

**HUBUNGAN KARAKTERISTIK INDIVIDU DENGAN PENGETAHUAN DAN  
SIKAP TERHADAP KEAMANAN PANGAN PADA KARYAWAN  
DI INDUSTRI KEMASAN**

**TUGAS AKHIR**



**RATNA PERMATASARI**

**1222926004**

**PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNIK DAN ILMU KOMPUTER  
UNIVERSITAS BAKRIE  
JAKARTA  
2025**

**Universitas Bakrie**

**HUBUNGAN KARAKTERISTIK INDIVIDU DENGAN PENGETAHUAN DAN  
SIKAP TERHADAP KEAMANAN PANGAN PADA KARYAWAN  
DI INDUSTRI KEMASAN**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Sarjana Teknologi Pangan**



**RATNA PERMATASARI**

**1222926004**

**PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNIK DAN ILMU KOMPUTER  
UNIVERSITAS BAKRIE  
JAKARTA  
2025**

**HALAMAN PERSYARATAN ORISINALITAS**

**Tugas akhir ini adalah karya saya sendiri, dan semua sumber yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan benar**

Nama : Ratna Permatasari  
NIM : 1222926004  
Tanda Tangan :



Tanggal : 11 Februari 2025

**HALAMAN PENGESAHAN**

Tugas Akhir ini diajukan oleh:

Nama : Ratna Permatasari  
NIM : 1222926004  
Program Studi : Ilmu dan Teknologi Pangan  
Fakultas : Teknik dan Ilmu Komputer  
Judul Proposal : Hubungan Karakteristik Individu dengan Pengetahuan dan Sikap terhadap Keamanan Pangan pada Karyawan di Industri Kemasan

**Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian dari persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan pada Program Studi Teknologi Pangan, Falkultas Teknik dan Ilmu Komputer, Universitas Bakrie.**

**DEWAN PENGUJI**

Pembimbing I : Prof. Ardiansyah, Ph.D



Pembimbing II : Dr. agr. Wahyudi David



Penguji : Kurnia Ramadhan, Ph.D



Ditetapkan di : Jakarta

Tanggal : 11 Februari 2025

## KATA PENGANTAR

*Alhamdulillah* *robbil 'alamin*, puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah *subhanaahu wa ta'ala* atas segala rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “**Hubungan Karakteristik Individu dengan Pengetahuan dan Sikap Terhadap Keamanan Pangan pada Karyawan di Industri Kemasan**”. Sholawat serta salam ditujukan kepada suri teladan Nabi Muhammad *shallallahu 'alaihi wassallam* yang telah membawa manusia dari zaman jahiliah hingga ke zaman ilmu pengetahuan seperti saat ini.

Penulisan Tugas Akhir bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat dalam mencapai gelar Sarjana Teknologi Pangan pada Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer, Universitas Bakrie. Penulis menyadari bahwa dalam penyelesaian skripsi ini, tidak lepas tanpa bantuan, dukungan, dan bimbingan dari berbagai pihak. Pada kesempatan kali ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Prof. Ardiansyah, Ph.D, sebagai Dosen Pembimbing Pertama yang telah memberikan ilmu, bimbingan, arahan, dukungan, masukan serta waktu yang telah diberikan untuk mendampingi penulis selama proses pengerjaan skripsi berlangsung.
2. Bapak Dr. agr. Wahyudi David, sebagai Dosen Pembimbing Kedua yang telah memberikan ilmu, bimbingan, arahan, dukungan, masukan serta waktu yang telah diberikan untuk mendampingi penulis selama proses pengerjaan skripsi berlangsung.
3. Bapak Muhamad Kadafi, selaku *QAQC Manager* di PT XYZ yang telah memberikan ilmu, bimbingan, akses mengumpulkan data dan informasi yang diperlukan bagi penulis selama proses pengerjaan skripsi dan penelitian.
4. Seluruh Dosen dan Staf Program Studi Teknologi Pangan Universitas Bakrie yang telah memberikan ilmu pengetahuan, sudut pandang baru dan dukungan selama masa kuliah berlangsung.

