

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bekerja sebagai Anak Buah Kapal merupakan pekerjaan yang bersifat operasional yaitu sebuah pekerjaan yang memberikan bentuk loyalitasnya kepada sebuah perusahaan. Sehingga para pelaut harus selalu dalam keadaan sehat dan bugar dalam bekerja di atas kapal, bahkan sebagai syarat untuk dapat bekerja di kapal seorang ABK harus memenuhi standar dalam tes kesehatan yang telah ditentukan (Pratama, 2020). Berdasarkan data dari World Health Organization (WHO), pada tahun 2016, jumlah anak buah kapal yang berlayar mencapai 1,2 juta orang dan angka ini terus meningkat setiap tahunnya. Pelaut Asia memiliki kontrak berjalan 9–12 bulan berturut-turut. Perputaran pelabuhan yang singkat menyebabkan fase beban kerja yang tinggi bagi pelaut (Oldenburg, 2013).

Status gizi dapat berdampak langsung pada kesehatan dan optimalisasi tenaga kerja. Status gizi yang baik dapat dicapai apabila kebutuhan gizi dapat terpenuhi dengan baik. Pemenuhan kebutuhan gizi selama bekerja merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan derajat kesehatan pekerja (Ariati, 2013). Faktor yang dapat memengaruhi produktivitas kerja salah satunya adalah status gizi. Dalam penelitian lain dinyatakan bahwa terdapat hubungan antara status gizi dengan produktivitas kerja, artinya pekerja yang berstatus gizi tidak normal memiliki risiko lebih besar mengalami penurunan produktivitas kerja dibanding pekerja yang berstatus gizi normal (Ery et al. 2020; Aziiza 2008). Berdasarkan Data Riset Kesehatan dasar (Riskesdas) tahun 2018 menunjukkan prevalensi Status Gizi terkait Kategori Pekerjaan Wiraswasta yaitu kurus (laki-laki: 6,7% perempuan: 4,5%), BB lebih (laki-laki: 15,5% perempuan: 16,1%) dan Obesitas (laki-laki: 26,2% perempuan: 38,2%). Kemudian untuk Kategori Nelayan yaitu kurus (laki-laki: 8,8% perempuan: 9,5%) BB lebih (laki-laki: 11,2% perempuan: 11,6%) dan obesitas (laki-laki: 12,7% perempuan: 30%). Menurut Balitbangkes (2013) prevalensi populasi dewasa dengan permasalahan gizi kurang sebesar 8,7%, 13,5% overweight, dan 15,4% tergolong obesitas. Prevalensi obesitas

penduduk laki-laki dewasa meningkat 11.9% dari tahun 2007 hingga tahun 2013, sedangkan pada penduduk perempuan dewasa meningkat 13.9% dalam kurun waktu yang sama. Tenaga kerja dengan status gizi kurang dan berlebih akan memiliki kemampuan fisik yang lebih rendah, tidak termotivasi dan bersemangat, juga lamban dan apatis yang pada akhirnya akan menurunkan produktivitas kerja (Putra, 2018). Berdasarkan hasil penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa 64% pelaut kelebihan berat badan dan 23% dari mereka diperkirakan “Obesitas” (Oldenburg, 2013).

Permasalahan status gizi tidak hanya berupa kelebihan zat gizi yang berakibat pada obesitas. Penurunan asupan zat gizi dapat pula mengakibatkan kurang gizi sehingga nilai IMT di bawah normal dan memiliki perawakan kurus. Berbagai permasalahan tersebut dapat dipengaruhi tidak hanya oleh kebiasaan konsumsi namun juga karena faktor pengetahuan gizi, lingkungan, sosial, ekonomi, dan budaya. Kebiasaan konsumsi dapat mempengaruhi kualitas konsumsi (Noorfikry, 2017). Selama berada di atas kapal, para Anak buah kapal memiliki pengaruh terbatas pada kualitas dan kuantitas makanan selama beberapa bulan. Selain itu, nutrisi di atas kapal ditandai dengan kebiasaan makan yang berbeda pada awak multinasional, pasokan makanan yang berbeda di ruang makan awak dan petugas, serta waktu yang tidak teratur karena adanya shift di atas kapal (Oldenburg, 2013). Ketidaksiuaian asupan energi dengan kebutuhan energi seorang pekerja akan mempercepat pekerja tersebut merasa lelah. Rendahnya kualitas konsumsi pekerja juga dapat dipicu oleh fasilitas penyelenggaraan makan (Sari, 2017).

