

LAPORAN TUGAS AKHIR
GAMBARAN PENGETAHUAN *PERSONAL HYGIENE*
TENAGA PENJAMAH MAKANAN PADA SATUAN
PELAYANAN PEMENUHAN GIZI (SPPG)
DAPOER TOEJOE INDONESIA
KOTA SORONG



OLEH :
NABILA SULFIANI
51341123027

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SORONG
PROGRAM STUDI D.III GIZI
2026

LAPORAN TUGAS AKHIR
GAMBARAN PENGETAHUAN *PERSONAL HYGIENE*
TENAGA PENJAMAH MAKANAN PADA SATUAN
PELAYANAN PEMENUHAN GIZI (SPPG)
DAPOER TOEJOE INDONESIA
KOTA SORONG

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Menyelesaikan Pendidikan
Program Studi Diploma III Gizi*



OLEH :
NABILA SULFIANI
51341123027

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SORONG
PROGRAM STUDI D.III GIZI
2026

HALAMAN PERSETUJUAN

Judul : Gambaran Pengetahuan *Personal Hygiene*
Tenaga Penjamah Makanan Pada Satuan
Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Dapocr
Toejoe Indonesia Kota Sorong

Nama : Nabila Sulfiani
Nim : 51341123027
Jurusan : Gizi
Politeknik : Poltekkes Kemenkes Sorong
Alamat rumah dan No.Telp/HP : 081248334878
Alamat Email : nabilasulfiani04@gmail.com

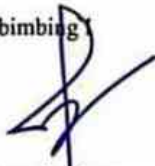
Dosen Pembimbing I : Mustamir Kamaruddin, S.Gz., M.Kes
Nama Lengkap dan Gelar : 199004122019021001
NIP :
Alamat Rumah dan No.Telp/HP : Jl.A.M. Sangaji Gonof Km 12 Masuk/
081355947733

Dosen Pembimbing II : Merinta Sada, S.Gz, M.Gz
Nama Lengkap dan Gelar : 1985252006042001
NIP :
Alamat Rumah dan No.Telp/HP : Jl.Ata KM 12/082248319777

Sorong, 23 Juni 2026

Menyetujui

Pembimbing I



Mustamir Kamaruddin, S.Gz., M.Kes
NIP. 199004122019021001

Pembimbing II



Merinta Sada, S.Gz, M.Gz
NIP. 198505252006042001

Mengetahui
Ketua Program Studi D.III Gizi



Sriyanti, S.Gz., M.Si
NIP. 198803172010122005

HALAMAN PENGESAHAN

Yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan bahwa
Laporan Tugas Akhir (LTA) berjudul

**GAMBARAN PENGETAHUAN *PERSONAL HYGIENE* TENAGA
PENJAMAH MAKANAN PADA SATUAN PELAYANAN PEMENUHAN
GIZI (SPPG) DAPOER TOEJOE
INDONESIA KOTA SORONG**

Dipersiapkan dan disusun oleh :

**NABILA SULFIANI
NIM 51341123027**

Telah diuji dan dipertahankan didepan tim penguji pada tanggal 25 / 06 / 2026
dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima

Susunan tim penguji

1. Yulia Rachmawati, S.KM., M.Gz (Penguji)
NIP. 198607182009122002

(.....)

2. Mustamir Kamaruddin, S.Gz, M.Kes (Pembimbing I)
NIP. 199004122019021001

(.....)

3. Merinta Sada, S.Gz, M.Gz
NIP. 198505252006042001

(Pembimbing II)

(.....)

Mengetahui
Ketua Jurusan Gizi

La supu, SKM, MPH
NIP. 19690615991031019

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Nabila Sulfiani

NIM : 51341123027

Judul LTA : Gambaran Pengetahuan *Personal Hyiene* Tenaga Penjamah Makanan pada Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Dapoer Toejoe Indonesia Kota Sorong

Dengan ini saya menyatakan bahwa sesungguhnya, Laporan Tugas Akhir ini merupakan hasil karya sendiri di dalamnya tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar diploma/kesarjanaan disuatu perguruan tinggi dan Lembaga pendidikan lainnya. Pengetahuan yang diperoleh dari hasil penerbitan maupun yang belum/tidak diterbitkan sumbernya, yang dijelaskan dalam daftar tulisan dan daftar Pustaka

Sorong, Juni 2026



Nabila Sulfiani

RIWAYAT HIDUP



A. Identitas

Nama lengkap : Nabila Sulfiani
NIM : 51341123027
Tempat/Tanggal Lahir : Sorong, 27 Desember 2004
Agama : Islam
Jenis Kelamin : Perempuan
Status : Belum Menikah
Alamat : Jl. A yani belakang asrama TNI-AL
No Hp : 081248334878

B. Orang Tua

Nama Ayah : Muhammad Arif
Nama Ibu : Sakinah

C. Riwayat Pendidikan

1. Tahun 2012 – 2017 : SD Al – Jihad Kota Sorong
2. Tahun 2017 – 2020 : MTS Negri Kota Sorong
3. Tahun 2020 – 2023 : MAN Kota sorong

**PROGRAM STUDI D.III GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SORONG
KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**

ABSTRAK

NABILA SULFIANI

**Gambaran Pengeahuan *Personal Hygiene* Penjamah Makanan pada SPPG Dapoer Toejoe Indonesia Kota Sorong
(VII + 64 Halaman + 5 Tabel + 14 Lampiran)**

Personal hygiene penjamah makanan merupakan salah satu faktor penting dalam menjaga keamanan pangan dan mencegah terjadinya kontaminasi makanan. Penjamah makanan yang tidak menerapkan *personal hygiene* dengan baik dapat menjadi sumber penyebaran penyakit melalui makanan (*food borne disease*). (Kemenkes RI, 2011; WHO, 2022). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Gambaran pengetahuan *personal hygiene* penjamah makanan pada SPPG Dapoer Toejoe Kota Sorong.

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Penelitian dilaksanakan pada 4 Mei sampai 6 Mei 2026 di SPPG Dapoer Toejoe Indonesia Kota Sorong. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan sebanyak 24 orang dengan teknik pengambilan sampel menggunakan total sampling. Pengumpulan dilakukan menggunakan kuesioner mengenai pengetahuan *personal hygiene* penjamah makanan. Data analisis secara univariat dan disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi dan narasi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar responden berjenis kelamin perempuan (66,6%), pada tingkat pendidikan SMA (75%), pada kelompok umur 25-60 tahun (75%) dan sebagian besar memiliki tingkat pengetahuan yang baik (95,8%), dan (4,1%) dengan kategori cukup

Kesimpulan penelitian ini menunjukkan bahwa sebagian besar penjamah makanan di SPPG Dapoer Toejoe Indonesia Kota Sorong memiliki tingkat pengetahuan *personal hygiene* yang baik. Disarankan kepada pihak SPPG untuk tetap mempertahankan penerapan SOP *personal hygiene* serta meningkatkan pelatihan keamanan pangan bagi penjamah makanan guna menjaga kualitas dan keamanan pangan yang disajikan.

Daftar Pustaka :32 (2014-2026)

Kata Kunci : Pengetahuan, Personal Hygiene, Penjamah Makanan, SPPG

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan Rahmat dan karunianya penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir yang berjudul “Gambaran Pengetahuan *personal hygiene* tenaga penjamah makanan pada Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Dapoer Toejoe Indonesia di Kota Sorong”. Penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini baik secara langsung maupun tidak langsung. Pada kesempatan ini perkenankan penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Ibu Butet Agustarika, S.Kep., M.Kep selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Sorong yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengikuti Pendidikan selama tiga tahun di kampus ini.
2. Bapak La Supu, SKM., MPH selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Sorong yang telah memberikan banyak dukungan kepada penulis selama menempuh Pendidikan di kampus ini.
3. Ibu Sriyanti, S.Gz., M.Gz selaku ketua program Studi DIII Gizi Poltekkes Kemenkes Sorong yang telah memberikan banyak dukungan kepada penulis selama menempuh pendidikan di kampus ini.
4. Bapak Mustamir Kamaruddin, S.Gz., M.Kes selaku dosen pembimbing I yang telah membimbing dan mengarahkan penulis dalam penulisan laporan seminar proposal.
5. Ibu Merinta Sada, S.Gz., M.Gz selaku dosen pembimbing II yang telah membimbing dan mengarahkan penulis dalam penulisan laporan seminar proposal penelitian ini.
6. Ibu Yulia Rachmawati, M.Gz selaku dosen penguji yang telah membimbing dan mengarahkan penulis dalam penulisan laporan seminar proposal.
7. Segenap dosen dan staf di Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Sorong atas dukungan dan bekal ilmu yang telah diberikan selama perkuliahan.

8. Seluruh penjamah makanan dan kepala SPPG di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) yang telah bersedia menjadi responden serta meluangkan waktu untuk berpartisipasi dalam penelitian ini.
9. Kedua orang tua penulis yang selalu memberikan kasih sayang dukungan, semangat dan doa yang tidak pernah putus, memperjuangkan penulis untuk selalu menuntut ilmu dan memberikan motivasi, terima kasih selalu memenuhi kebutuhan penulis dan selalu memberikan yang terbaik untuk penulis.
10. Kakak kesayangan penulis (Muhammad Akbar) yang selalu memberikan semangat dan selalu berkorban untuk selalu memenuhi kebutuhan selama perkuliahan, selalu menghibur juga menjadi teman bermain di rumah, terima kasih telah menjadi kakak yang selalu ada untuk penulis dan menjadi satu-satunya kakak terbaik penulis.
11. Sahabat sekaligus teman seperjuangan, Dila, Ona, Yeyen dan Andi yang telah menjadi bagian dalam perjalanan selama masa perkuliahan dan memberikan semangat saat Lelah, motivasi ketika mulai ragu, serta dukungan dan kebersamaan yang menjadi setiap proses terasa lebih ringan. Setiap doa, perhatian, bantuan, dan canda tawa yang dibagikan akan selalu menjadi kenangan berharga yang tidak akan penulis lupakan
12. Teman teman di luar lingkungan kampus Zidna, kak M, Dela, Fya, Mita, Lina dan teman – teman lainnya yang menyemangati dalam proses penyusunan karya tulis ilmiah ini. Dengan doa, perhatian, dukungan, serta waktu yang diberikan untuk mendengar setiap keluhan menjadi kekuatan tersendiri bagi penulis untuk terus melangkah hingga menyelesaikan penelitian ini

Penulis juga menyadari bahwa penulisan proposal ini masih jauh dari kata sempurna. Meskipun demikian, penulis berusaha semaksimal mungkin agar menyusun proposal ini dapat diterima dan disetujui

Sorong, Juni 2026

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN	iii
RIWAYAT HIDUP.....	vi
ABSTRAK	vii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. <i>Personal Hygiene</i>	7
B. Penjamah Makanan	16
C. Pengetahuan	19
D. Kerangka Teori.....	20
BAB III METODE PENELITIAN	21
A. Jenis Penelitian	21
B. Populasi dan Sampel	21
C. Tempat dan Waktu.....	22
D. Kerangka Konsep	22
E. Definisi Operasional.....	23
F. Instrumen Penelitian.....	24
G. Teknik Pengumpulan Data	24
H. Teknik Pengolahan Data.....	24
I. Etika Penelitian	26

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	28
B. Hasil penelitian.....	29
C. Pembahasan.....	32
BAB V PENUTUP	38
A. Kesimpulan	38
B. Saran	38
DAFTAR PUSTAKA.....	40
LAMPIRAN	43

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Definisi Operasional.....	18
Tabel 4.1 Distribusi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	24
Tabel 4.2 Distribusi Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan	24
Tabel 4.3 Distribusi Responden Berdasarkan Umur	25
Tabel 4.4 Distribusi Responden Berdasarkan <i>Personal Hygiene</i> Penjamah makanan	25

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Teori	15
Gambar 3.1 Kerangka Konsep	17

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Lembar Persetujuan Responden
- Lampiran 2 Formulir Kuesioner Penelitian
- Lampiran 3 Lembar Konsul Seminar Proposal
- Lampiran 4 Lembar Persetujuan Waktu Seminar Proposal
- Lampiran 5 Lembar Berita Acara Seminar Proposal
- Lampiran 6 Surat Izin Penelitian
- Lampiran 7 Lembar Persetujuan Seminar Hasil
- Lampiran 8 Lembar Berita Acara Laporan Tugas Akhir
- Lampiran 9 Surat Etik
- Lampiran 10 Dokumentasi Penelitian
- Lampiran 11 Master Tabel
- Lampiran 12 Lembar Konsul Seminar Hasil
- Lampiran 13 Lembar Kontrol Seminar
- Lampiran 14 Surat Keterangan Telah Melaksanakan Penelitian

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia untuk melanjutkan kehidupan. Makanan yang dibutuhkan harus sehat dalam arti memiliki nilai gizi yang optimal seperti vitamin, mineral, hidrat arang, lemak dan lainnya. Makanan harus murni dan utuh dalam arti tidak mengandung bahan pencemar serta harus *hygiene*. Bila salah satu faktor tersebut terganggu makanan yang dihasilkan akan menimbulkan gangguan kesehatan dan penyakit bahkan keracunan makanan (Irawan, 2016).