5. Orang tua penulis, Bapak Jaja dan Ibu Eti atas pengorbanan, rasa kasih sayang, kekuatan dan doa yang telah diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan pendidikan tepat waktu guna mengejar cita-cita.
6. Teman-teman seangkatan prodi ITP Universitas Bakrie Kelas Karyawan, yang selalu memberikan semangat, dukungan, dan inspirasi sepanjang perjalanan selama kuliah serta energi perjuangan untuk penulisan skripsi ini.
7. Ratna Permatasari, telah menjadi pribadi yang kuat dan tidak menyerah dalam menggapai cita-cita.
8. Segenap pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu, yang telah memberikan dukungan, bantuan dan rasa kasih sayang dalam berbagai bentuk selama penulisan skripsi ini.

Semua bantuan dan dukungan yang telah diberikan oleh semua pihak tersebut sangat berarti dan membantu dalam menyelesaikan skripsi ini. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat serta berkontribusi dalam bidang ilmu pengetahuan yang relevan.

Jakarta, 11 Februari 2025



Ratna Permatasari

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI**

Sebagai sivitas akademik Universitas Bakrie, saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ratna Permatasari  
NIM : 122926004  
Program Studi : Ilmu dan Teknologi Pangan  
Fakultas : Teknik dan Ilmu Komputer  
Jenis Tugas Akhir : Skripsi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Bakrie **Hak Bebas Royalti Non Eksklusif** (*Non-exclusive Royalty Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul :

**Hubungan Karakteristik Individu dengan Pengetahuan dan Sikap Terhadap  
Keamanan Pangan pada Karyawan di Industri Kemasan**

Beserta perangkat yang ada (bila diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non Eksklusif ini Universitas Bakrie berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dan bentuk penggalan data, merawat dan mempublikasikan Tugas Akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak cipta untuk kepentingan akademis.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Di buat di : Jakarta  
Pada Tanggal : 11 Februari 2025

Yang menyatakan,



Ratna Permatasari

## EXECUTIVE SUMMARY

### **Hubungan Karakteristik Individu dengan Pengetahuan dan Sikap Terhadap Keamanan Pangan pada Karyawan di Industri Kemasan**

#### **Latar Belakang :**

Pangan adalah kebutuhan pokok yang sangat penting bagi manusia, berperan dalam pertumbuhan, kesehatan, dan kecerdasan masyarakat. Dengan meningkatnya kebutuhan pangan, perhatian terhadap keamanan pangan juga semakin tinggi. Kemasan makanan dapat menjadi salah satu pemicu kontaminasi yang berpotensi mengandung bahaya biologis, kimia maupun fisik. Kontaminasi kimia, seperti migrasi polimer dari kemasan, dapat menyebabkan zat berbahaya berpindah ke dalam makanan, berpotensi menimbulkan risiko kesehatan jangka panjang. Karyawan di industri kemasan pangan memiliki peran penting dalam menjaga kualitas dan keamanan produk. Praktik kebersihan yang buruk dan kurangnya pengetahuan tentang standar keamanan pangan dapat menyebabkan penyakit bawaan makanan. *World Health Organization* (WHO) melaporkan bahwa pada tahun 2015, terdapat 600 juta kasus penyakit akibat makanan yang terkontaminasi. Oleh karena itu, penting untuk meningkatkan pengetahuan dan sikap karyawan terhadap keamanan pangan, terutama di perusahaan seperti PT XYZ yang telah menerapkan Sistem Manajemen Keamanan Pangan (SMKP) yang diakui secara internasional.

#### **Tujuan Penelitian :**

1. Mengetahui tingkat pengetahuan dan sikap karyawan di PT XYZ terhadap standar keamanan pangan FSSC 22000
2. Menganalisis hubungan antara karakteristik individu dengan tingkat pengetahuan dan sikap terhadap keamanan pangan pada karyawan di PT XYZ

#### **Metode Penelitian :**

Penelitian ini menggunakan metode *cross-sectional study* dengan pengumpulan data melalui kuesioner yang disebarakan sebelum dan setelah pelatihan mengenai Sistem Manajemen Keamanan Pangan (SMKP) FSSC 22000. Responden penelitian terdiri atas 82 karyawan yang terlibat langsung dalam proses pengemasan pangan. Data yang



diperoleh dianalisis menggunakan analisis deskriptif untuk menggambarkan karakteristik responden. Selain itu, analisis korelasi dilakukan untuk mengidentifikasi hubungan antara variabel menggunakan uji *sign test*.

