



Kemenkes
Poltekkes Tasikmalaya

LAPORAN TUGAS AKHIR

Disusun guna mencapai derajat Ahli Gizi Madya

**PERANCANGAN *BOOKLET* EDUKASI PROSES
PENYELENGGARAAN MAKANAN, *PERSONAL HYGIENE*
DAN SANITASI DAPUR BAGI PENJAMAH MAKANAN DI
LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS IIB
TASIKMALAYA**

SALMA SAKINAH
NIM.P2.06.31.1.23.091

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





LAPORAN TUGAS AKHIR

Disusun untuk mencapai derajat Ahli Gizi Madya

**PERANCANGAN *BOOKLET* EDUKASI PROSES
PENYELENGGARAAN MAKANAN, *PERSONAL HYGIENE*,
DAN SANITASI DAPUR BAGI PENJAMAH MAKANAN DI
LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS IIB
TASIKMALAYA**

**SALMA SAKINAH
NIM. P2.06.31.1.23.091**

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



Perancangan *Booklet* Edukasi Proses Penyelenggaraan Makanan, *Personal Hygiene*, dan Sanitasi Dapur bagi Penjamah Makanan di Lembaga Pemasarakatan Kelas IIB Tasikmalaya

Salma Sakinah

INTISARI

Penyelenggaraan makanan dan praktik *personal hygiene* di Lembaga Pemasarakatan (Lapas) merupakan bagian dari pemenuhan hak dasar warga binaan yang berdampak langsung pada kesehatan dan ketertiban. Namun, berbagai temuan menunjukkan masih lemahnya mutu layanan makanan, keterbatasan tenaga gizi, serta praktik higiene sanitasi yang belum optimal. Penjamah makanan memegang peran penting dalam menjaga kualitas layanan, namun belum sepenuhnya memiliki akses terhadap media edukasi yang komunikatif dan aplikatif. Penelitian ini bertujuan untuk merancang *booklet* edukasi yang mengintegrasikan proses penyelenggaraan makanan, prinsip *personal hygiene*, dan sanitasi dapur bagi penjamah makanan di Lapas Kelas IIB Tasikmalaya. Penelitian menggunakan metode *Research and Development* (R&D) dengan model 4D (*Define, Design, Develop, Disseminate*), namun dibatasi sampai tahap *Develop*. *Booklet* dirancang menggunakan aplikasi Canva, kemudian diuji kelayakannya oleh ahli media, ahli materi, dan ahli bahasa, serta dilakukan uji coba terbatas kepada tujuh penjamah makanan. Data diperoleh melalui wawancara, angket, dan studi literatur, lalu dianalisis secara deskriptif kualitatif dan kuantitatif. *Booklet* memperoleh kriteria “layak” dari ahli materi (80%) serta “sangat layak” dari ahli media (97,3%) dan ahli bahasa (96%). Penilaian pengguna juga menunjukkan kriteria “sangat baik” dengan skor rata-rata 86,6%. *Booklet* dinyatakan layak digunakan sebagai media edukasi untuk meningkatkan kualitas penyelenggaraan makanan serta penerapan *personal hygiene* dan sanitasi dapur di Lembaga Pemasarakatan Kelas IIB Tasikmalaya.

Kata Kunci: *Booklet* edukasi, Penyelenggaraan makanan, *Personal hygiene*, Sanitasi dapur, Penjamah makanan, Lapas Kelas IIB Tasikmalaya.

ABSTRACT

SALMA SAKINAH. *Design of an Educational Booklet on Food Service Processes, Personal Hygiene, and Kitchen Sanitation for Food Handlers at Class IIB Tasikmalaya Correctional Institution. Under supervision of SUMARTO*

Food service and personal hygiene practices in correctional institutions (Lapas) are integral to the fulfillment of inmates' basic rights and directly impact health and order. However, various findings indicate weak food service quality, limited nutrition staff, and suboptimal sanitation and hygiene practices. Food handlers play a crucial role in maintaining service quality but lack full access to relevant and accessible educational media. This study aims to design an educational booklet that integrates food service processes, personal hygiene principles, and kitchen sanitation for food handlers at the Class IIB Tasikmalaya Correctional Institution. This study uses a Research and Development (R&D) method with the 4D model (Define, Design, Develop, Disseminate) but is limited to the Develop stage. The booklet was designed using the Canva application and then tested for feasibility by media experts, content experts, and linguists. A limited trial was conducted with seven food handlers. Data were obtained through interviews, questionnaires, and literature reviews, then analyzed descriptively using qualitative and quantitative methods. The booklet was rated as "feasible" by subject matter experts (80%) and "very feasible" by media experts (97.3%) and language experts (96%). User evaluations also indicated a "very good" rating, with an average score of 86.6%. The booklet was deemed suitable for use as an educational medium to improve the quality of food service operations and enhance the implementation of personal hygiene and kitchen sanitation practices at the Class IIB Tasikmalaya Correctional Institution.