Menurut data kasus keracunan makanan yang terjadi di Jawa Barat sebanyak 559 kasus sebesar 8.73%. Menurut asosiasi laboratorium pangan Indonesia keracunan pangan sering terjadi pada industri jasa boga umumnya sering diakibatkan kelalaian *personal hygiene*, kontaminasi juga bisa terjadi selama penerimaan, penyimpanan, penanganan, pengolahan, penyajian (BPOM, 2018).

Penerapan *personal hygiene* dapat diterapkan di dalam pengolahan makanan apapun termasuk dalam usaha catering, salah satunya adalah instalasi gizi. Setiap tenaga penjamah makanan yang bekerja pada jasa boga harus memiliki sertifikasi kursus *hygiene* sanitasi makanan, berbadan sehat, dan tidak menderita penyakit menular (Kemenkes RI, 2011).

Salah satu penyebab terjadinya keracunan adalah kurangnya pengetahuan dalam memperhatikan kesehatan diri dan lingkungan pada saat

proses pengolahan makanan yang baik dan sehat. Penjamah makanan harus memiliki pengetahuan tentang *hygiene* sanitasi pengolahan makanan (Collins, 2021).

Program pangan publik, seperti program Makanan Bergizi Gratis (MBG), bertujuan untuk mengatasi masalah gizi dan akses pangan, tetapi dihadapkan pada tantangan besar dalam menjaga keamanan pangan, terutama saat beroperasi pada skala besar. Insiden keracunan makanan dalam program makanan kolektif, seperti di sekolah atau asrama, merupakan risiko nyata yang memerlukan perhatian serius.

WHO mengemukakan bahwa penyakit bawaan makanan masih menjadi beban Kesehatan Masyarakat global yang signifikan, dengan anak-anak sebagai kelompok paling rentan. Faktor faktor yang berkontribusi terhadap keracunan makanan dalam skala besar meliputi penanganan makanan yang tidak higienis, penyimpanan yang tidak tepat, kontaminasi silang, dan kurangnya pengawasan mutu pangan pada rantai pasok (Riyanto & Sinaga, 2025).

Studi oleh Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) di Indonesia secara konsisten menemukan kelemahan dalam praktik keamanan pangan di fasilitas penyediaan makanan publik. Hal ini menyoroti bahwa niat baik suatu program harus diimbangi dengan system manajemen keamanan pangan yang kuat, termasuk audit berkala, pelatihan personal, dan infastruktur yang memadai untuk memitigasi risiko keracunan (Riyanto & Sinaga, 2025)

Pada awal 2025 Program Makanan Bergizi Gratis mengalami beberapa insiden yang berpotensi mengarah pada keracunan makanan telah teridentifikasi diberbagai daerah di Indonesia. Di Kabupaten Sorong, Provinsi Papua Barat Daya, distribusi MBG di beberapa sekolah terhenti sementara setelah menunjukkan adanya belatung didalam menu MBG pada Jumat, 8 agustus 2025, sehingga pihak sekolah menghentikan sementara penerimaan makanan tersebut (Hendrawan, 2025). Insiden dugaan keracunan akibat MBG tidak hanya terjadi di wilayah Sorong saja, tetapi juga dilaporkan diberbagai kota lain di Indonesia. Misalnya, di Kota Padang Panjang, 7 oktober 2025 sebanyak 21 siswa SD dan SMP dilaporkan diduga mengalami keracunan MBG (Hans, 2025)

Hasil penelitian Fitria (2018) tentang Hubungan Pengetahuan, Sikap, Perilaku dan standar *personal hygiene* Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RS Islam Cempaka Jakarta Putih, didapatkan hasil bahwa pengetahuan standar *hygiene* Penjamah Makanan berada pada tingkatan baik dan kurang baik, dengan persentase masing-masing sebanyak 50%. Penelitian Supri (2022) tentang Hubungan Tingkat Pengetahuan *Hygiene* Sanitasi dan Sikap Penjamah Makanan dengan Praktik *Hygiene* Sanitasi di PT. Ryan Katering Jakarta, sebagian besar penjamah makanan memiliki tingkat pengetahuan *hygiene* sanitasi yang baik, tetapi masih terdapat 46,2% penjamah makanan yang memiliki tingkat pengetahuan *hygiene* sanitasi kurang baik

Latar belakang di atas memaparkan adanya *hygiene* dan sanitasi yang kurang baik. Hal ini diperkuat dengan adanya insiden pada pelaksanaan program Makan Bergizi Gratis (MBG) di Kota Sorong, ditemukan makanan yang tidak layak di konsumsi, seperti adanya belatung pada paket makanan yang dibagikan kepada siswa diduga berkaitan dengan lemahnya penerapan *hygiene* dan sanitasi dalam proses pengolahan dan pendistribusian makanan (Headline.co.id, 2024).

Permasalahan menunjukkan bahwa risiko kontaminasi makanan masih menjadi permasalahan nyata. oleh karena itu peneliti ingin mengetahui “Gambaran Pengetahuan *Personal Hygiene* Pada Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Dapoer Toejoe Indonesia Pada Tenaga Penjamah Makanan di Kota Sorong”. Selain itu topik ini relevan dengan isu yang sedang berkembang, dan belum banyak diteliti sehingga masih perlu dan penting untuk dikaji lebih dalam.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, masih terdapat tenaga penjamah makanan yang memiliki pengetahuan *personal hygiene* yang belum optimal. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui Gambaran pengetahuan *hygiene* perorangan tenaga penjamah makanan pada Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Dapoer Toejoe Kota Sorong.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui gambaran pengetahuan *personal hygiene* tenaga penjamah makanan pada Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Dapoer Toejoe Indonesia di Kota Sorong sebagai dasar dalam upaya peningkatan kebersihan dan kesehatan makanan.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui karakteristik tenaga penjamah makanan yang terlibat pada Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Dapoer Toejoe Indonesia di Kota Sorong.
- b. Mengetahui tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan pada Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Dapoer Toejoe Indonesia di Kota Sorong.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Dapat menambah wawasan dan keterampilan mengenai *personal hygiene* tenaga penjamah makanan, serta menjadi sarana untuk mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh selama masa perkuliahan.

2. Bagi Institusi

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan referensi dalam menambah informasi terkait pengetahuan *personal hygiene* penjamah makanan pada satuan pelayanan pemenuhan gizi (SPPG) Dapoer Toejoe Indonesia di Kota Sorong.

3. Bagi Instalasi pengolahan makanan

Hasil Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan masukan dalam upaya peningkatan dan penyempurnaan pelaksanaan *personal hygiene* tenaga penjamah makanan di satuan pelayanan pemenuhan gizi (SPPG) Dapoer Toejoe Indonesia Kota Sorong.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. *Personal Hygiene*

1. Definisi *Personal Hygiene*

Setiap diri manusia harus melakukan kebersihan diri sendiri agar dapat mempertahankan kesehatan secara jasmani dan rohani, oleh karena itu ada istilah pengertian *Personal Hygiene* atau *hygiene* perseorangan sebagai pengertian upaya dari seseorang untuk memelihara dan mempertinggi derajat kebersihan diri sendiri (Yulianto, 2020).

Sumber cemaran yang terdapat pada tubuh kita yang penting untuk kita ketahui yaitu : hidung, mulut, telinga, isi perut, dan kulit. Sumber cemaran yang ada pada tubuh kita ini harus benar-benar dijaga kebersihannya agar tidak menambah potensi cemaran. Sumber cemaran yang berasal dari perilaku biasanya tercipta karena pola hidup maupun kebiasaan seseorang dalam menjalani aktivitasnya sehari-hari (Yulianto, 2020)

Menurut Ditjen PMM, PLP *higiene* perorangan seorang penjamah makana (Djoko, 2016) :

1. Cuci tangan seseringkali terutama ketika :
 - a. Keluar toilet
 - b. Sebelum mengolah makanan
 - c. Setelah memegang sampah
 - d. Sewaktu tangan terlihat kotor

- e. Sewaktu mengetahui tangan tercemar
- 2. Menjaga pakaian dan penutup badan terlihat bersih dan menggunakan celemek atau apron yang bersih
- 3. Menutup rambut selalu dengan penutup rambut sehingga mencegah kerontokan rambut/ketombe
- 4. Menghindari pemakaian cincin/gelang ketika memasak
- 5. Menutup luka iris/potong dengan menggunakan plester, *water proof* secara sempurna
- 6. Tidak merokok ditempat kerja
- 7. Jika terdapat penjamah makanan yang menderita infeksi hepatitis A, diare muntah-muntah, demam, sakit teggorokan, keluar cairan pada mata, kuping atau hidung segera lapor kepada pimpinan
- 8. Tidak batuk atau bersin diatas makanan
- 9. Memegang pisau dan garpu pada pegangannya, gelas pada pegangannya dan piring pada bagian belakangnya
- 10. Membersihkan tempat kerja setelah selesai bekerja .

Secara umum syarat standar yang harus dipenuhi oleh pengolah/penjamah makanan sebagai berikut (Djoko,2016) :

- a. Kebiasaan mencuci tangan

Seperti diketahui tangan tidak pernah bebas dari berbagai macam kuman, baik berasal dari kontaminasi benda atau alat yang terkontaminasi, maupun yang tinggal secara menetap pada tangan. Pencucian tangan perlu dilakukan setelah menggunakan

kamar kecil ataupun setelah kontak dengan cairan tubuh ketika batuk dan bersin. Setelah makan, merokok, memegang daging mentah membuang sampah atau memindahkan piring kotor

b. Menjaga kebersihan tangan, kuku, pakaian dan perhiasan

Penjamah makanan hendaknya menggunakan pakaian dengan ukuran besar yang pas tidak terlalu besar. Ukuran pakaian yang terlalu besar bisa berbahaya karena bisa melambai-lambai tidak terkontrol sehingga bisa pembawa kotoran yang menyebabkan kontaminasi. Penjamah makanan pengolah pangan hendaknya tidak mengenakan jam tangan, kalung, anting, cincin, dan lain-lain benda kecil yang mudah putus dan hilang

11. Menutup luka iris/potong dengan menggunakan plester, *water proof* secara sempurna
12. Tidak merokok ditempat kerja
13. Jika terdapat penjamah makanan yang menderita infeksi hepatitis A, diare muntah-muntah, demam, sakit tenggorokan, keluar cairan pada mata, kuping atau hidung segera lapor kepada pimpinan
14. Tidak batuk atau bersin diatas makanan
15. Memegang pisau dan garpu pada pegangannya, gelas pada pegangannya dan piring pada bagian belakangnya
16. Membersihkan tempat kerja setelah selesai bekerja .

