

**TUGAS AKHIR**

**GAMBARAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN PERILAKU**  
***PERSONAL HYGIENE* JURU MASAK DI RUMAH SAKIT**  
**UMUM QUEEN LATIFA YOGYAKARTA PADA MASA**  
**PANDEMI COVID-19**



**YULIANA NURHALIZA**

**NIM P07131119042**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI**  
**JURUSAN GIZI**  
**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES YOGYAKARTA**  
**2022**

**TUGAS AKHIR**

**GAMBARAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN PERILAKU**  
***PERSONAL HYGIENE* JURU MASAK DI RUMAH SAKIT**  
**UMUM QUEEN LATIFA YOGYAKARTA PADA MASA**  
**PANDEMI COVID-19**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Ahli Madya Gizi



**YULIANA NURHALIZA**

**NIM P07131119042**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI**  
**JURUSAN GIZI**  
**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES YOGYAKARTA**  
**2022**

## PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir

“GAMBARAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN PERILAKU *PERSONAL*  
*HYGIENE* JURU MASAK DI RUMAH SAKIT UMUM QUEEN LATIFA  
YOGYAKARTA PADA MASA PANDEMI COVID-19”

Disusun oleh:

YULIANA NURHALIZA

NIM P07131119042

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal:

...24... April... 2022

Menyetujui,

Pembimbing Utama,

Joko Susilo, SKM, M.Kes

NIP. 196412241987031002

Pembimbing Pendamping,

Weni Kurdanti, S.SiT, M.Kes

NIP. 197302061997032001

Yogyakarta, 24 April 2022

Ketua Jurusan Gizi



Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si

NIP. 196303241986031001

**HALAMAN PENGESAHAN  
TUGAS AKHIR**

“GAMBARAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN PERILAKU *PERSONAL  
HYGIENE* JURU MASAK DI RUMAH SAKIT UMUM QUEEN LATIFA  
YOGYAKARTA PADA MASA PANDEMI COVID-19”

Disusun oleh:

YULIANA NURHALIZA

NIM P0713119042

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji

Pada tanggal : 25 April 2022

**SUSUNAN DEWAN PENGUJI**

Ketua,

Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T. M.Kes

NIP. 197403061998031002

Anggota,

Joko Susilo, SKM, M.Kes

NIP. 196412241987031002

Anggota,

Weni Kurdanti, S.SiT, M.Kes

NIP. 197302061997032001

Yogyakarta, 25 April 2022

Ketua Jurusan Gizi



Dr. Ir. Made Alit Gunawan, M.Si

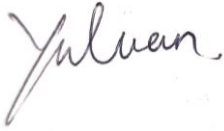
NIP. 196303241986031001

### **HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS**

Tugas Akhir ini adalah hasil karya saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : Yuliana Nurhaliza

NIM : P07131119042

Tanda Tangan :   


Tanggal : 25 April 2022

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS  
AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai civitas akademik Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Yuliana Nurhaliza  
NIM : P07131119042  
Program Studi : D-III GIZI  
Jurusan : Gizi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non-exclusive Royalti-Free Right)** atas Tugas Akhir saya yang berjudul:

“Gambaran Tingkat Pengetahuan dan Perilaku *Personal Hygiene* Juru Masak di Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta Pada Masa Pandemi COVID-19 ”

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta

Pada tanggal : 25 April 2022

Yang menyatakan



(Yuliana Nurhaliza)

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, saya dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Penulisan Tugas Akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi Diploma III Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Tugas Akhir ini terwujud atas bimbingan, pengarahan, dan bantuan dari Bapak Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku pembimbing utama dan Ibu Weni Kurdanti, S.SiT, M.Kes selaku pembimbing pendamping. Pada kesempatan ini saya menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

- 1) Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- 2) Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si selaku Ketua Jurusan Gizi.
- 3) Nur Hidayat, SKM, M.Kes selaku Ketua Program Studi Diploma III Gizi.
- 4) Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku pembimbing utama.
- 5) Weni Kurdanti, S.SiT, M.Kes selaku pembimbing pendamping.
- 6) Dr. Agus Wijanarka, M. Kes selaku penguji.
- 7) Fitri Pilihaningtyas, S. Gz selaku Kepala Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta.
- 8) Orang tua dan keluarga yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral.
- 9) Sahabat dan teman-teman Diploma III Gizi Angkatan 2019 yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu.

