

LAPORAN TUGAS AKHIR

**GAMBARAN PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI PADA
PENJAMAH MAKANAN DI PANTI ASUHAN DARUSSALAM
PALEMBANG**



Oleh:

MARSHELLA ESTEFIN MAKAMINAN

Nomor Induk Mahasiswa: PO7131123017

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES PALEMBANG
PROGRAM STUDI GIZI DIPLOMA TIGA GIZI
PALEMBANG
TAHUN 2026**

LAPORAN TUGAS AKHIR

**GAMBARAN PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI PADA
PENJAMAH MAKANAN DI PANTI ASUHAN DARUSSALAM
PALEMBANG**

**Diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Pendidikan
Diploma-III (Tiga) Kesehatan Bidang Gizi**



Oleh:

MARSCHELLA ESTEFIN MAKAMINAN

Nomor Induk Mahasiswa: PO7131123017

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES PALEMBANG
PROGRAM STUDI GIZI DIPLOMA TIGA GIZI**

PALEMBANG

TAHUN 2026

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Higiene dan sanitasi makanan merupakan aspek yang sangat penting dalam pengelolaan makanan di panti asuhan guna memastikan kesehatan dan keselamatan anak-anak asuh yang rentan terhadap penyakit. Banyak faktor dapat menjadikan makanan tidak layak untuk dikonsumsi, salah satunya ialah adanya kontaminasi. Kontaminasi pada makanan umumnya terjadi akibat kurangnya penerapan sanitasi yang baik dalam setiap tahapan pengolahan, sehingga membuka peluang masuknya zat berbahaya maupun mikroorganisme ke dalam makanan (Dewi, 2018). Kondisi ini diperburuk dengan kurangnya penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) seperti masker, penutup kepala, dan sarung tangan oleh penjamah makanan (Gumayesty *et al*, 2023).

Higiene dan sanitasi penjamah makanan merupakan salah satu faktor penentu mutu dan keamanan pangan. Pedoman internasional WHO menekankan praktik dasar penanganan pangan yang aman (*Five Keys to Safer Food*) antara lain menjaga kebersihan, memisahkan bahan mentah dan matang, memasak hingga matang, menjaga suhu aman, serta menggunakan air dan bahan baku yang aman sebagai cara efektif mengurangi risiko penyakit yang ditularkan melalui makanan.

Pengasuhan anak di panti asuhan atau lembaga kesejahteraan sosial anak (LKSA) diatur dalam Peraturan Menteri Sosial Republik Indonesia Nomor 30 Tahun 2011 tentang Standar Nasional Pengasuhan Anak. Dalam peraturan tersebut disebutkan bahwa LKSA berkewajiban menyediakan kebutuhan dasar anak, termasuk pemenuhan gizi yang cukup, makanan yang sehat, aman, dan layak sebagai bagian dari standar layanan minimal yang harus dipenuhi (Permensos RI, 2011). Hal ini menegaskan bahwa aspek *hygiene* dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan bukan hanya sekadar praktik kesehatan, tetapi juga merupakan bentuk pemenuhan hak anak atas pangan yang aman dan bergizi.

Hasil penelitian Basri (2025) menunjukkan bahwa praktik higiene yang diterapkan di Panti Asuhan Gorontalo masih sangat kurang, di antaranya adalah tidak adanya kebiasaan mencuci tangan sebelum memegang peralatan makan, yang seharusnya menjadi langkah dasar dalam menjaga kebersihan. Selain itu, penampilan penjamah makanan mencerminkan kurangnya perhatian terhadap aspek kebersihan, di mana mereka tidak memakai celemek, tidak mengenakan tutup kepala, dan tidak menggunakan alas kaki yang tidak licin dan tidak menggunakan sarung tangan saat menangani makanan. Pakaian pelindung seperti celemek dan penutup kepala harus digunakan saat mengolah makanan.

Terdapat kasus keracunan makanan di Panti Asuhan Medan (2022) dilaporkan bahwa belasan anak panti asuhan mengalami muntah-muntah tanpa adanya makanan dari luar. Pihak panti juga tidak tahu apa alasannya tapi diduga dari kebersihan penjamah makanan saat mengolah makanan yang harus di evaluasi lagi.