Keywords: *Educational booklet, food service, personal hygiene, food handlers, kitchen sanitation, Class IIB Tasikmalaya Correctional Institution*

KATA PENGANTAR

Puji serta syukur penulis panjatkan kehadirat Allah Swt. Yang telah memberikan rahmat serta nikmat-Nya sehingga Laporan Tugas Akhir yang berjudul “*Perancangan Booklet Edukasi Proses Penyelenggaraan Makanan, Personal Hygiene, dan Sanitasi Dapur bagi Penjamah Makanan di Lembaga Pemasarakatan Kelas IIB Tasikmalaya*” dapat diselesaikan. Sholawat serta salam selalu tercurah limpahkan kepada Rasulullah saw, kepada keluarganya, sahabatnya, serta kepada kita selaku umatnya.

Dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini, penulis ingin berterima kasih atas bantuan dan bimbingan yang diberikan dari berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung, sehingga Laporan Tugas Akhir ini dapat penulis selesaikan dengan sebaik-baiknya. Maka dari itu, penulis sampaikan terima kasih kepada Bapa/Ibu Dosen serta kedua orang tua penulis yang telah membantu dan memberikan bimbingan serta dukungan selama penyusunan Laporan Tugas Akhir. Seiring dengan itu, dalam kesempatan ini penulis berterima kasih kepada :

1. Dr. Dini Mariani, S.Kep., Ners., M.Kep., selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya.
2. Sumarto, STP., MP., selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya, sekaligus Pembimbing yang telah memberikan masukan dan saran dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini.
3. Semua staf dan Dosen Program Studi D III Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya yang telah memberikan pengajaran, bimbingan dan bantuan selama perkuliahan.
4. Kedua orang tua tercinta yang senantiasa memberikan dukungan, baik secara moral, materi maupun doa sehingga Laporan Tugas Akhir ini dapat diselesaikan.
5. Para kakak dan adik tercinta yang senantiasa mendoakan dan memberikan dukungan dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini.
6. Teman-teman seperjuangan mahasiswa tingkat III (Angkatan 14) Program Studi D III Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya atas segala dukungan dan bantuan yang diberikan kepada penulis di tengah kesibukan yang sama dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini.

Laporan Tugas Akhir ini telah dibuat dengan sebaik-baiknya, namun seperti kata pepatah bahwa “*Tak Ada Gading yang Tak Retak*”, sehingga besar harapan penulis dapat menerima kritik dan saran dari berbagai pihak yang bersifat membangun agar penulis dapat lebih baik lagi untuk kedepannya.

Harapan penulis semoga Laporan Tugas Akhir ini dapat memberikan wawasan yang lebih luas dan dapat bermanfaat, khususnya bagi penulis dalam menyusun Laporan Tugas Akhir ini.

Tasikmalaya, Mei 2026

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA TULIS ILMIAH.....	iv
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	v
INTISARI	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
DAFTAR ARTI SINGKATAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian	xv
1. Tujuan Umum	4
2. Tujuan Khusus	4
D. Manfaat Penelitian	4
1. Manfaat Teoritis.....	4
2. Manfaat Praktis	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Tinjauan Teori	6
1. Penyelenggaraan Makanan UPT Masyarakat.....	6
2. <i>Personal Hygiene</i>	12
3. Sanitasi Dapur.....	13
4. Lima Kunci Keamanan Pangan (WHO)	15
5. Media Edukasi <i>Booklet</i>	16
6. Perancangan <i>Booklet</i>	21
B. Kerangka Teori.....	25
BAB III METODE PENELITIAN	26
A. Jenis Penelitian	26

B.	Waktu dan Tempat Penelitian	28
C.	Populasi dan Teknik Sampling.....	29
	1. Populasi dan Sampel	29
	2. Teknik Sampling.....	30
D.	Variabel dan Definisi Operasional.....	33
E.	Teknik Pengumpulan Data.....	34
	1. Jenis Data	34
	2. Cara Pengumpulan Data	34
F.	Instrumen.....	35
	1. Instrumen Pedoman Wawancara.....	35
	2. Instrumen Kuesioner Wawancara	35
	3. Instrumen Angket Kelayakan Ahli Media	35
	4. Instrumen Angket Kelayakan Ahli Materi.....	35
	5. Instrumen Angket Kelayakan Ahli Bahasa/Komunikasi	35
	6. Instrumen Angket Uji Coba Respon Penjamah Makanan	35
G.	Pengolahan dan Analisis Data.....	36
	1. Teknik Pengolahan Data	36
	2. Teknik Analisis Data.....	38
H.	Jalannya Penelitian	39
	1. Tahap Persiapan	39
	2. Tahap Pelaksanaan.....	40
	3. Tahap Akhir	41
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	42
A.	Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	42
B.	Gambaran Karakteristik Responden.....	43
C.	Perancangan Media.....	44
	1. Tahap <i>Define</i>	44
	2. Tahap <i>Design</i>	46
	3. Tahap <i>Develop</i>	48
D.	Pembahasan	58
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	67
A.	Kesimpulan	67
B.	Saran	67
	DAFTAR PUSTAKA	69
	LAMPIRAN	
	BIODATA PENULIS	

DAFTAR TABEL

No	Judul Tabel	Halaman
1.	Variabel dan Definisi Operasional	33
2.	Instrumen Penelitian.....	36
3.	Parameter Penilaian Kelayakan oleh Ahli	37
4.	Parameter Penilaian Kelayakan dan Respon oleh Penjamah Makanan	37
5.	Skor Kriteria Kelayakan oleh Ahli.....	38
6.	Skor Kriteria Kelayakan Respon Penjamah Makanan	39
7.	Karakteristik Responden (N = 7)	44
8.	Konsep Materi <i>Booklet</i>	45
9.	Hasil Perhitungan Analisis Minat Media (N = 5)	47
10.	Hasil Uji Kelayakan Ahli Media.....	49
11.	Hasil Revisi Saran Ahli Media.....	49
12.	Hasil Uji Kelayakan Ahli Materi	51
13.	Hasil Revisi Saran Ahli Materi	52
14.	Hasil Uji Kelayakan Ahli Bahasa	54
15.	Hasil Revisi Saran Ahli Bahasa	55
16.	Hasil Uji Coba Lapangan Terbatas terhadap Responden.....	56
17.	Hasil Revisi Penyesuaian Komentar Responden	57

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Contoh Desain <i>Booklet</i>	19
Gambar 2. Contoh Desain <i>Booklet</i> Penyelenggaraan Makanan.....	20
Gambar 3. Tampilan Pengaturan <i>Page Layout</i> dalam Canva	21
Gambar 4. Tampilan <i>Artboard</i> dalam Canva	21
Gambar 5. Kerangka Teori.....	25
Gambar 6. Alur Jalannya Penelitian.....	41
Gambar 7. <i>Barcode</i> Rancangan Awal <i>Booklet</i>	48
Gambar 8. <i>Barcode</i> Rancangan <i>Booklet</i> Revisi Hasil Uji Kelayakan Ahli	55
Gambar 9. <i>Barcode</i> Rancangan <i>Booklet</i> Revisi Hasil Uji Respon.....	57

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor Lampiran

1. Surat Izin Penelitian
2. *Storyboard* Media Edukasi Booklet
3. *Informed Consent* (IC) Survei Pendahuluan dan Persetujuan Setelah Penjelasan (PSP)
4. *Informed Consent* (IC) Ahli dan Persetujuan Setelah Penjelasan (PSP)
5. *Informed Consent* (IC) Penjamah Makanan dan Persetujuan Setelah Penjelasan (PSP)
6. Pedoman Wawancara
7. Kuesioner Wawancara Minat Media
8. Kuesioner Uji Kelayakan Ahli Media
9. Kuesioner Uji Kelayakan Ahli Materi
10. Kuesioner Uji Kelayakan Ahli Bahasa/Komunikasi
11. Kuesioner Uji Coba Respon Penjamah Makanan
12. Olah Data Hasil Uji Kelayakan Ahli
13. Olah Data Hasil Uji Coba Respon Lapangan Terbatas
14. Dokumentasi Kegiatan Penelitian

DAFTAR ARTI SINGKATAN

Singkatan	Kepanjangan
Bama	: Bahan Makanan
Lapas	: Lembaga Pemasyarakatan
LKPP	: Lembaga Kebijakan Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah
LPKA	: Lembaga Pembinaan Khusus Anak
Rutan	: Rumah Tahanan
UKPBJ	: Unit Kerja Pengadaan Barang/Jasa
UPT	: Unit Pelaksana Teknis
WBP	: Warga Binaan Pemasyarakatan