Secara umum syarat standar yang harus dipenuhi oleh pengolah/penjamah makanan sebagai berikut (Djoko,2016) :

c. Kebiasaan mencuci tangan

Seperti diketahui tangan tidak pernah bebas dari berbagai macam kuman, baik berasal dari kontaminasi benda atau alat yang terkontaminasi, maupun yang tinggal secara menetap pada tangan. Pencucian tangan perlu dilakukan setelah menggunakan kamar kecil ataupun setelah kontak dengan cairan tubuh ketika batuk dan bersin. Setelah makan, merokok, memegang daging mentah membuang sampah atau memindahkan piring kotor

d. Menjaga kebersihan tangan, kuku, pakaian dan perhiasan

Penjamah makanan hendaknya menggunakan pakaian dengan ukuran besar yang pas tidak terlalu besar. Ukuran pakaian yang terlalu besar bisa berbahaya karena bisa melambai-lambai tidak terkontrol sehingga bisa pembawa kotoran yang menyebabkan kontaminasi. Penjamah makanan pengolah pangan hendaknya tidak mengenakan jam tangan, kalung, anting, cincin, dan lain-lain benda kecil yang mudah putus dan hilang

e. Memakai celemek dan penutup kepala

Memakai penutup kepala untuk mencegah kebiasaan menguap dan menggaruk rambut. Celmek dan penutup kepala harus diganti setelah mengolah makanan, jika tersedia celemek

dan tutup kepala sedikit, setelah dipakai celemek dan penutup kepala dicuci kemudian disterisasi agar mikroorganisme yang berada pada celemek dan penutup kepala menjadi hilang. Sehingga tidak menimbulkan kontaminasi silang pada makanan. Penutup kepala membantu mencegah rambut masuk kedalam makanan, membantu menyerap keringat di dahi (Djoko, 2016)

2. Faktor – Faktor yang Mempengaruhi *Personal Hygiene*

Berdasarkan data statistik di berbagai negara industry bahwa penyakit bawaan menunjukkan 60% dari kasus yang disebabkan oleh buruknya Teknik dalam pengolahan makanan sehingga mengakibatkan adanya kontaminasi pada saat penyajian di tempat pengolahan makanan (TPM) (Hafizhah, 2018) Faktor – faktor *personal hygiene* penjamah makanan sebagai berikut :

a. Budaya

Budaya adalah hasil dari seni cipta dan karsa dari masyarakat yang sejak dari dulu dan sudah turun temurun (Irmania 2021). kebudayaan diartikan sebagai keseluruhan gagasan dan karya manusia yang harus dibiasakan dengan belajar beserta keseluruhan dari hasil budi dan karyanya itu. Budaya Adalah suatu konsep yang membangkitkan minat dan berkenaan dengan cara manusia hidup, belajar, berfikir, merasa, memercayai, mengusahakan apapun yang patut, dan gejala social yang menggambarkan identitas dan citra suatu masyarakat (Achmad, 2021)

b. Status Sosia Ekonomi

Status sosial ekonomi merupakan suatu kedudukan yang secara rasional dan menetapkan seseorang pada posisi tertentu dalam Masyarakat (Maruwae, 2020). Status sosial ekonomi merupakan status yang dilihat dari Tingkat Pendidikan, pendapatan, pekerjaan, yang memberikan dampak terhadap kesejahteraan (Hanum & Safuridar, 2018)

c. Agama

Agama diartikan sebagai keyakinan atau hal-hal untuk ditaati (Ahmadi dkk, 2021)

d. Pengetahuan

Ilmu pengetahuan merupakan seluruh usaha sadar untuk menyelidik, menemukan, dan meningkatkan pemahaman manusia dari berbagai segi kenyataan dalam alam manusia. (Rachman, 2018) Pengetahuan Adalah keseluruhan gagasan, pemikiran, ide, konsep, dan pemahaman yang dimiliki manusia tentang dunia dan segala isinya, termasuk manusia dan kehidupannya. (Soelaiman, 2019) Pengetahuan akan menimbulkan kesadaran dan akhirnya akan menyebabkan orang berperilaku sesuai dengan pengetahuan yang dimiliki, dan penambahan pengetahuan tidak bisa hanya dalam waktu singkat, tetapi harus terus menerus dan berkelanjutan, juga memberikan informasi - informasi baru sehingga pengetahuan terus bertambah dan mendalam, karena dengan mengkristalkan

pengetahuan akan tetap menjadi kontrol terhadap seseorang untuk berperilaku baik (Notoadmojo, 2011)

e. Status Kesehatan

Sehat adalah kondisi normal seseorang yang merupakan hak hidupnya. Sehat berhubungan dengan hukum alam yang mengatur tubuh, jiwa dan lingkungan berupa udara segar, sinar matahari, diet seimbang, bekerja, istirahat, tidur, Santai, kebersihan serta pikiran, kebiasaan dan gaya hidup yang baik (Wicaksono, 2021). Kesehatan Adalah keadaan Sejahtera dari badan, jiwa, dan social yang memungkinkan setiap orang hidup produktif secara social dan ekonomis (Wulandari, 2022)

merupakan status yang dilihat dari Tingkat Pendidikan, pendapatan, pekerjaan, yang memberikan dampak terhadap kesejahteraan (Hanum & Safuridar, 2018)

f. Agama

Agama diartikan sebagai keyakinan atau hal-hal untuk ditaati (Ahmadi dkk, 2021)

g. Pengetahuan

Ilmu pengetahuan merupakan seluruh usaha sadar untuk menyelidik, menemukan, dan meningkatkan pemahaman manusia dari berbagai segi kenyataan dalam alam manusia. (Rachman, 2018) Pengetahuan Adalah keseluruhan gagasan, pemikiran, ide, konsep, dan pemahaman yang dimiliki manusia tentang dunia dan

segala isinya, termasuk manusia dan kehidupannya. (Soelaiman, 2019) Pengetahuan akan menimbulkan kesadaran dan akhirnya akan menyebabkan orang berperilaku sesuai dengan pengetahuan yang dimiliki, dan penambahan pengetahuan tidak bisa hanya dalam waktu singkat, tetapi harus terus menerus dan berkelanjutan, juga memberikan informasi - informasi baru sehingga pengetahuan terus bertambah dan mendalam, karena dengan mengkristalkan pengetahuan akan tetap menjadi kontrol terhadap seseorang untuk berperilaku baik (Notoadmojo, 2011)

h. Status Kesehatan

Sehat adalah kondisi normal seseorang yang merupakan hak hidupnya. Sehat berhubungan dengan hukum alam yang mengatur tubuh, jiwa dan lingkungan berupa udara segar, sinar matahari, diet seimbang, bekerja, istirahat, tidur, Santai, kebersihan serta pikiran, kebiasaan dan gaya hidup yang baik (Wicaksono, 2021). Kesehatan Adalah keadaan Sejahtera dari badan, jiwa, dan social yang memungkinkan setiap orang hidup produktif secara social dan ekonomis (Wulandari, 2022)

merupakan status yang dilihat dari Tingkat Pendidikan, pendapatan, pekerjaan, yang memberikan dampak terhadap kesejahteraan (Hanum & Safuridar, 2018)

i. Agama

Agama diartikan sebagai keyakinan atau hal-hal untuk ditaati (Ahmadi dkk, 2021)

j. Pengetahuan

Ilmu pengetahuan merupakan seluruh usaha sadar untuk menyelidik, menemukan, dan meningkatkan pemahaman manusia dari berbagai segi kenyataan dalam alam manusia. (Rachman, 2018) Pengetahuan Adalah keseluruhan gagasan, pemikiran, ide, konsep, dan pemahaman yang dimiliki manusia tentang dunia dan segala isinya, termasuk manusia dan kehidupannya. (Soelaiman, 2019) Pengetahuan akan menimbulkan kesadaran dan akhirnya akan menyebabkan orang berperilaku sesuai dengan pengetahuan yang dimiliki, dan penambahan pengetahuan tidak bisa hanya dalam waktu singkat, tetapi harus terus menerus dan berkelanjutan, juga memberikan informasi - informasi baru sehingga pengetahuan terus bertambah dan mendalam, karena dengan mengkristalkan pengetahuan akan tetap menjadi kontrol terhadap seseorang untuk berperilaku baik (Notoadmojo, 2011)

k. Status Kesehatan

Sehat adalah kondisi normal seseorang yang merupakan hak hidupnya. Sehat berhubungan dengan hukum alam yang mengatur tubuh, jiwa dan lingkungan berupa udara segar, sinar matahari, diet seimbang, bekerja, istirahat, tidur, Santai, kebersihan serta pikiran,

kebiasaan dan gaya hidup yang baik (Wicaksono, 2021). Kesehatan Adalah keadaan Sejahtera dari badan, jiwa, dan social yang memungkinkan setiap orang hidup produktif secara social dan ekonomis (Wulandari, 2022).

1. Kebiasaan

Kebiasaan Adalah segala sesuatu yang dilakukan secara otomatis tanpa berfikir sebagai akibat dari melakukan suatu aktivitas yang dilakukan secara terus menerus (Asrori, 2020).

B. Penjamah Makanan

1. Definisi Penjamah Makanan

Penjamah makanan menurut Depkes RI (2006) Adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian. Dalam proses pengolahan makanan sangat besar perannya. Penjamah makanan yang menangani bahan makanan sering menyebabkan kontaminasi mikrobiologis. Mikroorganisme yang hidup di dalam maupun pada tubuh manusia dapat menyebabkan penyakit yang di tularkan melalui makanan, yang terdapat pada kulit, hidung, mulut, saluran pencernaan, rambut, dan kuku Syarat – syarat *personal hygiene* penjamah makanan Terdapat persyaratan teknis hygiene dan sanitasi tenaga/karyawan pengolah makanan menurut permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang hygiene sanitasi jasa boga, yaitu Berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter

- a. Tidak mengidap penyakit menula seperti tipus, kolera, TBC, hepatitis dan lain – lain atau pembawa kuman (*carrier*)
- b. Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan Kesehatan yang berlaku
- c. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
- d. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan menggunakan alat seperti : sarung tangan plastik sekali pakai (*disposal*), penjepit makanan, sendok garpu. Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan menggunakan : celemek/apron, tutup rambut, sepatu kedap air.

2. Karakteristik Penjamah Makanan

Penjamah makanan memiliki beberapa karakteristik. Karakteristik penjamah makanan dapat diketahui sebagai berikut :

1. Umur

Umur mendapatkan perhatian karena akan mempengaruhi kondisi fisik, mental, kemauan kerja, dan tanggung jawab seseorang. Menurut teori psikologi perkembangan pekerja umur dapat digolongkan menjadi dewasa awal dan dewasa lanjut. Umur pekerja dewasa awal diyakini dapat membangun kesehatannya dengan cara mencegah suatu penyakit atau menanggulangi gangguan penyakit dengan cara menjaga kebersihan perorangan. Untuk melakukan kegiatan tersebut, pekerja muda akan lebih disiplin menjaga

kesehatannya. Sedangkan pada umur dewasa lanjut akan mengalami kebebasan dalam kehidupan bersosialisasi, kewajiban-kewajiban pekerja usia lanjut akan berkurang terhadap kehidupan bersama. Semakin bertambah umur seseorang maka dalam hal kebersihan dan kesehatan akan mengalami penurunan. Kategori umur diatas 25 tahun terbagi menjadi 2 kategori yaitu dewasa dengan umur 26-45 tahun dan umur 46-65 tahun termasuk dalam kategori lanjut usia (Depkes RI, 2009).

e. Jenis Kelamin

Perbedaan perilaku pria dan wanita dapat dilihat dari cara mereka berpakaian dan melakukan pekerjaan sehari-hari. Baik dalam melakukan hal kebersihan wanita lebih cenderung ke arah lebih bersih dari pada pria. Karena pria berperilaku dan melakukan sesuatu atas dasar pertimbangan rasional dan akal sedangkan wanita atas dasar pertimbangan emosional dan perasaan.

f. Pengetahuan

Pengetahuan merupakan hasil dari tahu, dan ini terjadi setelah orang melakukan pengindraan terhadap suatu objek tertentu. Pengindraan terjadi melalui panca indra manusia, yakni indra penglihatan, penciuman, pendengaran, rasa dan raba. Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang (Notoatmojo, 2007). Pengetahuan dilakukan sebelum melakukan suatu perbuatan secara sadar.