Panti asuhan sebagai lembaga sosial harus memastikan makanan yang diberikan kepada anak asuh sesuai dengan standar gizi, kebersihan lingkungan dan keamanan pangan. Anak-anak di panti merupakan kelompok rentan yang mudah terpapar penyakit apabila makanan yang disajikan tidak memenuhi standar *hygiene* dan sanitasi. Oleh karena itu, penjamah makanan memiliki tanggung jawab besar dalam menjaga mutu makanan serta kesehatan anak asuh.

Berdasarkan hasil observasi awal September 2025 yang dilakukan peneliti di dapur Panti Asuhan Darussalam Palembang, ditemukan bahwa praktik *hygiene* dan sanitasi oleh penjamah makanan belum sepenuhnya sesuai standar. Penjamah makanan sudah menggunakan celemek serta melakukan kebiasaan mencuci tangan dengan sabun sebelum dan sesudah memasak. Namun, masih terdapat kekurangan yaitu pada saat mengolah makanan, penggunaan alas kaki, penutup kepala dan masker yang tidak digunakan serta memotong sayur masih di lantai dan tempat sampah yang terbuka.

Selain itu, penjamah makanan di panti asuhan terdapat 6 orang penjamah yang membantu menyiapkan makanan setiap hari untuk anak panti sebanyak 15 orang (khusus perempuan). Hal ini menunjukkan bahwa penerapan *hygiene* dan sanitasi sangat penting mengingat jumlah konsumen yang dilayani cukup banyak dan berasal dari kelompok rentan, khususnya anak-anak panti.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana gambaran penerapan *hygiene* dan sanitasi penjamah makanan di Panti Asuhan Darussalam Palembang ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum:

Diketahui gambaran penerapan *hygiene* dan sanitasi penjamah makanan di Panti Asuhan Yayasan Islam Palembang.

2. Tujuan Khusus:

- a. Diketahui karakteristik penjamah makanan (usia, jenis kelamin, dan tingkat pendidikan).
- b. Diketahui pengetahuan dan sikap penjamah makanan dalam pengolahan makanan di Panti Asuhan Darussalam Palembang.
- c. Diketahui gambaran *hygiene* personal (kepatuhan APD) pada penjamah makanan dalam mengolah makanan di Panti Asuhan Darussalam Palembang.
- d. Diketahui sanitasi lingkungan pengolahan dapur, seperti lantai, dinding, langit-langit dan ventilasi.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Panti Asuhan Darussalam

Memberikan informasi mengenai kondisi *hygiene* dan sanitasi penjamah makanan, serta dapat mengevaluasi hasil dari penelitian.

2. Bagi Jurusan Gizi

Dapat dijadikan sebagai tambahan informasi dan literatur di perpustakaan Jurusan Gizi.

3. Bagi Penulis

Menambah pengalaman dan pengetahuan tentang penerapan *hygiene* dan sanitasi di institusi penyelenggaraan makanan, khususnya di panti asuhan.

