



TUGAS AKHIR

**Gambaran Faktor Perilaku
Personal Hygiene
pada Penjamah Makanan
di Instalasi Gizi
Rumah Sakit Medimas
Kota Cirebon**

Intan Saharani

P2.06.31.2.22.020

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI CIREBON

JURUSAN GIZI

POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

TAHUN 2025

TUGAS AKHIR

**Gambaran Faktor Perilaku
Personal Hygiene
pada Penjamah Makanan
di Instalasi Gizi
Rumah Sakit Medimas
Kota Cirebon**

Intan Saharani

P2.06.31.2.22.020

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI CIREBON

JURUSAN GIZI

POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

TAHUN 2025

HALAMAN PERSETUJUAN

Tugas Akhir dengan judul

**“Gambaran Faktor Perilaku Personal *Hygiene* pada Penjamah Makanan
di Instalasi Gizi Rumah Sakit Medimas Kota Cirebon”**

Disusun Oleh :

INTAN SAHARANI

NIM P2.06.31.2.22.020

Pembimbing:



Isnar Nurul Alfiyah, S.Gz, M.Gizi

NIP. 199006042019022001

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir dengan judul

“Gambaran Faktor Perilaku Personal *Hygiene* pada Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Medimas Kota Cirebon”

Disusun Oleh

Nama : **INTAN SAHARANI**

NIM : **P2.06.31.2.22.020**

Telah dipertahankan dihadapan Dewan Penguji pada tanggal 15 Mei 2025
dan dilakukan revisi sesuai saran Dewan Penguji

Susunan Dewan Penguji

Ketua Dewan Penguji

Isnar Nurul Alfiah, S.Gz, M.Gizi

NIP. 199006042019022001

(.....)



Penguji 1

Riswan Dwi Cahyana, S.Si

NIP.

(.....)



Penguji 2

Diyah Sri Yuhandini, S.SiT, SKM, M.Pd

NIP. 198009102006042002

(.....)



Mengetahui:

Program Studi D III Gizi Cirebon

Ketua

Dr. Hj. Wiwit Estuti, STP, M.Si

NIP. 196804181993012001



Gambaran Faktor Perilaku Personal *Hygiene* pada Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Medimas Kota Cirebon

Intan Saharani¹, Isnar Nurul Alfiyah²

INTISARI

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh pentingnya peran penjamah makanan dalam menjaga keamanan dan kebersihan makanan di rumah sakit, khususnya pada Instalasi Gizi Rumah Sakit Medimas Kota Cirebon. Sanitasi dan personal hygiene penjamah makanan sangat berpengaruh terhadap kualitas makanan yang disajikan, dan jika tidak diterapkan dengan baik dapat meningkatkan risiko kontaminasi dan infeksi bagi pasien. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran sikap dan perilaku personal hygiene penjamah makanan, serta faktor-faktor yang memengaruhinya sebagai dasar untuk perbaikan kualitas pelayanan gizi rumah sakit.

Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif semi kualitatif dengan pendekatan cross-sectional. Penelitian ini melibatkan seluruh penjamah makanan di Instalasi Gizi RS Medimas sebanyak 9 orang sebagai sampel total (total sampling). Data dikumpulkan melalui wawancara dengan kuesioner dan observasi menggunakan lembar ceklis. Variabel yang diteliti meliputi pengetahuan, sikap, tingkat pendidikan, kelengkapan alat pelindung diri (APD), dan sarana sanitasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa semua penjamah makanan (100%) memiliki tingkat pengetahuan dan praktik personal hygiene yang baik, serta kelengkapan APD dan sarana sanitasi tergolong baik (98%). Namun, sebanyak 22,2% penjamah makanan memiliki sikap yang kurang baik terhadap penerapan hygiene. Faktor-faktor yang memengaruhi perilaku hygiene di antaranya adalah pengetahuan, sikap, pendidikan, ketersediaan APD, fasilitas sanitasi, dan pengawasan rumah sakit. Oleh karena itu, perlu peningkatan dalam aspek sikap dan pengawasan guna menjaga dan meningkatkan standar sanitasi dan kebersihan makanan di rumah sakit.

