

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RIAU
PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI
TUGAS AKHIR, 2021

MUTHIA TRISDEATY

**HIGIENE PENJAMAH DAN SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN DI
INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT PERTAMINA(DUMAI)**

xi+55 Halaman+9Tabel +3 Lampiran

INTISARI

Higiene penjamah dan sanitasi pengolahan makanan sangat penting dalam pengolahan suatu makanan, keadaan sanitasi yang buruk dapat mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan, salah satu cara untuk menjamin kualitas makanan yang dihasilkan penyelenggaraan makanan di rumah sakit yaitu dengan melihat higiene penjamah dan sanitasi pengolahan makanan di suatu rumah sakit.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui higiene penjamah dan sanitasi pengolahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pertamina Kota Dumai (RSPD) penelitian ini merupakan penelitian deskriptif Kualitatif, Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan Januari-Mei 2021, Pengambilan sampel dalam penelitian ini menggunakan teknik *total sampling*. Penelitian ini menggunakan analisa data uji univariate dengan jumlah responden sebanyak 8 orang.

Hasil dari penelitian ini adalah Pengetahuan, Sikap, Perilaku penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pertamina dikategorikan baik, dengan persentasi Pengetahuan (80%), Sikap (100%), Perilaku (88%). Dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa pengetahuan, sikap, perilaku penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pertamina Kota Dumai dikategorikan baik.

Daftar Pustaka : 18 (2011-2020)
Kata Kunci : Higiene, Sanitasi, Rumah Sakit Pertamina

**MINISTRY OF HEALTH REPUBLIC OF INDONESIA
HEALTH POLYTECHNIC MINISTRY OF HEALTH RIAU
DIPLOMA III NUTRITION STUDY PROGRAM**

FINAL PROJECT, 2021

MUTHIA TRISDEATY

**HYGIENE AND SANITATION FOOD PROCESSING AT PERTAMINA HOSPITAL
NUTRITION INSTALLATION (DUMAI)**

xi +55 Page +9 Tabel+3 Appendies

ABSTRACT

Hygiene of handlers and sanitation of food processing are very important in the processing of a food, poor sanitation conditions can affect the quality of the food produced, one way to ensure the quality of food produced by food service in hospitals is by looking at the hygiene of handlers and sanitation of food processing in a hospital.

The purpose of this study was to determine the hygiene of handlers and sanitation of food processing at the Nutrition Installation of Pertamina Hospital Dumai City (RSPD). This research is a qualitative descriptive study. The time of the study was carried out in January-May 2021. This research uses univariate test data analysis with the number of respondents as many as 8 people.

The results of this study are the knowledge, attitudes, behavior of food handlers at the Nutrition Installation of Pertamina Hospital are categorized as good, with the percentage of knowledge (80%), attitude (100%), behavior (88%). From the results of this study, it can be concluded that the knowledge, attitudes, and behavior of food handlers at the Nutrition Installation of Pertamina Hospital Dumai City are categorized as good.

Library List : 18 (2011-2020)

Keywords: Hygiene, Sanitation, Pertamina Hospital