

LAPORAN TUGAS AKHIR

Disusun guna mencapai derajat Ahli Madya Gizi

**GAMBARAN PENGETAHUAN DAN SIKAP *PERSONAL*
HYGIENE PENJAMAH MAKANAN DI INSTALASI GIZI
RSUD dr. SLAMET GARUT**

Disusun oleh:

HILDA SALSABILA

NIM.P2.06.31.1.23.070

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI TASIKMALAYA
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA
KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
TAHUN 2026**



KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir dengan judul “Gambaran Pengetahuan dan Sikap *Personal Hygiene* Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Slamet Garut”.

Penyusunan laporan ini penulis banyak mendapatkan bimbingan, dorongan, bantuan, dan semangat dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Dini Mariani, S.Kep, Ners, M.Kep selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya.
2. Sumarto, MP selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya.
3. Ima Karimah M.Si selaku dosen pembimbing Karya Tulis Ilmiah Program Studi D III Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya yang telah memberikan saran dan masukan untuk menyempurnakan laporan.
4. Semua Staf dan Dosen Program Studi D III Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya yang telah banyak memberikan pengajaran, bimbingan dan bantuan selama perkuliahan.
5. Kedua orang tua tercinta yang senantiasa memberikan dukungan, baik moril, materi, maupun doa sehingga laporan dapat terselesaikan.
6. Semua pihak terkait yang telah membantu dalam menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan ini masih jauh dari sempurna, hal ini tidak luput dari kekurangan maupun keterbatasan dalam kemampuan, pengalaman, dan literatur yang penulis miliki. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun guna perbaikan dimasa yang akan datang.

Tasikmalaya, 07 Mei 2026

Penulis

Gambaran Pengetahuan dan Sikap *Personal Hygiene* Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Slamet Garut

Hilda Salsabila

INTISARI

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan bagian integral dari pelayanan gizi yang bertujuan menyediakan makanan yang aman, bermutu, dan sesuai kebutuhan pasien. Penjamah makanan memiliki peran strategis dalam menjamin keamanan pangan, karena setiap tahapan pengolahan makanan berpotensi menimbulkan kontaminasi apabila tidak didukung oleh penerapan higiene dan sanitasi yang baik. Pemerintah telah menetapkan standar higiene sanitasi melalui Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Namun, berbagai penelitian menunjukkan bahwa penerapan standar tersebut belum sepenuhnya optimal di fasilitas pelayanan kesehatan. Penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan pengetahuan dan sikap *personal hygiene* penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Slamet Garut Tahun 2025. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Populasi penelitian adalah seluruh penjamah makanan yang terlibat dalam proses pengolahan dan penyajian makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Slamet Garut, dengan teknik pengambilan sampel menggunakan total sampling. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara menggunakan kuesioner untuk menilai pengetahuan dan sikap penjamah makanan, serta observasi untuk menilai penerapan higiene sanitasi. Data dianalisis secara deskriptif dan disajikan dalam bentuk tabel serta narasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 30 penjamah makanan, sebagian besar memiliki tingkat pengetahuan baik sebanyak 28 orang (93,3%) dan pengetahuan cukup sebanyak 2 orang (6,7%). Seluruh responden memiliki sikap baik terhadap *personal hygiene* yaitu sebanyak 30 orang (100%). Kesimpulan penelitian ini adalah sebagian besar penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Slamet Garut memiliki pengetahuan dan sikap yang baik terhadap *personal hygiene*.

