

ABSTRAK

Cantikania Wahyu Putri. 2020. Tingkat Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Tenaga Penjamah Makanan Serta Analisis Kelayakan Higiene dan Sanitasi Di Katering Omah Sehat Malang. Karya tulis ilmiah, program studi DIII Gizi Malang, Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Dibawah bimbingan **Dwie Soelistyorini, SST, M.Kes.**

Katering merupakan salah satu bentuk usaha dari industri jasa dimana produk utamanya adalah penjualan makanan dan minuman dengan pelayanan jasa lainnya yang berorientasi pada kepuasan konsumen. Pada katering, ada tenaga penjamah makanan yang melakukan pekerjaannya yang berhubungan dan berinteraksi langsung dengan makanan merupakan tenaga penjamah makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengetahuan, sikap, dan perilaku tenaga penjamah makanan terhadap penerapan higiene dan sanitasi serta menganalisis kelayakan higiene dan sanitasi katering.

Penelitian ini merupakan penelitian bersifat deskriptif observasional dengan desain *experimental One Group Pre test dan Post test*. Subjek penelitian yaitu berjumlah 5 orang tenaga penjamah makanan di Katering Omah Sehat Malang dengan teknik sampling yang digunakan yaitu teknik *sampling* jenuh. Variabel penelitian yaitu karakteristik, pengetahuan, sikap, dan perilaku tenaga penjamah makanan serta kelayakan higiene dan sanitasi katering. Variabel karakteristik diukur menggunakan lembar identitas. Pada variabel pengetahuan, sikap, dan perilaku diberikan intervensi penyuluhan higiene dan sanitasi. Variabel pengetahuan diperoleh dengan wawancara menggunakan kuisisioner, variabel sikap dan perilaku diperoleh dengan wawancara menggunakan checklist, serta kelayakan higiene dan sanitasi katering dengan melakukan observasi sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011.

Hasil analisis menunjukkan bahwa ketiga responden berusia 40-55 tahun, tingkat pendidikan yaitu 1 orang SD, 1 orang SMP, dan 1 orang SMA, serta pengalaman kerja di bidang penyelenggaraan makanan selama 4-5 tahun. Responden memiliki pengetahuan, sikap, dan perilaku dalam kategori baik. Hasil observasi kelayakan higiene dan sanitasi katering menunjukkan bahwa nilai bobot penilaian tidak mencapai nilai minimal bagi jasa boga golongan A2 (nilai bobot 57 dengan persentase 77%). Kesimpulan dari penelitian ini yaitu terjadi peningkatan pengetahuan, sikap, dan perilaku tenaga penjamah pada saat setelah diberikan penyuluhan terkait higiene dan sanitasi. Pada hasil observasi kelayakan higiene dan sanitasi katering tidak menerapkan beberapa hal yang menjadi persyaratan didalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011.

Kata Kunci: Karakteristik, Pengetahuan, Sikap, Perilaku, Tenaga Penjamah Makanan, Kelayakan Higiene dan Sanitasi.