

KARYA TULIS ILMIAH

**GAMBARAN KEPATUHAN PENJAMAH MAKANAN
DALAM PENERAPAN PERSONAL HIGIENE
DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT PELABUHAN KOTA
CIREBON**



ALYA NASYWA DEWIFTA

NIM P2.06.31.2.23.004

**PROGRAM STUDI DIII GIZI CIREBON
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA
KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
TAHUN 2026**

KARYA TULIS ILMIAH

**GAMBARAN KEPATUHAN PENJAMAH MAKANAN
DALAM PENERAPAN PERSONAL HIGIENE
DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT PELABUHAN KOTA
CIREBON**



ALYA NASYWA DEWIFTA

NIM P2.06.31.2.23.004

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah yang berjudul Gambaran Kepatuhan Penjamah Makanan dalam Penerapan Personal Higiene di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pelabuhan 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 Karya Tulis Ilmiah 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. Ketua Program Studi DIII Gizi Cirebon Ibu Dr. Hj Wiwit Estuti, STP, M.Si.
2. Dosen pembimbing Karya Tulis Ilmiah Ibu Uun Kunaepah, SST, M.Si yang telah memberikan arahan dan bimbingan selama proses penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
3. Dosen penguji I, Ibu Dr. Hj. Wiwit Estuti, STP, M.Si yang telah memberikan masukan dan saran sehingga peneliti dapat menyempurnakan Karya Tulis Ilmiah ini
4. Dosen penguji II, Ibu Dewi Vimala, SST., MPH yang telah memberikan masukan dan saran sehingga peneliti dapat menyempurnakan Karya Tulis Ilmiah ini
5. Kedua orang tua yang paling penulis cintai yang telah menjadi sumber kekuatan dan inspirasi sepanjang perjalanan penulis, serta dukungan penuh

yang telah diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini.

6. Teman-teman seperjuangan Kanaya Nurul Sakhila, Friska Azahra, Aulia Prasasti Dewi, Risky Aulia Anan Dita, Fitria Barokah, Adisty Darmawan Putri dan Nadia Rahma Ayu yang telah memberi dukungan dan semangat.
7. Rekan – rekan dan pihak yang telah membantu dan memberi dukungan secara tidak langsung dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi menyempurnakan penelitian ini agar menjadi lebih baik. Semoga Karya Tulis Ilmiah ini bermanfaat bagi pihak lainnya.

Cirebon, 20 Mei 2026

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN KARYA TULIS ILMIAH	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA TULIS ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRACT	xiv
ABSTRAK	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Tinjauan Teori.....	7
B. Kerangka Teori	16
C. Kerangka Konsep	17
BAB III METODE PENELITIAN.....	18
A. Jenis Penelitian	18
B. Waktu dan Tempat Penelitian	18

C. Populasi dan Sampel.....	18
D. Variabel dan Definisi Operasional	19
E. Teknik Pengumpulan Data	21
F. Pengolahan dan Analisis Data	22
G. Jalannya penelitian.....	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	25
A. Hasil.....	25
B. Pembahasan.....	33
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	42
A. Kesimpulan.....	42
B. Saran	43
DAFTAR PUSTAKA	44
LAMPIRAN.....	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Alur Penyelenggaraan Makanan.....	7
Gambar 2. Kerangka Teori.....	16
Gambar 3. Kerangka Konsep	17

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Syarat Higiene Penjamah Makanan	13
Tabel 2. Tingkat Kepatuhan	23
Tabel 3. Karakteristik Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pelabuhan Kota Cirebon	28
Tabel 4. Perilaku Personal Higiene Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pelabuhan Kota Cirebon	29
Tabel 5. Tabel Indikator Kebersihan Diri.....	32
Tabel 6. Distribusi Frekuensi Kepatuhan.....	33

