

**TINGKAT PENGETAHUAN TENAGA PENJAMAH MAKANAN
DAN KELAIKAN HYGIENE SANITASI
PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN CATERING
DI CV. HF CENTRAL NUSANTARA KABUPATEN PASURUAN**

Ameliyatul Khoirot
Program studi D3 Gizi Politeknik Kesehatan Malang
Jl. Besar Ijen 77 C, Kota Malang
Email: p17110223061_ameliyatul@poltekkes-malang.ac.id

ABSTRAK

Latar belakang: Makanan yang sehat dan higienis sangat penting untuk mencegah penyakit. Dalam industri katering, pengetahuan dan praktik hygiene sanitasi penjamah makanan berperan besar dalam memastikan kualitas dan keamanan makanan. Namun, praktik yang buruk, seperti ruang produksi yang tidak terpisah dan kurangnya penghalang serangga, meningkatkan risiko kontaminasi dan keracunan. Oleh karena itu, penerapan sanitasi yang baik dan peningkatan pengetahuan penjamah makanan menjadi kunci dalam menyediakan makanan yang aman dan berkualitas. **Metode:** Jenis penelitian yang digunakan yaitu kualitatif deskriptif dengan desain cross sectional yang menggali data tentang tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan dan kelaikan hygiene sanitasi catering di CV HF Central Nusantara. Pengambilan subjek dilakukan dengan menggunakan teknik total sampling, yaitu semua populasi diambil sebagai sampel dengan jumlah subjek 20 responden yang merupakan tenaga penjamah makanan di Catering CV. HF Central nusantara . **Hasil:** Tingkat pengetahuan penjamah makanan sebesar (65%) dalam kategori cukup. Hasil analisis kelaikan hygiene dan sanitasi jasa boga menurut Peraturan Menteri Kesehatan republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/PER/V/2011 nilai bobot penilaian yaitu 78 dengan kategori telah memenuhi syarat Higiene dan Sanitasi. **Kesimpulan:** Tingkat pengetahuan penjamah makanan dan kelaikan hygiene sanitasi di Catering CV HF. Nusantara sudah cukup dan memenuhi syarat hygiene sanitasi dalam penyelenggaraan makanan.

Kata Kunci: Tingkat Pengetahuan Hygiene sanitasi, Kelaikan sanitasi, Penjamah makanan.

**LEVEL OF KNOWLEDGE OF FOOD HANDLERS
AND THE FEASIBILITY OF SANITARY HYGIENE
IN THE ORGANIZATION OF CATERING FOOD
AT CV. HF CENTRAL NUSANTARA PASURUAN REGENCY**

Ameliyatul Khoirot

D3 Nutrition study program of Malang Health Polytechnic

Jl. Besar Ijen 77 C, Malang City

Email: p17110223061_ameliyatul@poltekkes-malang.ac.id

ABSTRACT

Introduction: Healthy and hygienic food is essential to prevent disease. In the catering industry, food handlers' sanitary hygiene knowledge and practices play a major role in ensuring food quality and safety. However, poor practices, such as unsegregated production spaces and lack of insect barriers, increase the risk of contamination and poisoning. Therefore, the implementation of good sanitation and improved knowledge of food handlers are key in providing safe and quality food.

Methods: The type of research used is descriptive qualitative with a cross sectional design that explores data on the level of knowledge of food handlers and the feasibility of catering sanitation hygiene at CV HF Central Nusantara. Subjects were taken using the total sampling technique, namely all populations were taken as samples with a total of 20 respondents who were food handlers at CV HF Central Nusantara Catering. **Results:** The level of knowledge of food handlers is (65%) in the sufficient category. The results of the analysis of the feasibility of hygiene and sanitation of catering services according to the Regulation of the Minister of Health of the Republic of Indonesia Number 1096 / Menkes / PER / V / 2011 the weighted value of the assessment is 78 with the category that has met the requirements of Hygiene and Sanitation. **Discussion:** The level of knowledge of food handlers and the feasibility of sanitary hygiene at CV HF Catering. Nusantara is sufficient and meets the requirements of hygiene and sanitation in food service.

Keywords: Food Handlers, Knowledge Level Sanitary Hygiene, Sanitation Feasibility.