Pengetahuan dapat diperoleh melalui informasi yang disampaikan tenaga profesional kesehatan, orang tua, guru, buku, media massa, dan sumber lainnya. Pengetahuan juga bisa didapat melalui pengalaman (Hartono, 2008).

C. Pengetahuan

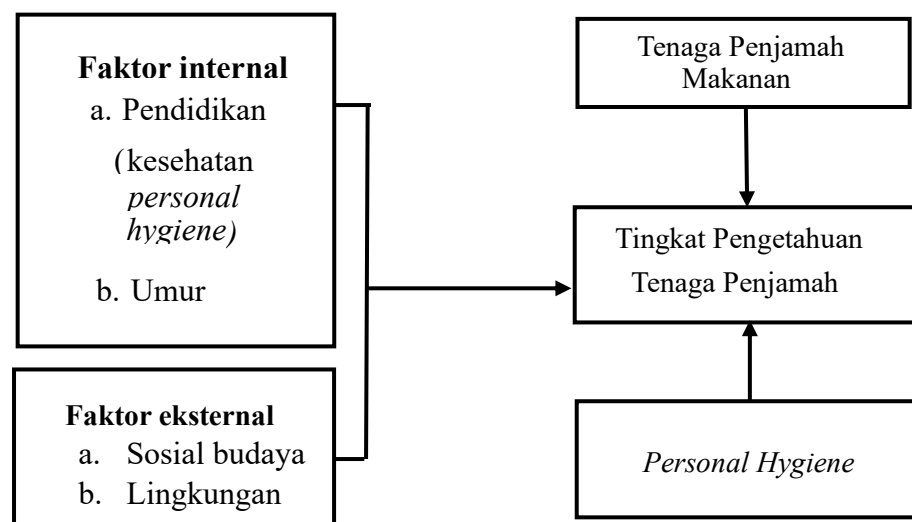
Pengetahuan merupakan hasil tahu dan ini dihasilkan setelah orang melakukan pengindraan terhadap suatu objek tertentu. Pengindraan terjadi melalui panca indra manusia yaitu indra penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa, dan raba. Pengetahuan atau ranah kognitif merupakan domain yang sangat penting dalam membentuk Tindakan seseorang pengetahuan di dalam domain kognitif mempunyai 6 tingkat (Notoatmodjo, 2010)

1. Mengetahui (*know*) merupakan level terendah di domain kognitif, dimana seseorang mengingat Kembali (*recall*) pengetahuan yang telah dipelajari.
2. Memahami (*comprehension*) merupakan level yang lebih tinggi dari hanya sekedar tahu. Pada level ini pengetahuan dipahami dan diinterpretasi secara benar oleh individu tersebut
3. Aplikasi (*application*) merupakan level Dimana ndividu tersebut dapat menggunakan pengetahuan yang telah di pahami dan diinterpretasi dengan benar kedalam situasi yang nyata di kehidupannya.

4. Analisis (*analysis*) merupakan level Dimana individu tersebut mampu untuk menjelaskan keterkaitan materi tersebut dalam komponen yang lebih kompleks dalam suatu unit tertentu
5. Sintesis (*synthesis*) merupakan level dimana kemampuan individu untuk Menyusun formulasi yang baru dari formulasi yang sudah ada
6. Evaluasi (*evaluation*) merupakan level dimana individu mampu untuk melakukan penilaian terhadap materi yang diberikan.

D. Kerangka Teori

Kerangka teori penelitian merupakan kumpulan teori yang mendasari topik penelitian, yang disusun berdasarkan pada teori yang sudah ada di dalam telaah Pustaka dan mengikui kaidah input, proses, dan output (Suryono, 2011)



Gambar 2.1 Kerangka Teori

Sumber : Mubarak (2007) dalam Prakoso (2015)

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Penelitian deskriptif adalah suatu penelitian yang dilakukan untuk mendeskripsikan atau menggambarkan suatu fenomena yang terjadi dalam Masyarakat Penelitian ini bermaksud untuk mengetahui pengetahuan pada Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Dapoer Toejoe Indonesia pada tenaga penjamah makanan di Kota Sorong.

B. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi penelitian ini adalah seluruh tenaga penjamah makanan pada satuan pelayanan pemenuhan gizi (SPPG) yang berjumlah 24 orang.

2. Sampel

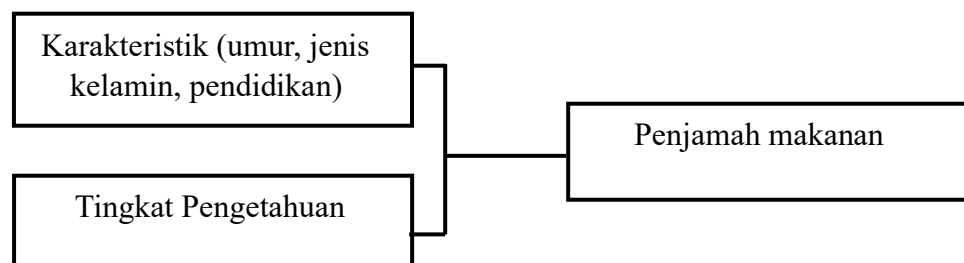
Teknik pengambilan sampel dalam penelitian ini menggunakan total sampling, yaitu teknik penentuan sampel dengan cara mengambil seluruh populasi sebagai sampel penelitian. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh tenaga penjamah makanan yang bekerja pada Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Dapoer Toejoe Indonesia di kota Sorong yang berjumlah 24 orang.

C. Tempat dan Waktu Penelitian

Tempat penelitian dilaksanakan di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Dapoer Toejoe Indonesia di Kota Sorong. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei 2026

D. Kerangka Konsep

Kerangka konsep penelitian Gambaran Pengetahuan *Personal Hygiene* pada Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Dapoer Toejoe Indonesia Pada Tenaga Penjamah Makanan Di Kelurahan Klawuyuk Kota Sorong



Keterangan :

- a. Variabel Independen : Tingkat pengetahuan, karakteristik (umur, jenis kelamin, pendidikan)
- b. Variabel Dependen : Penjamah makanan

Gambar 3.1 Kerangka Konsep

E. Definisi Operasional

Tabel 3.1 Definisi Operasional

Variable	Definisi	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
Umur	Rentang kehidupan penjamah makanan yang diukur dengan tahun (Depkes RI, 2009)	Kuesioner	Pengisian Kuesioner	a. Usia non produktif (≤ 24 tahun) b. Usia produktif (25-60 tahun) (BPS, 2022)	Ordinal
Jenis kelamin	Karakteristik biologis penjamah makanan yang membedakan perempuan dan laki-laki sejak lahir (Kriswanti 2017)	Kuesioner	Pengisian Kuesioner	a. Laki-laki b. Perempuan	Nominal
Pendidikan	Jenjang pendidikan terakhir yang telah di selesaikan penjamah makanan	Kuesioner	Pengisian Kuesioner	a. SD atau sederajat b. SMP atau sederaja c. SMA atau sederajat d. Perguruan Tinggi (Iswantoro et al. 2013)	Ordinal
Tingkat pengetahuan	Derajat pemahaman penjamah makanan mengenai <i>personal hygiene</i> dan sanitasi makanan yang meliputi kebersihan diri (Azwar,A.2016)	Kuesioner	Pengisian Kuesioner	a. Kurang (<55%) b. Cukup (56-75%) c. Baik (76%-100%) (Azwar dalam A.Pasanda, 2016)	Ordinal

F. Instrumen Penelitian

Instrument penelitian yang di gunakan dalam pengumpulan data peneliti yaitu Kuesioner Berisi pertanyaan yang digunakan peneliti untuk mengumpulkan data melalui pengisian kuesioner pada tenaga penjamah. (Yusminatati, 2020)

G. Teknik Pengumpulan Data

1. Data Primer

Data primer adalah data yang didapatkan secara langsung dari subjek penelitian atau sampel yaitu :

- a. Data karakteristik sampel meliputi umur, jenis kelamin dan tingkat pendidikan, diperoleh dengan mengumpulkan data melalui kuesioner
- b. Data tingkat pengetahuan penjamah makanan diperoleh dengan pengumpulan data melalui kuesioner

2. Data Sekunder

Data sekunder yaitu meliputi data profil satuan pelayanan pemenuhan gizi (SPPG), kebijakan atau SOP terkait *Personal Hygiene*, data pelatihan dan sanitasi yang diperoleh dari Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Dapoer Toejoe Indonesia

H. Teknik Pengolahan Data

Data yang sudah diperoleh kemudian diolah dengan menggunakan bantuan computer melalui tahap – tahapan pengolahan data yang dilakukan yaitu,

1. *Editing* (pengecekan data) dilakukan oleh peneliti untuk memeriksa kesalahan, kelengkapan, kejelasan, sesuai jawaban kuesioner
2. *Coding* (pengkodean data) dilakukan untuk memberi kode pada jawaban yang benar atau salah pada kuesioner yang telah diisi oleh responden. Hal ini dilakukan untuk mempermudah proses pemasukkan dan pengolahan data

a. Umur

Pada data umur untuk ≤ 24 tahun diberi kode 1, 25-60 di beri kode 2

b. Jenis Kelamin

Pada data jenis kelamin untuk laki-laki diberi kode 1 dan untuk perempuan diberi kode 2

c. Tingkat Pendidikan

Pada data tingkat pendidikan untuk SD/ sederajat diberi kode 1, SMP/ sederajat diberi kode 2, SMA/ sederajat diberi kode 3, dan perguruan tinggi diberi kode 4

d. Pengetahuan *Hygiene*

Data pengetahuan *hygiene* diperoleh dari jawaban responden melalui kuesioner kemudian diberi skor. Pada variabel pengetahuan terdapat 15 pertanyaan. Ketentuan untuk skor jawaban yaitu : jawaban benar diberi skor 1 dan jawaban salah diberi skor 0

Jawaban yang benar dijumlahkan kemudian dibagi jumlah soal dan dikali 100%

- e. *Tabulating*, mengelompokkan atau mentabulasi data yang sudah diberi kode
- f. *Entry*, yaitu proses memasukkan data kedalam program computer untuk selanjutnya di analisa. Data yang telah di kelompokkan sesuai dengan kategori akan di buat dalam bentuk tabel.
- g. *Cleaning* (pembersihan data), yaitu memeriksa kembali data bila terjadi kesalahan
- h. Analisis data diinput dan dianalisis menggunakan aplikasi Microsoft Excel versi 2016
- i. Penyajian data yang telah diperoleh baik secara primer maupun data sekunder dalam penelitian ini akan dibuat dalam bentuk narasi dan tabel

I. Eika Penelitian

a. *Informend Consent* (Persetujuan Informasi)

Lembar persetujuan untuk menjadi responden penelitian dan data-data yang di dapat dipergunakan sesuai dengan kepentingan dan tujuan peneliti.

b. *Confidentiality* (Kerahasiaan)

Jaminan dari peneliti kepada responden bahwa seluruh informasi dan data yang diperoleh selama penelitian akan dijaga kerahasiaanya. Data yang di kumpulkan hanya digunakan untuk kepentingan penelitian dan tidak disebarluas kepada pihak lain.

c. *Anonymity* (Tanpa nama)

Prinsip etika penelitian Dimana identitas responden tidak dicantumkan dalam instrumen penelitian. Semua informasi yang telah di kumpulkan di jamin kerahasiaanya oleh peneliti, hanya kelompok data tersebut yang akan dilaporkan hasil penelitiannya

d. *Risk and Comfort* (Resiko dan Kenyamanan)

Tujuan utama kode etik penelitian ini yaitu untuk melindungi subjek penelitian dari segala resiko yang diakibatkan oleh penelitian dan memberikan keselamatan subjek penelitian. Peneliti juga akan memberikan rasa nyaman kepada responden.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Dapoer Toejoe Indonesia Kota Sorong yang beralamat di Jalan Sungai Kamundan II No.3, Kelurahan Klawuyuk, Kecamatan Sorong Timur, Kota Sorong, Provinsi Papua Barat Daya. Lokasi penelitian dipilih karena SPPG merupakan unit penyelenggaraan makanan di bawah naungan Badan Gizi Nasional dan Yayasan Dapoer Toejoe Indonesia dengan kapasitas produksi yang besar. SPPG Dapoer Toejoe Indonesia mulai beroperasi pada tahun 2025 dengan kapasitas produksi sekitar 3.889 porsi makanan per hari dan beroperasi selama 24 jam menggunakan sistem tiga shift. Jumlah tenaga kerja yang terlibat dalam penyelenggaraan makanan sebanyak 47 orang, sehingga SPPG menjadi Lokasi yang sesuai untuk penelitian mengenai pengetahuan *personal hygiene* penjamah makanan.