Makanan merupakan kebutuhan pokok makhluk hidup yang menjadi sumber energi dalam melakukan aktivitas fisik. Sumber energi makanan dapat diperoleh dengan mengonsumsi karbohidrat, lemak, protein, vitamin dan mineral. Kebutuhan sumber energi setiap pekerja berbeda tergantung dari aktivitas fisik, tinggi badan, berat badan, umur dan jenis kelamin. Ukuran keberhasilan dalam pemenuhan nutrisi dalam tubuh ini dapat dilihat dari status gizi pada setiap pekerja (Rianasari, 2018).

Penyelenggaraan makanan institusi dapat digunakan untuk meningkatkan keadaan status gizi seseorang jika mengikuti prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi (Kurniawan, 2016). Penyelenggaraan makanan dapat berjalan dengan baik apabila aspek-aspek di dalamnya sudah sesuai dengan standar keamanan, mutu dan gizi makanan. Perusahaan pelayaran memiliki peran penting dalam memastikan kesehatan dan kesejahteraan anak buah kapal selama berlayar di laut, termasuk dalam hal penyelenggaraan makanan di kapal. Setiap perusahaan pelayaran menerapkan sistem penyelenggaraan makanan yang berbeda-beda, tergantung pada kebijakan perusahaan dan kondisi operasional di lapangan. Standar penyelenggaraan makanan yang ditetapkan oleh Maritime Labour Convention 2006 (MLC 2006) menjadi acuan utama bagi kapal untuk memastikan sistem penyelenggaraan makanan yang baik bagi anak buah kapal. Selain itu, standar-standar yang terkait dengan kualitas konsumsi atau keragaman pangan, status gizi, dan produktivitas kerja anak buah kapal di dalam kapal juga harus diperhatikan. Menjaga kualitas konsumsi atau keragaman pangan adalah penting untuk memastikan anak buah kapal mendapatkan makanan yang bergizi dan bervariasi. Hal ini dapat membantu mencegah kekurangan gizi dan memperbaiki produktivitas kerja anak buah kapal. Standar status gizi juga penting untuk dipenuhi agar anak buah kapal tetap sehat dan terhindar dari berbagai penyakit yang dapat mengganggu kinerja mereka.

Berdasarkan survey pendahuluan permasalahan anak buah kapal mencakup kualitas dan keamanan makanan, keseimbangan gizi yang terganggu, kurangnya variasi dalam menu dan sulitnya memenuhi preferensi makanan individu serta terbatasnya akses ke makanan segar dan kebijakan persediaan yang tidak efisien yang mengakibatkan kehilangan produktivitas. Masalah-masalah tersebut masih minim pembahasan dan penelitian sebelumnya dikarenakan keterbatasan akses ke kapal, kesadaran rendah terhadap isu-isu ini dan kerumitan faktor-faktor yang terlibat dalam penelitian makanan di lingkungan maritim. Perbaikan dalam sistem penyelenggaraan makanan, kualitas konsumsi atau keragaman pangan, status gizi, dan produktivitas kerja anak buah kapal adalah suatu hal yang penting untuk dilakukan guna

meningkatkan kesehatan dan kesejahteraan anak buah kapal serta kinerja kapal secara keseluruhan. Kondisi lingkungan yang unik di kapal, terbatasnya persediaan makanan, serta perubahan lingkungan laut membedakan sistem penyelenggaraan makanan di kapal dengan institusi lain. Pada kedua Perusahaan dimana peneliti melakukan penelitian terdapat perbedaan sistem penyelenggaraan makanan antara kapal A dan kapal B. Dimana kapal A yaitu kapal milik PT Pelni (Persero) menerapkan sistem penyelenggaraan makanan yang bersifat komersial dan kapal B yaitu kapal milik PT Samudera Indonesia menerapkan sistem penyelenggaraan makanan yang bersifat non-komersial. Oleh karena itu, skripsi ini akan membahas tentang “ Perbedaan Kualitas Konsumsi, Status Gizi Dan Produktivitas Kerja Anak Buah Kapal Berdasarkan Sifat Penyelenggaraan Makanan”. Hal ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui perbedaan yang ada di antara keduanya dan memberikan rekomendasi bagi perusahaan pelayaran dalam upaya perbaikan dalam sistem penyelenggaraan makanan di kapal akan meningkatkan kualitas hidup pelaut, mendukung kinerja yang optimal, serta memastikan kepatuhan terhadap regulasi dan standar ketat di laut. atau meningkatkan kualitas konsumsi atau keragaman pangan, status gizi, dan produktivitas kerja anak buah kapal.

