

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penjamah Makanan

1. Pengertian Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah pekerja yang bertanggung jawab dalam kegiatan seperti memanen, menyembelih, mengangkut, dan mengolah makanan, yang berpotensi menyebabkan kontaminasi pada makanan. Kualitas makanan sangat dipengaruhi oleh pengetahuan, sikap, dan perilaku para pengecer. Toko kelontong juga dapat menjadi vektor penyakit. Kondisi ini dapat terjadi ketika penjamah makanan menangani makanan yang terkontaminasi atau ketika mereka secara tidak sengaja membawa bakteri ke dalam wadah makanan, sehingga mengontaminasi makanan tersebut (Setiarto, 2020)

2. Persyaratan Penjamah Makanan.

Berikut adalah persyaratan yang harus dipenuhi oleh penjamah makanan.

a. Kesehatan Penjamah Makanan:

Penjamah makanan harus dalam keadaan sehat dan bebas dari penyakit menular, serta wajib menjalani pemeriksaan kesehatan oleh dokter yang memiliki sertifikat minimal dua kali dalam setahun. Pemeriksaan ini dilakukan sebelum seorang karyawan diangkat sebagai pegawai tetap.

b. Kebersihan Penjamah Makanan:

Karyawan yang terlibat dalam persiapan makanan atau yang berinteraksi dengan makanan siap saji tidak boleh menyebabkan kontaminasi pada makanan yang telah dikemas. Oleh karena itu, mereka harus memenuhi persyaratan higienis sebagai berikut:

1. Menjaga kebersihan tubuh (Personal Hygiene).
2. Mengenakan pakaian yang sesuai dengan pekerjaan atau alat pelindung diri seperti ikat kepala, sarung tangan, dan sepatu yang tepat untuk pekerjaan tersebut. Pakaian dan peralatan lain yang

digunakan dalam pekerjaan tidak boleh dibawa keluar dari area pengolahan makanan.

3. Jika terdapat luka ringan, harus ditutup dengan plester. Namun, jika luka tersebut besar atau parah, pekerja tidak diperbolehkan untuk bekerja.
4. Pengolah makanan harus selalu berhati-hati dalam mencuci tangan dengan sabun pada saat:
 - a) Sebelum memulai pengolahan makanan.
 - b) Setelah menggunakan toilet atau mesin cuci.
 - c) Setelah menangani bahan mentah atau bahan yang terkontaminasi, karena dapat menyebabkan penyebaran penyakit.

c. Kebiasaan Penjamah:

Berdasarkan hasil penelitian, sebanyak 76,7% penjamah makanan menunjukkan perilaku yang kurang baik. Dalam kegiatan pengolahan makanan, pekerja harus menghindari kebiasaan yang dapat menyebabkan kontaminasi, seperti:

1. Dilarang merokok, makan, atau mengunyah permen saat melakukan pengolahan makanan.
2. Dilarang membuang ingus atau meludah di area pengolahan makanan atau dapur.
3. Selalu menutup mulut dan hidung saat batuk atau bersin.
4. Jika memungkinkan, hindari batuk atau bersin di dekat makanan.
5. Jangan mencicipi atau menyentuh makanan dengan tangan langsung.
6. Gunakan sendok bersih, spatula, dan peralatan lainnya.
7. Hindari menyentuh bagian tubuh seperti mulut, hidung, atau telinga saat mengolah makanan.
8. Sebisa mungkin, hindari menyentuh makanan yang sudah matang dengan tangan. Jangan menyentuh bagian atas gelas (pinggiran gelas) saat memegangnya.

3. Karakteristik Penjamah Makanan

Karakteristik penjamah makanan mencakup beberapa aspek yang dapat mempengaruhi kualitas dan keamanan makanan yang diproses. Berdasarkan penelitian, beberapa karakteristik penjamah makanan yang perlu diperhatikan adalah sebagai berikut:

a. Kesehatan:

Penjamah makanan harus dalam kondisi sehat dan bebas dari penyakit menular. Pemeriksaan kesehatan oleh dokter yang berwenang harus dilakukan setidaknya dua kali setahun sebagai langkah pencegahan.

b. Kebersihan:

Penjamah makanan harus mengikuti standar kebersihan pribadi, yang meliputi menjaga kebersihan tubuh, mengenakan pakaian kerja atau alat pelindung diri yang sesuai, serta tindakan pencegahan terhadap luka kecil atau besar.

