

KARYA TULIS ILMIAH

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



Oleh:

AMELIYATUL KHOIROT

P17110223061

**KEMENTERIAN KESEHATAN KEMENKES MALANG
POLITEKNIK KESEHATAN MALANG
JURUSAN GIZI PROGRAM STUDI DIPLOMA 3 GIZI
TAHUN 2025**

KARYA TULIS ILMIAH

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

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Ahli Madya Gizi



Oleh:

AMELIYATUL KHOIROT

P17110223061

KEMENTERIAN KESEHATAN KEMENKES MALANG

POLITEKNIK KESEHATAN MALANG

JURUSAN GIZI PROGRAM STUDI DIPLOMA 3 GIZI

TAHUN 2025

HALAMAN PENGESAHAN
KARYA TULIS ILMIAH

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

Disusun Oleh
AMELIYATUL KHOIROT

P17110223061

Telah dipertahankan dihadapan penguji dan di setujui pada tanggal :
24 Mei 2025

Ketua Penguji

Dr. T. Dra Nurul Hakimah., SST.,M.Kes
NIP. 196806231992032001

Politeknik Kesehatan Malang
Ketua Jurusan Gizi,



Ibnu Fajar, SKM., M.Kes., RD
NIP. 196610181989031001

Anggota Penguji (Pembimbing)

Rani Nurmayanti, SST., M. Gizi
NIP. 198701162009122001

Politeknik Kesehatan Malang
Ketua Program Studi D3 Gizi,

Maryam Razak, S.TP.,M.Si
NIP. 197011191994032001

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Laporan Tugas Akhir ini adalah hasil karya saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar

Nama : Ameliyatul Khoirot

NIM : P1711023061

Tanda Tangan :

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Ameliyatul Khoirot', enclosed within a large, hand-drawn oval shape.

Tanggal : 14 Juli 2025

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Kerangka Konsep	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Penyelenggaraan Makanan.....	7
B. Catering	9
C. Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan	10
D. Tingkat Pengetahuan Tenaga Penjamah Makanan	12
E. Klasifikasi Penilaian Kelaikan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.....	16
BAB III METODE PENELITIAN	18
A. Jenis dan Design Penelitian.....	18
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	18
C. Populasi dan Sampel Penelitian	18
D. Variabel Penelitian	18
E. Definisi Operasional Variabel	19
F. Instrumen Penelitian.....	20
G. Metode Pengumpulan Data	20
H. Pengolahan, Penyajian dan Analisis Data	20

BAB VI HASIL DAN PEMBAHASAN.....	25
A. Gambaran umum CV. HF Central Nusantara.....	25
B. Karakteristik Responden	26
C. Hasil Penelitian	27
1. Tingkat Pengetahuan Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan	27
2. Kelaikan Hygiene Sanitasi	34
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	40
A. Kesimpulan	40
B. Saran.....	41
DAFTAR PUSTAKA.....	42
LAMPIRAN.....	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Hasil Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan	28
Gambar 2. Distribusi Tingkat Pendidikan Berdasarkan Tingkat Pengetahuan	29
Gambar 3. Distribusi Tingkat Pengetahuan Berdasarkan Umur	30
Gambar 4. Distribusi Tingkat Pengetahuan Berdasarkan Lama Bekerja	31
Gambar 5. Dinding dan Langit-langit	35
Gambar 6. Pintu Dapur Penyelenggaraan Makanan	36
Gambar 7. Ventilasi Udara	37
Gambar 8. Penggunaan APD	38

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Definisi Operasional Variabel	19
Tabel 2. Distribusi Responden Menurut Jenis Kelamin, Pendidikan Terakhir, Umur, dan Lama Bekerja	27

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Surat Izin Penelitian	44
Lampiran 2 Lembar Kuesioner Pengetahuan Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan	45
Lampiran 3 Formulir Uji Kelaikan Fisik Untuk Hygiene Sanitasi Jasa Boga	48
Lampiran 4 Dokumentasi Kegiatan	52