

ABSTRAK

FITRI ARIFIA RAMADHANY. 2024. Pengaruh Penyuluhan Higiene Sanitasi Terhadap Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan serta Kelaikan Fisik Jasaboga di Katering Senjani *Kitchen* Malang. Pembimbing : Dr. T. Dra. Nurul Hakimah, SST., M. Kes.dan Rani Nurmayanti, SST., M.Gizi.

Dalam meningkatkan penerapan higiene sanitasi jasaboga, salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah dengan pemberian penyuluhan. Faktor personal menjadi salah satu penentu kualitas, faktor ini terdiri dari karakteristik, pengetahuan, dan sikap penjamah makanan. Faktor fisik dalam higiene sanitasi digunakan sebagai acuan dalam penerapannya dengan memeriksa sarana prasarana katering jasaboga di Senjani *Kitchen* Kota Malang, yang mana sesuai dengan Permenkes RI nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011 tentang higiene sanitasi jasaboga.

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian *pre-eksperimental* dengan desain *one group pretest-posttest*. Penelitian ini memberikan test di awal sebelum diberikan penyuluhan dan setelah penyuluhan akan diberikan test akhir dengan penjamah makanan sebagai sampel yang berjumlah 6 orang. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Desember 2023 hingga Januari 2024.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan antara pengetahuan dan sikap tenaga penjamah makanan saat sebelum diberikan penyuluhan dan setelah diberikan penyuluhan. Terdapat peningkatan pengetahuan responden ditandai dengan sebelumnya kategori baik 33,33% dan kurang 66,66% menjadi baik 100%. Peningkatan sikap responden ditandai dengan sebelumnya kategori baik 50% dan kurang 50% menjadi baik 100%. Senjani *Kitchen* Kota Malang tergolong dalam jasaboga golongan A2. Pada saat sebelum penyuluhan didapatkan skor 63 dan saat setelah diberikan penyuluhan skor meningkat menjadi 70. Kriteria jasaboga A2 yang masih perlu ditingkatkan lagi yaitu pintu dibuat menutup sendiri dengan membuka kedua arah dan dipasang alat menahan lalat dan bau-bauan serta pintu dapur yang berhubungan keluar membuka ke arah luar, ruangan bersih dari barang yang tidak berguna dan disimpan di gudang, dan fasilitas bak pencuci ditambah menjadi 3 bak pencuci.

Kata Kunci : *Penyuluhan, Higiene Sanitasi, Pengetahuan, Sikap, Penjamah Makanan, Kelaikan Fisik Makanan Jasaboga.*