c. Kebiasaan:

Kebiasaan penjamah makanan selama proses pengolahan sangat berpengaruh. Ini mencakup larangan merokok, makan, atau mengunyah permen saat bekerja, serta larangan membuang ingus atau meludah di area pengolahan makanan.

d. Perilaku saat Mengolah Makanan:

Penjamah makanan diharapkan memiliki perilaku yang baik dalam mengolah makanan, seperti menjaga kebersihan tangan, tidak menyentuh makanan dengan tangan langsung, menggunakan peralatan makan yang bersih, dan menghindari kontak dengan bagian tubuh atau peralatan lain yang dapat menyebabkan kontaminasi.

e. Pendidikan dan Pelatihan:

Pendidikan dan pelatihan tentang kebersihan, sanitasi, dan praktik pengolahan makanan yang baik merupakan karakteristik penting. Pengetahuan yang baik tentang prinsip keamanan pangan dapat meningkatkan pemahaman dan perilaku penjamah makanan.

B. Hygiene dan Sanitasi

1. Pengertian Hygiene dan sanitasi

Higiene dan sanitasi adalah dua istilah yang berasal dari bahasa Inggris, dengan "hygiene" mengacu pada upaya kesehatan preventif yang tidak hanya fokus pada kesehatan individu, tetapi juga komitmen terhadap kesehatan secara lebih luas, termasuk inisiatif kesehatan lingkungan dan kehidupan manusia. Manajemen kebersihan adalah suatu pendekatan atau tindakan yang bertujuan untuk meningkatkan kebersihan dan kesehatan serta melindungi individu dari ancaman patogen, dengan cara merawat individu dan faktor lingkungan yang mempengaruhi mereka sejak dini.

Higiene, yang berasal dari bahasa Yunani "hygieine" yang berarti sehat, merujuk pada upaya menjaga dan melindungi kebersihan tubuh. Kementerian Kesehatan mendefinisikan higiene sebagai pendekatan kesehatan yang berfokus pada perlindungan kebersihan diri. Kebersihan itu sendiri merupakan pendekatan kesehatan preventif yang mengutamakan kesehatan pribadi dan kesehatan lingkungan untuk kehidupan manusia. Promosi kesehatan melalui pencegahan penyakit dan pemeliharaan kesehatan adalah dua aspek utama dari higiene sebagai ilmu. Higiene menekankan pada upaya kesehatan preventif yang bertujuan untuk mendukung kehidupan manusia yang lebih sehat (Patilainya dkk., 2022).

2. Hygiene Dan Sanitasi Pengolahan Makanan

- a. Kondisi Bahan Semua bahan makanan harus dijaga agar tetap segar, berkualitas, dan tidak mudah rusak. Kualitas bahan yang aman dapat ditentukan melalui warna, tekstur, sifat higienis, kesegaran, dan aroma.
- b. Cara menyimpan bahan: Dalam menyimpan bahan makanan, perlu memperhatikan kondisi higienis ruangan dan area penyimpanan. Penyimpanan yang sesuai bergantung pada sifat bahan yang disimpan.
- c. Proses pengolahan makanan mencakup persiapan bahan dan memasak. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pengolahan makanan antara lain:

1. Fasilitas dan peralatan pengolahan pangan.
 2. Kondisi kesehatan pengolah yang dapat mempengaruhi kemungkinan terjadinya kontaminasi makanan.
 3. Cara membuat makanan sendiri
- d. Cara Transportasi: Transportasi bahan makanan harus dilakukan dengan cara yang higienis, terhindar dari potensi kontaminasi seperti kotoran, debu, serangga, atau hewan lainnya.
- e. Penyimpanan makanan yang telah dimasak untuk mencegah kontaminasi dari debu, kotoran, lalat, atau serangga lainnya, makanan yang telah dimasak sebaiknya disimpan dalam lemari atau wadah yang tertutup rapat.
- f. Cara Penyajian Makanan: Makanan harus disiapkan dan disajikan dengan cara yang higienis, menggunakan meja yang bersih. Jika jumlah makanan mencukupi, makanan yang tidak langsung disajikan sebaiknya segera ditutup atau disimpan untuk menghindari kontaminasi dari debu, kotoran, lalat, atau hewan lainnya.

