

**PENGARUH PENGETAHUAN DAN SIKAP TERHADAP PERILAKU
PENJAMAH MAKANAN DALAM PENERAPAN K3
DI UNIT GIZI RSAU dr. M. HASSAN TOTO**

TASHFIYATU NIDA



**MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**

@Hak cipta milik IPB University

IPB University



IPB University
Bogor Indonesia

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Perpustakaan IPB University

PERNYATAAN MENGENAI PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA LAMPIRAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Pengaruh Pengetahuan dan Sikap terhadap Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan K3 di Unit Gizi RSAU dr. M. Hassan Toto” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juni 2024

Tashfiyatu Nida

J0306201064

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

ABSTRAK

TASHFIYATU NIDA. Pengaruh Pengetahuan dan Sikap, terhadap Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan K3 di Unit Gizi RSAU dr. M. Hassan Toto. Dibimbing oleh R.A HANGESTI EMI WIDYASARI.

Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) merupakan upaya untuk menciptakan lingkungan kerja yang sehat dan aman. Berdasarkan Badan Penyelenggara Jaminan Sosial (BPJS) tahun 2022, ketenagakerjaan mencatat jumlah kecelakaan kerja di Indonesia sebanyak 265.334 kasus sejak Januari-November 2022. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui pengaruh pengetahuan dan sikap terhadap perilaku penjamah makanan terhadap penerapan K3 di Unit Gizi RSAU dr. M. Hassan Toto. Pengolahan data dilakukan secara kuantitatif. Analisis data dilakukan secara univariat menggunakan Tabel distribusi frekuensi dan analisis bivariat menggunakan uji asumsi klasik dan uji regresi linear berganda. Menurut penelitian yang telah dilakukan, hasil pengujian parsial menunjukkan bahwa variabel pengetahuan tidak memiliki pengaruh positif dan juga signifikan terhadap perilaku K3, sedangkan variabel sikap memiliki pengaruh positif dan juga signifikan terhadap perilaku penjamah makanan dalam penerapan K3. Hasil pengujian simultan menunjukkan bahwa variabel pengetahuan dan variabel sikap secara simultan mempengaruhi perilaku penjamah makanan dalam penerapan K3 di Unit Gizi RSAU dr. M. Hassan Toto.

Kata kunci : K3, pengetahuan, perilaku, penjamah makanan, sikap.

ABSTRACT

TASHFIYATU NIDA. The Influence of Knowledge and Attitudes on Food Handlers' Behavior in Implementing Health and Safety (K3) at the Nutrition Unit of RSAU dr. M. Hassan Toto. Supervised by R.A HANGESTI EMI WIDYASARI.

Health and Safety (K3) is an effort to create a healthy and safe work environment. According to the Social Security Administration (BPJS) in 2022, there were 265,334 cases of workplace accidents in Indonesia from January to November 2022. The purpose of this study is to determine the influence of knowledge and attitudes on food handlers' behavior regarding the implementation of K3 at the Nutrition Unit of RSAU dr. M. Hassan Toto. Data processing was conducted quantitatively. Univariate data analysis used frequency distribution tables, while bivariate analysis employed classic assumption tests and multiple linear regression tests. According to the research findings, partial testing results indicate that the knowledge variable does not have a positive and significant influence, whereas the attitude variable has a positive and significant influence on food handlers' behavior in implementing K3. Simultaneous testing results show that both the knowledge and attitude variables simultaneously influence food handlers' behavior in implementing K3 at the Nutrition Unit of RSAU dr. M. Hassan Toto.

Keywords: attitude, behavior, food handlers, K3, knowledge.



Judul Proyek Akhir : Pengaruh Pengetahuan dan sikap terhadap Perilaku
Penjamah Makanan dalam Penerapan K3 di Unit Gizi
RSAU dr. M. Hassan Toto
Nama : Tashfiyatu Nida
NIM : J0306201064

@Hak cipta milik IPB University

Disetujui oleh

Pembimbing :

Dr. Ir. R.A Hangesti Emi Widyasari, M.Si.



Diketahui oleh

Ketua Program Studi :

Annisa Rizkiriani, S.Gz., M.Si.
NPI. 201811198808132007

Dekan Sekolah Vokasi :

Dr. Ir. Aceng Hidayat, MT.
NIP. 196607171992031003





Tanggal Ujian : 3 Juli 2024

Tanggal Lulus :

PRAKATA

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat serta karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir sesuai dengan waktu yang telah ditentukan. Laporan ini saya tulis dengan judul “Pengaruh Pengetahuan dan Sikap terhadap Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan K3 di Unit Gizi RSAU dr. M. Hassan Toto”. Laporan ini tidak akan selesai tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu peneliti ingin mengucapkan terima kasih kepada segenap yang telah membantu:

1. Allah SWT yang telah memberikan petunjuk, kekuatan, kesabaran serta keteguhan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik tanpa melalailah perintah-NYA.
2. Ibu Dr. Ir. R.A Hangesti Emi Widyasari, M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan kritik, saran dan arahan kepada penulis selama proses penyusunan tugas akhir ini.
3. Ibu Vieta Annisa Nurhidayati, S.Gz., M.Sc. selaku moderator yang telah memberikan masukan dan saran serta menyempatkan waktunya untuk menghadiri seminar penelitian penulis.
4. Ibu Annisa Rizkiriani, S.Gz., M.Si. selaku Ketua Program Studi Industri Jasa Makanan dan Gizi.
5. Ahli Gizi dan Pelaksana Gizi RSAU dr. M. Hassan Toto Bogor
6. Kedua orang tua peneliti, Bapak Dody Sumantri dan Ibu Umi Kulsum. Terima kasih atas kepercayaan yang telah diberikan untuk melanjutkan pendidikan kuliah di luar kota, serta cinta, do’a, motivasi, semangat, nasehat, dan juga selalu mendukung keputusan dan pilihan dalam hidup penulis.
7. Terima kasih kepada kakak tersayang, Abdillah Fathan Nurhaqi dan kedua adik tersayang Ahmad Yazid, Shafiya Nurrubiah yang telah memberikan semangat dan doanya.
8. Teman-teman seperjuangan program studi MIJMG terutama, Alifa Yustiara Firdaus, Diassyfa Naqwa Nafisah, Farah Najla Shabrina, Hanifah Nurul Izzah, Khansa Hazimah, Nilam Rosiana Putri, Syilvia Kusumaningrum, Talitha Artanti dan Thurfah Sakinah Putri, yang telah memberikan dukungan dan semangat selama proses perkuliahan dimulai hingga proses penyusunan tugas akhir.
9. Semua pihak terkait yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah memberikan dukungan demi kelancaran penyusunan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penyusunan laporan ini. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun agar penulis dapat menyempurnakan laporan ini. Demikian yang dapat penulis sampaikan, semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Bogor, Juni 2024

Tashfiyatu Nida



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
II KERANGKA PEMIKIRAN	4
III METODE	5
3.1 Desain, Waktu dan Tempat Penelitian	5
3.2 Populasi dan Sampel	5
3.3 Jenis dan Cara Pengambilan Data	5
3.4 Proses Pengumpulan Data	6
3.5 Pengolahan Data	7
3.6 Metode Analisis Data	8
3.7 Definisi Operasional	11
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	13
4.1 Keadaan Umum Unit Gizi RSAU dr. M Hassan Toto	13
4.2 Karakteristik Responden	16
4.3 Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas	17
4.4 Tingkat Pengetahuan K3 penjamah makanan	19
4.5 Tingkat Sikap K3 penjamah makanan	20
4.6 Tingkat Perilaku K3 penjamah makanan	21
4.7 Hasil Uji Asumsi Klasik	22
4.8 Uji Regresi Linear Berganda dan Uji T	24
4.9 Uji Regresi Linear Sederhana dan Uji T	26
V SIMPULAN DAN SARAN	28
5.1 Simpulan	28
5.2 Saran	28
DAFTAR PUSTAKA	29
LAMPIRAN	33
RIWAYAT HIDUP	47



DAFTAR TABEL

1	Jenis dan cara pengumpulan data	6
2	Instrumen penelitian	7
3	Kriteria angket sikap	7
4	Definisi operasional	12
5	Jadwal kegiatan pramusaji dan pramumasak	14
6	Karakteristik responden	16
7	Uji validitas	17
8	Uji reliabilitas	18
9	Nilai rata-rata aspek pengetahuan responden	19
10	Nilai rata-rata aspek sikap responden	20
11	Nilai rata-rata aspek perilaku responden	21
12	Uji normalitas	22
13	Uji multikolinieritas	23
14	Uji regresi linear berganda dan uji t	24
15	Uji koefisien determinasi	26
16	Uji f (simultan)	26
17	Uji regresi linear sederhana dan uji t	27

DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka pemikiran	4
2	Rumah sakit angkatan udara dr. M. Hassan toto	13
3	Alur penanganan kecelakaan kerja	15
4	Hasil uji normalitas	23
5	Uji heteroskedastisitas	24

DAFTAR LAMPIRAN

1	Surat izin penelitian	
2	Surat keterangan penelitian	35
3	Kuesioner penelitian	36
4	Uji validitas dan reliabilitas pengetahuan	37
5	Uji validitas dan reliabilitas sikap	41
6	Uji validitas dan reliabilitas perilaku	43
7	Tabulasi kuesioner pengetahuan	44
8	Tabulasi kuesioner sikap	44
9	Tabulasi kuesioner perilaku	45
10	Dokumentasi penyebaran kuesioner	46