

LAPORAN TUGAS AKHIR

GAMBARAN *HYGIENE* PENJAMAH MAKANAN DI

INSTALASI GIZI RSUD SELE BE SOLU

KOTA SORONG



DI SUSUN OLEH :

RANI ASRIYANI RUMALEAN

NIM : 51341121024

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

DIREKTORAT JENDRAL TENAGA KESEHATAN

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SORONG

PROGRAM STUDI D.III GIZI

2024

LAPORAN TUGAS AKHIR

GAMBARAN *HYGIENE* PENJAMAH MAKANAN DI

INSTALASI GIZI RSUD SELE BE SOLU

KOTA SORONG

*Diajukan sebagai salah satu syarat menyelesaikan pendidikan
Program Studi DIII. Gizi*



DI SUSUN OLEH :

RANI ASRIYANI RUMALEAN

NIM : 51341121024

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

DIREKTORAT JENDRAL TENAGA KESEHATAN

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SORONG

PROGRAM STUDI D.III GIZI

2024

BERITA ACARA PERBAIKAN

Nama : Rani Asriyani Rumalean

Nim : 51341121024

Judul Poroposal : “GAMBARAN *HYGINE* PENJAMAH MAKANAN DI
ISTALASI GIZI RSUD SELE BE SOLU KOTA SORONG”

NO	Nama	Masukan	Tanda Tangan
1	Yulia Rachmawati,SKM,M.Gz	1. Bagian atas tambahan penelitian. 2. tulisan huruf depan semua kapital. 3. Teknik pengumpulan data dan etika penelitian. 4. Perbaikan Definisi oprasional	
2	La Supu SKM,M.P.H	1. Bagain Ruht meliyanti jangan di bold 2. Penyebaran penyakit di hapus 3. Lembar ovservasi di ubah observasi 4. Populasi dan sample tidak boleh bold	
3	Wilma Florensia M.K.M	1. Perbaiki huruf kapital,hanya di Nama orang atau tempat 2. Ukuran font pada tabel hanya 10 3. Jarak , dan sorong itu bulan berapa dan tanggal berapa 4. Menjelaskan kerangka teori 5. Penomoran di bab 2 di perbaiki 6. Faktor-faktor di perbaiki kurang jelas tidak sesuai 7. Jarak spasi sesuaikan dengan panduan 8. Alasan ingin mengambil penelitian	

HALAMAN PERSETUJUAN

Judul : “Gambaran *Hygiene* Penjamah Makanan Di Instalasi
Gizi RSUD Sele Be Solu Kota Sorong”

Nama Lengkap : Rani Asriyani Rumalean

NIM : 51341121024

Jurusan : Gizi

Universitas/Institusi/Politeknik : Poltekkes Kemenkes Sorong

Alamat Rumah dan NoTelp./HP: Asrama batalion 762 ,(081345181339)

Alamat email : ranciasriyani@gmail.com

Dosen Pembimbing I

Nama Lengkap dan Gelar : Yulia Rachmawati, S.KM., M.Gz

NIP : 198607182009122002

Alamat Rumah dan NoTelp./HP : Jl. Sungai Maruni Matamalagi

Dosen Pembimbing II

Nama Lengkap dan Gelar : Lasupu, SKM., M.P.H

NIP :19690615199131019

Alamat Rumah dan No Telp./HP: Jl.Malibela Perumahan Putra Resident

Menyetujui

sorong 11 Januari 2024

Pembimbing I

Pembimbing II



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



La Supu, SKM., MPH
NIP. 196906151991031019

Ketua Program Studi D.III Gizi
Politeknik Kesehatan Kemenkes Sorong



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

HALAMAN PENGESAHAN

Yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan bahwa Laporan Tugas Akhir
Berjudul

GAMBARAN *HYGIENE* PENJAMAH MAKANAN DI INSTALASI GIZI RSUD SELE BE SOLU KOTA SORONG

Dipersiapkan dan disusun oleh :

RANI ASRIYANI RUMALEAN
NIM 51341121024

Telah diuji dan dipertahankan didepan tim penguji pada tanggal 2024 dan
dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima
Susunan tim penguji

- | | | |
|---|-----------------|---|
| 1. Wilma Florensia, M.K.M
NIP. 9199007032022101201 | (Penguji) | (..... ) |
| 2. Yulia Rachmawati, S.KM., M.Gz
NIP. 198607182009122002 | (Pembimbing I) | (..... ) |
| 3. La Supu, SKM., MPH
NIP. 196906151991031019 | (Pembimbing II) | (..... ) |

Mengetahui

Direktur

Ketua Jurusan Gizi

Butet Agustarika, S. Kep, M. Kep
NIP. 197208171999032010


La Supu, SKM., MPH
NIP. 196906151991031019

A. Biodata

Nama Lengkap : Rani Asriyani Rumalean
NIM : 51341120124
Tempat/Tanggal Lahir : Teminabuan 10 Agustus 2003
Agama : Islam
Jenis Kelamin : Perempuan
Status : Belum menikah
Alamat : Asrama Batalion , yonif 762
No. HP : 0813-4518-1339

B. Riwayat Pendidikan

1. Tahun 2009-2015 : SD Negri 3 Bula
2. Tahun 2015-2018 : MTS Roudotul Khufatz
3. Tahun 2018-2021 : SMK Negri Moswaren Sorong selatan

Lembar Pernyataan Keaslian Laporan Tugas Akhir (LTA)

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Rani Asriyani Rumalean

NIM : 51341121024

Judul LTA : **“GAMBARAN *HYGINE* PENJAMAH MAKANAN DI
ISTALASI GIZI RSUD SELE BE SOLU KOTA SORONG”**

Dengan ini saya menyatakan dengan sesungguhnya, Laporan Tugas Akhir ini merupakan hasil karya sendiri yang di dalamnya tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar diploma/ kesarjanaan di suatu 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, 23 mei 2024

Rani asriyani rumalean
Nim : 51341121024

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

ABSTRAK

RANI ASRIYANI RUMALEAN

Gambaran *Hygine* Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi RSUD Sele Be Solu Kota Sorong

(vi + 57 + 6 tabel +3 Gambar + 13 Lampiran)

Hasil observasi Instalasi Gizi RSUD Sele Be Solu menunjukan bahwa, dari pekerja penjamah dan pengelola dengan jumlah 14 orang belum sepenuhnya menggunakan alat pelindung diri secara lengkap (Irma Rahmayani 2019). Tujuan peneliti adalah untuk mengetahui gambaran penjamah Instalasi Gizi RSUD Sele Be Solu Kota Sorong.

Jenis penelitian adalah observasional deskriptif. Tempat penelitian berada di Instalasi RSUD Sele Be Solu Kota Sorong pada tanggal 28 maret 2024. Populasi penelitian yaitu semua petugas yang ada di Instalasi Gizi RSUD Sele Be Solu Kota Sorong, berjumlah 8 petugas. Instrumen penelitian ini terdiri dari kuesioner pengetahuan gizi, formulir karakteristik responden dan lembar observasi.

Hasil penelitian diperoleh responden berjenis kelamin perempuan dengan rata-rata umur >45 tahun dan berpendidikan SMA dan SMK. Hasil .Sikap penjamah makanan pada Instalasi Gizi Sele Be Solu Kota Sorong semua responden menjawab 100% melaksanakan *hygine* dan sanitasi. Namun dari hasil pengamatan di peroleh 87,5% melaksanakan prosedur *Hygine* dan sanitasi.

