

KARYA TULIS ILMIAH

**TINGKAT PENGETAHUAN DAN SIKAP TENAGA
PENJAMAH MAKANAN TERKAIT HIGIENE SANITASI
SERTA UJI KELAIKAN FISIK JASA BOGA PADA
PENYELENGGARAAN MAKANAN ASRAMA
MTSN 1 KOTA MALANG**



AUFA FAUZIYAH SANTOSO

P17110223025

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

POLITEKNIK KESEHATAN MALANG

JURUSAN GIZI PROGRAM STUDI DIPLOMA 3 GIZI

TAHUN 2025

KARYA TULIS ILMIAH

**TINGKAT PENGETAHUAN DAN SIKAP TENAGA
PENJAMAH MAKANAN TERKAIT HIGIENE SANITASI
SERTA UJI KELAIKAN FISIK JASA BOGA PADA
PENYELENGGARAAN MAKANAN ASRAMA
MTSN 1 KOTA MALANG**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Ahli Madya Gizi



AUFA FAUZIYAH SANTOSO

P17110223025

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

POLITEKNIK KESEHATAN MALANG

JURUSAN GIZI PROGRAM STUDI DIPLOMA 3 GIZI

TAHUN 2025

HALAMAN PENGESAHAN

KARYA TULIS ILMIAH

**TINGKAT PENGETAHUAN DAN SIKAP TENAGA PENJAMAH
MAKANAN TERKAIT HIGIENE SANITASI SERTA UJI
KELAIKAN FISIK JASA BOGA PADA PENYELENGGARAAN
MAKANAN ASRAMA MTSN 1 KOTA MALANG**

Disusun Oleh


AUFA FAUZIYAH SANTOSO

P17110223025

Telah dipertahankan di hadapan Penguji dan disetujui pada tanggal:

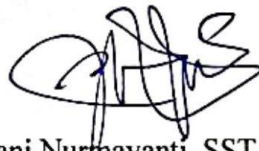
02 Juni 2025

Ketua Penguji,



Indri Hapsari, STP., MTP
NIP. 19770130 200012 2 002

Anggota Penguji (Pembimbing),



Rani Nurmayanti, SST., M.Gizi
NIP. 19870116 200912 2 001

Politeknik Kesehatan Malang
Ketua Jurusan Gizi,



Ibnu Fajar, SKM, M.Kes., RD
NIP. 19661018 198903 1 001


Politeknik Kesehatan Malang
Ketua Program Studi D3 Gizi,



Maryam Razak, S.TP., M.Si
NIP. 19701119 199403 2 001

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Karya Tulis Ilmiah ini adalah hasil karya saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : Aufa Fauziyah Santoso
NIM : P17110223025
Tanda Tangan : 
Tanggal : 26 Juni 2025

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	6
C. Tujuan Penelitian	6
1. Tujuan Umum.....	6
2. Tujuan Khusus	6
D. Manfaat Penelitian.....	7
1. Manfaat Teoritis.....	7
2. Manfaat Praktis	7
E. Kerangka Konsep.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	10
A. Jasaboga.....	10
1. Pengertian	10
2. Penggolongan Jasaboga.....	11
B. Penyuluhan.....	18
1. Pengertian	18
2. Metode Penyuluhan	19
3. Media Penyuluhan	21
C. Higiene Sanitasi	23
1. Pengertian	23

2. Persyaratan Kesehatan Pangan Olahan Siap Saji	24
3. Prinsip Higiene Sanitasi Makanan	33
D. Penjamah Makanan.....	46
1. Pengertian	46
2. Persyaratan.....	47
E. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi	49
1. Pengetahuan.....	49
2. Sikap	52
BAB III METODE PENELITIAN	56
A. Jenis dan Desain Penelitian	56
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	56
1. Waktu.....	56
2. Tempat	57
C. Populasi dan Sampel Penelitian.....	57
1. Populasi.....	57
2. Teknik Pengambilan Sampel	57
3. Sampel	57
D. Variabel Penelitian	58
1. Variabel Bebas.....	58
2. Variabel Terikat	58
E. Definisi Operasional	58
F. Instrument Penelitian.....	59
G. Metode Pengumpulan Data	60
1. Data gambaran umum asrama.....	60
2. Data karakteristik responden	60
3. Data pengetahuan penjamah makanan mengenai higiene sanitasi	60
4. Data sikap penjamah makanan mengenai higiene sanitasi	60
5. Data kelaikan fisik higiene sanitasi makanan	61
H. Pengolahan dan Analisis Data	61
1. Pengolahan Data	61
2. Analisis Data.....	63

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	64
A. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan Asrama MTsN 1 Kota Malang	64
B. Gambaran Umum Karakteristik Responden	66
C. Hasil Penelitian	69
1. Pengetahuan Penjamah Makanan	69
2. Sikap Penjamah Makanan.....	72
3. Kelaikan Fisik Higiene Sanitasi Jasaboga	74
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	90
A. Kesimpulan.....	90
B. Saran	91
 DAFTAR PUSTAKA	93
LAMPIRAN.....	97

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Konsep	8
Gambar 2. Hasil Penilaian Pengetahuan Tenaga Penjamah Makanan Sebelum dan Sesudah Penyuluhan.....	70
Gambar 3. Hasil Penilaian Sikap Tenaga Penjamah Makanan Sebelum dan Sesudah Penyuluhan.....	72

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Suhu Penyimpanan Bahan Makanan.....	35
Tabel 2. Suhu Penyimpanan Makanan Jadi/Masak.....	40
Tabel 3. Tabel Definisi Operasional	58
Tabel 4. Karakteristik Penjamah Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Asrama MTsN 1 Kota Malang	66

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Izin Penelitian Oleh Poltekkes Kemenkes Malang	97
Lampiran 2. Surat Izin Penelitian Oleh KEMENAG Kota Malang	98
Lampiran 3. Formulir Uji Kelayakan Fisik Untuk Higiene Sanitasi Makanan Jasa Boga	99
Lampiran 4. Lembar Kuisisioner Pengetahuan yang Dikerjakan Responden	105
Lampiran 5. Lembar Kuisisioner Sikap yang Dikerjakan Responden.....	108