C. Pengetahuan Sikap Dan Perilaku

1. Pengetahuan

a. Pengertian

Pengetahuan diperoleh melalui proses pembelajaran, pengalaman, dan pengamatan yang melibatkan pemahaman, informasi, keterampilan, atau wawasan. Ini mencakup fakta, konsep, keterampilan, dan pemahaman yang membentuk pengetahuan seseorang tentang lingkungan sekitarnya. Tindakan yang didasari pengetahuan cenderung lebih berkelanjutan dibandingkan tindakan yang tidak memiliki dasar pengetahuan (*Ilmu Kesehatan Masyarakat*, 2021). Menurut Notoatmojo dalam kutipan (Ardiansyah dkk., 2022) pengetahuan merupakan hasil dari “mengetahui,” yang terjadi setelah seseorang menyadari suatu objek tertentu melalui panca inderanya. Pengetahuan atau kognisi adalah faktor penting yang membentuk perilaku manusia. Pengetahuan yang terorganisasi dengan baik melalui proses berpikir dan belajar akan menghasilkan pemahaman yang lebih mendalam, yang

pada gilirannya membentuk informasi. Kualitas makanan sangat bergantung pada pemahaman tugas dan tanggung jawab, termasuk pengelolaan penyakit yang ditularkan melalui makanan, kebersihan pribadi, dan penerapan teknik penanganan makanan yang sehat.

b. Tingkat Pengetahuan

Pengetahuan dapat dikelompokkan ke dalam enam domain kognitif menurut (Rizawati, 2023) yaitu:

1. Tahu (Know)

Pengetahuan ini mencakup pengingatan terhadap materi yang telah dipelajari sebelumnya, yaitu fakta dan informasi yang didapatkan melalui pendidikan dan pengalaman.

2. Memahami (Comprehension)

Pemahaman adalah kemampuan untuk menjelaskan objek yang sudah dikenal dengan tepat. Ini melibatkan lebih dari sekadar pengetahuan, karena mencakup kemampuan untuk menyerap dan menafsirkan informasi dengan cara yang lebih mendalam, serta menerapkannya dalam konteks yang lebih luas.

3. Implementasi

Penerapan adalah kemampuan untuk menggunakan materi yang telah dipelajari dalam situasi nyata. Pengetahuan ini dapat diterapkan untuk menyelesaikan masalah atau mencapai tujuan tertentu.

4. Kesimpulan

Analisis adalah kemampuan untuk memisahkan suatu objek atau zat menjadi bagian-bagian penyusunnya. Proses ini memungkinkan pemahaman yang lebih baik tentang struktur dan hubungan antar komponen.

5. Penggabungan (sintesis)

Sintesis adalah kemampuan untuk menggabungkan bagian-bagian untuk membentuk konsep baru yang lebih besar atau utuh. Ini melibatkan kemampuan untuk menyatukan informasi menjadi keseluruhan yang lebih komprehensif.

6. Review (Evaluasi)

Evaluasi adalah proses untuk menilai nilai atau kelayakan sesuatu. Dalam evaluasi, aspek-aspek seperti relevansi, keandalan, dan kualitas informasi dipertimbangkan dalam konteks yang spesifik.

b. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pengetahuan

Faktor-faktor yang mempengaruhi pengetahuan seseorang dapat bervariasi dan dapat dibagi menjadi dua kategori utama, yaitu faktor internal dan faktor eksternal.

1) Faktor internal

a. Usia

Usia merujuk pada lamanya seseorang hidup yang dapat diukur dengan satuan waktu secara kronologis. Setiap individu memiliki kemampuan untuk memahami perkembangan anatomi dan fisiologis yang serupa. Pada usia muda, perkembangan mental dan fisik biasanya terjadi dengan cepat, tetapi setelah mencapai usia tertentu, proses perkembangan mental tidak terjadi secepat pada masa remaja (Sonang, ddk., 2019).

b. Pengalaman

Pengetahuan juga dapat diperoleh melalui pengalaman. Pengalaman memberi kebenaran tentang ilmu pengetahuan, dan seseorang dapat memanfaatkan pengalaman pribadi untuk mendapatkan pengetahuan lebih lanjut. Dengan mengulang pengalaman dari penyelesaian masalah sebelumnya, individu dapat memperoleh pemahaman yang lebih baik.

