

**PROGRAM STUDI S1 KESEHATAN MASYARAKAT  
FAKULTAS KESEHATAN DAN INFORMATIKA  
INSTITUT KESEHATAN PAYUNG NEGERI PEKANBARU**

**Penelitian, Agustus 2026**

**Metti Rizky**

**Penerapan Higiene Dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan Di Ruang Gizi Rsud Jemaja  
Tahun 2026**

**Xiv + 77 Halaman + 3 tabel + 9 lampiran**

**ABSTRAK**

Makanan yang tidak dikelola dengan higiene dan sanitasi yang baik dapat menjadi media penularan penyakit pada pasien rumah sakit. Penelitian ini bertujuan mengetahui penerapan higiene dan sanitasi pada penjamah makanan di Ruang Gizi RSUD Jemaja Tahun 2026. Penelitian menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Partisipan terdiri dari 2 penjamah makanan, 1 ahli gizi, dan 4 tenaga sanitasi yang dipilih secara *purposive sampling*. Data diperoleh melalui observasi menggunakan *checklist* enam prinsip higiene dan sanitasi makanan serta wawancara mendalam. Hasil penelitian menunjukkan penerapan higiene dan sanitasi memperoleh skor 24 dari 31 item (77,41%) dengan kategori cukup. Pemilihan dan penyimpanan bahan makanan mentah telah memenuhi syarat, sedangkan pengolahan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan, dan penyajian masih ditemukan ketidaksesuaian berupa penggunaan APD yang belum optimal, talenan yang belum dibedakan, dan ruang penyimpanan yang belum memenuhi syarat. Faktor yang memengaruhi meliputi pengetahuan, belum adanya pelatihan, dan pengawasan yang belum optimal. Disarankan pelatihan berkala, penyediaan APD, dan pengawasan rutin untuk meningkatkan higiene dan sanitasi di Ruang Gizi RSUD Jemaja.

Kata kunci: higiene, sanitasi, penjamah makanan, ruang gizi, rumah sakit.

**BACHELOR'S DEGREE PROGRAM IN PUBLIC HEALTH**  
**FACULTY OF HEALTH AND INFORMATION TECHNOLOGY**  
**PAYUNG NEGERI HEALTH INSTITUTE, PEKANBARU**

*Research, August 2026*

*Metti Rizky*

***Implementation Of Hygiene And Sanitation Among Food Handlers In The Nutrition Unit Of  
Jemaja Regional General Hospital In 2026***

*xiv + 77 pages + 3 tables + 9 appendices"*

**ABSTRACT**

*Food that is not handled with proper hygiene and sanitation can serve as a medium for disease transmission among hospital patients. This study aims to determine the implementation of hygiene and sanitation practices among food handlers in the Nutrition Unit of Jemaja Regional General Hospital in 2026. The study employed a qualitative method using a case study approach. Participants consisted of 2 food handlers, 1 dietitian, and 4 sanitation staff selected through purposive sampling. Data were collected through observation using a checklist of the six principles of food hygiene and sanitation, as well as in-depth interviews. The results showed that the implementation of hygiene and sanitation scored 24 out of 31 items (77.41%), falling into the "adequate" category. The selection and storage of raw food ingredients met the requirements, whereas food preparation, storage of prepared food, transportation, and serving still showed non-compliance in the form of suboptimal use of PPE, failure to use separate cutting boards, and storage areas that did not meet standards. Influencing factors included knowledge gaps, a lack of training, and suboptimal supervision. Periodic training, the provision of PPE, and routine supervision are recommended to improve hygiene and sanitation in the Nutrition Unit at Jemaja Regional General Hospital.*

*Keywords: hygiene, sanitation, food handlers, nutrition unit, hospital.*