

ABSTRAK

Olyvia dan Steven Wicaksono

Skripsi

Analisa Perilaku Mahasiswa Manajemen Perhotelan Universitas Kristen Petra dalam Menerapkan *Food Safety* di Rumah

Pengolahan makanan merupakan hal yang sangat penting dalam kehidupan manusia, karena makanan merupakan sumber energi dan nutrisi bagi manusia. Makanan yang tidak diolah dengan benar dapat mengakibatkan keracunan makanan dan menimbulkan penyakit (*Foodborne Illness*). Sekolah diakui sebagai tempat yang berpengaruh untuk mengembangkan promosi kesehatan dan perilaku hidup sehat. Program Manajemen Perhotelan Universitas Kristen Petra memasukkan mata kuliah sanitasi dan higiene ke dalam kurikulumnya untuk membekali mahasiswa akan pentingnya kebersihan dan keamanan makanan yang nantinya mampu diterapkan pada kehidupan sehari-hari maupun dalam dunia industri. Pada penelitian ini, penulis ingin mengetahui bagaimana perilaku mahasiswa Manajemen Perhotelan Universitas Kristen Petra dalam menerapkan *Food Safety* di rumah. Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata mahasiswa Manajemen Perhotelan Universitas Kristen Petra telah menerapkan *food safety* di rumah dan perilaku yang paling sering diterapkan adalah mencuci tangan.

Kata kunci:

Food Safety, Foodborne Illness, Perilaku Kesehatan.

ABSTRACT

Olyvia and Steven Wicaksono

Thesis

The Analysis of Hospitality Management Petra Christian University
Student's Behaviour in Implementing the Food Safety at Home

How to produce food is a very important matter in human's life because it is the source of energy and nutrition for human. Food which is not produced in a correct way could cause foodborne illness. School, as an institute of education, is considered a place which affects the development of health's promotion and healthy life behaviour. The Hospitality Management of Petra Christian University Program, also as an institute of education, includes sanitation and hygiene as a subject for educating the students in the importance of food cleanliness and safety which will be able to be implemented in both everyday life and industry. The purpose of this research is to find out the behaviour of the students of Hospitality Management Petra Christian University in implementing food safety at home. The result of this research shows that in average, the students of Hospitality Management Petra Christian University have implemented food safety at home and the habit of washing hands is the most implemented behaviour.

Keywords :

Food Safety, Foodborne Illness, Healthy Behaviour.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	iii
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR RUMUS	xvii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xviii
1. PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Batasan Penelitian.....	4
1.5. Manfaat Penelitian.....	4
2. TEORI PENUNJANG	
2.1. Perilaku	5
2.1.1. Definisi Perilaku	5
2.1.2. Perilaku Kesehatan.....	6
2.1.3. Domain Perilaku	7
2.1.4. Perubahan (adopsi) Perilaku dan Indikatornya	7
2.2. <i>Food Safety</i> (Keamanan Makanan)	8
2.3. <i>Foodborne Illness</i> (Penyakit yang Disebabkan oleh Makanan).....	9
2.4. Langkah-langkah dalam Menerapkan <i>Food Safety</i> di Rumah.....	10
2.4.1. Mencuci Tangan.....	10
2.4.2. Kebersihan dan Sanitasi Dapur	10
2.4.3. Pembelian Bahan Makanan.....	12
2.4.4. Penyimpanan Bahan Makanan	13
2.4.5. Mengontrol Temperatur	14
2.4.6. Pencemaran Makanan	16
2.4.7. Penyajian Makanan	17
2.4.8. Penanganan Sisa Makanan	18
2.5. Kerangka Pemikiran	19