1.2 Identifikasi Masalah

Dari beberapa uraian yang dikemukakan pada latar belakang, maka dapat diidentifikasi masalah-masalah sebagai berikut:

- a. Perbedaan kualitas konsumsi, status gizi dan produktivitas kerja anak buah kapal yang diterapkan oleh perusahaan kapal belum diketahui secara pasti.
- b. Belum ada kajian yang membandingkan sistem penyelenggaraan makanan, kualitas konsumsi, status gizi dan produktivitas kerja anak buah kapal secara komprehensif.
- c. Sistem penyelenggaraan makanan di dalam kapal yang belum sepenuhnya memenuhi standar yang ditetapkan oleh MLC 2006. Hal ini dapat berdampak pada kualitas konsumsi atau keragaman pangan, status gizi, dan produktivitas kerja anak buah kapal.

- d. Belum ada kajian yang memadai yang mengevaluasi kualitas sistem penyelenggaraan makanan, kualitas konsumsi atau keragaman pangan, status gizi, dan produktivitas kerja anak buah kapal di dalam kapal, terutama di perusahaan pelayaran di Indonesia.
- e. Permasalahan ini sangat penting untuk dibahas karena sistem penyelenggaraan makanan yang buruk dan buruknya kualitas konsumsi atau keragaman pangan, status gizi, dan produktivitas kerja anak buah kapal dapat mempengaruhi keselamatan dan keamanan kapal serta berdampak pada kesejahteraan anak buah kapal.
- f. Bagaimana gambaran jelas terkait perbedaan sistem penyelenggaraan makanan di kapal secara mendasar antara kapal komersial dan non-komersial.

Dalam skripsi ini, masalah-masalah tersebut akan diteliti lebih lanjut untuk memberikan rekomendasi pada perusahaan pelayaran untuk Mengatasi masalah-masalah ini adalah penting karena berdampak pada kesehatan dan produktivitas anak buah kapal, yang merupakan aset berharga dalam operasi maritim. Selain itu, perbaikan dalam sistem penyelenggaraan makanan di kapal dapat meningkatkan kualitas hidup pelaut dan mendukung kinerja yang optimal dalam perjalanan yang seringkali berisiko tinggi di laut.

1.3 Pembatasan Masalah

Agar tidak meluasnya objek dalam penelitian, dan dengan segala keterbatasan waktu juga kondisi dan supaya tujuan dari penelitian tercapai dengan baik maka peneliti membatasi permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian ini. Penelitian ini akan difokuskan pada perbandingan sistem penyelenggaraan makanan (Input, Proses dan Output) komersial dan non-komersial, kualitas konsumsi, status gizi (berdasarkan nilai Indeks massa tubuh dengan rentang IMT tertentu yaitu di bawah normal, normal dan obesitas), dan produktivitas kerja anak buah kapal. Penelitian ini tidak akan membahas dampak kebijakan atau regulasi terkait sistem penyelenggaraan makanan, kualitas konsumsi atau keragaman pangan, dan status gizi di perusahaan pelayaran Indonesia.

Dengan adanya pembatasan masalah ini, penelitian diharapkan dapat lebih terfokus dan memberikan kontribusi yang lebih spesifik dalam memecahkan masalah-masalah yang telah diidentifikasi.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah, identifikasi masalah dan pembatasan masalah yang didapat maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah: “Bagaimana Perbedaan Kualitas Konsumsi, Status Gizi Dan Produktivitas Kerja Anak Buah Berdasarkan Sifat Penyelenggaraan Makanan”.

1.5 Tujuan

1.5.1 Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui perbedaan Penyelenggaraan Makanan, Kualitas Konsumsi, Status Gizi dan Produktivitas Kerja Anak Buah Kapal Berdasarkan Sifat Penyelenggaraan Makanan.

1.5.2 Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi Karakteristik Responden (Usia, dan masa kerja) Anak Buah Kapal Berdasarkan Sifat Penyelenggaraan Makanan.
- b. Mengidentifikasi Sistem Penyelenggaraan Makanan Kapal Berdasarkan Sifat Penyelenggaraan Makanan.
- c. Mengidentifikasi Kualitas Konsumsi Anak Buah Kapal Berdasarkan Sifat Penyelenggaraan Makanan.
- d. Mengidentifikasi Status Gizi Anak Buah Kapal Berdasarkan Sifat Penyelenggaraan Makanan.
- e. Mengidentifikasi Produktivitas Kerja Anak Buah Kapal Berdasarkan Sifat Penyelenggaraan Makanan.
- f. Menganalisis Perbedaan Sistem Penyelenggaraan Makanan Kapal Berdasarkan Sifat Penyelenggaraan Makanan.
- g. Menganalisis Perbedaan Kualitas Konsumsi Anak Buah Kapal Berdasarkan Sifat Penyelenggaraan Makanan.
- h. Menganalisis Status Gizi Anak Buah Kapal Berdasarkan Sifat Penyelenggaraan Makanan.

- i. Menganalisis Perbedaan Produktivitas Kerja Anak Buah Kapal Berdasarkan Sifat Penyelenggaraan Makanan.

1.6 Manfaat Penelitian

Bagi Program Studi Ilmu Gizi

Hasil penelitian diharapkan dapat bermanfaat sebagai sumber informasi untuk kepentingan pendidikan dan digunakan sebagai bahan referensi pada penelitian selanjutnya.

Bagi Pihak Perusahaan

- a) Dapat menjalin hubungan baik antara perusahaan, Universitas Esa Unggul dan mahasiswa peneliti.
- b) Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai masukan, informasi, evaluasi dan saran untuk memahami perbedaan dalam sistem penyelenggaraan makanan dan dampaknya pada kualitas konsumsi, status gizi, dan produktivitas anak buah kapal, perusahaan dapat meningkatkan kesejahteraan kru kapal mereka.
- c) Dapat sebagai bahan penilaian dan pertimbangan bagi perusahaan dalam perencanaan penyusunan menu yang seimbang guna pemenuhan kebutuhan kalori kerja bagi anak buah kapal sesuai dengan Kualitas konsumsi, status gizi, dan produktivitas kerja tetap terjaga dengan baik melalui upaya perbaikan kesehatan dan gizi kerja.

Bagi Responden

Hasil penelitian ini diharapkan sebagai upaya peningkatan derajat kesehatan tenaga kerja dan memberikan pengetahuan serta informasi bagi anak buah kapal.

Bagi Peneliti

- a) Peneliti dapat memperoleh pengetahuan dan pengalaman yang akan membuka pola pikir yang lebih luas mengenai disiplin ilmu yang ditekuni selama ini.

- b) Peneliti dapat membandingkan dan mengaplikasikan teori dan ilmu yang sudah dipelajari di perkuliahan dengan lingkungan kerja yang sebenarnya.
- c) Peneliti dapat memberikan kontribusi dalam menyelesaikan permasalahan yang ada dalam perusahaan.
- d) Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai pengalaman dan juga bisa menambah pengetahuan dan mengaplikasikan ilmu yang sudah ada ke dalam praktek.

1.7 Keterbaruan Penelitian

- j. Beberapa penelitian terkait Perbedaan Kualitas Konsumsi, Status Gizi Dan Produktivitas Kerja Anak Buah Kapal Berdasarkan Sifat Penyelenggaraan Makanan.

Tabel 1.1 Perbedaan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya

No.	Penulis	Judul	Tujuan	Metode	Hasil
1	Vanesa Meilani (2022)	Perbedaan pemilihan makanan, tingkat kecukupan energi dan zat gizi makro berdasarkan kelompok pekerja dimasa pandemi	untuk mengetahui perbedaan pemilihan makanan, tingkat kecukupan energi dan zat gizi makro berdasarkan kelompok pekerja dimasa pandemi	<i>cross-sectional</i> dengan menggunakan uji anova	ada perbedaan antara pemilihan makanan ($p=0.008$), tingkat kecukupan lemak ($p=0.010$), dan tidak ada perbedaan antara tingkat kecukupan energi ($p=0.079$), protein ($p=0.069$), dan asupan karbohidrat ($p=0.749$) pada kelompok pekerja dimasa pandemi.
2	Leyrina Rizky Utami (2022)	Perbedaan pengetahuan gizi, kualitas konsumsi pangan, status gizi dan produktivitas kerja pada tenaga kesehatan Wanita dan non tenaga Kesehatan Wanita di RSIA Sammarie Basra Jakarta Timur	Untuk mengetahui perbedaan pengetahuan gizi, kualitas konsumsi pangan, status gizi dan produktivitas kerja pada tenaga kesehatan (tenakes) wanita dan non tenaga kesehatan (tenakes) wanita di RSIA Sammarie Basra Jakarta Timur.	kuantitatif dengan desain <i>cross sectional</i>	Rata-rata pengetahuan gizi reponden cukup, kualitas konsumsi pangan butuh perbaikan, Status gizi normal, produktivitas kerja cukup. Variabel yang signifikan adalah ; pengetahuan gizi, kualitas konsumsi pangan dan status gizi, serta variabel yang tidak signifikan adalah produktivitas kerja.

No.	Penulis	Judul	Tujuan	Metode	Hasil
3	Hanifatul Mukaromah, Syifaullah Lailiyah (2018)	Perbedaan asupan energi dan zat gizi makro protein, lemak, karbohidrat, keinginan produktivitas kerja, persepsi keselamatan kerja dan stress kerja berdasarkan status gizi pada tenaga kerja penjamah makanan di unit gizi RS Islam Jakarta Cempaka Putih	Untuk mengetahui perbedaan asupan energi dan zat gizi makro protein, lemak, karbohidrat, produktivitas kerja, keselamatan kerja dan stress kerja berdasarkan status gizi pada penjamah makanan di unit giziRSIJ Cempaka Putih dan RSPAD Gatot Soebroto.	<i>cross-sectional</i> dengan menggunakan uji <i>t-test independent and Mann Whitney</i>	hasil uji statistikvariabelberdasarkan status giziuntuk RSIJ CempakaPutih dan RSPAD GatotSoebrotosecaraberturutasupan energi $p = 0,0001$ dan $0,0001$, asupan protein $p = 0,007$ dan $0,018$, asupan lemak $p = 0,014$ dan $0,002$, asupan karbohidrat $p = 0,0001$ dan $0,015$, keinginanproduktivitas kerja $p = 0,388$ dan $0,016$, persepsikeselamatan kerja $p = 0,105$ dan $0,297$ dan stress kerja $p = 0,004$ dan $0,410$.
4	May Sarah (2020)	Perbedaan asupan energi dan zat gizi makro protein, lemak, karbohidrat, keinginan produktivitas kerja, persepsi keselamatan kerja dan stress kerja berdasarkan status gizi pada tenaga kerja penjamah makanan di unit gizi rumah sakit islam Jakarta cempaka putih	Untuk Mengetahui perbedaan asupan energi dan zat gizi makro protein, lemak, karbohidrat, produktivitas kerja, keselamatan kerja dan stress kerja berdasarkan status gizi pada penjamah makanan di unit giziRSIJ Cempaka Putih dan RSPAD Gatot Soebroto	<i>desain penelitian kuantitatif dengan desain penelitian cross sectional</i>	asupan energi $p = 0,0001$ dan $0,0001$, asupan protein $p = 0,007$ dan $0,018$, asupan lemak $p = 0,014$ dan $0,002$, asupan karbohidrat $p = 0,0001$ dan $0,015$, keinginanproduktivitas kerja $p = 0,388$ dan $0,016$, persepsi keselamatan kerja $p = 0,105$ dan $0,297$ dan stress kerja $p = 0,004$ dan $0,410$
5	Chairunissa Aulia Zikrika (2022)	Analisis perbedaan sistem penyelenggaraan makanan, kualitas pelayanan, kualitas makanan dan tingkat kepuasan santri di pondok pesantren	Untuk mengetahui perbedaan kualitas pelayanan, kualitas makanan dan tingkat kepuasan santri di pondok pesantren perkotaan dan perdesaan.	<i>cross sectional</i>	kualitas makanan Sig.(2-tailed) $0,000$ kualitas pelayanan Sig.(2-tailed) $0,235$ tingkat kepuasan Sig.(2-tailed) $0,116$. Setiap indikator pada kualitas makanan dan pelayanan, responden pada pondok pesantren desa lebih banyak