Sebagai upaya menjaga kualitas dan keamanan makanan, SPPG telah memiliki kebijakan dan Standar Operasional Prosedur (SOP) *personal hygiene* bagi seluruh penjamah makanan. SOP *personal hygiene* tersebut meliputi kebiasaan mencuci tangan

sebelum dan sesudah bekerja, penggunaan alat pelindung diri seperti masker, celemek, sarung tangan dan penutup kepala, menjaga kebersihan kuku dan pakaian kerja, serta menjaga kebersihan selama proses pengolahan makanan berlangsung.

Selain penerapan SOP *Personal Hygiene*, pihak SPPG juga memberikan pelatihan kepada penjamah makanan sebagai bentuk peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam keamanan pangan dan *hygiene* dan sanitasi makanan. Berdasarkan data yang diperoleh dari hasil pengisian kuesioner terdapat 19 orang yang telah mengikuti pelatihan *hygiene*.

2. Karakteristik Tenaga Penjamah Makanan

Karakteristik responden pada penelitian ini disajikan untuk memberikan Gambaran umum mengenai tenaga penjamah makanan Yang menjadi subjek penelitian. Adapun karakteristik responden disajikan sebagai berikut :

a. Karakteristik Responden berdasarkan Jenis Kelamin

Karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin disajikan pada tabel 4.1 berikut ini :

Tabel 4.1 Distribusi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

Jenis Kelamin	Frekuensi (n)	Presentase (%)
Perempuan	16	66,6
Laki-laki	8	33,3
Total	24	100

Sumber : Data Primer 2026

Berdasarkan tabel 4.1 menunjukkan bahwa sebagian besar responden berjenis kelamin Perempuan sebanyak 16 responden (66,6%), sedangkan Laki-laki yaitu sebanyak 8 responden (33,3%).

b. Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Karakteristik responden berdasarkan tingkat pendidikan disajikan pada tabel 4.2 sebagai berikut :

Tabel 4.2 Distribusi Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Tingkat Pendidikan	Frekuensi (n)	Presentase (%)
SD	2	8,3
SMP	3	12,5
SMA	18	75
Perguruan Tinggi	1	4,1
Total	24	100

Sumber : Data Primer, 2026

Berdasarkan tabel 4.2 diketahui bahwa tingkat pendidikan SD sebanyak 2 responden (8,3), SMP sebanyak 3 responden (12,5%), SMA sebanyak 18 responden (75%), perguruan tinggi sebanyak 1 orang (4,1%) mayoritas responden memiliki tingkat pendidikan SMA yaitu sebanyak 18 responden (75%)

c. Karakteristik Responden Berdasarkan Umur

Karakteristik responden berdasarkan umur disajikan pada tabel 4.3 sebagai berikut :

Tabel 4.3 Distribusi Responden Berdasarkan Tingkat Umur

Umur	Frekuensi (n)	Presentase (%)
≤ 24 tahun	6	25%
25-60 tahun	18	75%
Total	24	100%

Sumber: Data Primer, 2026

Berdasarkan tabel 4.3 menunjukkan bahwa sebagian besar responden berada pada kelompok umur 25-60 tahun sebanyak 18 responden (75%), sedangkan responden dengan ≤ 24 tahun sebanyak 6 responden (25%)

d. Hasil Penelitian Berdasarkan Tingkat Pengetahuan *Personal Hygiene*

Tingkat pengetahuan personal hygiene penjamah makanan disajikan pada tabel 4.4 sebagai berikut :

Tabel 4.4 Distribusi Responden Berdasarkan *Personal Hygiene* Penjamah Makanan

Tingkat pengetahuan	Frekuensi (n)	Presentase (%)
Cukup	1	4,1%
Baik	23	95,8%
Total	24	100%

Sumber : Data Primer, 2026

Berdasarkan tabel 4.4 menunjukkan bahwa sebagaian besar responde memiliki tingkat pengetahuan *personal hygiene* dalam kategori baik sebanyak 23 responden (95,8%), sedangkan kategori cukup sebanyak 1 responden (4,1%).

1. Karakteristik responden

a. Karakteristik responden berdasarkan Jenis Kelamin

Hasil penelitian yang peneliti lakukan di SPPG Dapoer Toejoe Kota Sorong pada tanggal 4 Mei 2026 hingga 6 Mei 2026 diketahui bahwa sebagian besar responden berjenis kelamin perempuan yaitu sebanyak 16 orang (66,6%), sedangkan responden laki-laki sebanyak 8 orang (33,3%). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penjamah makanan di SPPG Dapoer Toejoe Kota Sorong lebih didominasi oleh .

Perempuan umumnya lebih banyak terlibat dalam kegiatan pengolahan dan penyajian makanan karena dianggap lebih teliti dan terampil dalam menjaga kebersihan selama proses pengolahan makanan. Selain itu, perempuan juga cenderung lebih memperhatikan kebersihan diri dan lingkungan kerja sehingga dapat mendukung penerapan *personal hygiene* yang baik dalam penyelenggaraan makanan. (Sumantri, 2017)

Meskipun demikian, baik laki-laki maupun perempuan tetap memiliki tanggung jawab yang sama dalam menerapkan *personal hygiene* yang baik sangat diperlukan untuk menjaga kualitas makanan, mencegah pencemaran makanan, dan melindungi konsumen dari risiko penyakit akibat makanan yang terkontaminasi (Widyastuti, 2019)

Penelitian ini sejalan dengan penelitian Ramadhani dkk.(2025) pada Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) di Kabupaten X yang menunjukkan bahwa mayoritas penjamah makanan juga berjenis kelamin perempuan yaitu sebanyak 85,7%, sedangkan laki-laki hanya 14,4%.

b. Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa mayoritas responden memiliki tingkat pendidikan SMA sebanyak 18 orang (75%). Responden dengan pendidikan SD sebanyak 2 orang (8,3%), SMP sebanyak 3 orang (12,5%), dan perguruan tinggi sebanyak 1 orang (4,1%)

Mayoritas responden dalam penelitian ini memiliki tingkat pendidikan SMA. Hal ini menunjukkan bahwa sebagian besar responden memiliki kemampuan yang cukup baik dalam memahami edukasi dan pelatihan mengenai keamanan pangan dan *personal hygiene*. Tingkat pendidikan yang baik juga dapat mendukung peningkatan perilaku hidup bersih dan sehat selama bekerja di lingkungan penyelenggaraan makanan (Kementerian Kesehatan RI, 2020).

Selain itu, pendidikan juga berpengaruh terhadap kemampuan seseorang dalam memahami SOP yang diterapkan di tempat kerja. Penjamah makanan dengan pendidikan yang lebih baik umumnya lebih mudah memahami instruksi kerja, menjaga

kebersihan diri, serta menerapkan prosedur sanitasi selama pengolahan makanan berlangsung (WHO, 2020)

Penelitian ini hampir sejalan dengan penelitian Ramadhani dkk (2025) pada Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) di Kabupaten X yang menunjukkan bahwa sebagian besar penjamah makan memiliki tingkat pendidikan SLTA sebesar 78,6% dan perguruan tinggi sebesar 21,4%.

c. Karakteristik Responden Berdasarkan Umur

Berdasarkan penelitian diketahui bahwa sebagian besar responden berada pada kelompok umur 25-60 tahun yaitu sebanyak 18 orang (75%), sedangkan responden dengan umur ≤ 24 tahun sebanyak 6 orang (25%). Hasil ini menunjukkan bahwa mayoritas penjamah makanan berada pada usia dewasa produktif

Usia produktif umumnya memiliki kemampuan fisik baik serta pengalaman kerja yang lebih banyak dalam proses pengolahan makanan. Semakin bertambah usia seseorang maka pengalaman dan pengetahuan yang dimiliki juga dapat meningkat, termasuk dalam penerapan *personal hygiene*. pengalaman kerja yang dimiliki penjamah makanan dapat membantu meningkatkan kesadaran akan pentingnya menjaga kebersihan diri dan keamanan pangan (Kementerian Kesehatan RI, 2021).

Kelompok usia dewasa produktif biasanya lebih mampu memahami prosedur kerja yang diterapkan di tempat kerja dibandingkan usia yang lebih muda. Selain itu, pengalaman yang dimiliki selama bekerja dapat membentuk kebiasaan yang baik dalam menjaga kebersihan diri, menggunakan alat pelindung diri, serta mengikuti SOP yang berlaku dalam penyelenggaraan makanan (Sumantri, 2017).

Usia juga berhubungan dengan tingkat kedewasaan seseorang dalam bertindak dan mengambil keputusan. Penjamah makanan dengan usia yang lebih dewasa cenderung memiliki rasa tanggung jawab yang lebih baik terhadap pekerjaan yang dilakukan, termasuk dalam menjaga kualitas makanan dan kebersihan lingkungan kerja (Notoatmodjo, 2014)

Penjamah makanan yang memiliki usia produktif biasanya lebih aktif dalam mengikuti arahan dan pelatihan yang diberikan oleh tempat kerja mengenai keamanan pangan dan *personal hygiene*. Hal tersebut dapat memengaruhi peningkatan pengetahuan serta perilaku penjamah makanan dalam menjaga kebersihan diri selama proses pengolahan makanan langsung (WHO, 2020).

Penelitian ini berbeda dengan penelitian Ramadhani dkk (2025) pada Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) di Kabupaten X yang menunjukkan bahwa mayoritas penjamah makanan berada pada kelompok umur <30 tahun yaitu sebesar 57,1% sedangkan

kelompok umur 20-40 tahun sebesar 28,6% dan >40 tahun sebesar 14,3%.

2. Tingkat Pengetahuan *Personal Hygiene* Penjamah Makanan

Berdasarkan hasil penelitian ini menunjukkan bahwa sebagian besar penjamah makanan memiliki tingkat pengetahuan *personal hygiene* dalam kategori baik yaitu sebanyak 23 orang (95,8%), sedangkan kategori cukup sebanyak 1 orang (4,1%). Hasil tersebut menunjukkan bahwa mayoritas penjamah makanan telah memiliki pemahaman yang baik mengenai pentingnya *personal hygiene* dalam proses pengolahan makanan.

Penelitian ini berbeda dengan penelitian Ramadhani dkk (2025) pada Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) di Kabupaten X yang menunjukkan bahwa mayoritas penjamah makanan dengan tingkat pengetahuan baik mengenai *hygiene* sanitasi makanan (78,6%) sedangkan 21,4% masih memiliki pengetahuan kurang baik.