Kesimpulan dari penelitian ini masih ada prosedur *hygine* penjamah makanan di pengolahan makanan Instalasi Gizi yang belum sepenuhnya terlaksana. Saran dari penelitian yaitu perlu adanya sosialisasi pada penjamah atau pengelola makanan tentang pentingnya menggunakan alat pelindung diri.

Daftar pustaka :14 (2013-2022)

Kata kunci : *Hygine*,Penjamah Makanan, Instalasi Gizi .

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kita panjatkan Kehadirat Tuhan Yang Maha Esa karena atas nikmat dan Karunia-Nya lah sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini yang berjudul “ Gambaran *Hygiene* Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD Sele Be Solu Kota Sorong” Laporan ini disusun guna untuk memenuhi persyaratan dalam menyelesaikan pendidikan D-III Gizi Di Poltekkes Kemenkes Sorong.

Penulis menyadari bahwa penyusunan Laporan Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan. Selama proses penyelesaian laporan ini, banyak hambatan yang penulis hadapi. Namun berkat dan doa dan dorongan dari orang-orang terdekat menjadikan jalan panjang yang penulis lalui terasa lebih lapang dan mudah Penulis menyampaikan terimakasih kepada :

1. Ibu Butet Agustarika, S.Kep, M.Kep selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Sorong yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengikuti perkuliahan selama menempuh pendidikan di kampus ini.
2. Bapak La Supu, SKM, M.P.H selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Sorong sekaligus Pembimbing II yang telah membantu dan membimbing kepada penulis selama pembuatan Laporan Tugas Akhir ini hingga selesai .
3. Ibu Sriyanti, S.Gz, M.Si selaku Ketua Prodi D.III Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kesehatan Kemenkes Sorong yang telah mendukung penulis dalam pendidikan D.III Gizi Poltekkes Kemenkes Sorong.
4. Ibu Yulia Rachmawati, S.KM, M.Gz, selaku Pembimbing I yang telah meluangkan waktu, tenaga dan pikirannya dalam memberikan bimbingan kepada penulis sampai selesainya penulisan laporan ini.

5. Ibu Wilma Florensia, M.KM selaku penguji yang telah memberikan saran dan masukan yang bermanfaat demi penyempurnaan penulisan Laporan ini.
6. Para Dosen Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Sorong yang telah memberikan ilmu pengetahuan yang berharga selama penulis mengikuti pendidikan.
7. Keluarga besar teman dan sahabat yang telah memberikan dukungan dan motivasi penulis dalam menyelesaikan penelitian ini. dan Semoga Laporan ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca, khususnya penulis amin.

Penulis telah berusaha memberikan yang terbaik di dalam Laporan Tugas Akhir ini. Namun, tidak ada kesempurnaan dalam Laporan ini, oleh karena itu di mohon untuk saran dan kritik yang membangun dari pembaca yang penulis harapkan. Akhir kata penulis menyampaikan terimakasih dan semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Sorong, 23 Mei 2024

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	vi
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar belakang	1
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Penjamah Makanan	5
1. Pengertian penjamah makanan.....	5
2 .Faktor-faktor yang mempengaruhi <i>hygine</i> penjamah makanan.....	7
3. Pengelolaan makanan.....	8
B. Kerangka Teori.....	11
BAB III METODE PENELITIAN	12
A. Jenis Penelitian	12
B. Populasi Dan Sampel	13

C. Tempat Dan Waktu Penelitian	13
D. Definisi Oprasional.....	14
E. Kerangka Konsep	15
F. Instrument Penelitian	16
G. Teknik Pengumpulan Data.....	16
H. Teknik Pengolahan Data.....	16
I Etika Penelitian.....	17
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	18
A. Gambaran umum penelitian.....	18
B. Sejarah.....	19
C. Visi Dan Misi.....	20
D. Ketenagaan	21
E. Hasil Penelitian.....	24
F. Pembahasan.....	29
BAB V PENUTUP.....	32
A. Kesimpulan.....	32
B. Saran.....	33
DAFTAR PUSTAKA.....	34

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1. Definisi oprasional	14
Tabel 4. 1 Distribusi Tenaga Petugas Pengelolah Gizi Berdasarkan Jenis Kelamin, Umur, dan Pendidikan Terakhir di Instalasi Gizi RSUD Sele Be Solu Kota Sorong.....	21
Tabel 4.2 Distribusi sikap penjamah di Instalasi Gizi RSUD Sele Be Solu Kota Sorong.....	24
Tabel 4.3 Hasil obsevasi tenaga Pengelolah di Instalasi Gizi Sele Be Solu Kota Sorong.....	2

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka teori.....	11
Gambar 3.2 Modifikasi penjamah makanan di RSUD Sele Be Solu.....	15

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat Izin Penelitian
- Lampiran 2 Lembar Konsultasi Proposal
- Lampiran 3 Lembar Persetujuan Waktu Proposal
- Lampiran 4 Berita Acara Perbikan Proposal
- Lampiran 5 Lembar Kontrol Mengikuti Proposal
- Lampiran 6 Lembar Konsultasi LTA
- Lampiran 7 Lembar Persetujuan Waktu LTA
- Lampiran 8 Berita Acara Perbaikan LTA
- Lampiran 9 *Informed Consent*
- Lampiran 10 Kuesioner Penelitian
- Lampiran 11 Lembar obsevasi
- Lampiran 12 Master Tabel
- Lampiran 13 Dokumentasi

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah sakit merupakan salah satu tempat umum yang memberikan pelayanan kesehatan masyarakat dengan pelayanan medis. Karna dapat menunjang kegiatan pelayanan medis diperlukan tempat pengolahan makanan yang kegiatannya berada di Instalasi gizi rumah sakit. Rumah sakit sebagai salah satu pelayanan kesehatan yang dituntut mampu mengolah makanan berdasarkan prinsip-prinsip hygiene penjamah makanan(Mirawati, 2011).

Prinsip-prinsip dasar *hygiene* penjamah makanan di Instalasi gizi rumah sakit pada dasarnya tidak berbeda dengan tempat tempat penyelenggaraan makanan lain. Prinsip-prinsip itu terdiri dari beberapa antara lain perencanaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan (Irawan,2016).

penjamah makanan di Instalasi gizi belum sepenuhnya terlaksana dengan baik. hal ini dikarenakan masih adanya penjamah makanan yang tidak menggunakan sarung tangan, mencuci tangan, penutup rambut, masker penutup mulut dan tidak semuanya menggunakan celemek/seragam pengolahan makanan (Ruth Meiliyanti Lumbanraja di RSUD deli serdang tahun 2018 Hygiene).

Dari Hasil Penelitian Di RSUD Gambiran Kota Kediri Tahun 2016, Diperoleh Hasil 20,7% penjamah makanan pernah menderita penyakit tipus serta

3,4% suspect tbc. 17,2% penjamah makanan belum pernah mengikuti kursus /pelatihan/dilatih higiene sanitasi (Dewi yanti sarwo, 2013).

