

**POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURUNING  
JURUSAN GIZI  
Tugas Akhir, Juni 2022**

Arlina Okta Budianty

**Tingkat Pemahaman Standar Operasional Prosedur (SOP) Dan Kepatuhan Perilaku Higiene Sanitasi Pada Tenaga Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi Rsd Sukadana, Lampung Timur**

ix + 39 halaman + 8 tabel, 3 gambar, 2 lampiran

**ABSTRAK**

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung mengolah makanan mulai dari mempersiapkan bahan makanan sampai menyajikan makanan sehingga pengetahuan higiene sanitasi, sikap, perilaku penjamah makanan serta pemahaman SOP tentang higiene sanitasi harus diperhatikan karena berpengaruh terhadap kualitas makanan yang dihasilkan.

Mengetahui tingkat pemahaman standar operasional prosedur (SOP) dan kepatuhan perilaku higiene sanitasi pada tenaga penjamah makanan di instalasi gizi rsud sukadana, lampung timur.

Jenis penelitian ini bersifat deskriptif yaitu menggambarkan tingkat pemahaman standar operasional prosedur (SOP), pengetahuan higiene sanitasi penjamah makanan dan kepatuhan perilaku higiene di instalasi gizi RSUD Sukadana dengan menggunakan metode observasi dan wawancara.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penjamah memiliki tingkat pemahaman SOP baik (100%), penjamah makanan yang memiliki pengetahuan baik sebesar (100%). Sebagian besar kepatuhan perilaku penjamah makanan memiliki kategori baik sebesar (67%) dan perilaku higiene yang tidak benar berkaitan dengan penggunaan masker.

Saran dari penelitian ini adalah perlu meningkatkan pembinaan mengenai pemahaman SOP higiene sanitasi kepada penjamah makanan agar patuh dalam penerapannya, memberikan teguran yang tegas agar seluruh penjamah taat terhadap peraturan.

**Kata kunci** : SOP, pengetahuan, perilaku, penjamah makanan.  
**Daftar Bacaan** : 35 (2002-2018)

**HEALTH POLYTECHNIC OF TANJUNGPUR  
NUTRITION DEPARTMENT  
Finally Project, June 2022**

Arlina Okta Budianty

**Level of Understanding of Standard Operating Procedures (SOP) and Sanitary Hygiene Behavior Compliance for Food Handlers at the Nutrition Installation of Sukadana Hospital, East Lampung**

ix + 39 pages + 8 table, 3 pictures, 2 attachments

**ABSTRAK**

Food handlers are people who directly process food from preparing food ingredients to serving food so that knowledge of sanitation hygiene, attitudes, behavior of food handlers and understanding of SOPs on sanitation hygiene must be considered because it affects the quality of the food produced.

Knowing the level of understanding of standard operating procedures (SOPs) and compliance with sanitation hygiene behavior on food handlers at the nutrition installation of Sukadana Hospital, East Lampung.

This type of research is descriptive in nature, that is, it describes the level of understanding of standard operating procedures (SOP), knowledge of food handlers' hygiene and sanitation and compliance with hygiene behavior at the nutrition installation of Sukadana Hospital, East Lampung by using structured observation and interviews.

The results showed that the handlers had a good level of understanding of SOPs (100%), food handlers who had good knowledge of (100%). Most of the food handlers' behavior compliance has a good category (67%) and improper hygiene behavior related to the use of masks.

Suggestions from this study are that it is necessary to improve guidance on understanding sanitation hygiene SOPs for food handlers so that they are obedient in their application, giving firm warnings so that all handlers obey the rules.

**Keywords** : SOP, knowledge, behavior, food handlers

**Reference** : 35 (2002-2018)