Pengetahuan yang baik mengenai *personal hygiene* sangat penting karena dapat memengaruhi sikap dan perilaku penjamah makanan dalam menjaga kebersihan diri selama bekerja. Penjamah makanan yang memiliki pengetahuan baik cenderung lebih memahami pentingnya mencuci tangan, menggunakan alat pelindung diri, menjaga kebersihan pakaian kerja, serta menjaga kebersihan lingkungan kerja untuk mencegah terjadinya kontaminasi makanan (Notoatmodjo, 2018)

Penelitian ini menunjukkan bahwa sebagian besar responden memiliki tingkat pengetahuan *personal hygiene* dalam kategori baik yaitu sebanyak 24 orang (95,8%). Hasil tersebut menggambarkan bahwa penjamah makanan di SPPG telah memiliki pemahaman yang baik mengenai pentingnya menjaga kebersihan diri selama proses pengolahan makanan berlangsung (WHO, 2020)

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Penelitian mengenai Gambaran pengetahuan *personal hygiene* penjamah makanan pada SPPG Dapoer Toejoe Kota Sorong dapat disimpulkan bahwa :

1. Karakteristik penjamah makanan didominasi oleh responden berjenis kelamin perempuan sebanyak 16 responden (66,6%), memiliki tingkat pendidikan SMA sebanyak 18 responden (75%) dan kelompok umur 25-60 tahun sebanyak 18 responden (75%)
2. Tingkat pengetahuan *personal hygiene* penjamah makanan sebagian besar berada pada kategori baik sebanyak 23 responden (95,8%), pada kategori cukup sebanyak 1 responden (4,1%)

B. Saran

1. Bagi Pihak SPPG Dapoer Toejoe Indonesia Sorong

Diharapkan pihak SPPG dapat mempertahankan penerapan SOP *personal hygiene* bagi seluruh penjamah makanan serta meningkatkan pengawasan terhadap kebersihan diri penjamah makanan selama proses pengolahan makanan berlangsung.

2. Bagi Penjamah Makanan

Diharapkan seluruh penjamah makanan tetap mempertahankan dan meningkatkan pengetahuan serta penerapan *Personal Hygiene* selama proses pengolahan makanan. Selain itu, perlu meningkatkan pemahaman mengenai materi yang masih sering dijawab kurang tepat, khususnya terkait penggunaan alat pelindung diri (APD) yang lengkap saat mengolah makanan serta cara penanganan

sayuran sebelum diolah, yaitu sayur dibersihkan terlebih dahulu, kemudian dicuci dengan air mengalir dan di potong untuk menghilangkan kotoran dan mengurangi risiko kontaminasi. Peningkatan pemahaman tersebut dapat dilakukan melalui pelatihan atau pembinaan secara berkala sehingga keamanan dan kualitas makanan dihasilkan tetap terjaga.

3. Bagi Peneliti

Diharapkan hasil penelitian ini dapat menjadi bahan pembelajaran dan referensi bagi peneliti dalam meningkatkan pemahaman mengenai *personal hygiene* penjamah makanan serta pentingnya penerapan *hygiene* sanitasi dalam penyelenggaraan makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, A, Hikmah, A. N & Yudiawan, A. 2021. *Ilmu dan Agama dalam Perspektif Filsafat Ilmu. Al-Fikr: Jurnal Pendidikan Islam* 7(1), 12–25.
<https://doi.org/10.47945/alfikr.v7i1.10>
- Arikunto, Suharsimi, N. D. 2013. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta
- Asrori. 2020. *Psikologi Pendidikan Pendekatan Multidisipliner*. Banyumas: Pena Persada.
- Azzahra, N. S. 2023. *Gambaran Pengetahuan Sikap, dan Perilaku Hygiene Penjamah Makanan di Rumah Makan Sindang Rizky Kelurahan Mekarwangi Kota Bogor*. Karya Tulis. Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Jakarta II Kementrian Kesehatan RI Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI 2009. *Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2009*. Jakarta
- Fitrianto, W. C & Wulandari, W. 2023. *Hubungan Pengetahuan dan Sikap Dengan Personal Hygiene Pada Penjamah Makanan Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Banjarsari*. *Jurnal Ners*, 7(2), 1241-1246.
<https://doi.org/10.31004/jn.v7i2.17036>
- Hafizhah Zulkifli, Dkk. 2018. *Penggunaan Model ADDIE Dalam Pengembangan Pendekatan Inquiri Filsafat Pada Modul Pendidikan Moral Untuk Siswa Sekolah Menengah*.
- Hans. P. 2025. *Sebanyak 21 Siswa Diduga Keracunan Makanan di Padang Panjang*. RRI.co.id
- Hanum, N & Safuridar S. 2018. *Analisis Kondisi Sosial Ekonomi Keluarga terhadap Kesejahteraan Keluarga di Gampong Karang Anyar Kota Langsa*. *Jurnal Samudra Ekonomi Dan Bisnis*, 9 (1) 42-49
<https://doi.org/10.33059/jseb.v9i1.460>
- Hidayat, M. 2015. *Pengaruh Kebiasaan Belajar, Lingkungan Belajar, dan Dukungan Orang Tua terhadap Prestasi Belajar Mata Pelajaran Ekonomi pada Siswa Kelas IX IPS di MAN Bangkalan*. *Jurnal Ekonomi Pendidikan dan Kewirausahaan*,
- Hartini, Supri. 2022. *Hubungan Tingkat Pengetahuan Hygiene Sanitasi Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Praktik Hygiene Sanitasi*, PT Ryan catering. Jakarta

- Hendrawan. 2024. *BGN perketat SOP usai kasus MBG di Sorong dan Sragen*. Diakses dari <https://www.headline.co.id/39843/bgn-perketat-sop-usai-kasus-mbg-di-sorong-dan-sragen/>
- Ramania, Ester. 2021. *Upaya Mengatasi Pengaruh Negatif Budaya Asing Terhadap Generasi Muda Di Indonesia*. Jurnal Dinamika Sosial Budaya 23 (1): 148–60. <https://doi.org/10.26623/jdsb.v23i1.2970>.
- Irawan, D. W. P. 2016. *Prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan minuman di rumah sakit*. Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES). Retrieved from <https://kesling.poltekkesdepkes-sby.ac.id/wp-content/uploads/2020/03/Buku-Isbn-Prinsip-2-Hs-Makanan-Di-Rs.Pdf>
- Kemenkes RI. 2003. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran*. Jakarta
- Kemenkes RI. 2003. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003/tentang pedoman persyaratan hygiene sanitasi makanan jajanan*. Jakarta.
- Kemenkes RI. 2011. *Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/ VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. Journal of Chemical Information and Modeling,
- Kemenkes RI. 2018. *Profil Kesehatan Indonesia 2018* Kemenkes RI. *Health Statistics*.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2020. *Higiene Sanitasi Pangan*. Jakarta: Kemenkes RI
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2021. *Pedoman Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kriswanti, Lia Suci. 2017. *Hubungan Length of Stay Dan Karakteristik Pasien (Jenis Kelamin Dan Umur) Terhadap Biaya Pasien JKN Acute Infarction Myocardial Di Rumah Sakit Bethesda Yogyakarta 2016*” 2 (1).
- Maruwae A & Ardiansyah A. 2020. *Analisis Kondisi Sosial Ekonomi Masyarakat Daerah Transmigran*. Oikos Nomos: Jurnal Kajian Ekonomi Dan Bisnis,
- Notoatmodjo. 2007. *Promosi Kesehatan: Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Rineka Cipta
- Notoatmodjo S. 2011. *Kesehatan Masyarakat (ilmu dan seni)*. Jakarta; Rhineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. 2014. *Ilmu Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.

- Ontran Sumantri Riyanto, Mei rianita Efrina Sinaga. 2025. *Penegakan Hak Anak Atas Makanan Aman Dan Sehat;Studi Kasus Keracunan Dalam Program Makanan Bergizi Gratis Ditinjau Dari Tanggung Jawab Negara*. Jurnal Riset Dan Kajian Hukum Hak Asasi Manusia.
- Potter, P.A dan perry, A.G. 2005.*Buku Ajar Fundamental Keperawatan:Konsep,Proses,Dan Praktik.Edisi 4.Volume 2*. Alih Bahasa:Renata Kumalasari. Jakarta: EGC.
- Prakoso, Dody Yuli. 2015. *Pengaruh Pendidikan Kesehatan Tentang Personal hygiene Dengan Metode Ceramah Dan Media Audiovisual Terhadap*
- Rachman, T. 2018. *Filsafa Ilmu Pengetahuan. Angewandte Chemie International Edition*
- Ramadhani.dkk. 2025. *Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan pada Dapur MBG di Kabupaten X*. Jurnal Ilmiah PANNMED
- Safitri, Wanda. 2022. *Gambaran Perilaku Personal Higiene Dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhanyangkara Palembang*.
- Soelaiman, D. A. 2019. *Filsafat Ilmu Pengetahuan Pespektif Barat dan Islam*.
- Wicaksono, A. 2021. *Buku Aktivitas Fisik dan Kesehatan*. Pontianak: IAIN Pontianak Press.
- Wulandari, Asti. 2014. *Modul Pembelajaran Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja*. Jakarta: Direktorat Pembinaan SMK.
- Yuliana Dwi Pratiwi. 2024. *E-Book personal hygiene penjamah makanan (Food Handler*. Surabaya.
- Yulianto, Wisnu Hadi. dan R. Jati Nurcahyo. 2020. *Higiene, Sanitasi Dan K3.Yogyakarta*. Graha Ilmu.
- Yusminatati. 2020. *Hubungan Pengetahuan dan Sikap Dengan Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Kecamatan Pauh Kota Padang Tahun 2020*. Universitas Perintis Indonesia.
- Zulaihah, S. 2021. *Buku ajar pengantar ilmu antropologi*. Fakultas Ushuluddin, Adab, dan Humaniora, Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember

LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Persetujuan Responden

LEMBAR PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN
(INFORMED CONSENT)

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :
Usia :
Jenis kelamin :
Pendidikan terakhir :
No Hp :

Setelah membaca lembar permohonan menjadi responden yang di ajukan oleh Nabila Sulfiani mahasiswa semester VI Program Studi Diploma III Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Sorong, dengan penelitian berjudul ” Gambaran Pengetahuan *Personal Hygiene* Tenaga Penjamah Makanan Pada Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Dapoer Toejoe Indonesia di Kota Sorong”, maka dengan ini saya menyatakan bersedia menjadi responden dalam penelitian tersebut, secara suka rela dan tanpa ada unsur paksaan dari siapapun.

Demikian persetujuan ini saya berikan agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Sorong, Januari 2026

Responden

(.....)

Lampiran 2. Formulir Kuesioner Penelitian

FORMULIR KUESIONER PENELITIAN
GAMBARAN PENGETAHUAN *PERSONAL HYGIENE* TENAGA
PENJAMAH MAKANAN PADA SATUAN PELAYANAN PEMENUHAN
GIZI (SPPG) DAPOER TOEJOE INDONESIA DI KOTA SORONG

Berikut ini adalah kuesioner yang berkaitan dengan penelitian tentang “**Gambaran Pengetahuan *Personal Hygiene* Tenaga Penjamah Makanan Pada Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Dapoer Toejoe Indonesia di Kota Sorong**” peneliti meminta kesediaan responden untuk mengisi kuesioner ini. Atas kesediaan dan partisipasinya untuk mengisi kuesioner yang ada, peneliti mengucapkan banyak terima kasih.

