telah melakukan tindakan yang cukup. Perbedaan yang nyata nampak pada variabel penyuluhan terhadap skor pengetahuan gizi ($p < 0,05$) dan hubungan ketergantungan yang nyata tampak pada pengetahuan gizi dan tindakan penanganan bahan ($\alpha < 0,05$).

SUMMARY

Significant lost of nutrients can occurred during food handling and food processing, so the nutrition knowledge need to be owned by food handlers. Hopefully with the good nutrition knowledge, the food handling practices will also be better related to the nutrition content in foods. Therefore, study on the level of nutrition knowledge and food handling practices in perspective of nutritional aspects of food handlers needs to be done. The aim of this study was to determine and analyze the relationship between the level of food handlers' knowledge and the implementation of level in food handling practices among food handlers. The study was conducted at the family service restaurant, the most common type of restaurants in Semarang. Nutritional aspects observed in this research were general knowledge, storage, preparation, and processing of food ingredients. 150 food handlers worked in family service restaurant in Semarang were observed. The study began with the initial field study, followed by observations using questionnaires to observe food handling practices done by food handlers in family service restaurant. Data were analyzed by Chi Square and Phi & Cramer's. The results showed that 12% of respondents had a good nutrition's knowledge, 64% of respondents had adequate nutrition's knowledge, 24% of respondents had lack nutrition's knowledge. There were about 68% of respondents that were considered had done good handling practices, while the rest of respondent were considered had a fair level in practicing food handling. There was significant difference ($p < 0.05$) of the nutrition knowledge levels between food handlers who have gotten nutrition training and who haven't got nutrition training. The results also showed that there was strong correlation between the level of nutrition knowledge and the level of food handling practices ($\alpha < 0.05$).



KATA PENGANTAR

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

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Laporan Skripsi ini masih belum sempurna. Namun, dorongan dan motivasi dari berbagai pihak telah memberikan semangat bagi penulis untuk menyelesaikan Laporan Skripsi ini. Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada :

1. Ibu Ita Sulistyawati, S.TP, MSc selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang sekaligus dosen pembimbing penulis.
2. Ibu Inneke Hantoro, S.TP, MSc selaku dosen wali dan pembimbing penulis yang telah meluangkan waktu untuk membimbing 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. Pemilik *family service restaurant* di Semarang yang telah memberikan ijin untuk melakukan penelitian di restoran mereka yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.
5. Keluarga tercinta (orang tua, kakak, dan keluarga besar yang tak dapat penulis sebutkan satu persatu) dan Fanuel Wahono yang selalu mendampingi, mendoakan, memberikan semangat dan dukungan luar biasa untuk penulis. Terima kasih karena selalu ada, baik suka maupun duka, bagi penulis.
6. Para karyawan dan laboran FTP yang banyak membantu serta memberikan berbagai pengetahuan selama menempuh studi di Unika Soegijapranata.

7. Felicia, teman seperjuangan dalam penyusunan skripsi ini. Nyosvan, Nyosvon, Banana's Family dan teman – teman lainnya terutama angkatan 2007 atas kebersamaan dan kerjasama selama ini. Thanks buat semua doa dan dukungannya.
8. Semua pihak yang telah membantu dan mendukung penulis hingga sejauh ini.

Penulis berharap Laporan Skripsi ini dapat bermanfaat bagi masyarakat dan teman-teman mahasiswa Teknologi Pangan khususnya. Kritik dan saran yang bersifat membangun dari semua pihak sangat penulis harapkan demi kemajuan penulis dan kesempurnaan laporan ini, mengingat masih banyak kekurangan dalam penyusunan laporan.



Semarang, Oktober 2011

Penulis

DAFTAR ISI

RINGKASAN.....	i
<i>SUMMARY</i>	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
1. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tinjauan Pustaka	2
1.2.1. <i>Food Handlers</i>	2
1.2.2. <i>Restaurant</i>	3
1.2.3. Nutrisi Bahan Pangan	4
1.2.4. Pengetahuan Gizi dan Tindakan Penanganan Bahan.....	6
1.3. Tujuan Penelitian	7
2. MATERI DAN METODE	8
2.1. Tempat dan Waktu Penelitian	8
2.2. Tahapan Penelitian.....	8
2.3. Studi Awal Lapangan.....	8
2.4. Teknik Penarikan Sampel	9
2.5. Penyusunan Kuesioner.....	9
2.5.1. Kuesioner Pengetahuan Gizi.....	10
2.5.2. Kuesioner Tindakan Penanganan Bahan	10
2.6. Pengolahan dan Analisa Data	11
3. HASIL PENELITIAN	12
3.1. Studi Awal Lapangan.....	12
3.2. Identitas Responden	12
3.3. Hasil Rekap Kuesioner.....	15
3.3.1. Kuesioner Pengetahuan Gizi.....	15
3.3.2. Kuesioner Tindakan Penanganan Bahan	18
3.3.3. Persentase Responden Terhadap Kategori Tingkat Pengetahuan Gizi Dan Tindakan Penanganan Bahan	22
3.4. Uji Beda Tingkat Pengetahuan Terhadap Karakteristik Responden.....	23
3.5. Uji Beda Tingkat Tindakan Terhadap Karakteristik Responden	26
3.6. Uji Ketergantungan Tingkat Pengetahuan dan Tingkat Tindakan.....	29

