

## ABSTRAK

**Nur Khalifah Oktaviana. 2024.** Pengetahuan dan Praktik Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Modern Al-Amanah Junwangi Sidoarjo. Karya tulis ilmiah, program studi DIII Gizi Malang, Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Dibawah bimbingan **Yohanes Kristianto, GradDipFoodSci, MFT.**

Pesantren merupakan suatu rangkaian dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada santri dalam rangka mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan. Makanan yang tidak dikelola dengan baik dan benar oleh penjamah makanan dapat menimbulkan dampak negatif. Penjamah makanan sangat penting karena merupakan suatu kunci awal penerapan perilaku higiene seperti pengolahan makanan yang sehat dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen yang dapat menyebabkan penyakit. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengetahuan penjamah makanan dan kelayakan higiene sanitasi di Pondok Pesantren Modern Al-Amanah Junwangi Sidoarjo.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif. Subjek penelitian berjumlah 8 penjamah makanan di Pondok Pesantren Modern Al-Amanah Junwangi Sidoarjo dengan teknik total sampling. Variabel penelitian yaitu pengetahuan penjamah makanan serta kelayakan higiene sanitasi. Pada variabel pengetahuan diukur menggunakan kuisioner dan kelayakan higiene sanitasi dengan menggunakan observasi sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011.

Hasil analisis menunjukkan pengetahuan penjamah sebagian besar (62,5%) dalam kategori cukup. Serta hasil observasi kelayakan higiene sanitasi penjamah makanan di Pondok Pesantren Al-Amanah menunjukkan bahwa penilaian tidak mencapai nilai minimal bagi jasa boga golongan B (nilai bobot 55 dengan persentase 59%)

**Kata Kunci:** Pengetahuan, Praktik, Penjamah Makanan, Kelayakan Higiene dan Sanitasi