



**Kemenkes**  
**Poltekkes Tasikmalaya**

## **LAPORAN TUGAS AKHIR**

Disusun guna mencapai derajat Ahli Madya Gizi

### **GAMBARAN PERSONAL HIGIENE DAN SANITASI PENYELENGGARAAN MAKANAN DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM X CIAMIS TAHUN 2024**

Disusun oleh:

**NAZHWA AZZAHRA**  
NIM. P2.06.31.1.21.020

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI TASIKMALAYA  
JURUSAN GIZI  
POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA  
KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
TAHUN 2024**



**Gambaran Personal Higiene dan Sanitasi  
Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi  
Rumah Sakit Umum X Ciamis  
Tahun 2024**

Nazhwa Azzahra

**INTISARI**

Perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran, pengadaan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pengadaan bahan makanan, pendistribusian dan pencatatan, pelaporan dan evaluasi adalah semua bagian dari penyelenggaraan makanan rumah sakit. Tujuan penyelenggaraan makanan adalah untuk menyediakan makanan sesuai dengan kebutuhan gizi pasien dan menyediakan makanan bagi karyawan rumah sakit untuk memenuhi kebutuhan gizi. Persentase tempat penyelenggaraan makanan yang memenuhi syarat di daerah Jawa Barat sebesar 19,28%, sedangkan target menurut Rencana Strategis Kemenkes RI untuk tempat yaitu sebesar 26%. Oleh karena itu, penyelenggaraan makanan sangat bergantung pada hygiene dan sanitasi agar makanan tersebut tidak menjadi sumber penularan penyakit bagi yang mengonsumsinya. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui penerapan personal hygiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum X Ciamis. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif, penelitian dilaksanakan selama 2 hari, dengan total populasi dan sampel 18. Sampel harus memenuhi kriteria inklusi dan eksklusi. Variabel penelitian adalah personal hygiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan. Data diperoleh dari hasil wawancara dan observasi. Hasil penelitian personal hygiene di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum X Ciamis, didapatkan hasil personal hygiene baik yaitu 83% dan cukup 17%. Hasil uji kelayakan hygiene dan sanitasi pada kelompok jasa boga golongan B di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum X Ciamis telah memenuhi syarat dengan nilai 87. Kategori yang belum memenuhi nilai maksimal adalah pintu, ventilasi di ruangan, fasilitas toilet, penangkap lemak.

**Kata kunci:** Personal Higiene, Sanitasi, Penyelenggaran Makanan, Rumah Sakit

## **ABSTRACT**

**NAZHWA AZZAHRA. An Overview of Personal Hygiene and Sanitation of Food Management in X Ciamis General Hospital's Nutrition Installation in 2024**  
*Under supervision of NANING HADININGSIH*

*Menu planning, planning food needs, budget planning, food procurement, receiving and storage, cooking food, distribution and recording, reporting and evaluation are all parts of hospital food management.. The purpose of food management is to provide nutritional needs of patients and hospital employees for nutritional needs. The percentage of food service venues that meet the requirements in the West Java area is 19.28%, while the target according to the Indonesian Ministry of Health's Strategic Plan is 26%. Therefore, food management is very depend on hygiene and sanitation so the food doesn't become a source of disease transmission for those who consume it. The aim of this research is to determine the implementation of personal hygiene and sanitation in food preparation at the X Ciamis General Hospital Nutrition Installation . This research is a descriptive study, the research was carried out over 2 days, with a total population and sample of 18. The sample must meet the inclusion and exclusion criteria. The research variables are personal hygiene and sanitation in food management. Data was obtained from interviews and observations. The results of personal hygiene research showed that personal hygiene results were good for 83% and 17% were fair. The results of the hygiene and sanitation suitability test for the class B food service group at the X Ciamis General Hospital Nutrition Installation have met the requirements with a score of 87. Categories that haven't met the maximum score are doors, ventilation in the room, toilet facilities, and grease trap.*

**Keywords:** *Personal Hygiene, Sanitation, Food Management, Hospital*

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas rahmat dan hidayah-Nya, sehingga laporan tugas akhir dengan judul “Gambaran Personal Higiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum X Ciamis” dapat terselesaikan dengan baik. Shalawat serta salam selalu tercurah limpahkan kepada Rasulullah SAW, kepada keluarganya, sahabatnya, dan kepada umatnya.

Tidak lupa penulis juga mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dan terlibat dalam penyusunan laporan tugas akhir ini terselesaikan pada waktunya. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada yang terhormat:

1. Dr. Dini Mariani, S.Kep, Ners, M.Kep selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya.
2. Sumarto, MP selaku Ketua Jurusan sekaligus Ketua Prodi Diploma III Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya
3. Naning Hadiningsih, M.Si selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan, masukan, dan dorongan semangat untuk membantu menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini.
4. Ima Karimah, M.Si selaku Dewan Penguji I yang telah memberikan masukan serta saran perbaikannya untuk Laporan Tugas Akhir ini.
5. Priyo Sulistiyono, SKM., MKM. selaku Dewan Penguji II yang telah memberikan masukan serta saran perbaikannya untuk Laporan Tugas Akhir ini.
6. Semua staf dan dosen program studi Diploma III Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya yang telah memberikan pengajaran, bimbingan, dan bantuan selama proses perkuliahan berlangsung.
7. Kepala Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum X Ciamis yang telah memberikan kesempatan dan bantuan kepada penulis dalam melakukan penelitian dan memperoleh informasi yang diperlukan selama penulisan Laporan Tugas Akhir ini.

