

ABSTRAK

EFRIANTI NUR FATIKHA. Gambaran Penerapan *Personal Hygiene* dan Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Arifin Achmad Provinsi Riau Pekanbaru. Dibimbing oleh Sri Mulyani, STP, M.Si.

Keamanan pangan Rumah Sakit menuntut penerapan *personal hygiene* dan sanitasi makanan yang ketat karena pasien merupakan kelompok rentan terhadap penyakit bawaan makanan. Penelitian ini bertujuan mengevaluasi penerapan *personal hygiene* penjamah makanan dan sanitasi makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Arifin Achmad Pekanbaru. Penelitian deskriptif kuantitatif dengan pendekatan *cross-sectional* melibatkan 68 penjamah makanan (32 pramusaji, 26 pramumasak dan 10 ahli gizi penyelenggaraan makanan) di Rumah Sakit Arifin Achmad pada bulan juli 2025 dengan menggunakan lembar observasi berdasarkan Permenkes Nomor 2 Tahun 2023. Hasil menunjukkan *personal hygiene* sebagian besar baik, meski 16,2% penjamah masih tidak menggunakan masker, alas kaki tertutup, atau sarung tangan. Tetapi aspek sanitasi memperoleh skor 100% pada seluruh tahapan, hal ini lebih tinggi dibanding temuan penelitian sejenis di Rumah Sakit lain yang biasanya berkisar 80–95%. Skor ini dapat dipengaruhi oleh adanya penerapan SOP yang ketat, pengawasan internal, dan akreditasi Rumah Sakit yang menuntut kepatuhan penuh. Dengan demikian, sistem sanitasi dinilai optimal, namun peningkatan disiplin *personal hygiene* tetap diperlukan untuk mengurangi risiko kontaminasi silang terhadap makanan.

Kata kunci: *Personal Hygiene*, Sanitasi Makanan, Penjamah Makanan, Rumah Sakit.

ABSTRACT

EFRIANTI NUR FATIKHA. Overview of the Implementation of Personal Hygiene and Food Sanitation in the Nutrition Installation of Arifin Achmad Hospital, Riau Province Pekanbaru. Supervised by Sri Mulyani, STP, M.Si.

Hospital food safety requires strict implementation of personal hygiene and food sanitation because patients are a vulnerable group to foodborne diseases. This study aims to evaluate the implementation of personal hygiene and food sanitation among food handlers in the Nutrition Installation of Arifin Achmad Hospital, Pekanbaru. This quantitative descriptive study with a cross-sectional approach involved 68 food handlers (32 waiters, 26 cooks, and 10 nutritionists in food service) at Arifin Achmad Hospital in July 2025 using an observation sheet based on Minister of Health Regulation Number 2 of 2023. The results showed that personal hygiene was mostly good, although 16.2% of handlers still did not use masks, closed footwear, or gloves. However, the sanitation aspect scored 100% at all stages, this is higher than the findings of similar studies in other hospitals which usually range from 80–95%. This score may be influenced by the implementation of strict SOP, internal supervision, and hospital accreditation that requires full compliance. Thus, the sanitation system is considered optimal, but improving personal hygiene discipline is still needed to reduce the risk of cross-contamination of food.

Keywords: Personal Hygiene, Food Sanitation, Food Handler, Hospital.