

## ABSTRAKSI

**Yusi Arum Khoirunnisa, 2020, *Tingkat Pengetahuan, Perilaku Tenaga Penjamah Makanan dan Kelayakan Hygiene Sanitasi di Kedai Radin Bakso & Cafe Kepanjen*. Laporan Tugas Akhir, Program Studi Diploma III Gizi Malang. Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Pembimbing: Bachyar Bakri, SKM, M. Kes.**

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Budiyono, dkk di Warung Makan di Tembalang Kota Semarang tahun 2008 bahwa tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan mengenai hygiene sanitasi rumah makan kurang sebesar 63,9%, sedangkan perilaku penjamah dalam hygiene dan sanitasi makanan kurang sebesar 22,2%. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tingkat pengetahuan, perilaku tenaga penjamah makanan, dan kelayakan hygiene sanitasi di Kedai Radin Bakso & Cafe Kepanjen.

Jenis penelitian yang diselenggarakan bersifat deskriptif observasional dengan desain penelitian yaitu *cross sectional*. Besar sampel yang digunakan adalah seluruh tenaga penjamah makanan yang bekerja di Kedai Radin Bakso & Cafe Kepanjen sejumlah 15 orang. Teknik pengumpulan data karakteristik dan tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan adalah dengan wawancara menggunakan kuesioner. Data perilaku tenaga penjamah makanan diperoleh dengan observasi selama 3 hari menggunakan form *checklist*. Data kelaikan hygiene sanitasi rumah makan diperoleh dengan observasi dan wawancara dan diberi skor. Data karakteristik, tingkat pengetahuan, dan perilaku tenaga penjamah makanan diolah dan disajikan secara deskriptif. Data kelaikan hygiene sanitasi rumah makan dinilai berdasarkan pedoman penilaian Kepmenkes No. 1098/MENKES/SK/VII/2003 dengan batas skor mutu minimal 700.

Hasil penelitian menunjukkan tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan dengan kategori baik sebanyak 10 orang (67%), sedangkan perilaku tenaga penjamah makanan dengan kategori kurang sebanyak 11 orang (73%). Hasil penilaian kelaikan hygiene sanitasi rumah makan didapatkan skor 630 yang berarti belum laik hygiene sanitasi sesuai persyaratan Kepmenkes No. 1098/MENKES/SK/VII/2003. Sebaiknya pemilik rumah makan menyediakan APD lengkap dan memberikan fasilitas yang berhubungan dengan hygiene sanitasi rumah makan, serta memberikan peningkatan pengetahuan tenaga penjamah makanan bekerjasama dengan Puskesmas serta perlu dilakukan pemantauan secara intensif.

**Kata kunci: Tingkat Pengetahuan, Perilaku, Kelaikan Hygiene Sanitasi.**