

**Kementerian Kesehatan Republik Indonesia  
Politeknik Kesehatan Jambi  
Jurusan Kesehatan Lingkungan**

**Laporan Tugas Akhir, 14 Juli 2025**

**DESWITA**

**GAMBARAN PERILAKU PENJAMAH MAKANAN DI RUMAH MAKAN  
WILAYAH KERJA PUSKESMAS KEBUN KOPI KOTA JAMBI 2025**

**xiv + 44 Halaman + 4 Tabel + 7 Lampiran**

**ABSTRAK**

**Deswita<sup>1</sup>, Supriatna<sup>2</sup>, Zunidra<sup>3</sup>**

Menurut World Health Organization (WHO) tahun 2018 makanan yang dapat menularkan penyakit atau sering disebut penyakit bawaan pangan /FBD (Food Borne Diseases) bersumber dari agen penyakit atau mikroba yang bersarang ditubuh manusia melalui makanan yang tercemar dapat menimbulkan keracunan makanan serta dapat menjadi penyakit menular jika tidak ditanganit. Tujuan Penelitian ini untuk mengetahui “Gambaran Perilaku Penjamah Makanan Di Rumah Makan Wilayah Kerja Puskesmas Kebun Kopi Kota Jambi”.

Ruang lingkup pada penelitian ini membahas tentang gambaran perilaku penjamah makanan di rumah makan Wilayah Kerja Puskesmas Kebun Kopi tahun 2025 yang terdiri dari pengetahuan penjamah makanan, sikap penjamah makanan, dan tindakan penerapan higiene dan sanitasi penjamah makanan. Dalam penelitian ini menggunakan metode kuantitatif deskriptif yang berlokasi di Wilayah Kerja Puskesmas Kebun Kopi Kota Jambi. Populasi dalam penelitian ini sebanyak 26 rumah makan dengan sampel yaitu seluruh populasi. Penelitian ini dilakukan pada bulan Februari s/d Mei 2025.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar 15 responden (57,7%) memiliki pengetahuan baik, dan sebanyak 11 responden (42,3%) memiliki pengetahuan kurang baik. Sebagian besar 14 responden (53,8%) memiliki sikap negatif, dan sebanyak 12 responden (46,2%) memiliki sikap positif. Sebagian besar sebanyak 16 responden (61,5%) memiliki tindakan kurang baik, dan 10 responden (38,5%) memiliki tindakan yang baik di Rumah Makan Wilayah Kerja Puskesmas Kebun Kopi

Pihak rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Kebun Kopi disarankan untuk meningkatkan pembinaan kepada penjamah makanan melalui pelatihan rutin, penerapan standar operasional prosedur (SOP), serta penyediaan fasilitas kebersihan seperti tempat cuci tangan, celemek, dan penutup kepala. Selain itu, rumah makan perlu melakukan pengawasan internal secara berkala dan mendorong pemeriksaan kesehatan serta kepemilikan sertifikat higiene sanitasi makanan guna menjamin keamanan pangan yang disajikan kepada konsumen.

Kata Kunci : Pengetahuan, Sikap, Tindakan Penjamah Makanan  
Daftar Pustaka : 20 (2015-2025)

Ministry of Health of the Republic of Indonesia  
Jambi Health Polytechnic  
Environmental Health Department



Final Assignment Report, 14 July 2025

**DESWITA**

**OVERVIEW OF FOOD HANDLERS' BEHAVIOR IN RESTAURANTS IN THE  
WORKING AREA OF THE KEBUN KOPI COMMUNITY HEALTH CENTER,  
JAMBI CITY, 2025**

**xiv + 44 Pages + 4 Tables + 7 Appendices**

**ABSTRACT**

**Deswita<sup>1</sup>, Supriatna<sup>2</sup>, Zunidra<sup>3</sup>**

According to the World Health Organization (WHO) in 2018, foodborne diseases (FBDs) originate from pathogens or microbes that infect the human body through contaminated food, which can cause food poisoning and can become infectious diseases if left untreated. The purpose of this study was to determine the "Description of Food Handler Behavior in Restaurants in the Kebun Kopi Community Health Center Work Area, Jambi City."

The scope of this study discusses the description of food handler behavior in restaurants within the Kebun Kopi Community Health Center Work Area in 2025, consisting of food handler knowledge, food handler attitudes, and food handler hygiene and sanitation practices. This study used a descriptive quantitative method, located within the Kebun Kopi Community Health Center Work Area, Jambi City. The population in this study was 26 restaurants, with a sample consisting of the entire population. This research was conducted from February to May 2025..

The results showed that the majority of 15 respondents (57.7%) had good knowledge, and 11 respondents (42.3%) had poor knowledge. Most of the 14 respondents (53.8%) had negative attitudes, and 12 respondents (46.2%) had positive attitudes. Most of the 16 respondents (61.5%) had poor behavior, and 10 respondents (38.5%) had good behavior at the Restaurant within the Kebun Kopi Community Health Center's working area.

Restaurants within the Kebun Kopi Community Health Center's working area are advised to improve guidance for food handlers through regular training, implementation of standard operating procedures (SOPs), and provision of hygiene facilities such as handwashing stations, aprons, and head coverings. Furthermore, restaurants should conduct regular internal monitoring and encourage health checks and the acquisition of food hygiene and sanitation certificates to ensure the safety of the food served to consumers..

**Keywords** : Knowledge, Attitudes, and Actions of Food Handlers

**Bibliography** : 20 (2015-2025)