**Hasil dan Pembahasan :**

Penelitian ini menunjukkan hasil yang signifikan terkait pengetahuan dan sikap karyawan terhadap keamanan pangan sebelum dan setelah pelatihan. Sebelum pelatihan, tingkat pengetahuan karyawan berada pada kategori “cukup” dengan persentase 77,56%, sementara sikap karyawan juga berada pada kategori “cukup” dengan persentase 79,33%. Setelah pelatihan mengenai Sistem Manajemen Keamanan Pangan (SMKP) FSSC 22000, terjadi peningkatan signifikan dalam pengetahuan karyawan menjadi 82,01% dan sikap menjadi 82,38%, keduanya masuk dalam kategori “baik”. Ini menunjukkan bahwa pelatihan berhasil meningkatkan pemahaman dan kesadaran karyawan tentang pentingnya keamanan pangan. Analisis korelasi menunjukkan tidak ada hubungan signifikan antara jenis kelamin, usia, pendidikan dan lama bekerja dengan sikap ( $P > 0,05$ ). Namun, terdapat hubungan signifikan antara jenis kelamin dan pendidikan dengan pengetahuan ( $P < 0,05$ ). Uji *sign test* menunjukkan hubungan signifikan antara pengetahuan dan sikap terhadap keamanan pangan, di mana pengetahuan yang lebih baik cenderung memengaruhi sikap positif terhadap praktik keamanan pangan.

**Kesimpulan :**

Program pelatihan FSSC 22000 bagi karyawan yang belum memilikinya penting untuk meningkatkan pengetahuan dan sikap terhadap keamanan pangan. Pelatihan harus dilakukan secara berkala untuk memastikan pemahaman yang mendalam dan penerapan yang konsisten. Meskipun pelatihan menunjukkan dampak positif, masih ada aspek yang perlu diperbaiki seperti pemahaman tentang ketertelusuran produk, audit internal, dan pengendalian hama. Perusahaan perlu mengembangkan budaya keamanan pangan yang melibatkan semua karyawan dan memastikan materi pelatihan lebih spesifik sesuai hasil evaluasi.

**Hubungan Karakteristik Individu dengan Pengetahuan dan Sikap Terhadap  
Keamanan Pangan pada Karyawan di Industri Kemasan**

Ratna Permatasari

---

**ABSTRAK**

*World Health Organization* (WHO) mencatat bahwa pada tahun 2015 terdapat 600 juta kasus penyakit dan 420 ribu kematian akibat konsumsi makanan terkontaminasi. Sebagai salah satu sumber kontaminasi, karyawan atau penjamah makanan memegang peran penting dalam menjaga kualitas dan keamanan produk sesuai Sistem Manajemen Keamanan Pangan. PT XYZ adalah perusahaan kemasan pangan berbahan dasar kertas yang tersertifikasi *Food Safety System Certification* (FSSC) 22000 yang menjadi objek penelitian yaitu menganalisis tingkat pengetahuan dan sikap karyawan terhadap standar keamanan pangan serta hubungan karakteristik individu dengan kedua variabel tersebut menggunakan metode *Cross Sectional Study*. Metode pengumpulan data dilakukan dengan menyebarkan kuesioner sebanyak dua kali sebelum dan setelah pelatihan baik secara daring ataupun luring. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebelum pelatihan, tingkat pengetahuan dan sikap karyawan berada pada kategori cukup sebesar 77,56% dan 79,33%. Setelah pelatihan, terjadi peningkatan signifikan menjadi kategori baik, masing-masing sebesar 82,01% dan 82,38%. Analisis korelasi menunjukkan tidak adanya hubungan signifikan antara jenis kelamin, usia, tingkat pendidikan, dan lama bekerja dengan sikap ( $P > 0,05$ ). Namun, terdapat hubungan signifikan antara jenis kelamin dan tingkat pendidikan dengan pengetahuan ( $P < 0,05$ ). Uji *sign test* menunjukkan hubungan signifikan antara pengetahuan dan sikap terhadap keamanan pangan, di mana pengetahuan yang lebih baik cenderung memengaruhi sikap positif terhadap praktik keamanan pangan. Oleh karena itu, pelatihan yang relevan, serta pengalaman kerja yang memadai menjadi faktor penting dalam membangun budaya keamanan pangan yang kuat di perusahaan.