Berdasarkan yang telah dilakukan di Instalasi Gizi Rumah Sakit dr. Soediran Mangun Sumarso Wonogiri dengan 15 tenaga penjamah makanan diperoleh bahwa sebesar 30% penjamah makanan tidak menggunakan APD dengan lengkap dan benar, seperti tidak digunakannya sarung tangan, masker dan tutup kepala. pengetahuan dan perilaku penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah dr. Soediran Mangun Sumarso Wonogiri. salah satu akibat yang disebabkan oleh kurangnya penanganan hygiene dan sanitasi yang kurang baik adalah terjadinya keracunan (*food poisoning*) maupun penyakit (*food born disease*). Berdasarkan data laporan tahun 2013 angka terpapar keracunan makanan. Jumlah orang yang terpapar sebanyak 26 orang (Handayani, 2013)

Di Rumah Sakit DR. H. Marzoeki Mahdi Bogor Tahun 2021. Informan pada penelitian ini terdapat 4 orang, 3 orang sebagai enumerator kunci dan 1 orang sebagai informan utama. Penerapan higiene pengolahan makanan di Rumah Sakit DR.H Marzoeki Mahdi Bogor belum seluruhnya memenuhi standar Peraturan Pemerintah tahun 2011 karena masih ada beberapa peralatan memasak yang kurang memenuhi standar, kurangnya pengawasan terhadap tenaga kerja, serta perencanaan menu yang tidak sesuai dengan penerapan pengolahan makanan. Penerapan higiene pengolahan makanan di Rumah Sakit DR. H. Marzoeki Mahdi Bogor belum memenuhi standar Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor

1096/Menkes/Per/VI/2011. Jika kurangnya penerapan hygiene dan sanitasi dapat menyebabkan penyebaran atau kontaminasi bakteri melalui makanan akibat *hygiene* pengelolaan makanan yang kurang baik atau tidak memenuhi syarat, maka itu perlu Rumah sakit memperhatikan kebersihan peralatan dan dapur pengolahan serta meningkatkan pengawasan terhadap tenaga pengolahan makanan di Rumah Sakit DR. H. Marzoeki Mahdi Bogor.

Beberapa hasil observasi awal pada pengambilan data dasar peneliti di Instalasi gizi rumah sakit RSUD Sele Be Solu menunjukkan bahwa, dari pekerja penjamah dan pengelolah dengan jumlah 14 orang belum sepenuhnya menggunakan alat pelindung diri secara lengkap (Irma Rahmayani 2019).

Berdasarkan data di atas maka peneliti tertarik untuk meneliti tentang “gambaran *Hygiene* penjamah makanan di Instalasi RSUD Sele Be Solu kota sorong.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang *hygiene* penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Sele Be Solu.

C. Tujuan Penelitian

Adapun Tujuan Penelitian Adalah Sebagai Berikut :

1. Tujuan Umum

Tujuan umum peneliti adalah untuk mengetahui gambaran penjamah Instalasi Gizi RSUD Sele Be Solu Kota Sorong.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui gambaran karakteristik penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Sele Be Solu.

- b. Untuk Mengetahui hygiene penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Sele Be Solu.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Sebagai pengalaman baru peneliti dalam melakukan penelitian dan dapat menambah wawasan dan pengetahuan bagi peneliti untuk dapat mengaplikasikan ilmu pengetahuan yang sudah di peroleh.

2. Bagi Insitusi Poltekkes Kemenkes Sorong

Hasil penelitian ini dapat di gunakan sebagai bahan referensi atau literatur tambahan untuk menambah informasi dan pedoman bagi semuapihak yang ingin mempelajari tentang penjamah makanan pada rumah sakit Umum Sele Be Solu Kota Sorong.

3. Bagi Rumah Sakit Sele Be Solu Kota Sorong

Dapat di gunakan sebagai masukan untuk menyempurnakan pelaksanaan gambaran penjamah makanan di rumah sakit umum Sele Be Solu Kota Sorong.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penjamah Makanan

1. Pengertian Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, sampai dengan penyajian. Penjamah makanan tercermin dari setiap individu yang mengarah kepada kebiasaan-kebiasaan dan kebersihan pribadi (Arisna, 2013).

Untuk itu mencegah terjadinya pencemaran, terdapat syarat untuk menjamah makanan seperti menutup luka terbuka, menggunakan hairnet atau penutup kepala, tidak menderita penyakit menular seperti flu, batuk influenza, diare dan lainnya, menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian. Mencuci tangan setiap kali akan menangani makanan, menggunakan alat saat menjamah makanan agar tidak bersentuhan langsung dengan kulit, tidak merokok atau menggaruk anggota badan, dan tidak batuk(Rahmadhani, 2017).

Menurut (Mirawati,2011) penjamah makanan harus melakukan pemeriksaan kesehatan setiap enam bulan atau satu tahun. harus ada supervisor yang memonitoring karyawan yang menderita luka, bisul, penyakit pernapasan, atau infeksi lain dalam melaporkan karyawan yang mungkin memiliki atau membawa penyakit menular.

Penjamah makanan yang *carrier* (pembawa kuman patogen) berpotensi menularkan kepada masyarakat umum atau pasien di rumah sakit. Dimana *carrier* merupakan sumber kontaminasi yang lebih penting dari pada kasus klinis yang sudah jelas sehingga deteksi *carrier* penting sebagai tindakan pencegahan dan pengendalian penularan penyakit khususnya pada penjamah makanan (Novarianti 2021).

Menurut Ratwoto,(2010) Langkah penting dalam mewujudkan hygiene makanan yaitu :

- a) Mencapai dan mempertahankan hasil produksi yang sesuai dengan suhu hidangan (panas atau dingin).
- b) Penyajian, penanganan yang layak terhadap penanganan makanan yang dipersiapkan lebih awal.
- c) Memasak tepat waktu dan suhu.
- d) Dilakukan oleh pekerja dan penjamah makanan yang sehat mulai dari penerimaan hingga distribusi.
- e) Memantau setiap waktu suhu makanan sebelum dibagikan.
- f) Inspeksi teratur terhadap bahan makanan mentah dan bumbu-bumbu sebelum dimasak.
- g) Panaskan kembali suhu makanan menurut suhu yang tepat (74C) untuk Menghindari kontaminasi silang antara bahan makanan mentah makanan masak melalui orang (tangan) , alat makan, dan alat dapur.
- h) bersihkan semua permukaan alat/tempat setelah digunakan untuk makanan.

- i) Perhatikan semua hasil makanan yang harus dibeli dari sistem khusus.

2. Faktor faktor yang mempengaruhi personal hygiene

Salah satu faktor yang dapat mempengaruhi penjamah makan yaitu faktor hygiene perorangan, umur yang mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Putri and Wulandari, 2020).

Faktor *hygiene* perorangan didefinisikan sebagai tindakan memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dengan menerapkan, hygiene perorangan dapat meningkatkan dan mencegah dari berbagai penyakit yang mungkin dapat menular. salah satu contoh umum *hygiene* perorangan yaitu kebersihan kuku, kaki dan tangan. tangan yang kotor dapat menyebabkan penyakit terkait makanan, seperti infeksi bakteri salmonella dan e.coli. penting bagi seseorang untuk selalu menjaga kebersihan tangan. mencuci tangan dapat dilakukan pada saat sebelum menjamah makanan setelah menggunakan kamar mandi, memegang hewan, sebelum dan setelah memegang orang sakit serta saat tangan terlihat kotor. menjaga kebersihan kuku merupakan salah satu aspek penting dalam mempertahankan perawatan diri karena berbagai kuman dapat masuk ke dalam tubuh melalui kuku. dengan demikian kuku seharusnya terlihat sehat dan bersih. memotong kuku dapat dilakukan sekurang-kurangnya 1x dalam seminggu atau saat terlihat panjang. dalam memotong kuku dianjurkan untuk menggunakan pemotong kuku. (handayani, 2013)

Salah satu faktor yang dapat mempengaruhi *hygiene* penjamah makanan juga yaitu umur. umur dapat mempengaruhi *hygiene* penjamah makan dikarenakan usia 50 tahun keatas imunitas tubuhnya sangat berkurang dan

rentan terhadap penyakit yang mungkin saja dapat menular saat melakukan penjamahan terhadap makanan.(Ij Baringbing,2010)

3. Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan yang siap santap. Pengolahan makanan yang baik adalah yang mengikuti kaidah dari prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi. Dalam istilah asing dikenal dengan sebutan *good manufacturing practice* (gmp) atau cara produksi makanan yang baik .