c. Intelijen

Kecerdasan merujuk pada kemampuan untuk belajar dan menyelesaikan masalah kompleks. Kecerdasan ini membantu individu beradaptasi secara mental terhadap situasi baru. Selain itu, kecerdasan mempengaruhi kemampuan seseorang untuk memproses informasi dengan tepat dan mengendalikan

lingkungannya. Kecerdasan merupakan salah satu faktor yang berperan penting dalam hasil belajar.

d. Jenis Kelamin

Beberapa pandangan menganggap bahwa tingkat pengetahuan seseorang dipengaruhi oleh jenis kelaminnya. Pandangan ini semula dikemukakan oleh para kolonialis, namun sekarang teori ini mulai ditinggalkan. Saat ini, diyakini bahwa siapa pun, baik laki-laki maupun perempuan, yang memiliki pendidikan, pengalaman, dan produktivitas, cenderung memiliki tingkat pengetahuan yang tinggi.

2) Faktor eksternal

a. Pendidikan

Pendidikan merupakan suatu proses atau aktivitas yang bertujuan untuk meningkatkan keterampilan tertentu, yang pada akhirnya memungkinkan individu untuk mencapai kemandirian. Tingkat pendidikan seseorang berpengaruh pada kemampuan mereka dalam menyerap dan memahami ilmu pengetahuan. Secara umum, semakin tinggi tingkat pendidikan yang diperoleh seseorang, semakin banyak pengetahuan yang dapat dikuasainya.

b. Pekerjaan

Tingkat pengetahuan seseorang sering kali terkait erat dengan pekerjaannya. Hal ini disebabkan oleh hubungan yang erat antara pekerjaan dan interaksi sosial budaya, di mana pertukaran sosial yang terjadi berpengaruh pada pertukaran budaya. Interaksi ini tentu saja memengaruhi pengetahuan seseorang, karena pekerjaannya sering kali membutuhkan keterampilan dan pengetahuan yang spesifik.

c. Sosial budaya

Masyarakat dan budaya di sekitar seseorang memainkan peran penting dalam pembentukan pengetahuan mereka. Pengetahuan diperoleh melalui interaksi dengan orang lain dalam konteks sosial budaya, di mana proses belajar dan pemahaman

terjadi. Selain itu, status sosial ekonomi individu memengaruhi aksesibilitas terhadap layanan dan informasi, yang pada gilirannya dapat mempengaruhi tingkat pengetahuan mereka.

d. Lingkungan

Lingkungan seseorang berkontribusi besar terhadap pembentukan pengetahuan. Lingkungan adalah faktor pertama yang memengaruhi seseorang, dan individu dapat belajar banyak dari pengalamannya dalam kelompok sosialnya. Pengalaman-pengalaman tersebut akan memengaruhi cara berpikir dan pengetahuan yang mereka peroleh, baik yang positif maupun negatif.

e. Informasi

Informasi yang diterima seseorang memengaruhi pengetahuan mereka. Meskipun seseorang mungkin memiliki tingkat pendidikan yang rendah, mereka masih dapat memperluas pengetahuan melalui akses informasi yang diperoleh dari berbagai media, seperti televisi, radio, dan surat kabar.

d. Cara memperoleh pengetahuan

Pengetahuan dapat diperoleh melalui dua cara utama, yaitu cara tradisional dan cara modern (ilmiah).

1. Cara tradisional

a. Cara coba salah satu (trial and error)

Metode trial and error telah digunakan sejak zaman kuno, bahkan mungkin sebelum adanya kebudayaan dan peradaban. Metode ini melibatkan upaya untuk mencapai suatu tujuan dengan mencoba berbagai cara yang berbeda. Proses ini diulang beberapa kali hingga ditemukan cara yang paling efektif. Kesalahan yang terjadi selama proses ini dicatat untuk bahan evaluasi dan pembelajaran.

b. Cara kekuasaan atau orteriter

Dalam kehidupan sehari-hari, masyarakat sering mengikuti adat istiadat atau tradisi yang dianut oleh kelompok mereka, yang

kadang menimbulkan pertanyaan tentang kebenaran tradisi tersebut. Tradisi ini tidak hanya ada dalam masyarakat tradisional, tetapi juga dalam masyarakat modern. Kebiasaan-kebiasaan ini sering kali dianggap benar mutlak berdasarkan sumbernya, seperti tokoh masyarakat, pemimpin agama, atau pejabat pemerintah.

