ANALISIS *SAFETY CULTURE,* HIGIENE, SANITASI DAN BEBAN KERJA DALAM PROSES PRODUKSI MAKANAN: STUDI KASUS DI BEBERAPA WARUNG PENYETAN DI BULUSAN, SEMARANG

NOVICA ADINDA SARI-25000122140078
2026-SKRIPSI

Terkontaminasinya bahan pangan menjadi sumber *hazard* biologi pada manusia yaitu adanya kontaminan bakteri yang nantinya akan menimbulkan penyakit bagi manusia. Paparan penyakit diare yang ditimbulkan oleh bakteri yaitu dapat terjangkit dari *Salmonella spp.*, Escherichia coli disebabkan oleh karena adanya kontaminasi silang akibat penyimpanan yang tidak benar dan perilaku kebiasaan mengolah bahan makanan kurang bersih. Penelitian yang dilakukan secara kualitatif guna menggali terkait *safety culture*, persepsi penerapan *food safety behavior,* higiene, sanitasi dan beban kerja pada pekerja proses produksi makanan penyetan. Informan dalam penelitian ini terdiri dari informan utama, informan triangulasi dan informan pendukung. Instrumen dalam penelitian ini menggunakan pedoman wawancara mendalam dan lembar observasi. Lokasi penelitian berada di beberapa warung penyetan pada wilayah kelurahan Bulusan Kota, Semarang. Hasil penelitian menunjukkan Penerapan perilaku dan kemauan *food safety behavior* didasari oleh pengetahuan, sikap, keyakinan, nilai, norma yang dipegang oleh individu didukung dengan kapabilitas, motivasi dan komitmen seseorang. Kesempatan waktu yang ada selama bekerja juga menjadi salah satu faktor mengapa seseorang dapat berperilaku. Beban mental yang dirasakan oleh pekerja yaitu merasakan rasa gelisah yang didasari oleh faktor penguat yaitu kritik dari eksternal. Berdasarkan hasil penelitian masih didapati perilaku mencuci tangan menggunakan sabun sebelum menyentuh makanan dan budaya keselamatan saat bekerja dalam proses produksi makanan yang masih harus ditingkatkan.

Kata Kunci *: safety cultures,* persepsi, beban kerja, warung penyetan