

**GAMBARAN PENERAPAN *PERSONAL HYGIENE* DAN SANITASI
MAKANAN DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT ARIFIN
ACHMAD PROVINSI RIAU PEKANBARU**

EFRIANTI NUR FATIKHA



**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTRIAN KESEHATAN RIAU
JURUSAN GIZI
PEKANBARU
2025**

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa tugas akhir yang berjudul "Gambaran Penerapan *Personal Hygiene* dan Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Arifin Achmad Provinsi Riau Pekanbaru" adalah berdasarkan hasil pemikiran, penelitian dan pemaparan asli dari penulis sendiri dengan arahan dari pembimbing yang merupakan bagian atau keseluruhan dari kegiatan yang tercantum pada tugas akhir ini. Semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Pekanbaru, 19 juni 2025



Efrianti Nur Fatikha

P032213411012

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir : Gambaran Penerapan *Personal Hygiene* dan Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Arifin Achmad Provinsi Riau Pekanbaru
Nama : Efrianti Nur Fatikha
NIM : P032213411012

Telah berhasil dipertahankan dihadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi D3 Gizi Poltekkes Kemenkes Riau

Pembimbing
Sri Mulyani, STP, M.Si



Penguji 1
Falinda Oktariani, M.Pd



Penguji 2
Yessi Marlina, S.Gz, MPH, Dietisien



Diketahui oleh

Ketua Jurusan Gizi
Sri Mulyani, STP, M.Si
NIP. 197801232009122002



Tanggal Ujian : 19 juni 2025

Tanggal Lulus:

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir yang berjudul “Gambaran Penerapan *Personal Hygiene* dan Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Arifin Achmad Provinsi Riau Pekanbaru” ini dapat selesai sesuai dengan yang diharapkan. Penyusunan laporan tugas akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Ahli Madya pada Program Studi Gizi. Selama proses penyusunan laporan tugas akhir ini penulis banyak mendapatkan bimbingan, arahan dan dukungan dari berbagai pihak terkait, dengan itu penulis mengucapkan terimakasih setulus- tulusnya kepada :

1. Rully Hevrialni, SST, Bdn, M.Keb selaku Direktur Politeknik Kesehatan Riau
2. Sri Mulyani, STP, M.Si selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kemenkes Riau dan Pembimbing yang telah memberi kesempatan kepada saya menempuh pendidikan hingga saat ini dan meluangkan waktu dan tenaga dalam memberikan bimbingan, arahan, serta saran dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
3. Falinda Oktariani, M.Pd selaku penguji I yang telah meluangkan waktu dan tenaga dalam memberikan arahan serta saran kepada penulis untuk perbaikan usulan tugas akhir ini.
4. Yessi Marlina, S.Gz, MPH, Dietisien selaku penguji II yang telah meluangkan waktu dan tenaga dalam memberikan arahan serta saran kepada penulis untuk perbaikan usulan tugas akhir ini.
5. Seluruh Dosen Jurusan Gizi Politeknik Kemenkes Riau yang telah memberikan ilmu dan mendidik penulis selama mengikuti perkuliahan di Politeknik Kemenkes Riau.
6. Kepada pihak Rumah Sakit Arifin Achmad Provinsi Riau Pekanbaru yang telah memberikan izin dan kesempatan kepada penulis untuk melakukan penelitian yang diperlukan selama penyusunan laporan tugas akhir penelitian ini.

7. Sebagai ungkapan terimakasih, penulis persembahkan kepada orang tua saya bapak Supriyadi dan ibu Titi Sumanti dua orang yang sangat berjasa dalam hidup penulis. Terimakasih atas doa, cinta, kepercayaan dan segala bentuk yang telah diberikan, sehingga penulis merasa terdukung di segala pilihan dan keputusan yang diambil oleh penulis, serta tanpa lelah mendengar keluh kesah penulis hingga di titik ini. Semoga Allah SWT memberikan keberkahan di dunia maupun di akhirat kelak, karena telah menjadi figur orang tua terbaik bagi penulis.
8. Kepada keluarga besar terima kasih selalu mendoakan dan memberikan semangat. Semoga kalian selalu diberikan kesehatan, kelancaran rezeki, kemudahan di segala urusan nya dan selalu dalam lindungan Allah SWT.
9. Saudara-saudari sepupu penulis. Kepada abang Shodiq, kak Fitri, dan almarhum paman Mulyadi yang telah memberikan doa, perhatian, kasih sayang, serta dukungan yang tiada henti dalam perjalanan studi ini.
10. Ranti, Deljun, Lara, Shoza, taman miracle garden dan teman-teman seperjuangan. Terimakasih sudah menyemangati, mendukung dan menemani penulis dalam keadaan suka maupun duka selama perkuliahan dan selama penyusunan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa penyusunan laporan tugas akhir ini terdapat berbagai kekurangan, maka saran dan kritik yang bersifat membangun demi jauh lebih sempurna dari sebelumnya sangat penulis harapkan. Terakhir penulis berharap semoga laporan tugas akhir ini bermanfaat bagi penulis dan pembaca.

Pekanbaru, 19 Juni 2025



Efrianti Nur Fatikha

P032213411012

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN.....	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA	ii
HALAMAN PENGUJI.....	vi
HALAMAN PENGESAHAN.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
RIWAYAT HIDUP	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Pelayanan Gizi Rumah Sakit	5
2.2 Pengertian <i>Hygiene</i>	5
2.3 <i>Personal Hygiene</i>	5
2.4 Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi <i>Personal Hygiene</i>	6
2.5 Persyaratan <i>Personal Hygiene</i> Penjamah Makanan	7
2.6 Sanitasi	8
2.7 Sanitasi Makanan.....	8
BAB III KERANGKA KONSEP	17
3.1 Kerangka Konsep	17
3.2 Definisi Operasional.....	18
BAB IV METODE PENELITIAN	19
4.1 Jenis dan Desain Penelitian	19
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian	19
4.3 Populasi dan Sampel Penelitian.....	19

4.4 Jenis dan Cara Pengumpulan Data	20
4.5 Teknik Pengolahan dan Analisis Data.....	20
4.6 Etika Penelitian.....	23
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	24
5.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian	24
5.2 Karakteristik Penjamah Makanan.....	26
5.3 Gambaran <i>Personal Hygiene</i> Penjamah Makanan	29
5.4 Gambaran Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Arifin Achmad Provinsi Riau Pekanbaru	33
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	41
6.1 Kesimpulan.....	41
6.2 Saran	42
DAFTAR PUSTAKA.....	43
LAMPIRAN.....	47

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Definisi operasional	18
Tabel 2. Karakteristik penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Arifin Achmad Provinsi Riau Pekanbaru.	26
Tabel 3. Gambaran <i>personal hygiene</i> penjamah makanan	29
Tabel 4. Penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Arifin Achmad Provinsi Riau Pekanbaru	33
Tabel 5. Penyimpanan bahan makanan mentah di Instalasi Gizi Rumah Sakit Arifin Achmad Provinsi Riau Pekanbaru	34
Tabel 6. Pengolahan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Arifin Achmad Provinsi Riau Pekanbaru	35
Tabel 7. Penyimpanan bahan makanan yang telah matang di Instalasi Gizi Rumah Sakit Arifin Achmad Provinsi Riau Pekanbaru	37
Tabel 8. Pengangkutan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Arifin Achmad Provinsi Riau Pekanbaru	37
Tabel 9. Penyajian bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Arifin Achmad Provinsi Riau Pekanbaru	38

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka konsep	17
---------------------------------	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Data karakteristik penjamah.....	47
Lampiran 2. Lembar observasi <i>personal hygiene</i>	48
Lampiran 3. Lembar observasi sanitasi makanan	50
Lampiran 4. Lembar persetujuan (<i>Informed consent</i>).....	53
Lampiran 5. Surat izin penelitian	54
Lampiran 6. Analisa data karakteristik penjamah.....	57
Lampiran 7. Dokumentasi kegiatan penelitian.....	63