

**GAMBARAN PENERAPAN KELAYAKAN HIGIENE SANITASI  
DAN PERILAKU PENJAMAH PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN  
RSUD Dr. HARJONO S. PONOROGO**

Rifda Izzata Ramadhina/ P17110223073  
Program Studi D3 Gizi Politeknik Kesehatan Malang,  
Jl. Besar Ijen No.77C, Oro-oro Dowo, Kec. Klojen, Malang  
Email: p17110223073\_rifda@poltekkes-malang.ac.id

**ABSTRAK**

**Latar Belakang:** Penyelenggaraan makanan institusi merupakan penyediaan makanan dalam skala besar. Resiko kontaminasi silang di rumah sakit lebih tinggi karena banyaknya makanan yang disiapkan sekaligus. Higiene sanitasi makanan penting untuk mencegah gangguan kesehatan, atau keracunan makanan dari peralatan, tempat, orang, dan bahan pangan. Penerapan higiene sanitasi yang baik dapat mencegah timbulnya penyakit akibat makanan sehingga terjamin keamanan dan kebersihannya. **Tujuan penelitian:** Untuk menganalisis penerapan kelayakan higiene dan sanitasi dan perilaku penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. Harjono S. Ponorogo. **Metode Penelitian:** Penelitian ini bersifat deskriptif observasional, dengan desain penelitian menggunakan cross-sectional. Sampel berjumlah 16 orang tenaga pengolah makanan, penilaian menggunakan formulir uji kelayakan fisik higiene sanitasi jasa boga 1096/MENKES/PER/VI/2011 dan lembar checklist perilaku penjamah makanan mengacu pada Kemenkes Nomor 2 Tahun 2023. **Hasil:** Penerapan higiene sanitasi makanan sudah memenuhi baku mutu yang ditetapkan Kemenkes RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 dan perilaku higiene penjamah makanan 12,5% berperilaku tidak baik dan 87,5% berperilaku baik **Kesimpulan:** Penerapan higiene sanitasi makanan di RSUD Dr. Harjono S. Kabupaten Ponorogo sudah mencapai 92,3% dan memenuhi persyaratan kelayakan higiene sanitasi penyelenggaraan makanan rumah sakit, dan praktik higiene keseluruhan penjamah makanan dalam kategori baik dengan skor ( $75,6\% \geq 70$ ). **Saran:** Penelitian hendaknya tenaga kerja diberikan pelatihan secara berkala tentang pentingnya penggunaan APD secara lengkap dan praktek higiene sanitasi, tenaga penjamah makanan diwajibkan menggunakan pakaian kerja khusus yang hanya digunakan di tempat kerja.

**Kata Kunci:** Higiene Sanitasi Makanan, Perilaku Penjamah Makanan, Keamanan Pangan