DAFTAR PUSTAKA

- Amaliyah, Nurul. 2017. *Penyehatan makanan dan minuman*. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Arif, Afdol. 2017. *Gambaran asupan gizi anak-anak penghuni panti asuhan pauh kelurahan limau manis kota Padang*. (Skripsi, Fakultas Ilmu Keolahragaan, Universitas Negeri Padang: Padang). Diakses dari https://repository.unp.ac.id/id/eprint/6958/1B1_03_AFDOL_ARIF_1207075_5492_2017.pdf
- Al Jufrim, Salim Segaf. 2011. *Peraturan Menteri Sosial RI No. 23 Tahun 2011 tentang Standar Nasional Pengasuhan Anak untuk Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak*. Jakarta: Peraturan Menteri Sosial Republik Indonesia.
- Basri, S., Jusuf, H., Tarigan, S. F. N., Aulia, U., & Avianti, V. (2025). “*Penggunaan Leaflet Sebagai Media Literasi dalam Penerapan Hygiene dan Sanitasi Makanan Di Panti Asuhan*.” *Jurnal Kolaboratif Sains* 8(1): 759–67. doi:10.56338/jks.v8i1.6778.
- Cordy, Nabila Safitri. 2023. “*Gambaran Hygiene Penjamah Makanan dan Sanitasi di Asrama Putri Pesantren Al-Ihsan MAN 3 Palembang*”. (Laporan Tugas Akhir). Program Studi Diploma 3. Poltekkes Kemenkes, Palembang.
- Dewi, D. P. 2018. “*Pengaruh Pemberian Konseling Tentang Higiene Sanitasi Terhadap Pengetahuan dan Perilaku Tenaga Penjamah Makanan Jasa Boga Tipe A2*” (Studi Kasus Di Az Dan Mn Catering). Dissertation. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Dinas Pendidikan Nasional. 2003. “*Sistem Pendidikan Nasional*”. Jakarta: Ditjen Pendidikan Nasional. Available at <https://kemdikbud.go.id> (Diakses pada 14 September 2025).
- Fahmi, Reza. (2025). “*Pengertian Sikap dalam Psikolog. Universitas Islam Negeri Imam Bonjol*”. (Journal) available at: <https://share.google/L1hiADt1mZHDzyAyy>. Diakses pada (7 September 2025).
- Fauziah, Rina, and Suparmi Suparmi. 2022. “*Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Pengetahuan Penjamah Makanan*.” *Jambura Health and Sport Journal* 4(1): 11–18.
- Gumayesty, Y., Putri, N. A., & Yulianto, B. (2023). “*Analisis Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan di Panti Kabupaten Kampar*.” *Journal of Hospital Management and Health Sciences (JHMHS)* 4(1): 47–63.
- Hartini, N. (2022). “*Hubungan tingkat pengetahuan dan sikap dengan praktik hygiene sanitasi penjamah makanan*”. *Nutrizione: Journal of Nutrition Research and Development* <https://journal.unnes.ac.id/sju/nutrizione/article/view/58466>

- Indriyantono, Y., dkk. 2022. “Kualitas Air Bersih Ditinjau dari Parameter Fisik untuk Kebutuhan Sehari-hari”. Jurnal Kesehatan Masyarakat.
- Kemenkes RI. 2011. “Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/ VI/2011 Tentang *Higiene Sanitasi Jasaboga*.” Journal of Chemical Information and Modeling 53(9): 1689–99. <https://peraturanpedia.id/peraturan-menteri-kesehatan-nomor-1096-menkes-per-vi-2011/>.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. “*Pedoman PGRS: Pelayanan Gizi Rumah Sakit*”. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI
- Kemenkes RI. (2017). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 32 Tahun 2017 Tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan Dan Persyaratan Kesehatan Air Untuk Keperluan Higiene Sanitasi, Kolam Renang, Solus Per Aqua, Dan Pemandian Umum*. Jakarta, Indonesia
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2023). “*Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan*”. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kusuma, H. S., Pasanda, A., Nugraheni, K., & Nisa, C. (2017) “*Perubahan Pengetahuan Penjamah Makanan Hotel setelah Penyuluhan Higiene Perorangan*.” Jurnal Gizi Indonesia (*The Indonesian Journal of Nutrition*) Vol. 6(1): 71–75. Diakses pada (10 September 2025)
- Langi, G., Robert, D., & Imbar, H. (2017). “*Karakteristik Perilaku Hygiene Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi RSUD GMIM Pancaran Kasih Manado*.” Gizido vol 9, No. 2. Diakses pada (18 September 2025).
- Maghfirah, M., Sukismanto, & Rahmuniyanti, M. E. (2018). “*Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Praktik Hygiene dan Sanitasi Penjamah Makanan di Sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwoharjo Yogyakarta*”. (Journal). Universitas Respati Yogyakarta. (Diakses 14 September 2025)
- Ningsih, W. F. (2024). Perempuan dan ketahanan pangan (rumah tangga) pada masa revolusi. Jurnal Sejarah Citra Lekha, 9(1), 27–43. <https://doi.org/10.14710/jscl.v9i1.59981>
- Nurtika. (2014). “*Hubungan Karakteristik Individu dengan Perilaku Keamanan Pangan Penjamah Makanan di Kantin Universitas Gajah Mada*”. (Skripsi). Jogjakarta: Universitas Gajah Mada. Available at: <https://etd.repository.ugm.ac.id>. (Diakses pada 14 September 2025).
- Notoatmodjo, S. (2014). Promosi kesehatan dan perilaku kesehatan. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Novitasari, Tri Rezeki. 2016. “*Evaluasi Personal Higiene pada Penjamah Makanan dan Sanitasi lingkungan dalam Pengolahan Makanan di Instalasi*