Pengolahan makanan menyangkut 4 (empat) aspek, yaitu : Penjamah makanan, karakteristik penjamah makanan , cara pengolahan dan persyaratan tepat pengelolaan.

1. Penjamah makanan

penjamah makanan adalah seorang tenaga yang menjamah makanan mulai dari mempersiapkan, mengolah, menyimpan, mengangkut maupun dalam penyajian makanan. Pengetahuan, sikap, dan perilaku seorang penjamah makanan mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan. penjamah juga dapat berperan sebagai penyebar penyakit, hal ini bisa terjadi melalui kontak antara penjamah makanan yang menderita penyakit menular dengan konsumen yang sehat, kontaminasi terhadap makanan oleh penjamah makanan yang sakit, serta pengolahan makanan oleh penjamah yang membawa kuman.

2. Kriteria penjamah makanan yang memenuhi syarat-syarat kesehatan adalah (depkes ri, 2003) :

a) Seorang penjamah makanan harus mempunyai temperamen yang baik

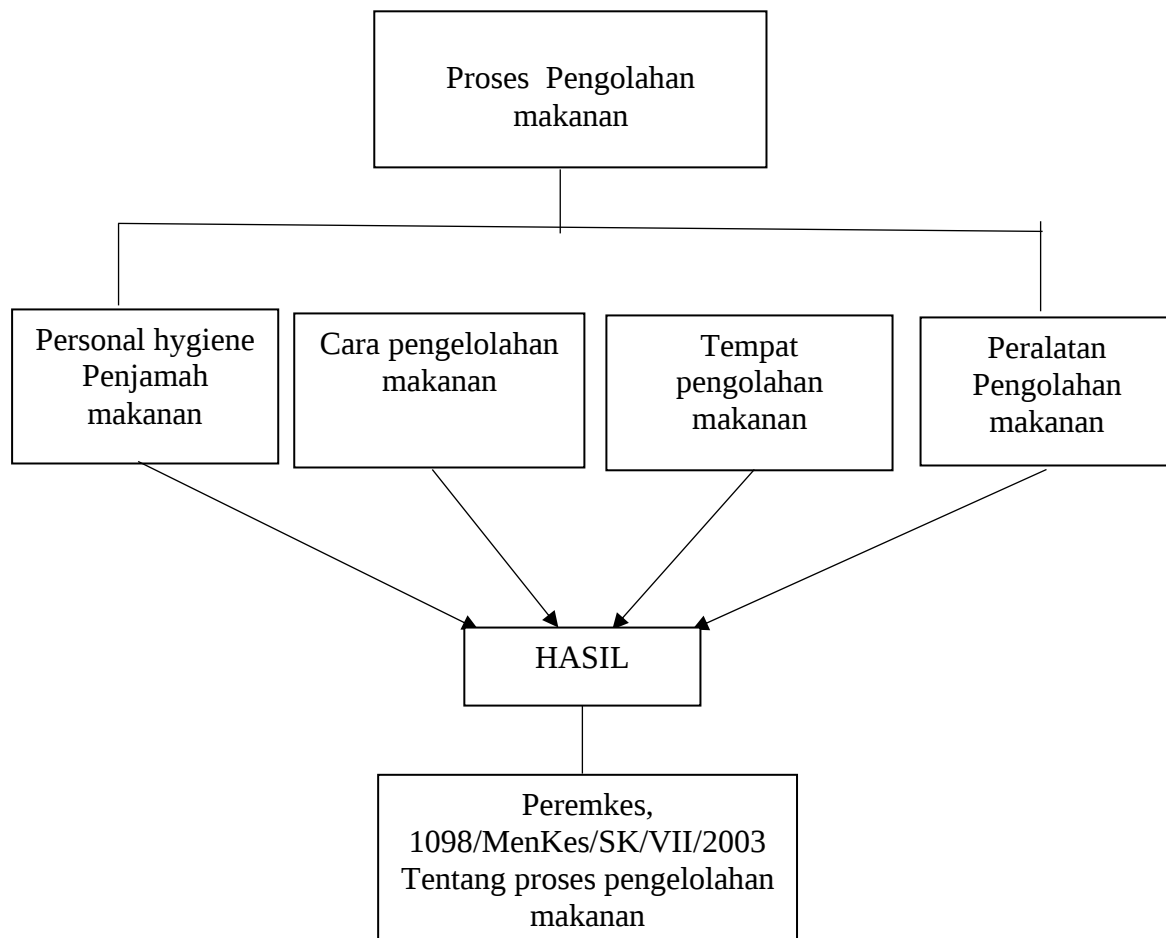
- b) Seorang penjamah makanan harus mengetahui *hygiene* perorangan
 - c) Harus berbadan sehat dengan mempunyai surat keterangan kesehatan.
 - d) Memiliki pengetahuan tentang *hygiene* perorangan dan sanitasi makanan.
3. Cara pengolahan makanan segi kesehatan atau sanitasi makanan, maka cara pengolahan makanan yang baik ada beberapa hal-hal sebagai berikut:
- a) cara penjamah makanan yang baik
 - b) nilai nutrisi atau gizi yang memenuhi syarat
 - c) cara pengolahan makanan serba bersih dan sehat
 - d) menerapkan dasar-dasar *hygiene* dan sanitasi makanan
 - e) menerapkan dasar-dasar *hygiene* perorangan bagi para pengolahnya
 - f) melarang petugas yang berpenyakit kulit atau yang mempunyai luka-luka pada tangan atau jari-jari untuk bekerja sebagai penjamah makanan

Ada pun persyaratan penjamah makanan di instalasi gizi yaitu semua kegiatan penjamah makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung antara penjamah dengan makanan perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi dilakukan dengan sarung tangan plastik ,penjepit makanan, sendok garpu dan sejenisnya Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai celemek tutup kepala, sepatu dapur, tidak merokok ,tidak makan/mengunyah ,tidak memakai perhiasan kecuali cincin kawin yang tidak berhias/polos ,selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan sesudah keluar dari kamar kecil,selalu memakai pakaian kerja yang bersih.Selain tiga syarat-syarat pengolahan makanan tenaga pengolah makanan harus memiliki sertifikat kesehatan agar tempat

pengolahan makanan dapat ter atasi dengan baik ,tenaga pengelolah yang memiliki sertifikat sangat berpengaruh dimana makanan diolah sehingga menjadi makanan tempat pengolahan biasanya disebut Istalagi gizi rumah sakit.

4. Persyaratan tempat pengolahan makanan terdiri dari Lantai yang memenuhi persyaratan kesehatan adalah sebagai berikut :
 - 1) Lantai harus terbuat dari bahan yang kuat dan kedap air, mudah dibersihkan dan tahan korosi atau rapuh.
 - 2) Semua sudut-sudut antara lantai dan dinding harus melengkung bulat jari-jari tidak kurang dari 7,62 cm dari lantai.
 - 3) Lantai harus selalu dalam keadaan bersih, terpelihara sebelum dan sesudah melakukan pekerjaan.
 - 4) dinding yang memenuhi persyaratan kesehatan.
 - 5) mukaan dalam dinding harus rata, tidak menyerap dan mudah dibersihkan.
 - 6) dinding yang selalu menerima kelembaban atau percikan air harus rapat air dan atau dilapisi dengan perselen setinggi 2 m dari lantai.
 - 7) atap dan langit-langit yang sesuai dengan persyaratan kesehatan
 - 8) atap terbuat dari bahan rapat air dan tidak bocor.