A. Identitas Responden

- Nama :
- Jenis kelamin : L/P (lingkari pada jawaban yang sesuai)
- Umur : Tahun
- Pendidikan terakhir : lingkari pada jawaban yang sesuai
1. SD/ sederajat
 2. SMP/ sederajat
 3. SMA/ sederajat
 4. Perguruan tinggi
- Pelatihan tentang *hygiene* : lingkari pada jawaban yang sesuai
1. Tidak pernah mengikuti
 2. Pernah mengikuti
- Tentang.....tahun.....
- No HP :

B. Pengetahuan Penjamah Makanan Mengenai *personal hygiene*

Petujuk pengisian : bacalah pertanyaan berikut dengan seksama, kemudian pilihlah jawaban yang tepat dengan memberikan tanda (x)

1. Apa saja alat pelindung diri yang harus digunakan penjamah makanan pada saat mengolah makanan?
 - a. Celemek
 - b. Celemek, sarung tangan
 - c. Celemek, sarung tangan dan masker
 - d. Celemek, sarung tangan, masker dan alas kaki
 - e. Tidak tahu
- a. Apakah sebaiknya menggunakan celemek pada saat mengolah makanan?
 - a. Tidak
 - b. Ya
- b. Apakah sebaiknya menggunakan penutup kepala saat mengolah makanan ?
 - a. Tidak
 - b. Iya
- c. Apakah sebaiknya menggunakan masker dan penutup mulut pada saat mengolah makanan ?
 - a. Tidak
 - b. Iya
5. Bagaimana keadaan rambut penjamah makanan pada saat mengolah makanan ?
 - a. Rambut boleh Panjang dan diikat rapi
 - b. Rambut diikat rapi dan ditutup penutup kepala
 - c. Rambut tidak perlu rapi
 - d. Tidak tahu

6. Bagaimana keadaan kuku penjamah makanan pada saat mengolah makanan ?
 - a. Kuku Panjang dan bersih
 - b. Kuku pendek dan bersih
 - c. Kuku pendek, bersih dan boleh dicat/kutek
 - d. Tidak tahu
7. Kapan saja petugas penjamah makanan diharuskan mencuci tangan ?
 - a. Sebelum menjamah atau memegang makanan
 - b. Hanya jika tangan terlihat kotor saja
 - c. Tidak tahu
8. Apa yang dilakukan jika pada saat mengolah makanan tangan terluka/teriris ?
 - a. Membiarkan saja dan melanjutkan mengolah makanan
 - b. Menutup luka dengan plester tahan air
 - c. Menutup luka dengan kain
 - d. Tidak tahu
9. Bagaimana sebaiknya perilaku penjamah makanan pada saat mengolah makanan ?
 - a. diperbolehkan merokok
 - b. Tidak boleh merokok, menggaruk - garuk rambut, lubang hidung atau sela jari kuku
 - c. Tidak tahu
10. Pada saat sakit seperti batuk, pilek, dan diare apakah penjamah makanan diperbolehkan menjamah makanan ?
 - a. Ya
 - b. Tidak
11. Apakah petugas penjamah makanan diperbolehkan memakai perhiasan pada saat menjamah makanan ?
 - a. Ya
 - b. Tidak
12. Bagaimana sebaiknya pencucian sayur sebelum diolah ?

- a. Sayur dicuci, dipotong, dan dicuci Kembali
 - b. Sayur dipotong terlebih dahulu, kemudian baru dicuci
 - c. Sayur dibersihkan terlebih dahulu, kemudian dicuci dengan air mengalir, dan di potong
 - d. Tidak tahu
13. Bagaimana cara mengolah makanan dengan baik ?
- a. Tidak Memperhatikan kebersihan diri
 - b. Menggunakan peralatan yang belum di cuci
 - c. Menggunakan peralatan yang aman, bersih dan selalu memperhatikan kebersihan diri
 - d. Tidak tahu
14. Bagaimana pencucian peralatan yang benar
- a. Tidak tahu
 - b. Perendaman, penggosokan dengan sabun anti septik, pembilasan dengan air bersih dengan pengeringan
 - c. Membilas dengan air saja
15. Apa saja tindakan perlindungan terhadap makanan dari sentuhan kontak langsung ?
- a. Menggunakan sarung tangan/penjepit makanan
 - b. Menggunakan tangan untuk memegang makanan
 - c. Memegang makanan secara langsung tanpa alat pelindung selama tangan terlihat bersih

Lampiran 3. Lembar Konsul Seminar Proposal

LEMBAR KONSULTASI LAPORAN TUGAS AKHIR (LTA)

No.	Tanggal	Pembimbing I/II	Topik Pembahasan	Saran Pembimbing	Tanda Tangan
1	Senin 27-08-25	I Mustamir Kamarruddin S. GZ, M. Kes	Judul	Pembuatan Judul	
2	Ramis	I Mustamir Kamarruddin S. GZ, M. Kes	BAB 1-3	Perbaikan judul, sistematika, populasi & sampel	
3	Senin 08-12-25	I Mustamir Kamarruddin S. GZ, M. Kes	BAB 1-3	Sistematika, kerangka konsep, definisi operasional, daftar pustaka	
4	Senin 08-12-25	I Mustamir Kamarruddin S. GZ, M. Kes	BAB 1-3	Perbaikan judul, populasi, tempat & waktu penelitian, kerangka	
5	Senin 09-12-25	I Mustamir Kamarruddin S. GZ, M. Kes	BAB 1-3	Perbaikan, kerangka konsep, kerangka teori, instrumen, keabsahan	
6	Rabu 10-12-25	II Munir Sadis-GZ, M. Kes	BAB 1-3	Sistematika penelitian tabel belakang	
7	Senin 15-12-25	II Munir Sadis-GZ, M. Kes	BAB 1-3	Sistematika, kerangka teori & sampel	
8	Senin 15-12-25	I Mustamir Kamarruddin S. GZ, M. Kes	BAB 1-3	Kec	

Lampiran 4. Lembar Persetujuan Waktu Seminar Proposal

LEMBAR PERSETUJUAN WAKTU PELAKSANAAN UJIAN SEMINAR PROPOSAL

Dengan ini menyatakan :

Nama : Nabila Sulfiani

Nim : 51341123027

Program studi : DIII Gizi

Disetujui untuk melaksanakan seminar proposal penelitian :

Hari/tanggal : 17 ~~Agus~~ Desember 2025

Waktu : 08.00 WIT

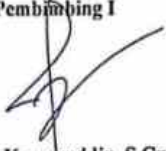
Tempat : OnLine

Dan dengan ini bersedia menghadiri Ujian Laporan Tugas Akhir Pada Pelaksanaan yang telah di tentukan di atas,

Demikian lembar persetujuan ini dibuat untuk digunakan sebagaimana mestinya, terimakasih

Tim Penilai

Pembimbing I


Mustamir Kamaruddin, S.Gz., M.Kes
NIP. 199004122019021001

Pembimbing II


Merintu Sada, S.Gz, M.Gz
NIP. 198505252006042001

Penguji


Yulia Rachmawati, S.KM., M.Gz
NIP. 198607182009122002

Lampiran 5. Lembar Berita Acara Seminar Proposal

BERITA ACARA DAN PERBAIKAN PROPOSAL

1A

Nama Nabila Sulfiani
 Nim 51341123027
 Judul Proposal Gambaran Pengetahuan Personal Hygiene Penjamah Makanan
 Pada Satuan Pelayanan Gizi (SPPG) Dapoer Toejoe Indonesia
 Kota Sorong

No	Nama	Masukkan	Tanda Tangan
1.	Yulia Rachmawati S.Gz,M.Gz (penguji)	1. Memperbaiki sistematika penulisan 2. Memperbaiki jumlah populasi dan menambahkan kriteria inklusi dan ekstusi pada sampel 3. Memperbaiki kerangka konsep 4. Menjabarkan data sekunder yang akan di ambil 5. Memperbaiki kuesioner	
2	Mustamir Kamaruddin, S.Gz., M. Kes (pembimbing I)	1. Menambahkan narasi pada rumusan masalah 2. Merapikan penomoran 3. Memperbaiki/merapihkan daftar pustaka	
3.	Merinta Sada, S.Gz., M.Gz (pembimbing II)	1. Menambahkan kejadian keracunan/permasalahan yang ada di MBG 2. Mengganti populasi 3. Menambahkan alasan memilih dapoer toejoe Indonesia pada rumusan masalah	

Lampiran 6. Surat Izin Penelitian



Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan
Politeknik Kesehatan Sorong
 Jalan Roudhi Rahmat KM11
 Sorong, Papua Barat 68418
 ☎ 0951) 424309
 🌐 <https://poltekkes-sorong.ac.id>

Nomor : PP.06.02/F.XLV/1855/2025
 Lampiran : -
 Hal : Permohonan Ijin Penelitian

18 September 2025

Yth. Pimpinan Makanan Bergizi Gratis (MBG) Klawuyuk Kota Sorong
 Jl. Sungai Kamundan 2 No. 3 Km. 12 Kota Sorong, Prov. Papua Barat Daya

Sehubungan dengan proses penyusunan Laporan Tugas Akhir (LTA) bagi mahasiswa Program Studi DIII Gizi Politeknik Kesehatan Sorong, kami mengajukan permohonan kepada Bapak untuk mengizinkan mahasiswa kami melakukan pengambilan data awal dan penelitian yang dibutuhkan guna penyelesaian LTA sesuai dengan judul yang telah disetujui. Adapun nama mahasiswa atas nama :

Nama : Nabila Sulfiani
 Nim : 51341123027
 Semester : VI (Enam)
 Judul : Gambaran personal Hygiene pada penjamah makanan di Makanan Bergizi Gratis (MBG) di kelurahan Klawuyuk kota Sorong

Demikian surat permohonan ini disampaikan, atas perhatian dan kerja samanya diucapkan terima kasih.

Direktur Politeknik Kesehatan Sorong,



Butet Agustarika, M.Kep,

Kementerian Kesehatan tidak menerima suap dan/atau gratifikasi dalam bentuk apapun. Jika terdapat potensi suap atau gratifikasi silahkan laporkan melalui HALO KEMENKES 1500567 dan <https://halo.kemkes.go.id>. Untuk Verifikasi keaslian tanda tangan elektronik, silahkan unggah dokumen pada laman <https://tts.keminfo.go.id/verifyPDF>



Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Badan Gesar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara (BSSN).

Lampiran 7. Persetujuan Waktu Seminar Hasil

**LEMBAR PERSETUJUAN WAKTU PELAKSANAAN UJIAN SEMINAR
HASIL LAPORAN TUGAS AKHIR**

Dengan ini menyatakan

Nama Nabila Sulfianni

Nim 51341123027

Program studi DIII Gizi

Disetujui untuk melaksanakan seminar hasil penelitian

Hari/tanggal Kamis, 25 Juni 2026

Waktu 10.00-11.00

Tempat Ruangan Anggrek 2

Dan dengan ini bersedia menghadiri seminar hasil laporan tugas akhir
Pada Pelaksanaan yang telah di tentukan di atas,

Demikian lembar persetujuan ini dibuat untuk digunakan sebagaimana
mestinya, terimakasih

Tim Penilai

Pembimbing I



Mustamir Kamaruddin, S.Gz., M.Kes
NIP. 199004122019021001

Pembimbing II



Merinta Suda, S.Gz, M.Gz
NIP. 198505252006042001

Penguji

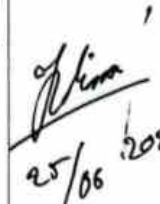


Yulia Rachmawati, S.KM., M.Gz
NIP. 198607182009122002

Lampiran 8. Berita Acara Laporan Tugas Akhir

BERITA ACARA DAN PERBAIKAN LTA

Nama Nabila Sulfiani
 Nim 51341123027
 Judul Proposal Gambaran Pengetahuan Personal Hygiene Penjamah Makanan
 Pada Satuan Pelayanan Gizi (SPPG) Dapoer Toejo Indonesia
 Kota Sorong