8. Orang tua, kakak, dan segenap keluarga yang telah banyak memberikan semangat dan dukungan moril maupun materil.
9. Teman-teman seperjuangan mahasiswa dan mahasiswi tingkat III Program Studi Diploma III Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya.
10. Semua pihak yang telah memberikan bantuan pada penulis dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir.

Penulis menyadari dalam pembuatan Laporan Tugas Akhir ini masih banyak memiliki kekurangan, baik dalam hal isi maupun sistematika serta teknik penulisannya. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan saran yang membangun demi kesempurnaan Laporan Tugas Akhir ini. Semoga Laporan Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi penulis dan bagi pembaca.

Tasikmalaya, Mei 2024

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>i</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	<b>i</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>iii</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan Penelitian .....	4
1. Tujuan Umum .....	4
2. Tujuan Khusus.....	4
D. Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>6</b>
A. Tinjauan Teori.....	6
1. Penyelenggaran Makanan Institusi .....	6
2. Penyelenggaraan Makanan Pada Pelayanan Kesehatan.....	6
3. Tujuan Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit.....	7
4. Karakteristik Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit .....	7
5. Rumah Sakit Jasaboga Golongan B .....	7
6. Pengertian Higiene dan Sanitasi.....	8
7. Persyaratan Teknis Higiene dan Sanitasi Jasaboga.....	9
8. Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan.....	14
9. Makanan sebagai Perantara Penyebaran Penyakit dan Keracunan Makanan	
18	
10. Higiene Tenaga Penjamah Makanan .....	19
11. Pengertian Penjamah Makanan .....	19
B. Kerangka Teori.....	20

<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>21</b>
A. Jenis Penelitian.....	21
B. Tempat dan Waktu Penelitian .....	21
C. Populasi dan Sampel .....	21
1. Populasi .....	21
2. Sampel .....	21
D. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional .....	22
1. Variabel Penelitian .....	22
2. Definisi Operasional Variabel .....	23
E. Teknik Pengumpulan Data.....	24
1. Jenis Data .....	24
2. Cara Pengumpulan Data .....	24
3. Instrumen Penelitian.....	24
F. Pengolahan dan Analisis Data.....	24
G. Jalannya Penelitian.....	26
1. Tahap Perencanaan.....	26
2. Tahap Pelaksanaan .....	26
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>27</b>
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....	27
1. Gambaran Umum Rumah Sakit Umum X Ciamis .....	27
2. Gambaran Umum Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum X Ciamis.....	27
B. Hasil .....	29
1. Karakteristik Tenaga Penjamah Makanan di Intalasi Gizi RSUD X Ciamis 29	
2. Personal Higiene .....	29
3. Uji Kelaikan Higiene Sanitasi .....	32
C. Pembahasan.....	33
1. Personal Higiene .....	33
2. Uji Kelaikan Higiene Sanitasi .....	34
<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>39</b>
A. Simpulan .....	39
B. Saran.....	39
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>41</b>

## LAMPIRAN



## DAFTAR TABEL

No	Judul Tabel	Halaman
Tabel 1.	Suhu Penyimpanan Bahan Makanan.....	16
Tabel 2.	Suhu Penyimpanan Makanan Jadi .....	17
Tabel 3.	Definisi Operasional .....	23
Tabel 4.	Tingkat Pendidikan Pegawai Instalasi Gizi .....	27
Tabel 5.	Waktu Kegiatan Instalasi Gizi RSUD X Ciamis .....	28
Tabel 6.	Pembagian Shift Instalasi Gizi RSUD X Ciamis.....	28
Tabel 7.	Persentase Data Karakteristik Penjamah Makanan.....	29
Tabel 8.	Personal Higiene Penjamah Makanan.....	31
Tabel 9.	Uji Kelaikan Higiene Sanitasi.....	32

## **DAFTAR GAMBAR**

<b>No</b>	<b>Judul Gambar</b>	<b>Halaman</b>
Gambar 1.	Kerangka Teori Personal Higiene dan Sanitasi.....	20
Gambar 2.	Personal Higiene .....	30

## DAFTAR LAMPIRAN

Nomor Lampiran

1. Surat Izin Penelitian
2. *Informed Consent*
3. Persetujuan Setelah Penjelasan
4. Lembaran Observasi Personal Higiene Penjamah Makanan
5. Uji Kelaikan Sanitasi
6. Petunjuk Pengisian Uji Kelaikan Fisik
7. Karakteristik Tenaga Penjamah Makanan
8. Dokumentasi