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Jadwal Penelitian	48
Lampiran 2. Persetujuan Pengambilan Data Awal dan Perizinan Penelitian	49
Lampiran 3. Penjelasan Naskah Penelitian	50
Lampiran 4. Lembaran Persetujuan Menjadi Responden	51
Lampiran 5. Lembar Checklist Perilaku Personal Higiene	52
Lampiran 6. Lembar Formulir	54
Lampiran 7. Output Analisis Pengolahan Data	55
Lampiran 8. Diagram Analisis Pengolahan Data Kebersihan Diri Penjamah	56

**Gambaran Kepatuhan
Penjamah Makanan Dalam Penerapan Personal Higiene di
Instalasi Gizi Rumah Sakit Pelabuhan Kota Cirebon**

Alya Nasywa Dewifta¹, Uun Kunaepah²

ABSTRACT

Food safety in hospitals is a critical aspect of food service for patients undergoing medical treatment. Food handlers play a key role in preventing pathogenic microbial contamination through consistent personal hygiene practices. This study aimed to describe the compliance of food handlers in implementing personal hygiene practices at the Nutrition Installation of Rumah Sakit Pelabuhan, Cirebon City.

A descriptive observational design was employed. The study was conducted at the Nutrition Installation of Rumah Sakit Pelabuhan Cirebon in 2026. The population and sample comprised all 9 food handlers. Data were collected through direct observation using a checklist of 20 personal hygiene indicators.

The results showed an overall mean compliance rate of 78.3%, classified as Moderate. Four respondents (44.4%) were categorized as Good, one (11.1%) as Moderate, and four (44.4%) as Poor. The indicators with the highest non-compliance were refraining from talking during food handling (88.9%), wearing gloves during food contact (77.8%), and wearing masks and handwashing before and after food contact (55.6% each). The overall compliance of food handlers at the Nutrition Installation of Rumah Sakit Pelabuhan Cirebon was classified as Moderate. Enhanced supervision, regular hygiene training, and adequate provision of personal protective equipment are recommended to improve compliance toward the Good category.

Keywords: *personal hygiene, food handlers, compliance, nutrition installation, hospital*

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

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

Gambaran Kepatuhan Penjamah Makanan Dalam Penerapan Personal Higiene di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pelabuhan Kota Cirebon

Alya Nasywa Dewifta¹, Uun Kunaepah²

ABSTRAK

Keamanan pangan di rumah sakit merupakan aspek kritis dalam penyelenggaraan makanan bagi pasien yang sedang menjalani perawatan. Penjamah makanan menjadi salah satu rantai penting dalam pencegahan kontaminasi mikroba patogen melalui penerapan personal hygiene yang konsisten. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran kepatuhan penjamah makanan dalam penerapan personal hygiene di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pelabuhan Kota Cirebon.

Jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif observasional. Penelitian dilaksanakan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pelabuhan Kota Cirebon pada tahun 2026. Populasi sekaligus sampel penelitian adalah seluruh penjamah makanan berjumlah 9 orang. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi menggunakan lembar checklist yang mencakup 20 indikator perilaku personal hygiene.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata persentase kepatuhan penjamah makanan adalah 78,3% yang termasuk kategori Sedang. Sebanyak 4 orang (44,4%) berada pada kategori Baik, 1 orang (11,1%) kategori Sedang, dan 4 orang (44,4%) kategori Kurang. Indikator dengan ketidakpatuhan tertinggi adalah tidak bercakap-cakap saat bekerja (88,9%), pemakaian sarung tangan (77,8%), serta pemakaian masker dan cuci tangan (55,6%). Kepatuhan penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pelabuhan Kota Cirebon secara keseluruhan tergolong Sedang. Diperlukan peningkatan pengawasan, pelatihan berkala, dan penyediaan APD yang memadai untuk meningkatkan kepatuhan menuju kategori Baik.

Kata Kunci: *personal hygiene, penjamah makanan, kepatuhan, instalasi gizi, rumah sakit*

¹Mahasiswa Program Studi DIII Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya

²Dosen Program Studi DIII Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya