

EVALUASI KEPATUHAN PENGGUNAAN APD JURU MASAK DAN PRAMUSAJI TERHADAP *PERSONAL* *HYGIENE* DI RS PMI BOGOR

SALMA NUR AZIZAH



**MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Evaluasi Kepatuhan Penggunaan APD Juru Masak dan Pramusaji terhadap Penerapan *Personal Hygiene* di RS PMI Bogor” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan proyek akhir.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, April 2024

Salma Nur Azizah
J0306201071

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

ABSTRAK

SALMA NUR AZIZAH. Evaluasi Kepatuhan Penggunaan APD Juru Masak dan Pramusaji terhadap Penerapan *Personal Hygiene* di RS PMI Bogor. Dibimbing oleh VIETA ANNISA NURHIDAYATI.

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi kepatuhan penggunaan alat pelindung diri (APD) di Instalasi Gizi RS PMI Bogor. Desain penelitian ini adalah *cross sectional*. Penelitian dilakukan di RS PMI Bogor dengan responden sebanyak 46 orang yang terdiri dari juru masak dan pramusaji dengan metode teknik sampel jenuh. Karakteristik responden didapatkan melalui wawancara dan pengisian kuisioner, sedangkan kepatuhan penggunaan APD melalui observasi secara langsung. Juru masak paling patuh dalam menggunakan *headcap* dan *apron*, sedangkan pramusaji paling patuh menggunakan baju masak dan sepatu antislip. Hasil uji *chi-square* pada juru masak terdapat hubungan signifikan antara tingkat pendidikan dengan tingkat kepatuhan penggunaan masker, dan antara lama bekerja dengan tingkat kepatuhan penggunaan *hand gloves*. Pramusaji terdapat hubungan signifikan antara jenis kelamin dengan tingkat kepatuhan penggunaan masker, dan antara riwayat penyuluhan dengan kepatuhan penggunaan masker. Rekomendasi tindak lanjut yang dapat diberikan yaitu dengan meningkatkan kualifikasi pendidikan, melakukan pelatihan, melakukan pengawasan dengan pemberian sanksi dan reward kepada juru masak dan pramusaji yang tidak patuh dalam menggunakan APD, serta rutin melakukan peremajaan APD.

Kata kunci: alat pelindung diri, juru masak, kebersihan diri, pramusaji

ABSTRACT

SALMA NUR AZIZAH. Evaluation of Compliance with the Use of PPE by Cooks and Waiters in the Implementation of Personal Hygiene at PMI Hospital Bogor. Supervised by VIETA ANNISA NURHIDAYATI.

This study aims to evaluate the compliance of personal protective equipment (PPE) usage in the Nutrition Installation of PMI Bogor Hospital. The study employed a cross-sectional design and was conducted at PMI Bogor Hospital with 46 respondents consisting of cooks and waiters. A saturated sampling technique was utilized. Respondent characteristics were obtained through interviews and questionnaires, while PPE compliance was assessed through direct observation. Cooks were most compliant in using headcaps and aprons, while waiters were most compliant in using chef's coats and non-slip shoes. The chi-square test for cooks showed a significant relationship between education level and mask usage compliance, and between working experience and hand gloves usage compliance. For waiters it showed a significant relationship between gender and mask usage compliance, and between training history and mask usage compliance. The follow-up recommendations are to enhance the educational qualifications, training sessions on PPE use, monitoring system with s and rewards, regularly replace PPE.

Keywords: cook, personal hygiene, personal protective equipment, waitress



- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2024¹
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.

¹ Pelimpahan hak cipta atas karya tulis dari penelitian kerjasama dengan pihak luar IPB harus didasarkan pada perjanjian kerjasama terkait

EVALUASI KEPATUHAN PENGGUNAAN APD JURU MASAK DAN PRAMUSAJI TERHADAP *PERSONAL* *HYGIENE* DI RS PMI BOGOR

SALMA NUR AZIZAH

Laporan Proyek Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan pada
Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

**MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



Judul Proyek Akhir : Evaluasi Kepatuhan Penggunaan APD Juru Masak dan
Pramusaji terhadap Penerapan *Personal Hygiene* di RS
PMI Bogor

Nama : Salma Nur Azizah
NIM : J0306201071

Disetujui oleh

Dosen Pembimbing:
Vieta Annisa Nurhidayati, S.Gz., M.Sc.



Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Annisa Rizkiriani, S.Gz., M.Si.
NPI. 201811198808132007



Dekan Sekolah Vokasi:
Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T.
NIP. 196607171992031003



PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga proyek akhir ini berhasil diselesaikan. Penyusunan proyek akhir ini dilakukan sejak bulan Maret 2024 sampai bulan April 2024 dengan judul “Evaluasi Kepatuhan Penggunaan APD Juru Masak dan Pramusaji terhadap Penerapan *Personal Hygiene* di RS PMI Bogor”.