Kata kunci: higiene sanitasi, penjamah makanan, instalasi gizi, rumah sakit

ABSTRACT

HILDA SALSABILA. *An Overview of Knowledge and Attitudes toward Personal Hygiene among Food Handlers at the Nutrition Installation of RSUD dr. Slamet Garut*

Under supervision of Ima Karimah

Food service management in hospitals is an integral part of nutrition services aimed at providing safe, high-quality meals that meet patients' needs. Food handlers play a strategic role in ensuring food safety, as each stage of food processing may pose a risk of contamination if it is not supported by proper hygiene and sanitation practices. The government has established hygiene and sanitation standards through the Regulation of the Minister of Health of the Republic of Indonesia Number 1096 of 2011 concerning Food Service Hygiene and Sanitation. However, various studies indicate that the implementation of these standards has not yet been fully optimal in healthcare facilities. This study aims to describe the knowledge and attitudes regarding personal hygiene among food handlers at the Nutrition Installation of RSUD dr. Slamet Garut in 2025. This study employs a descriptive design with a quantitative approach. The study population consists of all food handlers involved in food processing and food service at the Nutrition Installation of RSUD dr. Slamet Garut, with total sampling used as the sampling technique. Data were collected through interviews using questionnaires to assess the knowledge and attitudes of food handlers, as well as observations to evaluate the implementation of hygiene and sanitation practices. Data were analyzed descriptively and presented in the form of tables and narratives. The results showed that out of 30 food handlers, the majority had good knowledge levels, namely 28 people (93.3%), while 2 people (6.7%) had sufficient knowledge. All respondents had a good attitude toward personal hygiene, totaling 30 people (100%). The conclusion of this study is that most food handlers at the Nutrition Installation of RSUD dr. Slamet Garut have good knowledge and attitudes regarding personal hygiene.

Keywords: *hygiene sanitation, food handlers, nutrition installation, hospital*

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan.....	3
1. Tujuan Umum	3
2. Tujuan Khusus	3
D. Manfaat.....	4
1. Bagi Peneliti	4
2. Bagi Penjamah Makanan.....	4
3. Bagi Institusi	4
4. Bagi Masyarakat.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Tinjauan Teori	5
1. Pengertian Higiene	5
2. Pengertian Personal <i>Hygiene</i>	6
3. Prinsip Personal <i>Hygiene</i>	6
4. Prinsip Higiene dan Sanitasi	8
5. Pengetahuan	11
6. Sikap.....	13
7. Penjamah Makanan	14

B. Kerangka Teori.....	17
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	18
A. Jenis Penelitian	18
B. Waktu dan Tempat Penelitian	18
C. Populasi dan Sampel	18
1. Populasi	18
2. Sampel.....	18
3. Teknik Sampling	18
D. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional	18
1. Variabel Penelitian	18
2. Definisi Operasional.....	19
E. Teknik Pengumpulan Data	19
1. Jenis dan cara pengumpulan data	19
2. Instrumen Penelitian.....	20
F. Pengolahan dan Analisis Data.....	20
1. Teknik Pengolahan Data	20
2. Teknik Analisis Data.....	21
G. Jalannya Penelitian	21
1. Tahap Persiapan	21
2. Tahap Pelaksanaan	22
3. Tahap Akhir	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	23
A. Hasil	23
B. Pembahasan.....	35
BAB V PENUTUP.....	50
A. Kesimpulan.....	50
B. Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN.....	55
RIWAYAT HIDUP PENULIS	

DAFTAR TABEL

No	Judul Tabel	Halaman
1	Definisi Operasional.....	19
2	Instrumen Penelitian.....	20
3	Pengetahuan Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Slamet Garut Tahun 2026	28
4	Sikap Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Slamet Garut Tahun 2026.....	32

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1 Kerangka Teori Higiene Sanitasi	17
Gambar 2. Umur penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Slamet Garut Tahun 2026.....	24
Gambar 3. Jenis kelamin penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Slamet Garut Tahun 2026	25
Gambar 4. Tingkat pendidikan penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD dr, Slamet Garut Tahun 2026	26
Gambar 5. Lama Bekerja Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Slamet Garut Tahun 2026	27
Gambar 6. Pengetahuan Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD dr, Slamet Garut Tahun 2026	28
Gambar 7. Sikap Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Slamet Garut Tahun 2026.....	32

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor Lampiran

- 1 Informed Consent dan PSP
- 2 Pengetahuan Penjamah Makanan
- 3 Sikap Petugas Penjamah Makanan
- 4 Dokumentasi
- 5 Surat Izin Penelitian