3. METODE PENELITIAN	
3.1. Jenis Penelitian	21
3.2. Gambaran Populasi dan Sampel	21
3.2.1. Populasi	21
3.2.2. Sampel	21
3.3. Jenis dan Sumber Data	22
3.4. Metode dan Prosedur Pengumpulan Data	22
3.4.1. Metode Pengumpulan Data	22
3.4.2. Prosedur Pengumpulan Data	23
3.5. Variabel dan Definisi Operasional Variabel	24
3.6. Teknik Analisa Data	27
3.6.1. Uji Validitas dan Reliabilitas	27
3.6.2. Analisa Tabulasi Silang	28
3.6.3. Analisa Deskriptif	28
3.6.4. Analisa <i>Top Two Boxes Bottom Two Boxes</i>	30
4. ANALISA DAN PEMBAHASAN	
4.1. Gambaran Umum Program Manajemen Perhotelan Universitas Kristen Petra	31
4.2. Uji Validitas dan Reliabilitas	33
4.2.1. Analisa Pengujian Validitas Kuesioner <i>Pre-test</i>	33
4.2.2. Analisa Pengujian Reliabilitas Kuesioner	37
4.3. Deskripsi Profil Responden	37
4.4. Analisa Tabulasi Silang	41
4.4.1. Tabulasi Silang Profil dengan Profil	41
4.4.2. Tabulasi Silang Profil dengan Indikator	44
4.5. Analisa Perilaku Responden dalam Menerapkan <i>Food Safety</i> di Rumah	76
4.6. Analisa <i>Mean</i> Responden dalam Menerapkan <i>Food Safety</i> di Rumah	83
4.7. Analisa <i>Top Two Boxes Bottom Two Boxes</i>	86
5. KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1. Kesimpulan	89
5.2. Saran	91
DAFTAR REFERENSI	92
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

4.1.	Hasil Pengujian Validitas Kuesioner <i>Pre-test</i> 1.....	34
4.2.	Hasil Pengujian Validitas Kuesioner <i>Pre-test</i> 2.....	35
4.3.	Hasil Uji Realibilitas	37
4.4.	Detail Penyebaran Kuesioner.....	38
4.5.	Profil Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	38
4.6.	Profil Responden Berdasarkan Angkatan	38
4.7.	Profil Responden Berdasarkan Uang Saku	39
4.8.	Profil Responden Berdasarkan Tempat Tinggal	39
4.9.	Profil Responden Berdasarkan yang Sering Menyiapkan atau Mengolah Makanan Untuk Responden	40
4.10.	Profil Responden Berdasarkan Seberapa Sering Rata-rata Responden Mengolah Makanan Sendiri	40
4.11.	Tabulasi Silang Antara Uang Saku Tiap Bulan, Pengelola Makanan, dan Angkatan	41
4.12.	Tabulasi Silang Antara Tempat Tinggal, Pengelola Makanan, dan Angkatan	42
4.13.	Tabulasi Silang Antara Jenis Kelamin, Rata-rata Mengolah Makanan Sendiri , dan Angkatan.....	43
4.14.	Tabulasi Silang Antara Angkatan, Mencuci Tangan Sebelum, dan Sesudah Mengolah Makanan.....	44
4.15.	Tabulasi Silang Antara Angkatan, Mencuci Tangan Sebelum, dan Sesudah Makan.....	44
4.16.	Tabulasi Silang Antara Angkatan, Membersihkan Meja, dan Peralatan Dapur Setelah Menggunakannya	45
4.17.	Tabulasi Silang Antara Angkatan, dan Menyimpan Peralatan Dapur Dalam Lemari Setelah Dibersihkan.....	46

4.18. Tabulasi Silang Antara Angkatan, dan Membuang Sampah Pada Tempatnya.....	46
4.19. Tabulasi Silang Antara Angkatan, dan Memeriksa Tanggal Kadaluarsa Saat Membeli Bahan Makanan	47
4.20. Tabulasi Silang Antara Angkatan, dan Membeli Bahan Makanan Dengan Memperhatikan Kesegarannya.....	48
4.21. Tabulasi Silang Antara Angkatan, dan Menyusun Bahan Makanan Dalam Lemari Es Sesuai Dengan Jenisnya	48
4.22. Tabulasi Silang Antara Angkatan, dan Menggunakan Bahan Makanan yang Pertama Kali Dibeli	49
4.23. Tabulasi Silang Antara Angkatan, dan Memindahkan Bahan Makanan yang Sudah Terbuka Kemasannya ke Dalam Kontainer yang Bersih Dengan Penutup Yang Rapat.....	50
4.24. Tabulasi Silang Antara Angkatan, dan Memindahkan Makanan yang Panas Dalam Jumlah Banyak ke Dalam Kontainer Kecil	51
4.25. Tabulasi Silang Angkatan, dan Memasak Air Hingga Mendidih	51
4.26. Tabulasi Silang Antara Angkatan, dan Menyajikan Makanan Sesuai Temperatur	52
4.27. Tabulasi Silang Antara Angkatan, dan Menggunakan <i>Cutting Board</i> Terpisah Untuk Daging, Ikan, Sayur, dan Buah	52
4.28. Tabulasi Silang Antara Angkatan, Menggunakan Kontainer yang Berbeda Untuk Bahan Makanan Mentah dan Makanan yang Siap Dimakan	53
4.29. Tabulasi Silang Antara Angkatan, dan Tidak Memakan Makanan yang Jatuh di Lantai atau Meja	54
4.30. Tabulasi Silang Antara Angkatan, dan Memegang Peralatan Makan Pada Bagian yang Tidak Terkena Kontak Dengan Makanan dan Mulut.....	55
4.31. Tabulasi Silang Antara Angkatan, dan Menggunakan Peralatan yang Bersih Untuk Menyajikan Makanan.....	55
4.32. Tabulasi Silang Antara Angkatan, dan Menutup Makanan yang Telah Diolah Dengan Tudung Saji.....	56