c. Berdasarkan pengalaman pribadi

Pengalaman pribadi merupakan sumber pengetahuan yang diperoleh dari masa lalu, yang digunakan untuk menyelesaikan masalah dan mencari kebenaran. Pengalaman ini menjadi bahan referensi dalam menghadapi tantangan atau masalah serupa di masa depan.

d. Jalan Pikiran

Seiring perkembangan kebudayaan manusia, cara berpikir pun berkembang. Manusia mulai menggunakan pemikiran logis untuk memperoleh pengetahuan. Untuk mencapai kebenaran, orang-orang mengimplementasikan gagasan mereka melalui metode induksi atau deduksi. Induksi dan deduksi merupakan cara untuk membangkitkan pemikiran melalui pertanyaan-pertanyaan yang diajukan, yang membantu mencapai pemahaman lebih dalam.

2. Cara Modern

Metode modern lebih mengutamakan penggunaan metode ilmiah yang terstruktur dan terbukti, seperti observasi, eksperimen, dan analisis data. Pendekatan ini lebih objektif, sistematis, dan menghasilkan wawasan yang valid serta dapat dipercaya.

2. Sikap

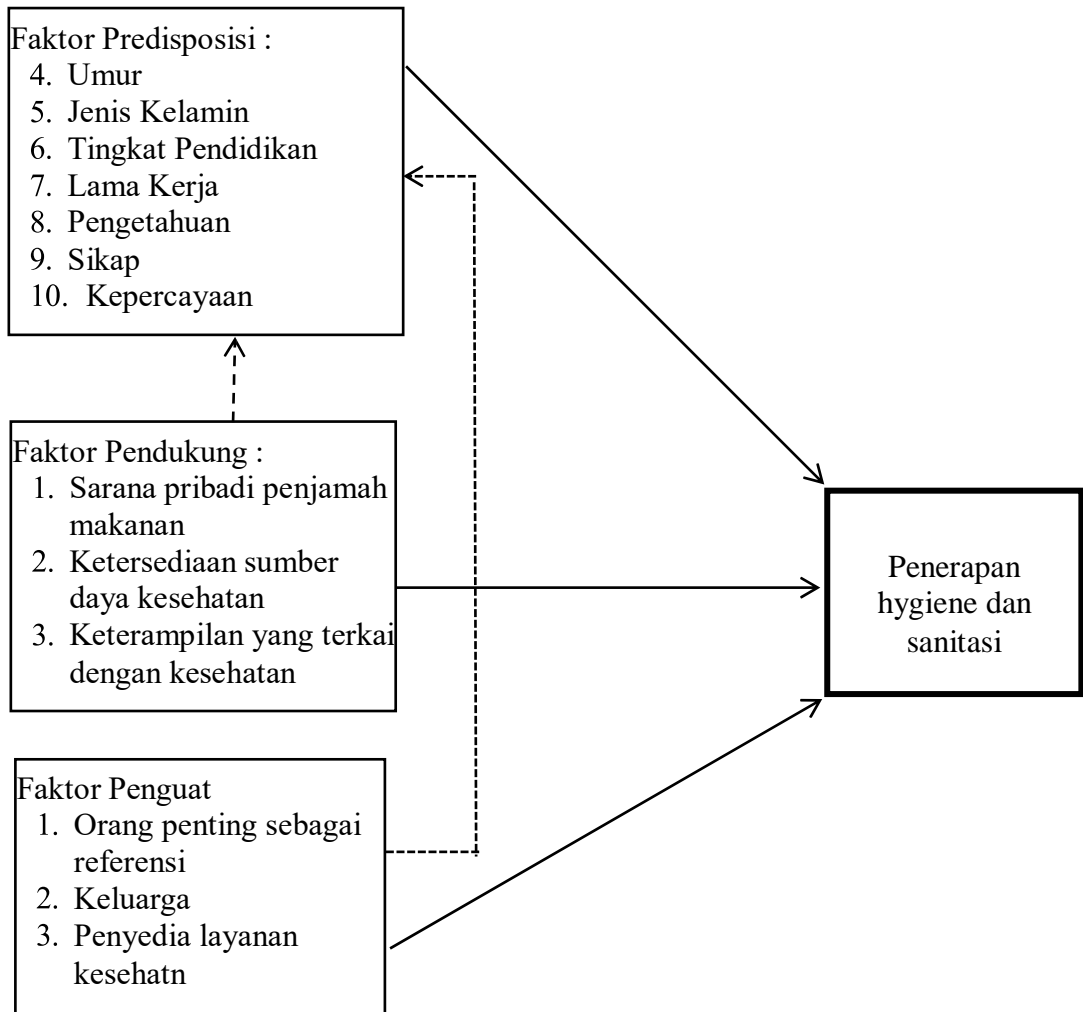
a. Pengertian Sikap

Sikap menggambarkan respons seseorang terhadap suatu rangsangan atau objek tertentu, baik berupa rasa puas atau tidak puas, setuju atau tidak setuju, maupun perasaan positif atau negatif, seperti emosi. Newcombe, seorang ahli psikologi sosial, menyatakan bahwa sikap adalah kecenderungan seseorang untuk bertindak, bukan semata-

mata untuk mencapai suatu tujuan tertentu. Sikap mencerminkan kesiapan untuk bertindak dan bukan sekadar reaksi terhadap stimulus. Sebagai elemen yang memengaruhi perilaku, sikap berperan dalam mengatur cara seseorang bertindak di berbagai situasi.

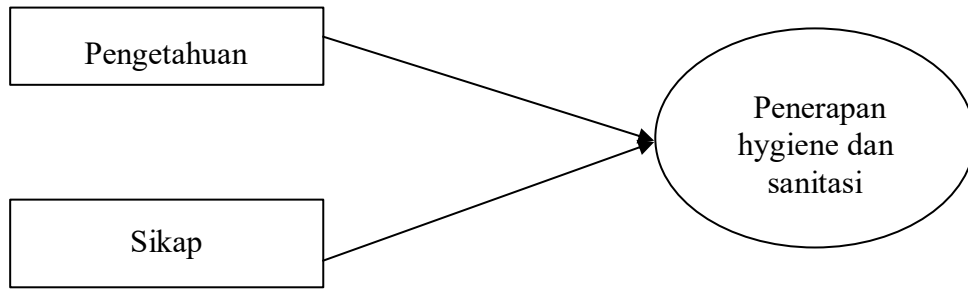
- b. Menurut Notoatmodjo (2003), sikap terdiri atas tiga komponen utama:
 1. Keyakinan, Konsep, dan Ide – Elemen ini berhubungan langsung dengan objek sikap dan mencerminkan pandangan seseorang terhadapnya.