4. PEMBAHASAN	30
4.1. Karakteristik Responden	30
4.2. Pengetahuan Gizi <i>Food Handlers</i>	31
4.2.1. Pengetahuan Gizi Secara Umum	31
4.2.2. Pengetahuan Gizi Terhadap Penyimpanan Bahan	31
4.2.3. Pengetahuan Gizi Terhadap Persiapan Bahan	32
4.2.4. Pengetahuan Gizi Terhadap Pengolahan Bahan	33
4.3. Tindakan Penanganan Bahan <i>Food Handlers</i>	33
4.3.1. Tindakan Penerimaan dan Penyimpanan Bahan	34
4.3.2. Tindakan Persiapan Pengolahan Bahan	35
4.3.3. Tindakan Pengolahan Bahan	35
4.4. Kategori Tingkat Pengetahuan Gizi <i>Food Handlers</i> Terhadap Karakteristik Responden	36
4.5. Kategori Tingkat Tindakan Penanganan Bahan <i>Food Handlers</i> Terhadap Karakteristik Responden	37
4.6. Hubungan Tingkat Pengetahuan Gizi dan Tingkat Tindakan Penanganan Bahan <i>Food Handlers</i>	37
5. KESIMPULAN DAN SARAN	38
5.1. Kesimpulan	38
5.2. Saran	38
6. DAFTAR PUSTAKA	39
LAMPIRAN	43



DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Efek Pengolahan Terhadap Nutrisi Bahan	6
Tabel 2.	Identitas Responden	12
Tabel 3.	Frekuensi Jawaban Pengetahuan Gizi Secara Umum <i>Food Handlers</i>	15
Tabel 4.	Frekuensi Jawaban Pengetahuan Penyimpanan Bahan <i>Food Handlers</i>	16
Tabel 5.	Frekuensi Jawaban Pengetahuan Persiapan Bahan <i>Food Handlers</i>	16
Tabel 6.	Frekuensi Jawaban Pengetahuan Pengolahan Bahan <i>Food Handlers</i>	17
Tabel 7.	Frekuensi Tindakan Penerimaan dan Penyimpanan Bahan <i>Food Handlers</i> ...	19
Tabel 8.	Frekuensi Tindakan Persiapan Bahan <i>Food Handlers</i>	20
Tabel 9.	Frekuensi Tindakan Pengolahan Bahan <i>Food Handlers</i>	21
Tabel 10.	Hasil Evaluasi Pengetahuan Gizi dan Tindakan Penanganan Bahan <i>Food Handlers</i>	22



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Persentase Kegiatan Ekonomi Kota Semarang Tahun 2001	1
Gambar 2.	Gamabaran Umum Penelitian	8
Gambar 3.	Persentase Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	13
Gambar 4.	Persentase Responden Berdasarkan Umur	13
Gambar 5.	Persentase Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir	14
Gambar 6.	Persentase Responden Berdasarkan Pengalaman Kerja.....	14
Gambar 7.	Persentase Responden Berdasarkan Pendidikan Gizi	14
Gambar 8.	Persentase Hasil Evaluasi Skoring Pengetahuan Gizi	18
Gambar 9.	Persentase Hasil Evaluasi Skoring Tindakan Penanganan Bahan	22
Gambar 10.	Perbandingan Rata-Rata Skor Pengetahuan Berdasarkan Jenis Kelamin ..	23
Gambar 11.	Perbandingan Rata-Rata Skor Pengetahuan Berdasarkan Umur.....	24
Gambar 12.	Perbandingan Rata-Rata Skor Pengetahuan Berdasarkan Pendidikan Terakhir	24
Gambar 13.	Perbandingan Rata-Rata Skor Pengetahuan Berdasarkan Pengalaman Kerja	25
Gambar 14.	Perbandingan Rata-Rata Skor Pengetahuan Berdasarkan Pendidikan Gizi	26
Gambar 15.	Perbandingan Rata-Rata Skor Tindakan Berdasarkan Jenis Kelamin	26
Gambar 16.	Perbandingan Rata-Rata Skor Tindakan Berdasarkan Umur	27
Gambar 17.	Perbandingan Rata-Rata Skor Tindakan Berdasarkan Pendidikan Terakhir	28
Gambar 18.	Perbandingan Rata-Rata Skor Tindakan Berdasarkan Pengalaman Kerja.	28
Gambar 19.	Perbandingan Rata-Rata Skor Tindakan Berdasarkan Pendidikan Gizi	29

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Data <i>Family Service Restaurant</i> di Semarang.....	43
Lampiran 2. Rekap Data Responden	46
Lampiran 3. Hasil Pengujian SPSS.....	52
Lampiran 4. Kuesioner Survei Pendahuluan	56
Lampiran 5. Kuesioner Survei Utama	60