4.33.	Tabulasi Silang Antara Angkatan, dan Tidak Mencampur Sisa Makanan Dengan Makanan yang Baru Selesai Dimasak	57
4.34.	Tabulasi Silang Antara Angkatan, dan Tidak Menyajikan Sisa Makanan Lebih Dari Satu Kali	57
4.35.	Tabulasi Silang Antara Angkatan, dan Menyimpan Sisa Makanan ke Dalam <i>Freezer</i> Jika Hendak Disimpan Lebih Dari Satu Hari.....	58
4.36.	Tabulasi Silang Antara Rata-rata Mengolah Makanan Sendiri, Mencuci Tangan Sebelum, dan Sesudah Mengolah Makanan	59
4.37.	Tabulasi Silang Antara Rata-rata Mengolah Makanan Sendiri, Mencuci Tangan Sebelum, dan Sesudah Makan	60
4.38.	Tabulasi Silang Antara Rata-rata Mengolah Makanan Sendiri, Membersihkan Meja, dan Peralatan Dapur Setelah Menggunakannya	61
4.39.	Tabulasi Silang Antara Rata-rata Mengolah Makanan Sendiri, dan Menyimpan Peralatan Dapur Dalam Lemari Setelah Dibersihkan	61
4.40.	Tabulasi Silang Antara Rata-rata Mengolah Makanan Sendiri, dan Membuang Sampah Pada Tempatnya.....	62
4.41.	Tabulasi Silang Antara Rata-rata Mengolah Makanan Sendiri, dan Memeriksa Tanggal Kadaluarsa Saat Membeli Bahan Makanan	63
4.42.	Tabulasi Silang Antara Rata-rata Mengolah Makanan Sendiri, dan Membeli Bahan Makanan Dengan Memperhatikan Kesegarannya.....	63
4.43.	Tabulasi Silang Antara Rata-rata Mengolah Makanan Sendiri, dan Menyusun Bahan Makanan Dalam Lemari Es Sesuai Dengan Jenisnya...	64
4.44.	Tabulasi Silang Antara Rata-rata Mengolah Makanan Sendiri, dan Menggunakan Bahan Makanan yang Pertama Kali Dibeli.....	65
4.45.	Tabulasi Silang Antara Rata-rata Mengolah Makanan Sendiri, dan Memindahkan Bahan Makanan yang Sudah Terbuka Kemasannya ke Dalam Kontainer yang Bersih Dengan Penutup yang Rapat	66
4.46.	Tabulasi Silang Antara Rata-rata Mengolah Makanan Sendiri, dan Memindahkan Makanan yang Panas Dalam Jumlah Banyak ke Dalam Kontainer Kecil	67
4.47.	Tabulasi Silang Antara Rata-rata Mengolah Makanan Sendiri, dan Memasak Air Hingga Mendidih	67