- Gizi Rumah Sakit Siti Khadijah Kota Palembang*". (Laporan Tugas Akhir). Program Studi Diploma 3. Poltekkes Kemenkes, Palembang.
- Permatasari, I., Handajani., S., Faidah., M. 2021. "*Faktor Perilaku Higiene Sanitasi Makanan pada Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima.*" (Journal) Vol 10(2): 223-233. Diakses pada (18 September 2025)
- Putri, A. R., dkk. (2022). Peningkatan pengetahuan dan penggunaan alat pelindung diri (APD) pada penjamah makanan. Ghidza Media Journal.<https://journal.umg.ac.id/index.php/ghidzamediajurnal/article/view/4058>
- Putri, D., et al. (2025). Hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan terhadap penerapan hygiene dan sanitasi makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Arafah Jambi. Jurnal Kabar Kesehatan Masyarakat, 2(2).<https://ejournal.unaja.ac.id/index.php/JKKM/article/view/1408>
- Ramadhania, D., et al. (2025). Hubungan pengetahuan dan sikap dengan praktik hygiene sanitasi penjamah makanan. Jurnal Kesehatan Komunitas.<https://ejournal.unaja.ac.id/index.php/JKKM/article/view/1408>
- Saputra, A., & Dedi, F. 2020. "*Edukasi Kesehatan Pentingnya Perilaku Hidup Bersih Sehat (PHBS) Berbasis Audiovisual di Panti Asuhan Al-Mukhtariyah Palembang.*" (Journal) Vol. 2(2): 125–33. doi:10.52523/khidmah.v2i2.314.
- Stifani, Nindi. (2022). "*Hubungan Sanitasi Lingkungan dan Personal Hygiene Anak Panti dengan Penyakit Skabies di Panti Asuhan Al Amin Kecamatan Benjeng*". Undergraduate thesis, Universitas Muhammadiyah Gresik.
- Swajarna, Ketut. 2022. "*Pengetahuan, Sikap, Perilaku, Persepsi, Stres, Kecemasan, Nyeri, Dukungan Sosial, Kepatuhan, Motivasi, Kepuasan, dan Akses Layanan Kesehatan pada Masa Pandemi Covid-19*". Yogyakarta: Penerbit ANDI (Anggota IKAPI)
- Tanaiyo, S. N., Sari, D. D., Halim, F., & Yuni, A. (2018). "*Tingkat Pengetahuan dan Sikap Higiene dengan Perilaku Higiene Perorangan pada Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSJ. Prof. Dr. Soerojo Magelang.*" Journal of Islamic Nutrition Vol 1(1): 19–25.
- Wasilatul Jannah, dkk. 2021. "*Hubungan Ketersediaan Air Bersih dengan Hygiene Sanitasi Lingkungan*". Jurnal Kesehatan Lingkungan.
- Widyastuti, N., & Almira, V. G. (2019). "*Higiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan*". Yogyakarta: Penerbit K-Media.
- World Health Organization. (2015). "*Food Safety and Foodborne Illness.*" Geneva: WHO. Available at: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>. (Diakses pada 10 September 2025).
- WHO. 2013. "*Klasifikasi Umur Pekerja.*" World Health Organization. Available at: <https://wssinfo.org> (Diakses pada 14 September 2025).

Yulianto. Wisnu, H dan Jati, N. 2020. “*Hygiene Sanitasi dan K3*” . Jakarta: Penerbit Graha Ilmu.