

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPUR
JURUSAN GIZI
Tugas Akhir, 3 Juni 2025

Miranda Selvia

**Gambaran Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Penjamah Makanan Tentang
Hygiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi RS Asy-Syifa
Medika Tulang Bawang Barat Tahun 2025**

Xiii + 61 halaman + 10 tabel + 2 gambar, 13 lampiran

ABSTRACT

Penjamah makanan adalah petugas yang menjamah makanan mulai dari persiapan, pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, dan penyajian makanan. Pengetahuan, sikap, dan perilaku seorang penjamah dapat memengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan. WHO memperkirakan 600 juta orang (atau 1 dari 10 orang) menderita sakit serta 420 ribu orang meninggal setiap tahun akibat mengonsumsi makanan yang terkontaminasi. Adapun Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran pengetahuan, sikap dan perilaku penjamah makanan tentang *hygiene* sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RS Asy-Syifa Medika, Tulang Bawang Barat tahun 2025.

Jenis penelitian ini bersifat deskriptif yaitu menggambarkan pengetahuan, sikap, dan perilaku penjamah makanan tentang *hygiene* sanitasi penyelenggaraan makanan di instalasi gizi RS Asy-Syifa Medika Tulang Bawang Barat dengan menggunakan metode observasi dan angket. Penelitian ini mengambil seluruh populasi yaitu 7 orang penjamah makanan, dan analisis data menggunakan analisis univariat.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa *hygiene* sanitasi penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Asy-Syifa Medika Tulang Bawang Barat memiliki hasil pengetahuan sebesar 100% dengan kategori baik, sikap baik sebesar 85,7%, perilaku baik sebesar 71,4% dan untuk sanitasi tempat sebesar 86,6% memenuhi syarat. Disarankan untuk penjamah makanan mempertahankan atau meningkatkan penggunaan APD lengkap serta penjamah makanan dapat selalu menjaga kebersihan diri atau personal *hygiene* untuk menghindari kontaminasi pada makanan agar makanan higienis hingga ke pasien.

Kata kunci : Pengetahuan, Sikap, Perilaku, Penjamah makanan, *Hygiene* Sanitasi
Daftar pustaka : 37 (2003-2024)

**TANJUNGKARANG HEALTH POLYTECHNIC NUTRITION
DEPARTMENT
Final Project, 3 June 2025**

Miranda Selvia

**Overview of Knowledge, Attitudes and Behaviors of Food Handlers About
Sanitary Hygiene of Food Administration at the Nutrition Installation of
RS Asy-Syifa Medika Tulang Bawang Barat Hospital in 2025**

Xiii + 61 pages + 10 table + 2 figures, 13 appendices

ABSTRACT

A food handler is an officer who touches food starting from the preparation, processing, storage, transportation, and serving of food. The knowledge, attitudes and behaviors of a handler can affect the quality of the food produced. The WHO estimates that 600 million people (or 1 in 10 people) suffer from illness and 420,000 people die each year from consuming contaminated food. The purpose of this study is to find out an overview of the knowledge, attitudes and behaviors of food handlers about the sanitary hygiene of food administration at the nutrition installation of Asy-Syifa Medika Hospital, Tulang Bawang Barat in 2025.

This type of research is descriptive, namely describing the knowledge, attitudes and behaviors of food administration in the nutrition installation of Asy-Syifa Medika Tulang Bawang Barat Hospital using observation and questionnaire methods. This study took the entire population, namely 7; food handlers, and analyzed the data using univariate analysis.

The results of the study showed that the sanitary hygiene of food handlers at the Nutrition Installation of Asy-Syifa Medika Hospital Tulang Bawang Barat had a knowledge result of 100% with the category of good, good attitude of 85,7%, good behavior of 71,4% and for sanitation of 86,6% of the place qualified. It is recommended for food handlers to increase or maintain the use of complete personal protective equipment (PPE) and food handlers are expected to always maintain personal hygiene to avoid contamination of food so that food is hygienic to the patient.

Keywords : Knowledge, Attitude, Behavior, Food handler, Sanitary hygiene
Reading list : 37 (2003-2024)