4.48.	Tabulasi Silang Antara Rata-rata Mengolah Makanan Sendiri, dan Menyajikan Makanan Sesuai Temperatur.....	68
4.49.	Tabulasi Silang Antara Rata-rata Mengolah Makanan Sendiri, Menggunakan <i>Cutting Board</i> Terpisah Untuk Daging, Ikan, Sayur, dan Buah	69
4.50.	Tabulasi Silang Antara Rata-rata Mengolah Makanan Sendiri, Menggunakan Kontainer yang Berbeda Untuk Bahan Makanan Mentah, dan Makanan yang Siap Dimakan.....	70
4.51.	Tabulasi Silang Antara Rata-rata Mengolah Makanan Sendiri, dan Tidak Memakan Makanan yang Jatuh di Lantai atau Meja	70
4.52.	Tabulasi Silang Antara Rata-rata Mengolah Makanan Sendiri, Memegang Peralatan Makan Pada Bagian yang Tidak Terkena Kontak Dengan Makanan dan Mulut	71
4.53.	Tabulasi Silang Antara Rata-rata Mengolah Makanan Sendiri, dan Menggunakan Peralatan yang Bersih Untuk Menyajikan Makanan.....	72
4.54.	Tabulasi Silang Antara Rata-rata Mengolah Makanan Sendiri, dan Menutup Makanan yang Telah Diolah Dengan Tudung Saji.....	73
4.55.	Tabulasi Silang Antara Rata-rata Mengolah Makanan Sendiri, dan Tidak Mencampur Sisa Makanan Dengan Makanan yang Baru Selesai Dimasak73	
4.56.	Tabulasi Silang Antara Rata-rata Mengolah Makanan Sendiri, dan Tidak Menyajikan Sisa Makanan Lebih Dari Satu Kali.....	74
4.57	Tabulasi Silang Antara Rata-rata Mengolah Makanan Sendiri, dan Menyimpan Sisa Makanan ke Dalam <i>Freezer</i> Jika Hendak Disimpan Lebih Dari Satu Hari	75
4.58.	Perilaku Responden Dalam Mencuci Tangan	76
4.59.	Perilaku Responden Dalam Kebersihan dan Sanitasi Dapur	77
4.60.	Perilaku Responden Dalam Pembelian Bahan Makanan	78
4.61.	Perilaku Responden Dalam Penyimpanan Bahan Makanan	78
4.62.	Perilaku Responden Dalam Mengontrol Temperatur	79
4.63.	Perilaku Responden Dalam Pencemaran Makanan.....	80
4.64.	Perilaku Responden Dalam Penyajian Makanan	81

4.65.	Perilaku Responden Dalam Penanganan Sisa Makanan	82
4.66.	Nilai <i>Mean</i> Tiap Indikator Dalam Variabel Penerapan <i>Food Safety</i> di Rumah	83
4.67.	Nilai <i>Mean</i> Variabel Penerapan <i>Food Safety</i> di Rumah	86
4.68.	Analisa <i>Top Two Boxes Bottom Two Boxes</i> Responden Dalam Menerapkan <i>Food Safety</i> di Rumah.....	87

DAFTAR GAMBAR

2.1. <i>Time Temperature</i>	16
2.2. Kerangka Pemikiran.....	19

DAFTAR RUMUS

3.1. Uji Reliabilitas	28
3.2. Tabulasi Silang.....	28
3.3. <i>Mean</i> Analisa Deskriptif	29
3.4. Interval Kelas	29
3.5. Standar Deviasi	29
3.6. <i>Bottom Two Boxes</i>	30
3.7. <i>Top Two Boxes</i>	30

DAFTAR LAMPIRAN

1. Lembar Kuesioner <i>Pre-test</i> 1	94
2. Lembar Kuesioner <i>Pre-test</i> 2	97
3. Lembar Kuesioner <i>Final</i>	100
4. Tabulasi Data Mentah <i>Pre-test</i> 1.....	103
5. Tabulasi Data Mentah <i>Pre-test</i> 2.....	104
6. Tabulasi Data Mentah Kuesioner <i>Final</i>	105
7. Uji Validitas <i>Pre-test</i> 1.....	110
8. Uji Validitas <i>Pre-test</i> 2.....	111
9. Uji Validitas Kuesioner <i>Final</i>	112
10. Uji Reliabilitas	113
11. Distribusi Frekuensi Profil Demografis	113
12. Tabulasi Silang Profil dan Profil.....	115
13. Tabulasi Silang Profil dan Indikator	116
14. Distribusi Frekuensi Jawaban Responden	132