B. KERANGKA TEORI



Gambar 1.1Kerangka Teori Menurut Permenkes, 2003

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis penelitian

Jenis penelitian yang saya ambil adalah observasional deskriptif. Pada penelitian ini, Penelitian deskriptif yakni suatu metode penelitian yang dilakukan dengan tujuan utama untuk membuat gambaran atau deskripsi tentang suatu keadaan secara objektif. Sedangkan penelitian observasional yaitu dilakukan dengan cara melakukan pengamatan atau pengukuran terhadap berbagai variabel subjek penelitian (Alatas, 2004).

B. Populasi Dan Sampel

1. Populasi

Semua Petugas yang ada Di Instalasi Gizi Rsud Sele Be Solu Kota Sorong.

2. Sampel

Semua Petugas yang berada di pengolahan makanan di Instalasi gizi RSUD Sele Be Solu Kota Sorong Dengan istilah teknik pemilihan sampling Total sampling

C. Tempat dan waktu penelitian

Tempat penelitian berada di Instalasi RSUD Sele Be Solu Kota Sorong pada tanggal 28 maret 2024.

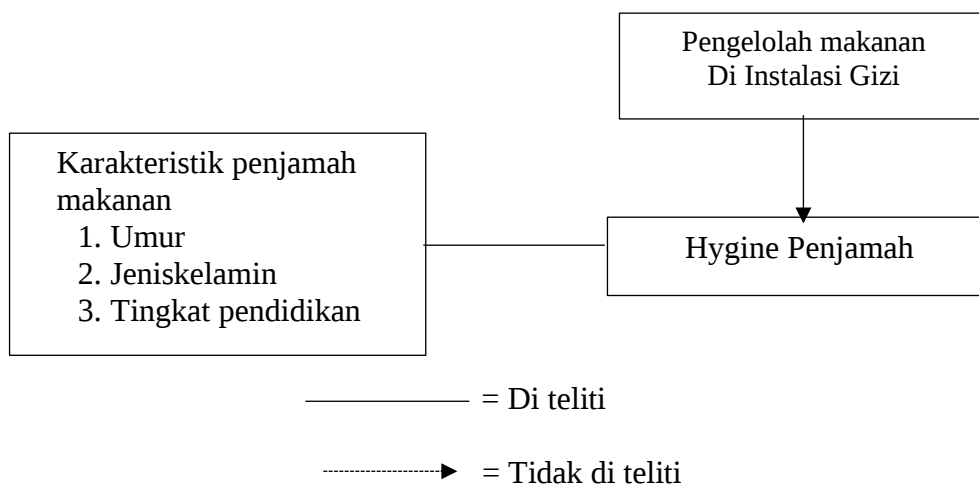
D. Definisi oprasional

Adapun yang dapat menjadi definisi oprasional pada penelitian ini dapat dilihat di tabel berikut :

Tabel 2.1 Definisi oprasional

NO	Variabel	Definisi oprasional	Cara pengukuran	Alat ukur	Skala data
1.	Hygine penjamah makanan	Upayah untuk mengendalikan faktor pengelolaan makanan yang dapat menimbulkan penyakit dan gangguan kesehatan	lembar kuisisioner dan lembar observasi	Ya Tidak Sesuai Tidak sesuai	ordinal
2.	Umur/ Usia	Rentak waktu yang sudah di jalani sejak lahir hingga ulang tahun trakhir	Mengunak an lembaran kunsioner yang akan di bagikan	10-20 20-45 >45	ordinal
3	Jenis kelamin	Identitas seseorang yang dibawa dari lahir yaitu laki-laki/perempuan	Menggunakan lembar kusioner sikap atau bisa di tanyakan secara langsung	Perempu an laki- laki	nominal
4	Tingkat pendidika n	Ijazah trakhir yang dimiliki responden	Menanyaka n pada responden	SD SMP SMA/SM K	ordinal

E. Kerangka Konsep



Gambar 1.2 Kerangka Konsep Penjamah makanan di RSUD Sele Be Solu.

F. Instrumen penelitian

Instrumen penelitian adalah alat yang digunakan untuk pengumpulan data. Adapun instrumen pada penelitian ini yang terdiri dari : Kuesioner pengetahuan gizi dan formulir karakteristik responden (kuesioner dan formulir digunakan untuk wawancara responden mengenai Pengetahuan Gizi dan data responden). Jenis pertanyaan dalam kuesioner pengetahuan gizi adalah bentuk Benar atau salah, kemudian cara mengisi formulir karakteristik adalah mengisi kolom yang disediakan atau melingkari salah satu pilihan pada pertanyaan pilihan ganda.

G. Teknik pengumpulan data

Teknis data pada Penelitian ini merupakan data primer yang didapatkan dari pengisian lembar observasi, jumlah pertanyaan berjumlah 10, dan isi formulir karakteristik Nama, Usia, dan jenis kelamin. Pengukuran pengetahuan dilakukan dengan cara responden menjawab pada lembar observasi

H. Teknik pengolahan

Pengolahan data diawali dengan pengolahan data karakteristik Data karakteristik di dapatkan dari lembar observasi dan menggunakan kuisioner Ya dan Tidak Langkah-langkah yang digunakan dalam pengolahan data tersebut sebagai berikut:

1. *Editing* (Pemeriksaan Data)

Kegiatan ini meliputi pemeriksaan dan melengkapi serta memperbaiki data yang telah ada secara keseluruhan.

2. *Coding* (Pengkodean Data)

Coding merupakan kegiatan merubah data berbentuk huruf menjadi data berbentuk angka. Pemberian kode untuk mempermudah pada saat analisis data dan juga mempercepat pada saat entry data.

3. *Entry* (Memasukan Data)

Memasukkan data yang telah dilakukan editing dan coding tersebut kedalam komputer dengan menggunakan system.

4. *Cleaning* (Pembersihan Data)

Sebelum melakukan analisis, data yang sudah dimasukkan, dilakukan pengecekan, pembersihan, pembersihan jika ditemukan kesalahan pada entry data.

5. Analisis Data

Analisis digunakan untuk Gambaran hygiene penjamahan makanan Instalasi Gizi di RSUD Kota Sorong.

I. Etika penelitian

Sebelum melakukan penelitian peneliti terlebih dahulu peneliti mengurus surat izin dari Prodi D. III Gizi Poltekkes Kemenkes Sorong. Setelah itu peneliti melakukan penelitian ditempat secara langsung dimana peneliti ambil sebagai tempat penelitian.

Selanjutnya peneliti menjelaskan maksud dan tujuan dalam penelitian ini secara langsung dan menanyakan apakah bersedia menjadi responden dan absen untuk ditandatangani yang mana semua data dan informasi yang telah dirangkum dalam kuesioner penelitian ini akan dirahasiakan identitas respondensi seperti nama dan tempat tinggal.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Ruang Instalasi Gizi RSUD Sele Be Solu

RSUD Sele Be Solu Kota Sorong adalah salah satu layanan kesehatan milik pemerintah Kota Sorong yang bermodel RSUD tipe C. Rumah sakit diberikan status akreditasi C. Rumah sakit memiliki satu Instalasi Gizi yang terdiri dari ruangan yang besar di dalam ruangan instalasi gizi terdapat ruangan staf petugas gizi, ruang kantor gizi, aula, toilet, dapur pengolahan, ruang distribusi makanan, ruang administrasi, ruang prakarya, gudang kering, gudang basah, ruang cuci dan gudang farmasi.

