

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia

Politeknik Kesehatan Jambi

Jurusan Kesehatan Lingkungan

Laporan Tugas Akhir, 25 Juli 2025

AFRI YENI

“Gambaran Personal Hygiene Penjamah Makanan di Kantin Sekolah Dasar Negeri 120/IV Kecamatan Telanaipura Tahun 2025”

XVII + 41 Halaman + 5 Tabel + 3 Lampiran

ABSTRAK

Penjamah makanan dapat mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan. Masih terdapatnya penjamah makanan yang tidak memenuhi syarat di Kantin Sekolah Dasar Negeri 120/IV Kecamatan Telanaipura, dapat mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan, sehingga perlu diketahui bagaimana gambaran personal hygiene penjamah makanan di kantin sekolah tersebut.

Penelitian ini menggunakan penelitian deskriptif dengan tujuan untuk menggambarkan personal hygiene penjamah makanan. Seluruh penjamah makanan yang ada di kantin sekolah dijadikan sampel, sebanyak 6 penjamah. Data dikumpulkan dengan menggunakan checklist dan di analisis secara deskriptif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kebersihan pakaian penjamah makanan (100%) tidak memenuhi syarat, kebersihan kuku penjamah makanan (33%) tidak memenuhi syarat, perilaku mencuci tangan penjamah makanan (100%) tidak memenuhi syarat, dan kebiasaan penjamah makanan (17%) tidak memenuhi syarat.

Kesimpulan dari penelitian ini yaitu kebersihan pakaian penjamah dan perilaku mencuci tangan penjamah tidak memenuhi syarat. Hal ini menunjukkan bahwa perlu adanya penyuluhan kepada penjamah betapa pentingnya personal hygiene penjamah makanan untuk menjamin dan menghindari kontaminasi terhadap makanan yang dapat menimbulkan penyakit bawaan makanan.

Kata Kunci : Personal hygiene, Penjamah makanan, Kantin sekolah.

MINISTRY OF HEALTH REPUBLIC OF INDONESIA
HEALTH POLYTECHNIC OF JAMBI
DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH
ASSOCIATE DEGREE PROGRAM IN SANITATION
Final Project Report, 25 July 2025

AFRI YENI

“Overview of Food Handlers' Personal Hygiene in the Canteen of Public Elementary School 120/IV, Telanaipura District, 2025”

XVII + 41 Pages + 5 Tables + 3 Appendices

ABSTRACT

Food handlers can affect the quality of the food produced. The presence of food handlers who do not meet the requirements at the canteen of State Elementary School 120/IV, Telanaipura District, can influence the quality of the food produced, so it is necessary to understand the personal hygiene profile of the food handlers at the school canteen.

This study uses descriptive research with the aim of describing the personal hygiene of food handlers. All food handlers in the school canteen were sampled, totaling 6 handlers. Data were collected using a checklist and analyzed descriptively.

The research results indicate that the cleanliness of food handlers' clothing (100%) did not meet the requirements, the cleanliness of food handlers' nails (33%) did not meet the requirements, the handwashing behavior of food handlers (100%) did not meet the requirements, and the habits of food handlers (17%) did not meet the requirements.

The conclusion of this study is that the cleanliness of food handlers' clothing and their handwashing behavior did not meet the required standards. This indicates the need for education for food handlers on the importance of personal hygiene to ensure and prevent contamination of food that can cause foodborne illnesses.

Keywords: Personal hygiene, Food handlers, School canteens.