Kata kunci : *Cross Sectional Study*, *Food Safety System Certification* (FSSC) 22000 versi 5.1 Karyawan, Kontaminasi.

**Hubungan Karakteristik Individu dengan Pengetahuan dan Sikap Terhadap Keamanan Pangan pada Karyawan di Industri Kemasan**

Ratna Permatasari

---

**ABSTRACT**

The World Health Organization (WHO) noted that in 2015 there were 600 million cases of illness and 420 thousand deaths due to the consumption of contaminated food. As one of the sources of contamination, employees or food handlers play an important role in maintaining the quality and safety of products in accordance with the Food Safety Management System. PT XYZ is a paper-based food packaging company certified with the Food Safety System Certification (FSSC) 22000, which is the subject of the research, analyzing the level of knowledge and attitudes of employees towards food safety standards and the relationship of individual characteristics with these two variables using the Cross-Sectional Study method. The data collection method was carried out by distributing questionnaires twice, before and after the training, both online and offline. The research results show that before the training, the level of knowledge and attitudes of employees were in the sufficient category, 77.56% and 79.33%. After the training, there was a significant increase to the good category, each at 82.01% and 82.38%. Correlation analysis shows no significant relationship between gender, age, education level, and length of service with attitude ( $P > 0.05$ ). However, there is a significant relationship between gender and education level with knowledge (significance value  $< 0.05$ ). The sign test shows a significant relationship between knowledge and attitudes towards food safety, where better knowledge tends to influence a positive attitude towards food safety practices. Therefore, relevant training and adequate work experience are important factors in building a strong food safety culture within the company.

Keywords : Cross-Sectional Study, Contamination, Employee, Food Safety System Certification (FSSC) 22000 version 5.1, Employee,

**DAFTAR ISI**

HALAMAN PERSYARATAN ORISINALITAS .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI .....	vi
EXECUTIVE SUMMARY .....	vii
ABSTRAK.....	ix
ABSTRACT .....	x
DAFTAR ISI .....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR TABEL .....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN .....	xv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
BAB II METODOLOGI PENELITIAN .....	4
2.1 Waktu dan Tempat Penelitian .....	4
2.2 Objek Penelitian .....	4
2.3 Metode Penelitian.....	4
2.3.1 Penyusunan Kuesioner .....	5
2.3.2 Pelaksanaan Survei .....	5
2.4 Pengolahan Data.....	6
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN .....	9
3.1 Karakteristik Responden .....	9

3.2 Pengetahuan terhadap Keamanan Pangan .....	10
3.3 Sikap terhadap Keamanan Pangan .....	16
3.4 Korelasi Karakteristik Responden dengan pengetahuan dan sikap terhadap Keamanan Pangan .....	21
3.4.1 Korelasi Jenis Kelamin dengan Tingkat Pengetahuan .....	21
3.4.2 Korelasi Usia dengan Tingkat Pengetahuan.....	23
3.4.3 Korelasi Pendidikan dengan Tingkat Pengetahuan .....	24
3.4.4 Korelasi Lama Bekerja dengan Tingkat Pengetahuan.....	26
3.4.5 Korelasi Jenis Kelamin dengan Sikap .....	28
3.4.6 Korelasi Usia dengan Sikap.....	29
3.4.7 Korelasi Pendidikan dengan Sikap.....	30
3.4.8 Korelasi Lama Bekerja dengan Sikap .....	31
3.5 Korelasi Pengetahuan dan Sikap terhadap Keamanan Pangan.....	32
3.5.1 Korelasi Pengetahuan dengan Sikap.....	33
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	36
4.1 Kesimpulan.....	36
4.2 Saran .....	36
DAFTAR PUSTAKA.....	38
LAMPIRAN .....	43