 2. Pemahaman, Persepsi, dan Pandangan – Komponen ini melibatkan cara individu menilai atau memikirkan suatu objek.
 3. Kecenderungan Perilaku (Behavioral Tendency) – Bagian ini menunjukkan bagaimana sikap mendorong seseorang untuk bertindak, sering kali dengan rasa percaya diri. Ketiga komponen ini bekerja secara sinergis dalam membentuk sikap, dengan pengetahuan, keyakinan, dan emosi memainkan peranan penting.
- c. Tingkatan Sikap Menurut Azwar, sikap memiliki empat tingkatan:
 1. Menerima – Individu mulai menunjukkan ketertarikan dan perhatian terhadap rangsangan yang diberikan oleh suatu objek.
 2. Menanggapi – Pada tahap ini, seseorang mulai memberikan respons terhadap rangsangan, seperti menjawab pertanyaan atau menyelesaikan tugas yang diberikan.
 3. Bersyukur dan Mengajak Orang Lain – Sikap pada tingkat ini ditandai dengan usaha untuk mengajak orang lain mendiskusikan atau menyikapi suatu hal.
 4. Bertanggung Jawab dan Mengambil Risiko– Tahapan tertinggi sikap adalah ketika individu mampu bertanggung jawab atas keputusan dan tindakannya, termasuk menerima risiko yang mungkin terjadi.

D. Kerangka Teori





Sumber : Lawrence Green dalam Maru, 2018.

E. Kerangka Konsep



Keterangan :

Variabel bebas 

Variabel terikat 

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini merupakan studi epidemiologi dengan desain penelitian *deskriptif*, yaitu data yang mengangkut variabel dependen dan variabel independen dikumpulkan dan diamati dalam waktu yang bersamaan. Variabel dependen yang diteliti adalah Penerapan higene dan sanitasi, sedangkan variabel independen yang diteliti adalah pengetahuan, sikap dan perilaku.

B. Waktu dan lokasi Penelitian

Penelitian ini akan dilakukan di instalasi gizi RS Bhayangkara DRS Titus Uly Kota Kupang pada bulan April 2024.

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Seluruh penjamah makanan di RS Bhayangkara DRS Titus Uly Kota Kupang berjumlah 13 orang.