No.	Penulis	Judul	Tujuan	Metode	Hasil
		kota dan pondok pesantren desa			merasakan puas di bandingkan dengan pindok pesantren kota
6	Liza amalia dan Cesilia Meti (2017)	Kualitas konsumsi orang dewasa di perkotaan dan pedesaan	Untuk menganalisis perbedaan kualitas konsumsi orang dewasa di daerah perkotaan dan pedesaan.	<i>Cross sectional study</i>	Terdapat perbedaan signifikan pengetahuan gizi, status gizi, lemak tubuh total, tingkat kecukupan energi dan lemak antara masyarakat perkotaan dan masyarakat pedesaan, namun tidak terdapat perbedaan lemak viseral, status kesehatan, tingkat kecukupan protein dan karbohidrat, serta skor HEI..
7	Agus Aan Adriansyah, Tri Asih Imanniyah dan Handayani (2018)	Analisis status gizi terhadap tingkat kelelahan kerja pada pekerja divisi kapal perang PT. PAL INDONESIA (PERSERO)	Untuk menganalisis status gizi terhadap tingkat kelelahan kerja.	<i>observasi analitik dengan pendekatan studi cross sectional</i>	menunjukkan sebagian besar pekerja memiliki status gizi kurus (53,7%) dan mengalami tingkat kelelahan kerja kategori sedang (52,2%). Nilai signifikansi dari status gizi terhadap tingkat kelelahan kerja sebesar 0,011 (p.value <0,05). Hal ini menunjukkan terdapat pengaruh yang signifikan antara status gizi terhadap tingkat kelelahan kerja pada pekerja Divisi Kapal Perang PT.PAL Indonesia (Persro).
8	Setiawan Sudrajat (2018)	Pengaruh Berat Badan Pelaut Terhadap Kualitas Kerja Di Atas Kapal PT. Jasindo Duta Segara Tahun 2018	1) Untuk mengetahui pengaruh berat badan pelaut terhadap kualitas bekerja di atas kapal. 2) Untuk mengetahui sejauh mana peran PT. Jasindo Duta Segara untuk mendapatkan pelaut yang berberat badan ideal agar dapat	deskriptif kualitatif dengan mendeskripsikan secara terperinci pengaruh berat badan pelaut terhadap	1) Pelaksanaan mutasi awak kapal menjadi terkendala. 2) Penumpukan crew stand by dikarenakan berat badan tidak ideal. 3)Menurunnya kualitas kerja di atas kapal dikarenakan berat badan tidak ideal.

No.	Penulis	Judul	Tujuan	Metode	Hasil
			memenuhi syarat yang ditentukan oleh ship owner. 3) Untuk mengetahui cara agar berat badan pelaut dapat terjaga selama bekerja di atas kapal.	kualitas kerja di atas kapal PT. Jasindo Duta Segara	
9	Dinda Indira Yanto , Kresna Febriyanto (2022)	Hubungan Status Gizi dengan Kelelahan Kerja pada Anak Buah Kapal (ABK) Speedboat di Pelabuhan SDF Kota Tarakan	Untuk mengetahui Hubungan Status Gizi dengan Kelelahan Kerja pada Anak Buah Kapal (ABK) Speedboat di Pelabuhan SDF Kota Tarakan	<i>Pendekatan kuantitatif digunakan dalam penelitian dengan studi desain cross sectional</i>	hasil yang ditunjukkan yaitu tidak ada hubungan yang signifikan antara status gizi dengan kelelahan kerja pada Anak Buah Kapal speedboat dengan nilai p-value = 0,868 ($\alpha > 0,05$).
10	Hanifatul Mukaromah, Syifaullah Lailiyah (2018)	HIGIENE SANITASI KAPAL DALAM NEGERI DAN LUAR NEGERI DI PELABUHAN LAUT	untuk menggambarkan higiene sanitasi kapal dalam negeri dan luar negeri di Pelabuhan Laut Probolinggo	Metode observasional dengan pendekatan deskriptif.	penelitian menunjukkan terdapat 46,67% aspek yang belum memenuhi persyaratan higiene sanitasi pada kapal dalam negeri yaitu 80% fasilitas medik, 60% limbah, 20% dapur, 10% ruang rakit makanan, 10% ruang mesin, 10% makanan dan 10% sampah. Sedangkan higiene sanitasi pada kapal luar negeri yang diperiksa 100% telah memenuhi persyaratan pada seluruh aspek

Tabel 1.1 di atas diketahui bahwa ada perbedaan atau tidak ada perbedaan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya. Perbedaan penelitian ini dengan beberapa penelitian sebelumnya adalah tempat penelitian, sampel penelitian, waktu penelitian, dan variabel penelitian