B. Hasil Penelitian

1. Karakteristik Penjamah

Tabel 4.1 Distribusi Tenaga Petugas Pengelolah Gizi Berdasarkan Jenis Kelamin, Umur, dan Pendidikan Terakhir di Instalasi Gizi RSUD Sele Be Solu Kota Sorong

No	Karakteristik	Jumlah (n)	%
1	Jenis Kelamin		
	Laki-laki	0	0
	Perempuan	8	100
	Total (N)	8	100%
2	Umur		
	10-20 tahun	0	0
	20-45 tahun	0	0
	>45 tahun	8	100
	Total (N)	8	100
3	Pendidikan Trakhir		
	SD	0	0
	SMP	1	12,5
	SMA/SMK	7	87,5
	Total (N)	8	100

Sumber : Data Primer 2024

Dilihat pada tabel 4.1 Distribusi tenaga pengelola di Instalasi Gizi semuanya berjenis kelamin Perempuan, sebagian besar berusia >45 tahun dan berpendidikan terakhir SMA/SMK. Tenaga pengelolaan di Instalasi tersebut berjumlah 8 orang.

2. Hygiene Penjamah Makanan

Tabel 4.2 Distribusi Responden Sikap Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD Sele Be Solu Kota Sorong

NO	Sikap Penjamah	Jawab			
		Ya (n)	%	Tidak (n)	%
1	Responden mencuci tangan sebelum mengelolah makanan	8	100	0	0
2	Responden mengelolah makanan mengunkana alat bantu seperti penjempit makanan, sarung tangan	8	100	0	0
3	Responden saat bekerja mengunkan APD (Alat perlindungan diri)	8	100	0	0
4	Responden Tidak bekerja sambil menguyah pinang	8	100	0	0
5	Responden bekerja mengunkan sepatu instalasi	8	100	0	0
6	Responden bekerja mengunkan Penutup kepala	8	100	0	0
7	Responden bekerja mengunkan segaram kerja bersih.	8	100	0	0
8	Responden sebelum melakukan pengolahan mencuci peralatan dan bahan terlebih dahulu.	8	100	0	0
9	Responden setelah keluar dari WC mencuci tangan dan memakai handsanitizer	8	100	0	0
10	Responden menggunakan perhiasan berlebihan kecuali cincin nikah	8	100	0	0

Sumber : Data primer 2024

Dilihat pada tabel 4.2 rata-rata semua responden menjawab 100% melaksanakan prosedur *hygiene* pada kusioner sikap penjamah makanan pada Instalasi Gizi Sele Be Solu Kota Sorong.

**Tabel 4.3 Hasil Observasi Penjamah Makanan di Instalasi
Gizi RSUD Sele Be Solu Kota Sorong**

NO	Sikap Penjamah	Observasi			
		Sesuai (n)	%	Tidak Sesuai (n)	%
1	Responden mencuci tangan sebelum mengelolah makanan	8	100	0	0
2	Responden mengelolah makanan mengunkana alat bantu seperti penjempit makanan, sarung tangan	5	62,5	0	0
3	Responden saat bekerja mengunkan APD (Alat perlindungan diri)	7	87,5	0	0
4	Responden Tidak bekerja sambil menguyah pinang	8	100	0	0
5	Responden bekerja mengunkan sepatu instalasi	7	87,5	0	0
6	Responden bekerja menggunakan Penutup kepala	8			
7	Responden bekerja mengunkan segaram kerja bersih.	8	100	0	0
8	Responden sebelum melakukan pengolahan mencuci peralatan dan bahan terlebih dahulu.	8	100	0	0
9	Responden setelah keluar dari WC mencuci tangan dan memakai handsanitizer	8	100	0	0
10	Responden menggunakan perhiasan berlebihan kecuali cincin nikah.	8	100	0	0

Sumber : Data primer 2024

Dilihat pada tabel 4.3 hasil pengamatan mendapatkan beberapa penjamah yang belum 100% mengikuti prosedur *hygiene* penjamah makanan. Masih terdapat penjamah yang kadang lupa memakai APD seperti sepatu, sarung tangan, dan celemek.

C. Pembahasan

1. Penjamah

a. Hygiene penjamah Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan didapatkan bahwa penjamah makanan di Instakasi Gizi Sele Be Solu sudah memenuhi syarat, hanya saja ada masih ada beberapa yang masih memiliki kekurangan saat melakukan pengolahan makanan contohnya pada APD (Alat Pelindung Diri) hal ini dapat di lihat dari hasil pengamatan peneliti lampiran kurang yaitu pemakaian celemek, sepatu, masker dan sarung tangan

b. Keselamatan kerja

Hasil observasi dan pengamatan tidak adanya tempat kotak P3K yang di sediakan di dapur.

2. Pengetahuan Penjamah Makanan

Pengetahuan merupakan reaksi suatu respon seseorang yang masih tertutup terhadap suatu stimulus atau objek. Berdasarkan hasil penelitian diketahui banyak (80%) tenaga penjamah makanan belum tau tentang hygiene penjamahan dan pengolahan makanan, tenaga penjamah dan pengelolah makanan Hanya memiliki sedikit pengetahuan di lihat dari kategori status pendidikan.

3. Hygiene Tenaga Penjamah Makanan

Upaya yang dapat dilakukan adalah dengan menerapkan prinsip-prinsip *personal hygiene*, adalah sebagai berikut:

- (1) Mengetahui sumber cemaran dari tubuh manusia selain sebagai seorang pekerja juga merupakan sumber cemaran bagi manusia lain dan lingkungannya termasuk makanan dan minuman. Sumber cemaran tersebut antara lain: Sumber cemaran dari tubuh manusia yaitu tangan, rambut, mulut, hidung, telinga.

- (2) Cara-cara menjaga kebersihan diri adalah sebagai berikut:

Mandi secara teratur dengan sabun dan air bersih dengan cara yang baik dan benar, menyikat gigi dengan pasta gigi dan sikat gigi, sebelum tidur, bangun tidur, dan sehabis makan, berpakaian bersih, Membiasakan diri selalu membersihkan lubang hidung, lubang telinga, dan kuku secara rutin, kuku selalu pendek agar mudah dibersihkan, Membuang kotoran ditempat yang baik sesuai dengan persyaratan kesehatan, setelah buang air besar maupun kecil selalu mencuci tangan dengan sabun dan air bersih, Menjaga kebersihan kulit dari bahan-bahan kosmetik yang tidak perlu.

- (3) Sumber cemaran yang lain yang penting yaitu luka terbuka/ koreng, bisul/nanah, dan ketombe/kotoran lain dari rambut. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam upaya pengamanan makanan yaitu: Luka teriris segera ditutup dengan plester tahan air, Koreng atau bisul tahap dini

ditutup dengan plester tahan air, Rambut ditutup dengan penutup kepala yang menutup bagian depan sehingga tidak terurai.

