

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNG KARANG
JURUSAN GIZI
Tugas Akhir, Juni 2023

Chindy Herliana Dewi

Gambaran Pengetahuan, Sikap, Perilaku, Hygiene, dan Sanitasi Pengolahan Makanan di Pondok Pesantren Al Hikmah Bandar Lampung

xiv + 87 halaman + 10 tabel + 2 gambar + 11 lampiran

ABSTRAK

Penyelenggaraan makanan pada asrama siswa sebaiknya memperhatikan prinsip – prinsip hygiene dan sanitasi yang telah ditetapkan. Salah satunya factor yang mendukung prinsip hygiene dan sanitasi adalah faktor kebersihan dari penjamah makanan agar mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan. Hygiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi. Penyelenggaraan makanan yang hygiene dan sehat menjadi prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi. Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran pengetahuan, sikap, perilaku, *hygiene* dan sanitasi pengolahan makanan di pondok pesantren al hikmah Bandar Lampung.

Jenis penelitian ini menggunakan deskriptif kuantitatif yaitu memberikan gambaran pengetahuan, sikap, perilaku, *hygiene* dan sanitasi pengolahan makanan di pondok pesantren al hikmah bandar lampung dengan jumlah responden 6. Instrument yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuesioner pengetahuan, sikap, dan pengamatan perilaku, peralatan pengolahan, ruang pengolahan dan peralatan penyajian.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa mayoritas petugas penjamah makanan pondok pesantren al hikmah memiliki pengetahuan cukup (66,7%), sikap baik (83,3%) dan perilaku *hygiene* kurang (66,7%). Sanitasi pengolahan makanan tidak memenuhi syarat meliputi sanitasi peralatan pengolahan 10,66%, ruang pengolahan sebesar 15,6% dan sanitasi peralatan penyajian (100%).

Penanggung jawab dapur pondok pesantren al hikmah untuk melengkapi sarana dan prasarana di ruang pengolahan makanan, dan melatih petugas penjamah makanan mengenai *hygiene* perorangan dan sanitasi pada pengolahan makanan. Dengan cara mengikuti seminar atau pelatihan.

Kata kunci : perilaku, hygiene, sanitasi.

Daftar bacaan : 40 (2010-2021)

**HEALTH POLYTRCHNIC OF TANJUNGKARANG
NUTRITION DEPARTMENT
Final Report, June 2023**

Chindy Herliana Dewi

Description of Knowledge, Attitudes, Behavior, Hygiene, and Sanitation of Food Processing at the Al Hikmah Islamic Boarding School, Bandar Lampung

xiv + 87 pages + 10 tables + 2 pictures + 11 attachments

ABSTRACT

Organizing food in student dormitories should pay attention to the established hygiene and sanitation principles. One of the factors that support the principles of hygiene and sanitation is the hygiene factor of food handlers in order to prevent contamination of food. Hygiene sanitation is an effort to control the risk factors for contamination of food, both originating from food ingredients, people, places and equipment so that it is safe for consumption. Hygiene and healthy food management is the basic principle of organizing institutional food. The general objective of this study was to find out the description of knowledge, attitudes, behavior, hygiene and sanitation of food processing at the Al Hikmah Islamic Boarding School, Bandar Lampung.

This type of research uses descriptive quantitative, namely to provide an overview of knowledge, attitudes, behavior, hygiene and sanitation of food processing at al hikmah Islamic boarding school, Bandar Lampung. The instruments used in this study were knowledge, attitude, and behavioral observation questionnaires, processing equipment, processing rooms and presentation equipment.

The results showed that the majority of food handlers at al hikmah Islamic Boarding School had sufficient knowledge (66.7%), good attitudes (83.3%) and poor hygiene behavior (66.7%). Unqualified food processing sanitation includes 10.66% processing equipment, 15.6% processing room and 100% serving equipment sanitation.

The person in charge of the Kitchen of al hikmah Islamic Boarding School to complete the facilities and infrastructure in the food processing room, and train food handlers on personal hygiene and sanitation in food processing. By attending seminars or training.

Keyword : behavior, hygiene, sanitation.

Reading List : 40 (2010-2021)