



UNIVERSITAS ANDALAS

**EVALUASI PENGETAHUAN DAN PENERAPAN HIGIENE DAN
SANITASI PENYELENGGARAAN MAKANAN PADA
PENJAMAH MAKANAN DI RUMAH SAKIT UMUM
DAERAH KECAMATAN MANDAU**

TAHUN 2021

Oleh :

RAHMI HANDE

NO.BP. 1711222008

Dosen Pembimbing :

Dr. Fivi Melva Diana, SKM, M.Biomed

Firdaus, SP, M.Si

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

UNIVERSITAS ANDALAS PADANG, 2021

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ANDALAS**

**Skripsi, Desember 2021
RAHMI HANDE, No. BP.1711222008**

**EVALUASI PENGETAHUAN DAN PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI
PENYELENGGARAAN MAKANAN PADA PENJAMAH MAKANAN DI
RUMAH SAKIT UMUM DAERAH KECAMATAN MANDAU TAHUN 2021
x + 217 halaman, 15 tabel, 34 gambar, 5 lampiran**

ABSTRAK

Tujuan Penelitian

Higiene dan sanitasi makanan sangat penting dalam menentukan kualitas makanan terutama pada tempat pelayanan umum seperti rumah sakit. Tujuan penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan dan mengevaluasi pengetahuan dan penerapan hygiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Kecamatan Mandau yang meliputi hygiene makanan, sanitasi makanan, dan sarana produksi makanan.

Metode

Desain penelitian ini adalah kuantitatif-kualitatif. Penelitian kuantitatif menggunakan metode cross sectional dan kualitatif dengan metode evaluasi. Penelitian dilakukan di Rumah Sakit Umum Daerah Kecamatan Mandau pada bulan September – Oktober 2021. Informan dalam penelitian ini berjumlah 11 orang yaitu 5 orang pramumasak, 5 orang pramusaji, dan 1 orang kepala instansi gizi. Teknik pengumpulan data yang dilakukan adalah kuesioner, wawancara, observasi, dan telaah dokumen. Instrument yang digunakan adalah kuesioner, lembar observasi, dan pedoman wawancara. Dianalisis dengan langkah reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan atau verifikasi.

Hasil

Hasil penelitian menunjukkan bahwa evaluasi pengetahuan hygiene dan sanitasi dalam kategori baik (100%) akan tetapi masih terdapat ketidaksesuaian antara pengetahuan yang dimiliki dengan penerapan di lapangan. Selain itu evaluasi penerapan hygiene dan sanitasi menggunakan uji laik fisik Permenkes RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 menunjukkan hasil dibawah nilai minimum yaitu 81.

Kesimpulan

Sebanyak 100% penjamah makanan memiliki pengetahuan hygiene dan sanitasi baik namun terdapat ketidaksesuaian penerapan di lapangan. Selain itu penerapan hygiene dan sanitasi belum memenuhi syarat karena memiliki nilai 81 dengan nilai minimal 83. Diharapkan dapat meningkatkan pengawasan selama proses penyelenggaraan makanan, memperbaiki fasilitas hygiene sanitasi.

Daftar Pustaka : 53 (1993 - 2020)

Kata Kunci : Higiene dan Sanitasi, Pengetahuan, Penerapan, Penjamah Makanan, Rumah Sakit

**FACULTY OF PUBLIC HEALTH
ANDALAS UNIVERSITY**

**Undergraduate Thesis, December 2021
RAHMI HANDE, No. BP.1711222008**

**EVALUATION OF KNOWLEDGE AND APPLICATION OF HIGIENE AND
SANITATION ON FOOD SERVICES IN FOOD SERVANTS IN THE
REGIONAL GENERAL HOSPITAL OF MANDAU DISTRICT IN 2021
x + 217 pages, 15 tables, 34 pictures, 5 appendices**

ABSTRACT

Objectives

Food hygiene and sanitation are very important in determining the quality of food, especially in public service places such as hospitals. The purpose of this study was to describe and evaluate the knowledge and application of food hygiene and sanitation at the Mandau District General Hospital which includes food hygiene, food sanitation, and food production facilities.

Method

This research design is quantitative-qualitative. Quantitative research using cross sectional method and qualitative with evaluation method. The study was conducted at the Mandau District General Hospital in September – October 2021. The informants in this study were 11 people, namely 5 cooks, 5 waiters, and 1 head of nutrition instansi. Data collection techniques used were questionnaires, interviews, observation, and document review. The instruments used are questionnaires, observation sheets, and interview guidelines. Analyzed by steps of data reduction, data presentation, and drawing conclusions or verification.

Result

The results showed that the evaluation of knowledge of hygiene and sanitation was in the good category (100%) but there was still a discrepancy between the knowledge possessed and the application in the field. In addition, the evaluation of the application of hygiene and sanitation using the physical feasibility test of the Minister of Health of the Republic of Indonesia Number 1096/MENKES/PER/VI/2011 showed results below the minimum value of 81.

Conclusion

As many as 100% of food handlers had good knowledge of hygiene and sanitation but there were discrepancies in their application in the field. In addition, the application of hygiene and sanitation does not meet the requirements because it has a value of 81 with a minimum value of 83. It is expected to improve supervision during the food administration process, improve sanitation hygiene facilitation.

Reference : 53 (1993 - 2020)

Keyword : Hygiene and Sanitation, Knowledge, Application, Food Handlers, Hospital