**DAFTAR GAMBAR**

Gambar 1. Tahapan penelitian.....5

**DAFTAR TABEL**

Tabel 1. Skor setiap jawaban responden .....	6
Tabel 2. Kategori pengetahuan, sikap pada setiap karyawan dan tiap jawaban berdasarkan nilai presentase .....	7
Tabel 3. Karakteristik Responden .....	10
Tabel 4. Sebaran jawaban benar responden mengenai pengetahuan keamanan pangan ( <i>Pre Test</i> ).....	11
Tabel 5. Sebaran jawaban benar responden mengenai pengetahuan keamanan pangan ( <i>post-test</i> ) .....	13
Tabel 6. Sebaran jawaban benar responden mengenai sikap keamanan pangan( <i>pre-test</i> )	16
Tabel 7. Sebaran jawaban benar responden mengenai sikap keamanan pangan ( <i>post-test</i> )	18
Tabel 8. Hasil uji korelasi jenis kelamin dengan tingkat pengetahuan .....	21
Tabel 9. Hasil uji korelasi usia dengan tingkat pengetahuan .....	23
Tabel 10. Hasil uji korelasi pendidikan terakhir dengan tingkat pengetahuan.....	25
Tabel 11. Hasil uji korelasi lama bekerja dengan tingkat pengetahuan .....	26
Tabel 12. Hasil uji korelasi jenis kelamin dengan sikap .....	28
Tabel 13. Hasil uji korelasi usia dengan sikap .....	29
Tabel 14. Hasil uji korelasi pendidikan dengan sikap.....	30
Tabel 15. Hasil uji korelasi lama bekerja dengan sikap .....	31
Tabel 16. Korelasi pengetahuan dan sikap terhadap keamanan pangan.....	33
Tabel 17. Ringkasan hubungan signifikan antara karakteristik individu dengan tingkat pengetahuan ( <i>pre-test &amp; post-test</i> ).....	34
Tabel 18. Ringkasan hubungan signifikan antara pengetahuan dan sikap ( <i>pre-test &amp; post test</i> ).....	35

**DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Lampiran kuesioner terkait profil karyawan dan Pengetahuan Karyawan 43

Lampiran 2. Korelasi Jenis Kelamin (Laki-Laki ) dan Pengetahuan ..... 47

Lampiran 3. Korelasi Usia (19-34 tahun) dan Pengetahuan..... 47

Lampiran 4. Korelasi Usia (34 -46 tahun) dan Pengetahuan..... 48

Lampiran 5. Korelasi Usia (> 46 tahun) dan Pengetahuan..... 48

Lampiran 6. Korelasi Pendidikan (sudah ditraining FSSC 22000) dengan Pengetahuan  
..... 49

Lampiran 7. Korelasi Pendidikan (belum ditraining FSSC 22000) dengan Pengetahuan  
..... 49

Lampiran 8. Korelasi Lama Bekerja (< 3 tahun) dengan Pengetahuan..... 50

Lampiran 9. Korelasi Lama Bekerja (3-5 tahun) dengan Pengetahuan..... 50

Lampiran 10. Korelasi Lama Bekerja (> 5 tahun) dengan Pengetahuan..... 51

Lampiran 11. Korelasi Jenis Kelamin (Laki-Laki ) dan Sikap..... 51

Lampiran 12. Korelasi Jenis Kelamin (Perempuan) dan Sikap..... 52

Lampiran 13. Korelasi Usia (19-34 tahun) dan Sikap ..... 52

Lampiran 14. Korelasi Usia (34 -46 tahun) dan Sikap ..... 53

Lampiran 15. Korelasi Usia (> 46 tahun) dan Sikap ..... 53

Lampiran 16. Korelasi Pendidikan (sudah ditraining FSSC 22000) dengan Sikap ..... 53

Lampiran 17. Korelasi Pendidikan (belum ditraining FSSC 22000) dengan Sikap ..... 54

Lampiran 18. Korelasi Lama Bekerja (<3 tahun) dengan Sikap ..... 54

Lampiran 19. Korelasi Lama Bekerja (3-5 tahun) dengan SikaP..... 55

Lampiran 20. Korelasi Lama Bekerja (> 5 tahun) dengan Sikap ..... 55