

ABSTRAK

Masalah higiene dan sanitasi makanan di Pelabuhan Tanjung Perak Surabaya merupakan masalah penting. Di Pelabuhan Tanjung Perak Surabaya terdapat tempat pengelolaan makanan tidak laik. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui hubungan pengetahuan dan lingkungan dengan higiene tempat pengelolaan makanan di Pelabuhan Tanjung Perak Surabaya.

Jenis penelitian yang digunakan penelitian ini yaitu survei analitik dengan pendekatan *cross sectional*. Populasi penelitian ini yaitu seluruh penjamah makanan yang ada di wilayah *buffer* dan di wilayah perimeter Tanjung Perak Surabaya sejumlah 216 orang. Sampel penelitian diambil dengan cara *cluster random sampling* dengan besar sampel 141 orang. Analisis data yang digunakan yaitu analisis *chi-square*.

Hasil penelitian menunjukkan hasil bahwa hampir seluruhnya (89,4%) pengetahuan penjamah makanan kurang, lingkungan tempat pengelolaan makanan hampir seluruhnya (90,8%) buruk dan higiene tempat pengelolaan makanan hampir seluruhnya (92,9%) tidak laik. Pengetahuan berhubungan dengan higiene tempat pengelolaan makanan dengan signifikansi 0,001 ($<0,05$). Lingkungan berhubungan dengan higiene tempat pengelolaan makanan dengan signifikansi 0,001 ($<0,05$).

Pengetahuan dan lingkungan berhubungan dengan higiene tempat pengelolaan makanan di Pelabuhan Tanjung Perak Surabaya. Saran yang dapat diberikan yaitu mengadakan pelatihan, memfasilitasi sarana higiene tempat pengelolaan makanan, dan perlu adanya peningkatan pengawasan/inspeksi terhadap tempat pengelolaan makanan.

Kata kunci: *Pengetahuan, Lingkungan, Higiene Tempat Pengelolan Makanan*