Kata Kunci : Penjamah Makanan, Personal *Hygiene*, Rumah Sakit, Sanitasi, Perilaku

¹ Mahasiswa Program Studi Diii Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya

² Dosen Program Studi Diii Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya

Gambaran Faktor Perilaku Personal Hygiene pada Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Medimas Kota Cirebon

Intan Saharani¹, Isnar Nurul Alfiyah²

ABSTRACT

This study is motivated by the crucial role of food handlers in maintaining food safety and hygiene in hospitals, particularly in the Nutrition Unit of Medimas Hospital, Cirebon. The sanitation and personal hygiene practices of food handlers significantly impact the quality of food served, and poor hygiene practices may increase the risk of contamination and infection among patients. The purpose of this study is to describe the attitudes and behaviors related to personal hygiene among food handlers and to identify the influencing factors, as a basis for improving the quality of hospital nutrition services.

This research employed a semi-qualitative descriptive method with a cross-sectional approach. The sample consisted of all nine food handlers working in the Nutrition Unit, selected using total sampling. Data were collected through interviews using questionnaires and observations with checklists. The studied variables included knowledge, attitude, education level, availability of personal protective equipment (PPE), and sanitation facilities.

The results showed that all food handlers (100%) had good levels of knowledge and hygiene practices, and the use of PPE and sanitation facilities was rated good (98%). However, 22.2% of the food handlers demonstrated poor attitudes toward hygiene. Factors influencing hygiene behavior included knowledge, attitude, education, availability of PPE, sanitation infrastructure, and hospital supervision. Therefore, improvements are still needed, particularly in attitude and oversight, to ensure food safety and enhance sanitation standards in the hospital environment.

Keywords : Food Handlers, Personal Hygiene, Hospital, Sanitation, Behavior

¹ Student of DIII Nutrition Study Program, Cirebon, Poltekkes, Ministry of Health, Tasikmalaya

² Lecturer of DIII Nutrition Study Program, Cirebon, Poltekkes, Ministry of Health, Tasikmalaya

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir yang berjudul **“Gambaran Faktor Perilaku Personal *Hygiene* pada Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Medimas Kota Cirebon”** ini dapat di selesaikan dengan baik. Penelitian ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat memenuhi pendidikan Diploma III (tiga) pada Program Studi Gizi.

Dalam proses penyusunan tugas akhir ini, penulis menyadari bahwa tidak mungkin dapat menyelesaikannya tanpa bantuan, dukungan, dan arahan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Direktur Politeknik Kesehatan Tasikmalaya Ibu Dr. Dini Mariani, S.Kep, Ners, M.Kep.
2. Ketua Program Studi DIII Gizi Cirebon Ibu Dr. Hj Wiwit Estuti, STP, M.Si.
3. Dosen Pembimbing Laporan Tugas Akhir Ibu Isnar Nurul Alfiah, S.Gz, M.Gizi yang telah memberikan arahan dan bimbingan selama proses penyusunan laporan tugas akhir ini.
4. Dosen Penguji Laporan Tugas Akhir Bapak Riswan Dwi Cahyana, S,Si dan Ibu Diyah Sri Yuhandini, S.SiT, SKM, M.Pd yang telah memberikan saran dan solusi sehingga peneliti dapat menyempurnakan Laporan Tugas Akhir ini.

5. Seluruh Dosen dan Staff Program Studi DIII Gizi Cirebon yang telah memberikan dukungan dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini.
6. Kedua orang tua yang paling penulis cintai yang telah menjadi sumber kekuatan dan inspirasi sepanjang perjalanan penulis, serta dukungan penuh moril dan materil yang telah diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini.
7. Saudara perempuan tersayang yaitu mba Lala, mba Yohana, dan mba Indah yang senantiasa memberi dukungan, semangat, dan motivasi selama penyusunan Laporan Tugas Akhir ini.
8. Sahabat penulis yaitu Nursalsabila, Puput Ameliya, Tevany Farah, dan Nur Afifah yang selalu mendukung dan membantu penulis baik waktu maupun semangat dalam proses penyusunan Laporan Tugas Akhir ini.
9. Anggota grup bismillah proposal SPMI yang telah memberikan banyak ide, masukan, serta semangat untuk penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini.
10. Teman – teman penulis yaitu Arzeti Sukma Marsendy, Riska Sandia, Azmiy Afriz, Nadyne Nyssa, Annisa Syarif, dan Hana Muzayyanah yang selalu membantu dan terima kasih atas diskusi – diskusi panjang, bantuan tanpa pamrih, dan semangat yang kalian berikan untuk penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini.
11. Partner penulis Ermanu Azizulhakim yang selalu ada dan selalu menjadi wadah berbagai keluh kesah dan cerita. Terima kasih telah memberikan semangat serta dukungan penuh dalam proses penyusunan Laporan Tugas Akhir ini.