- (4) Sumber cemaran karena perilaku yaitu tangan yang kotor, batuk, bersin atau percikan ludah, menyisir rambut dekat makanan, dan perhiasan yang dipakai.
- (5) Sumber cemaran karena ketidaktahuan dapat terjadi karna rendahnya kesadaran hal tersebut dapat menimbulkan bahaya seperti : pemakaian bahan palsu, pemakaian bahan pangan rusak/ rendah Kualitas, tidak bisa membedakan jenis dan pewarna yang aman.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Hasil penelitian ini di dapatkan beberapa kesimpulan sebagai berikut :

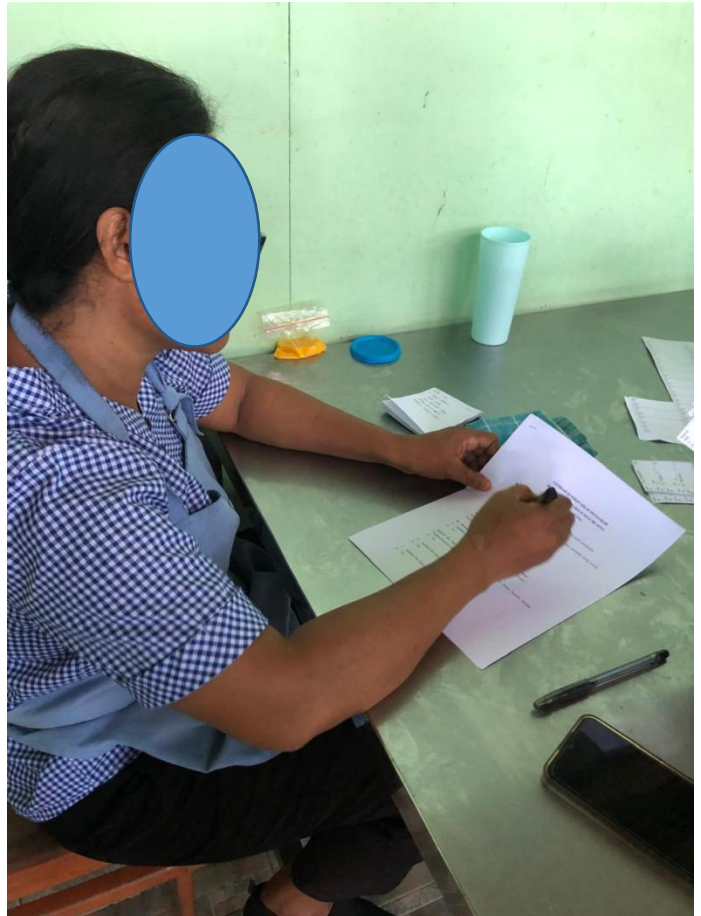
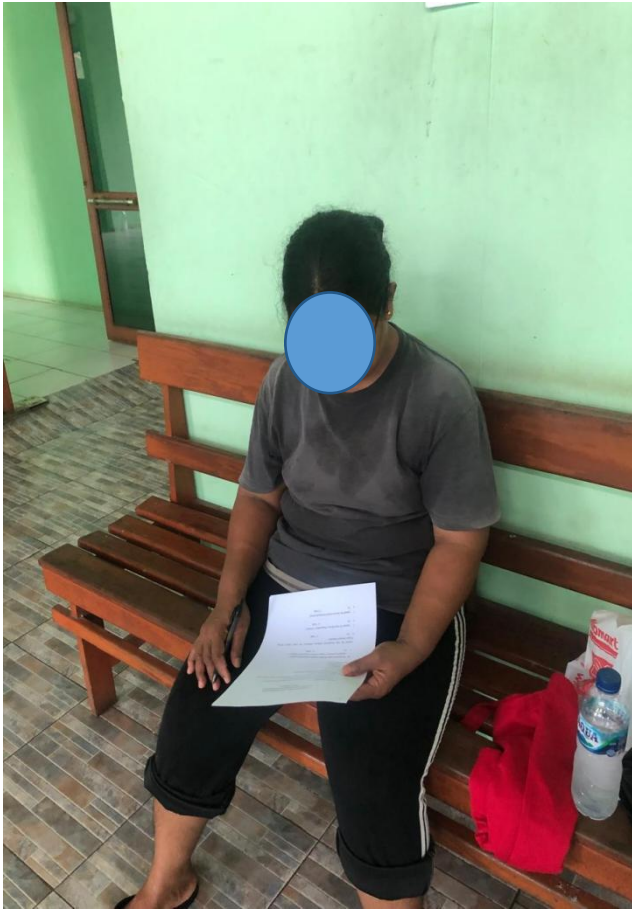
1. Karakteristik tenaga pengelolaan di Instansi Gizi RSUD Sele Be Solu
Terdiri dari tenaga penjamah makanan berjenis kelamin perempuan
Berumur >45 tahun dan rata-rata berpendidikan SMA/SMK.
2. Hasil observasi Prosedur hygiene penjamah makanan di Instalasi Gizi
berdasarkan jawaban kusioner telah 100% dilakukan namun dari hasil
pengamatan 87,5 % telah di lakukan.

B. Saran

1. Diharapkan agar tenaga penjamah makanan melengkapi APD (Alat
pelindung diri) seperti : sarung tangan, masker, Celemek, sepatu atau
sendal kodok, topi untuk mencegah terjadinya kontaminasi bakteri pada
proses pengelolaan makanan.
2. Sebaiknya disediakan P3K untuk mengatasi terjadinya kecelakaan kerja
kecil seperti : teriris pisau kecil, terpeleset, atau terkena luka bakar
3. Diharapkan pada saat melakukan pengelolaan tidak saling berbicara
agar tidak terjadi kontaminasi.



DOKUMENTASI



DAFTAR PUSTAKA

- A. Ramadani. 2017. Hubungan Jenis, Jumlah, dan Frekuensi Makan dengan Pola Kebersihan.
- Afriyenti. 2002. Hygiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit ekanbaru dan Rumah Sakit Islam Ibnu Sina Pekanbaru (Skripsi). Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- DirektoratPenyehatan Lingkungan, Direktorat Jenderal PP dan PL, Jakarta.
- Peraturan menteri kesehatan IndonesiNomor .1096/MENKES/PER/VI/2011.
- Higiene Sanitasi.
- .Depkes RI. 2004 Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1204/Menkes/SK/X/2004 tentang Tenaga Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit. Jakarta.
- Edinda, A. M., & Adi, A. C. (2016). Hubungan Pengetahuan Dengan SikapDan HigienePerorangan (Personal Higiene) Penjamah Makanan Pada Penyelenggaran Makanan.
- Ermayani, D. Hubungan antara Kondisi Sanitasi dan Praktik Penjamah Makanan dengan Kandungan Eschericia coli pada Nasi Pecel di KelurahanSumurboto dan Tembalang. Semarang: 2004.
- Fatmawati, S., Rosidi, A., & Handarsari, E. (2013). Perilaku Higiene Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan.

- Hermawan T. Sistem Manajemen HACCP. Jakarta: PT Bumi Aksara; 2005.
- Irwan, 2016, prinsip prinsip sanitasi makanan minuman di rumah sakit Forum Ilmiah Kesehatan ponogoro
- I Chantika. 2016 . menunjukan bahwa pada Instalasi Gizi RSUD Gambiran Kota sendiri.
- Irma Rahmayani 2019 Menunjukan bahwa ,dari pekerja pengolahan makanan jumlah 14 orang belum sepenuhnya menggunakan alat pelindung diri
- Kementerian Kesehatan RI. 2012. Kumpulan Modul Kursus Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Sub Direktorat Higiene dan Sanitasi Pangan.
- Mirawati, 2011. Analisis personal Hygiene dan food handling Pada Penyelenggaraan makanan di RSUD Dr. Mohammad Hoesien Palembang. Jurnal ilmu kesehatan masyarakat Vol.2.
- Novitarianti, 2021, Penjamah makanan yang carrier (pembawa kuman pathogen) Dapat menular.
- Puspitasari. N.A, 2012. Evaluasi Penerapan Higiene dan Sanitasi Makanan pada Penyelenggaraan Makanan Pasien Rawat Inap dalam Perspektif Good Manufacturing Practices. (Studi di Instalasi Gizi).
- Ruth Melianti Rumbraja. 2016, Gambaran hygiene penjamah makanan dan sanitasi di instalasi gizi RSUD Deli Serdang.