No	Nama	Masukkan	Tunda Tangan
1	Yulia Rachmawati S Gz, M Gz (penguji)	1 Menambahkan sitasi pada abstrak 2 Menambahkan ucapan terima kasih kepada penjamah makanan pada kata pengantar 3 Merapikan spasi pada daftar tabel 4 Pada halaman persetujuan bagian judul di sambung 5 Merapikan rata kanan kiri pada judul bab 6 Pada bab IV hanya di buat 1 halaman 7. Menambah kata pengantar sebelum tabel 8 Pada penulisan di buat spasi 2 9. Menghapus dan mengganti kata proposal pada kata pengantar 10. Menambah pembahasan soal yang keliru pada bab V bagian saran 11. Memperbaiki daftar Pustaka 12 Merapikan lampiran dengan urutan yang benar	 25/06 2026
2	Mustamir Kamaruddin, SGz, M Kes (pembimbing 1)	1. Memperbaiki daftar tabel dan daftar lampiran 2. Memperbaiki sitematikan penulisan pada teknik pengumpulan data 3. Memperbaiki kata yang salah pada bab IV Gambaran umum Lokasi penelitian	

Berita Acara Laporan Tugas Akhir

		4 Menambahkan sumber pada lampiran kuesioner 5 Memperbaiki garis pada tabel 6 Memperbaiki daftar pustaka 7 Memperbaiki master tabel 8 Pada pembahasan di enter ke halaman berikutnya	
3	Merinta Sada,S Gz,M Gz (pembimbing II)	1 Memperbaiki sistematika penulisan 2 Memperbaiki hasil pembahasan pada Gambaran umum Lokasi penelitian 3 Menambah uraian sebelum tabel 4 Menyamakan hasil tabel dan pembahasan tabel 5 Menghapus pembahasan di bawah tabel dan menambahkan di hasil pembahasan	

Lampiran 9. Surat Etik

KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN
 HEALTH RESEARCH ETHICS COMMITTEE
 POLTEKKES KEMENKES SORONG
 POLTEKKES KEMENKES SORONG

KETERANGAN LAYAK ETIK
 DESCRIPTION OF ETHICAL EXEMPTION
 "ETHICAL EXEMPTION"

Nomor: DP.04.03/F.LIHL.13.a./366/2026

Protokol penelitian yang diusulkan oleh :
 The research protocol proposed by

Peneliti utama : Nabila Sulfiani

Principal In Investigator

Nama Institusi : Poltekkes Kemenkes Sorong
Name of the Institution

Dengan judul :
 Title

**"GAMBARAN PENGETAHUAN PERSONAL HYGIENE TENAGA PENJAMAH
 MAKANAN PADA SATUAN PELAYANAN PEMENUHAN GIZI (SPPG) DAPOER
 TOEJOE INDONESIA KOTA SORONG"**

*"DESCRIPTION OF PERSONAL HYGIENE KNOWLEDGE OF FOOD HANDLERS AT THE
 NUTRITION FULFILLMENT SERVICE UNIT (SPPG) OF DAPOER TOEJOE INDONESIA,
 SORONG CITY"*

Dinyatakan layak etik sesuai 7 (tujuh) Standar WHO 2011, yaitu 1) Nilai Sosial, 2) Nilai Ilmiah, 3) Pemerataan Beban dan Manfaat, 4) Risiko, 5) Bujukan/Eksploitasi, 6) Kerahasiaan dan Privacy, dan 7) Persetujuan Setelah Penjelasan, yang merujuk pada Pedoman CIOMS 2016. Hal ini seperti yang ditunjukkan oleh terpenuhinya indikator setiap standar.

Declared to be ethically appropriate in accordance to 7 (seven) WHO 2011 Standards, namely 1) Social Values, 2) Scientific Values, 3) Equitable Assessment and Benefits, 4) Risks, 5) Persuasion/Exploitation, 6) Confidentiality and Privacy, and 7) Informed Consent, referring to the 2016 CIOMS Guidelines. This is as indicated by the fulfillment of the indicators of each standard.

Pernyataan Layak Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 16 Maret 2026 sampai dengan tanggal 16 Maret 2027.

This declaration of ethics applies during the period March 16, 2026 until March 16, 2027.

March 16, 2026
 Chairperson,

 Cory C. Situmorang, MKeb

Lampiran 10. Dokumentasi penelitian

1. Pengisian kuesioner hari 1



Arahan pengisian kuesioner



Arahan pengisian kuesioner



Arahan pengisian kuesioner



Pengisian kuesiner oleh penjamah makanan



Arahan pengisian kuesioner



Pengisian kuesioner



Pembagian souvenir

2. Pengisian kuesioner hari ke 2



Arahan pengisian kuesioner



Arahan pengisian kuesioner



Pengisian kuesioner



Arahan pengisian kuesioner



Arahan pengisian kuesioner



Pengisian kuesioner



Pembagian souvenir

3. Pengisian kuesioner hari ke 3



Pemeriksaan kembali
kuesioner yang telah diisi



Pemeriksaan kembali kusioner yang telah diisi



Pengumpulan kuesioner



Pembagian souvenir

Lampiran 11. Master Tabel

No	Nama responden	JK	U	Pendidikan	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	Total	Nilai	Ket
1	Tn A.H	L	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	14	93,3	Baik
2	Tn M.A	L	2	3	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	93,3	Baik
3	Ny.M.R	p	2	4	0	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	0	1	1	1	10	66,6	Cukup
4	Tn.M.A	L	2	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100	Baik
5	Ny.K	P	2	3	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	13	86,6	Baik
6	Tn.R	L	2	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100	Baik
7	Tn.H	L	2	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100	Baik
8	Tn.W.R	L	2	3	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	93,3	Baik
9	Ny.A	P	2	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	93,3	Baik
10	Tn.H.L	L	2	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100	Baik
11	Ny.A.S	P	2	3	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	14	93,3	Baik
12	Ny.D	P	2	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	14	93,3	Baik
13	Tn.R	L	2	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100	Baik
14	Ny.T	P	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100	Baik
15	Ny.S	P	2	3	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	93,3	Baik
16	Ny.N.K	P	1	3	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	93,3	Baik
17	Ny.R	P	2	3	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	13	86,6	Baik
18	Ny.P.S	P	1	3	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	12	80	Baik
19	Ny.E.S	P	2	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	14	93,3	Baik
20	Ny.K.S	P	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	14	93,3	Baik
21	Ny.J.R	P	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100	Baik
22	Ny.K.P	P	2	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	14	93,3	Baik
23	Ny Y	P	1	3	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	93,3	Baik
24	Ny.R	P	1	2	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	93,3	Baik

Lampiran 12. Lembar Konsul Seminar Hasil

LEMBAR KONSULTASI LAPORAN TUGAS AKHIR (LTA)

No.	Tanggal	Pembimbing I/II	Topik Pembahasan	Saran Pembimbing	Tanda Tangan
1	Senin 27-08-25	I Mustamir Kamawuddin S.Gz, M.Kes	Judul	Pembuatan Judul	27
2	Ramis	I Mustamir Kamawuddin S.Gz, M.Kes	BAB 1-3	Perbaikan judul, sistematisa, populasi & sampel	27
3	Senin 08-12-25	I Mustamir Kamawuddin S.Gz, M.Kes	BAB 1-3	Sistematisa, kerangka konsep, definisi operasional, daftar pustaka	27
4	Senin 08-12-25	I Mustamir Kamawuddin S.Gz, M.Kes	BAB 1-3	Perbaikan judul, populasi, tempat & waktu penelitian, kerangka	27
5	Selasa 09-12-25	I Mustamir Kamawuddin S.Gz, M.Kes	BAB 1-3	Perbaikan, kerangka konsep, kerangka konsep, sistematika, kerangka	27
6	Rabu 10-12-25	II Munirah S.Gz, M.Kes	BAB 1-3	Sistematisa penelitian tabel belahang	10
7	Senin 15-12-25	II Munirah S.Gz, M.Kes	BAB 1-3	Sistematisa kerangka konsep & sampel	15
8	Senin 15-12-25	I Mustamir Kamawuddin S.Gz, M.Kes	BAB 1-3	Kec	27
9	Selasa 2-06-26	I Mustamir Kamawuddin S.Gz, M.Kes	BAB 1-5	Perbaikan tabel, perbaikan BAB 5 kesimpulan,	27
10	Selasa 09-06-26	I Mustamir Kamawuddin S.Gz, M.Kes	BAB 1-5	Perbaikan daftar isi, definisi operasional, BAB 5, tambah lampiran	27
11	Kamis 11-06-26	I Mustamir Kamawuddin S.Gz, M.Kes	BAB 1-5	Perbaikan tabel penelitian, tambah lampiran, tambah kesimpulan	27
12	Juma 12-06-26	I Mustamir Kamawuddin S.Gz, M.Kes	BAB 1-5	Perbaikan dan selesai	27

Lampiran 13. Lembar Kontrol Seminar

KONTROL MENGIKUTI SEMINAR

Nama : Nabila Sulfiani
 NIM : 5134823027
 Semester : 5

I. Moderator Pada Seminar Proposal

- a. Judul LTA : gambaran pengetahuan gizi dari status gizi pada remaja kelas XI di SMAN 2 Luth Jombang
 b. (Nama/NIM) : mudunin kurniawan (1724423003)
 c. Tanggal : 26-01-2026

Nama & Tanda Tangan
 Pembimbing I/II


 Anisa Tri Kurniawati S.T., M.Kom

II. Penyanggung Pada Seminar Proposal

- a. Judul LTA : gambaran status gizi ibu
 b. (Nama/NIM) :
 Anisa Tri Kurniawati
 5134423048
 c. Tanggal : 17-12-2025

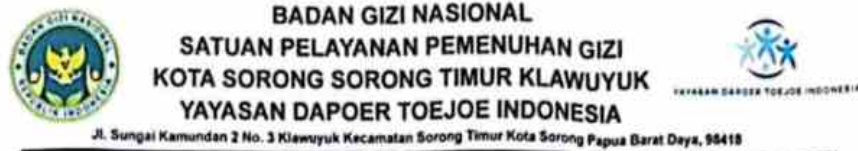
Nama & Tanda Tangan
 Pembimbing I/II


 Yulia Kurniawati S.T., M.Kom

III. Audience Pada Seminar Proposal Pada Prodi D.III Gizi

No	Nama Mahasiswa	NIM	Tanggal	Nama Moderator	Paraf Pembimbing
1.	Nabila Sulfiani	5134823027	16-09-25	arguda	
2.	Alberta Remy	5134823012	18-09-25	Indahcha	
3.	Bona	5134423053	16-09-25	dila	
4.	Nabila dera	5134423021	8-12-25	Yana	
5.	Nidha Sari	5134823002	9-12-25	Yeren	
6.	Pudinda	5134423006	10-12-25	Rigena	
7.	Dina Anwar	5134823024	15-12-25	Amel	
8.	Arguda Kurniawati	5134423048	17-12-25	Mudunig	
9.	Inda Nidha	5134423001	16-01-26	dila	
10.	Yulia Sula	5134423001	19-01-26	Arguda	

lampiran 14. Surat Keterangan Telah Melaksanakan Penelitian

**SURAT KETERANGAN**

No: 001/SK/YDPTI/06/2026

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Shalman Abdul Aziz S.Kep
 Jabatan : Kepala SPPG
 Unit kerja : Kota Sorong Sorong Timur Klawuyuk

Menerangkan dengan sesungguhnya bahwa:

Nama : Nabila Sulfiani
 NIM : 51341123027
 Asal Perg. Tinggi : Poltekkes Kemenkes Sorong
 Jurusan : Gizi

Telah melaksanakan penelitian di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Dapoer Toe Joe Indonesia Kota Sorong untuk memperoleh data guna penyusunan Tugas Akhir dengan judul "Gambaran Pengetahuan *Personal Hygiene* Tenaga Penjamah makanan pada Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Dapoer Toe Joe Indonesia Kota Sorong."

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dapat digunakan sebagaimana semestinya.

Sorong, 11 Juni 2026

Kepala SPPG

Kota Sorong Sorong Timur Klawuyuk

Shalman Abdul S.Kep