12. Pihak Rumah Sakit Medimas yang telah memberi kesempatan melaksanakan penelitian untuk Laporan Tugas Akhir.

Penulis menyadari bahwa laporan tugas akhir ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan di masa mendatang. Semoga laporan tugas akhir ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak yang membacanya.

Cirebon, 27 November 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
INTISARI	iii
ABSTRACT	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Tinjauan Teori.....	6
1. Penyelenggaraan Makanan Institusi	6
2. <i>Hygiene</i> Dan Sanitasi.....	12
3. Penjamah Makanan	16
4. Personal Hygiene.....	17
5. Pengetahuan.....	21
6. Sikap	23
7. Pendidikan	25

8.	Alat Pelindung Diri (APD)	26
9.	Pengawasan	28
B.	Kerangka Teori	29
C.	Kerangka Konsep.....	30
BAB III METODE PENELITIAN		31
A.	Jenis Penelitian	31
B.	Waktu dan Tempat Penelitian.....	31
1.	Waktu Penelitian	31
2.	Tempat Penelitian.....	31
C.	Populasi dan Sampel.....	31
1.	Populasi	31
2.	Sampel	32
3.	Teknik Sampling	32
D.	Variabel dan Definisi Operasional.....	33
1.	Variabel Penelitian	33
2.	Definisi Operasional.....	33
E.	Teknik Pengumpulan Data.....	35
1.	Jenis Data.....	35
2.	Cara Pengumpulan Data	36
3.	Instrumen Penelitian.....	36
F.	Pengolahan Dan Analisis Data.....	37
1.	Teknik Pengolahan Data.....	37
2.	Teknik Analisis Data	42
G.	Jalannya Penelitian.....	42
1.	Tahap Persiapan.....	42
2.	Tahap Pelaksanaan	43
3.	Tahap Akhir.....	43

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	44
A. Hasil.....	44
1. Gambaran Umum Rumah Sakit.....	44
2. Gambaran Umum Instalasi Gizi	45
3. Analisis Univariat	46
B. Pembahasan	55
1. Identifikasi Personal Hygiene Oleh Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Medimas Kota Cirebon	55
2. Faktor – Faktor Yang Mempengaruhi Personal Hygiene Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Medimas Kota Cirebon	57
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	68
A. Simpulan	68
B. Saran	69
1. Bagi Penjamah Makanan.....	69
2. Bagi Rumah Sakit.....	70
3. Bagi Peneliti Selanjutnya.....	70
DAFTAR PUSTAKA	71
LAMPIRAN.....	74

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Syarat Hygiene Penjamah Makanan	16
Tabel 2. Jadwal Kerja Tenaga Gizi	45
Tabel 3. Waktu Distribusi Makan Pasien.....	46
Tabel 4. Distribusi Frekuensi Karakteristik Penjamah Makanan.....	46
Tabel 5. Distribusi Frekuensi Pengetahuan.....	47
Tabel 6. Distribusi Frekuensi Sikap.....	48
Tabel 7. Distribusi Frekuensi Kelengkapan APD	48
Tabel 8. Observasi Sarana Sanitasi	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1: Kerangka Teori.....	29
Gambar 2: Kerangka Konsep	30

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Persetujuan Penelitian	75
Lampiran 2. Kuesioner Pengetahuan Penjamah Makanan.....	76
Lampiran 3. Kuesioner Sikap Hygiene Penjamah Makanan	79
Lampiran 4. Lembar Ceklis Observasi Kelengkapan APD	81
Lampiran 5. Lembar Ceklis Observasi Sarana Sanitasi	82
Lampiran 6. Surat Izin Studi Pendahuluan	86
Lampiran 7. Surat Izin Penelitian	87
Lampiran 8. Naskah Penjelasan Penelitian	88
Lampiran 9. Output Analisis Pengolahan Data.....	89
Lampiran 10. Layout Dapur.....	91
Lampiran 11. Dokumentasi Kegiatan	92