2. Sampel

Penelitian ini menggunakan *Teknik Total sampling* dalam pengambilan sampel. Teknik Total Sampling, yang sering disebut sebagai sensus. Teknik ini merujuk pada metode pengambilan sampel di mana keseluruhan populasi penjamah makanan di RS Bhayangkara DRS Titus Uly Kota Kupang, yang berjumlah 13 orang, diikutsertakan sebagai sampel tanpa adanya seleksi atau pemilihan tertentu. Dengan kata lain, setiap individu yang termasuk dalam populasi ini menjadi bagian dari penelitian ini.

D. Jenis Data dan Teknik pengumpulan data

1. Jenis data

a) Data Primer

Selama penelitian ini, respons kuesioner dikumpulkan dari responden yang dipilih secara acak dan diminta untuk menunjukkan kesediaan mereka untuk melengkapi kuesioner. Data primer terdiri dari

beberapa hal yang berkaitan dengan variabel yang diteliti, seperti variabel. pengetahuan, sikap dan perilaku.

b) Data Sekunder

Dalam penelitian ini, data sekunder merujuk pada informasi sebelumnya yang dikumpulkan oleh pihak lain. Ini dapat mencakup catatan internal rumah sakit, hasil survei terdahulu, atau kebijakan terkait higiene dan sanitasi makanan di RS Bhayangkara DRS Titus Uly Kota Kupang. Penggunaan data sekunder mendukung dan melengkapi data primer, memberikan konteks tambahan untuk pemahaman penelitian. Relevansi dan kualitas data sekunder sangat penting untuk memastikan kontribusi positif pada penelitian ini.

2. Teknik Pengumpulan Data

a) Editing

Dalam penelitian ini, editing melibatkan peninjauan teliti terhadap kuesioner yang diisi oleh responden. Proses ini bertujuan memastikan bahwa setiap pertanyaan dalam kuesioner telah dijawab dan data yang diperoleh bebas dari kesalahan atau ketidaklengkapan. Jika ditemukan kesalahan, penelitian ini akan berupaya untuk mengoreksi data melalui komunikasi dengan responden atau analisis lebih lanjut.

b) Coding

Teknik coding dalam penelitian ini melibatkan memberikan kode atau label pada data yang telah dikumpulkan, seperti variabel pengetahuan, sikap, dan perilaku penjamah makanan. Koding ini memungkinkan peneliti untuk mengorganisir data dengan efisien dan mempermudah analisis statistik. Dengan penerapan sistem klasifikasi yang telah ditentukan sebelumnya atau yang sesuai dengan kebutuhan penelitian, penelitian ini dapat mengidentifikasi pola atau hubungan yang mungkin ada dalam data yang diperoleh.

E. Definisi Operasional

Tabel 2
Definisi Operasional

No	Variabel	Defenisi	Alat Ukur	Cara Ukur	Kriteria	Skala
1.	Pengetahuan	pemahaman penjamah makanan mengenai prinsip-prinsip dan praktik higiene dan sanitasi makanan di Instalasi Gizi RS Bhayangkara DRS Titus Ully Kota Kupang.	Kuesioner	Wawancara	uan di kategorikan menjadi: Kurang baik, jika < median Baik, jika \geq median 3b)	Ordinal
2.	Sikap	psikologis penjamah makanan terhadap penerapan prinsip higiene dan sanitasi makanan di Instalasi Gizi RS Bhayangkara DRS Titus Ully Kota Kupang.	Kuesioner	Wawancara	ategorikan menjadi: Sikap kurang, jika < median Sikap baik, jika \geq median 3b)	Ordinal

3.	Perilaku	Perilaku nyata penjamah makanan dalam menerapkan prinsip-prinsip higiene dan sanitasi makanan di Instalasi Gizi RS Bhayangkara DRS Titus Uly Kota Kupang.	Kuesioner	Wawancara	di kategorikan : Kurang baik, jika $<$ median Baik, jika \geq median	Ordinal
4.	Penerapan Higiene dan Sanitasi	Tingkat kepatuhan penjamah makanan terhadap prinsip-prinsip higiene dan sanitasi makanan di lingkungan kerja di Instalasi Gizi RS Bhayangkara DRS Titus Uly Kota Kupang.	Lembar Observasi	Observasi	n di kategorikan : \leq , jika $<$ median median	Ordinal