LAMPIRAN

LEMBAR OBSERVASI

Rumah sakit :

Alamat Rumah sakit :

Ruang Rumah sakit :

Nama petugas :

Tanggal pemeriksaan :

Keterangan penilaian

S : Sesuai

TS : tidak sesuai

NO	pengamatan	penilain		keterangan
		S	TS	
1	Petugas selalu mencuci tangan 6 langkah saat melakukan pengolahan makanan			
2	Petugas memakai APD/celemek, topi dan penutup kepala saat melakukan pengolahan			
3	Petugas Tidak menguyah pinang			
4	Petugas menggunakan sepatu di instalasi gizi			
5	Tempat yang di gunakan adalah wadah yang bersih dan sudah di cuci sebelum mengelolah			
7	Tidak memakai perhiasan seperti cincin, (selain cincin kawin)kalung, gelang Dll			
8	Saat bekerja megunakan seragam bersih			
9	Mencuci tangan setelah dari wc atau memakai hand sanitaizer			
10	Pengelola tidak berbicara saat melakukan pengolahan.			

Sumber : lembar ovservasi Rizna Dyan Widyani-gru

**LEMBAR KUISI ON SIKAP PENJAMAH
DI INSTALASI GIZI RSUD SELE BE SOLU
KOTA SORONG**

Petunjuk pengisian :

1. Bacalah pertanyaan dengan baik dan telitih sebelum anda menjawab
2. Beri tanda silang (x) pada jawaban yang anda pilih
3. Untuk kelancaran penelitian ini mohon isilah dengan jawaban yang sesuai dengan pengetahuan anda.

I. Data responden pengolahan makanan

Nama :

Umur :

Jenis kelamin :

Pendidikan trakhir :

Hari/Tanggal :

II. Pertanyaan yang diajukan kepada pengelola makanan

1. Apakah Ibu Mencuci Tangan Sebelum Mengelolah Makanan ?
 - a. Ya
 - b. Tidak
2. Apakah Ibu Saat Mengelolah Makanan Memakai Alat Bantu Seperti Sarung Tangan, Penjepit Makanan ?
 - a. Ya
 - b. Tidak
3. Apakah Ibu Saat Bekerja Menggunakan Celemek ?
 - a. Ya
 - b. Tidak
4. Apakah Ibu Bekerja Sambil Menguyah pinang ?
 - a. Ya
 - b. Tidak

5. Apakah Ibu Bekerja Menggunakan Sepatu di instalasi gizi ?
a. Ya b.Tidak
6. Apakah Ibu Bekerja Menggunakan Penutup Kepala ?
a. Ya b.Tidak
7. Apakah /Ibu Bekerja Menggunakan Perhiasan Berlebihan (Cincin,Gelang) Kecuali,Cincin Kawin ?
a. Ya b.Tidak
8. Apakah Ibu Setelah Keluar Dari Wc Mencuci Tangan Menggunakan Sabun atau memakai hand sanitaizer ?
a. Ya b.Tidak
9. Apakah Ibu Memakai Seragam Kerja Bersih ?
a. Ya b.Tidak
10. Apakah ibu sebelum melakukan pengolahan peralatan dan bahan yang akan di olah di suci terlebih dahulu ?
a. Ya b.Tidak

Sumber : lembar sikap penjamah makanan di istalasi Rika Andian

**LEMBAR PERSETUJUAN WAKTU PELAKSANAAN
SEMINAR PROPOSAL PENELITIAN**

Dengan ini menyatakan

Nama lengkap : Rani Asriyani Rumalean

NIM : 51341121024

Program Studi : Diploma III Gizi

Disetujui untuk melaksanakan seminar proposal penelitian

Hari/tanggal : jumat 12 Januari 2024

Waktu : 02 :00 WIT

Tempat : Kelas D.III Gizi Poltekkes Kemenkes
Sorong

Dan dengan ini bersedia menghadiri seminar proposal penelitian pada hari pelaksanaan yang telah ditentukan di atas.

Demikian lembar persetujuan ini di buat untuk digunakan sebagaimana mestinya,
terimakasih.

Sorong,12 Januari ,2024

Tim Penilaian

Pembimbing 1

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

Pembimbing II

Lasupu,MPH
NIP.19690615991031091

Penguji

Wilma florensia, M.KM
NIP.918803172010122005

Master Tabel

NO	NAMA	JK	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	Total
1	NY.RW	P	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
2	NY.M.I	p	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
3	NY.FS	p	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
4	NY.NF	p	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
5	NY.AS	p	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
6	NY.SS	p	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
7	NY.O	p	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
8	NY.S	p	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10

Master Tabel

NO	NAMA	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	Total
1	NY.RW	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	6
2	NY.M.I	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
3	NY.FS	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	9
4	NY.NF	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
5	NY.AS	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	9
6	NY.SS	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	9
7	NY.O	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	9
8	NY.S	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	8

**LEMBAR PERSETUJUAN WAKTU PELAKSANAAN
LAPORAN TUGAS AKHIR**

Dengan ini menyatakan

Nama lengkap : Rani Asriyani Rumalean

NIM : 51341121024

Program Studi : Diploma III Gizi

Disetujui untuk melaksanakan Laporan Tugas Akhir

Hari/tanggal : senin 27 Januari 2024

Waktu : 02.00 WIT

Tempat : Kelas D.III Gizi Poltekkes Kemenkes
Sorong

Dan dengan ini bersedia menghadiri pada Laporan Tugas Akhir hari pelaksanaan yang telah ditentukan di atas.

Demikian lembar persetujuan ini di buat untuk digunakan sebagaimana mestinya, terimakasih.

**LEMBAR PERSETUJUAN WAKTU PELAKSANAAN
SEMINAR PROPOSAL PENELITIAN**

Dengan ini menyatakan

Nama lengkap : Rani Asriyani Rumalean

NIM : 51341121024

Program Studi : Diploma III Gizi

Disetujui untuk melaksanakan seminar proposal penelitian

Hari/tanggal : Jumat 12 Januari 2024

Waktu : 02 :00 WIT

Tempat : Kelas D.III Gizi Poltekkes Kemenkes
Sorong

Bersedia menghadiri seminar proposal penelitian pada hari pelaksanaan yang telah ditentukan di atas. Demikian lembar persetujuan ini di buat untuk digunakan sebagaimana mestinya, terimakasih.

Sorong, 12 Januari 2024

Tim Penilaian

Pembimbing 1

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

Pembimbing II

Lasupu, SKM., MPH
NIP. 19690615991031091

Penguji

Wilma Florensia, M.KM
NIP. 918803172010122005

HALAMAN PERSETUJUAN

Judul : “Gambaran *Hygiene* Penjamah Makanan di
Instalasi Gizi RSUD Sele Be Solu Kota Sorong”

Nama Lengkap : Rani Asriyani Rumalean

NIM : 51341121024

Jurusan : Gizi

Universitas/Institusi/Politeknik : Poltekkes Kemenkes Sorong

Alamat Rumah dan NoTelp./HP : Asrama batalion 762 ,(081345181339)

Alamat email : rianasriyani@gmail.com

Dosen Pembimbing I

Nama Lengkap dan Gelar : Yulia Rachmawati, S.KM., M.Gz

NIP : 198607182009122002

Alamat Rumah dan NoTelp./HP : Jl.sungai maruni matamalagi

Dosen Pembimbing II

Nama Lengkap dan Gelar : Lasupu, SKM., M.P.H

NIP : 19690615199131019

Alamat Rumah dan No Telp./HP : Jl. Malibela Perumahan Putra Resident

Sorong, 11 Januari 2024

Menyetujui,

Pembimbing I

Pembimbing II

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

La Supu, SKM, MPH
NIP. 196906151991031019

Ketua Program Studi D.III Gizi
Politeknik Kesehatan Kemenkes Sorong

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