

**POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURUNING
JURUSAN GIZI
Tugas Akhir, Mei 2023**

Rini Firda Yunita

Gambaran Pengetahuan, Sikap *Hygiene* dan Sanitasi Tenaga Pengolah Makanan di Pondok Pesantren Roudlotus Sholihin Gunung Terang Lampung Barat Tahun 2023.

xiii + 76 halaman, 7 tabel, 2 gambar, 10 lampiran

ABSTRAK

Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi (Depkes, 2018). Salah satu prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi yaitu penyelenggaraan makanan yang menerapkan *hygiene* dan sanitasi sesuai ketentuan yang berlaku. Penelitian ini bertujuan melihat Gambaran Pengetahuan, Sikap *Hygiene* dan Sanitasi Tenaga Pengolah Makanan di Pondok Pesantren Roudlotus Sholihin Gunung Terang Lampung Barat Tahun 2023.

Penelitian ini menggunakan deskriptif kuantitatif yaitu memberikan Gambaran Pengetahuan, Sikap *Hygiene* dan Sanitasi Tenaga Pengolah Makanan di Pondok Pesantren Roudlotus Sholihin Gunung Terang Lampung Barat dengan jumlah responden 20 orang. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuisioner pengetahuan, sikap, dan pengamatan *hygiene* pengolah makanan, ruang pengolahan makanan, peralatan pengolahan, dan peralatan penyajian.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan tentang *hygiene* dan sanitasi dengan tingkat pengetahuan cukup (50,0%), sikap baik (90,0%), perilaku *hygiene* kurang (60,0%), sanitasi ruang pengolahan makanan tidak sesuai (70,59%), sanitasi peralatan pengolahan makanan sesuai (80,0%) dan sanitasi peralatan penyajian makanan sesuai (80,0%).

Disarankan tenaga pengolah makanan untuk menambah pengetahuan dengan cara mengundang orang untuk memberikan penyuluhan dan pelatihan pada tenaga pengolah makanan di pondok pesantren, Penanggung jawab pondok untuk menyediakan APD yang lengkap, dilakukan pengawasan tenaga pengolah makanan untuk lebih menjaga ruang pengolahan sehingga nyaman saat dipakai dengan diadakan seminggu 1 kali bersih-bersih dan pengecekan ruang membuat perencanaan menu untuk memudahkan tenaga pengolah makanan meningkatkan nafsu makan santri dan menghindari kebosanan.

Kata kunci : *Hygiene*, Sanitasi, Sikap, Pengetahuan, Perilaku.

Daftar Bacaan : 47 (2011-2022)

TANJUNGPURANG HEALTH POLYTECHNIC
DEPARTMENT OF NUTRITION
Final Project , Mei 2023

Rini Firda Yunita

Description Of Knowledge, Attitudes Of Hygiene And Sanitation Of Food Processing Staff At The Roudlotus Sholihin Islamic Boarding School, Gunung Terang, West Lampung In 2023.

xiii + 76 pages, 7 tables, 2 pictures, 10 attachments

ABSTRACT

Organizing food is a series of activities starting from menu planning to distributing food to consumers in order to achieve optimal health status through proper feeding and including recording, reporting and evaluation activities (Ministry of Health, 2018). One of the basic principles of institutional food management is food management that applies hygiene and sanitation in accordance with applicable regulations. This study aims to look at the description of knowledge, hygiene and sanitation attitudes of food processors at the Roudlotus Sholihin Islamic Boarding School, Gunung Terang, West Lampung in 2023.

This study uses a quantitative descriptive which provides an overview of knowledge, hygiene and sanitation attitudes of food processors at the Roudlotus Sholihin Islamic Boarding School, Gunung Terang, West Lampung with 20 respondents. The instruments used in this study were knowledge, attitude, and hygiene questionnaires for food processing, food processing rooms, processing equipment, and serving equipment.

The results showed that knowledge about hygiene and sanitation with a sufficient level of knowledge (50.0%), good attitude (90.0%), poor hygiene behavior (60.0%), food processing room sanitation was not appropriate (70.59%), proper sanitation of food processing equipment (80.0%) and appropriate sanitation of food serving equipment (80.0%).

It is recommended that food processor staff increase their knowledge by inviting people to provide counseling and training to food processing staff at Islamic boarding schools, the person in charge of the boarding school is to provide complete PPE, supervise food processing staff to better maintain the processing room so that it is comfortable when used by holding it a week 1 time to clean and check the room, to the person in charge of the Islamic boarding school kitchen to make a menu plan to make it easier for food processors to increase students' appetite and avoid boredom.

Keywords : Hygiene, Sanitation, Attitude , Knowledge, Behavior.

Reading list : 47 (2011-2022)