Laporan proyek akhir ini tentunya dapat terselesaikan dengan baik atas masukan, dukungan, bantuan, dan bimbingan dari beberapa pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Terima kasih penulis ucapkan kepada:

1. Ibu Annisa Rizkiriani, S.Gz., M.Si. selaku Ketua Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi
2. Ibu Vieta Annisa Nurhidayati, S.Gz., M.Sc. selaku pembimbing akademik serta pembimbing laporan proyek akhir yang telah memberikan bimbingan, arahan, saran, dan motivasi selama penulisan laporan proyek akhir
3. Ibu Dr. R. A. Hangesti Emi Widyasari, S.Pi., M.Si. selaku dosen moderator seminar serta penguji laporan proyek akhir yang telah memberikan masukan dan saran
4. Kepala Instalasi Gizi RS PMI, Penanggung jawab pengolahan makanan, Penanggung jawab distribusi, juru masak dan petugas distribusi makanan RS PMI Bogor atas izin, dukungan, dan bantuannya selama penelitian
5. Ibu Farida Nurainiyati selaku ibu penulis serta kakak-kakak penulis yaitu Dita Rahma Fadila dan Hanifah Kurniasari yang senantiasa memberikan kasih sayang, do'a, dukungan, dan motivasi
6. Teman-teman MIJMG 57 khususnya Fanisa, Salsabilla, dan Fiddiini yang telah berjuang bersama melewati masa perkuliahan dan memberikan dukungan, bantuan, serta semangat
7. Teman-teman terdekat penulis, yaitu Dika, Putri, Mediana, Liza, dan Bilqis yang telah memberikan semangat, doa, dan bantuan secara langsung maupun tidak langsung

Penulis menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam penyusunan laporan proyek akhir ini. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat di harapkan demi kesempurnaan laporan proyek akhir ini. Demikian yang dapat penulis sampaikan, semoga laporan proyek akhir ini dapat memberikan wawasan dan bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, April 2024

Salma Nur Azizah

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
II KERANGKA PEMIKIRAN	4
III METODE	5
3.1 Desain, Tempat, dan Waktu	5
3.2 Jumlah dan Cara Penarikan Contoh	5
3.3 Jenis dan Cara Pengumpulan Data	5
3.4 Pengolahan dan Analisis Data	6
3.4.1 Pengolahan Data	6
3.4.2 Analisis Data	7
3.5 Definisi Operasional	7
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	8
4.1 Keadaan Umum Instalasi Gizi RS PMI Bogor	8
4.2 SOP Personal Hygiene di Instalasi Gizi RS PMI Bogor	8
4.3 Kepatuhan Penggunaan Alat Pelindung Diri	9
4.3.1 APD pada Juru Masak dan Pramusaji	9
4.3.2 Kepatuhan Penggunaan APD pada Juru Masak	11
4.3.3 Kepatuhan Penggunaan APD pada Pramusaji	12
4.4 Hubungan Karakteristik Responden dan Kepatuhan APD	13
4.4.1 Hubungan Karakteristik Responden dan Kepatuhan APD pada Juru Masak	13
4.4.2 Hubungan Karakteristik Responden dengan Kepatuhan APD pada Pramusaji	15
4.5 Rekomendasi Tidak Lanjut	17
4.5.1 Kualifikasi Tingkat Pendidikan Juru masak	17
4.5.2 Pelatihan K3 Tentang Penggunaan APD	17
4.5.3 Pengawasan	17
4.5.4 Pemberian Sanksi	18
4.5.5 Pemberian <i>Reward</i>	18
4.5.6 Ketersediaan APD sesuai SPO	18
V SIMPULAN DAN SARAN	20
3.1 Simpulan	20
3.2 Saran	21
DAFTAR PUSTAKA	22
LAMPIRAN	25
RIWAYAT HIDUP	36



DAFTAR TABEL

1	Cara pengumpulan data	5
2	Kategori responden	6
3	Distribusi responden pada juru masak	11
4	Distribusi kepatuhan APD pada juru masak	11
5	Distribusi responden pada pramusaji	12
6	Distribusi kepatuhan APD pada pramusaji	13
7	Nilai signifikan hasil uji <i>chi-square</i> pada juru masak	13
8	Hubungan pendidikan dan kepatuhan penggunaan masker	14
9	Hubungan lama bekerja dan kepatuhan penggunaan <i>hand gloves</i>	14
10	Nilai signifikan hasil uji <i>chi-square</i> pada pramusaji	15
11	Hubungan jenis kelamin dan kepatuhan penggunaan masker	15
12	Hubungan riwayat penyuluhan dan kepatuhan penggunaan masker	16

DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka pemikiran	4
2	APD juru masak dan pramusaji	10

DAFTAR LAMPIRAN

1	Form <i>informed consent</i>	26
2	Kuisisioner penelitian	27
3	Formulir kepatuhan penggunaan APD	28
4	Surat permohonan <i>ethical clearance</i>	29
5	Surat keterangan lolos kaji etik	30
6	Kegiatan pengolahan makanan	31
7	Kegiatan pemorsian makanan	31
8	<i>Crosstab</i> dan <i>chi-square</i> pendidikan-masker juru masak	32
9	<i>Crosstab</i> dan <i>chi-square</i> lama bekerja- <i>hand gloves</i> juru masak	33
10	<i>Crosstab</i> dan <i>chi-square</i> jenis kelamin-masker pramusaji	34
11	<i>Crosstab</i> dan <i>chi-square</i> riwayat penyuluhan-masker pramusaji	35