Akhir kata, saya berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga dengan adanya Karya Tulis Ilmiah ini dapat membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Yogyakarta, 25 April 2022

Yuliana Nurhaliza

## DAFTAR ISI

|                                                                                          |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| HALAMAN JUDUL .....                                                                      | ii   |
| HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING .....                                                     | iii  |
| HALAMAN PENGESAHAN.....                                                                  | iv   |
| HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS .....                                                    | v    |
| HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR<br>UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS ..... | vi   |
| KATA PENGANTAR.....                                                                      | vii  |
| DAFTAR ISI.....                                                                          | viii |
| DAFTAR TABEL .....                                                                       | x    |
| DAFTAR GAMBAR.....                                                                       | xi   |
| DAFTAR LAMPIRAN .....                                                                    | xii  |
| ABSTRACT .....                                                                           | xiii |
| ABSTRAK .....                                                                            | xiv  |
| BAB I PENDAHULUAN.....                                                                   | 1    |
| A. Latar Belakang .....                                                                  | 1    |
| B. Rumusan Masalah .....                                                                 | 4    |
| C. Tujuan Penelitian .....                                                               | 4    |
| D. Ruang Lingkup.....                                                                    | 5    |
| E. Manfaat Penelitian .....                                                              | 5    |
| F. Keaslian Penelitian.....                                                              | 6    |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....                                                             | 8    |
| A. Telaah Pustaka .....                                                                  | 8    |
| B. Kerangka Teori .....                                                                  | 21   |
| C. Kerangka Konsep.....                                                                  | 22   |
| D. Pertanyaan Penelitian .....                                                           | 22   |
| BAB III METODE PENELITIAN .....                                                          | 23   |
| A. Jenis dan desain penelitian .....                                                     | 23   |
| B. Populasi dan sampel.....                                                              | 23   |
| D. Aspek yang diteliti .....                                                             | 24   |
| E. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data .....                                               | 25   |
| F. Instrumen dan bahan penelitian .....                                                  | 26   |
| G. Prosedur Penelitian.....                                                              | 27   |

|                                                                             |           |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------|
| H. Manajemen Data .....                                                     | 28        |
| I. Etika Penelitian .....                                                   | 31        |
| <b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>                                    | <b>32</b> |
| A. Jalannya Penelitian.....                                                 | 32        |
| B. Gambaran Umum Lokasi .....                                               | 32        |
| C. Karakteristik Subyek.....                                                | 34        |
| D. Tingkat Pengetahuan dan Perilaku <i>Personal Hygiene</i> Juru Masak..... | 36        |
| <b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>                                     | <b>45</b> |
| A. Kesimpulan .....                                                         | 45        |
| B. Saran.....                                                               | 45        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>                                                  | <b>47</b> |
| <b>LAMPIRAN.....</b>                                                        | <b>49</b> |

## DAFTAR TABEL

|                                                                                                                                                                            |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Tabel 1. Keaslian Penelitian .....                                                                                                                                         | 7  |
| Tabel 2. Kisi-Kisi Kuesioner Tingkat Pengetahuan <i>Personal Hygiene</i> Juru Masak di RSU Queen Latifa Yogyakarta pada Masa Pandemi COVID-19 .....                        | 26 |
| Tabel 3. Kisi-Kisi Lembar Pengamatan Perilaku <i>Personal Hygiene</i> Juru Masak di RSU Queen Latifa Yogyakarta pada Masa pandemi COVID-19 .....                           | 27 |
| Tabel 4. Karakteristik Juru Masak di RSU Queen Latifa Yogyakarta.....                                                                                                      | 35 |
| Tabel 5. Hasil Tingkat Pengetahuan <i>Personal Hygiene</i> Juru Masak di RSU Queen Latifa Yogyakarta pada Masa Pandemi COVID-19 .....                                      | 37 |
| Tabel 6. Hasil Rekap Jawaban Kuesioner Tingkat Pengetahuan <i>Personal Hygiene</i> Juru Masak di Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta Pada masa Pandemi COVID-19 ..... | 38 |
| Tabel 7. Hasil Pengamatan Perilaku Tentang <i>Personal Hygiene</i> Juru Masak di RSU Queen Latifa Yogyakarta pada masa Pandemi COVID-19 .....                              | 41 |
| Tabel 8. Hasil Penilaian Perilaku <i>Personal Hygiene</i> Juru Masak di RSU Queen Latifa Yogyakarta Pada Masa Pandemi COVID-19.....                                        | 42 |

## **DAFTAR GAMBAR**

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| Gambar 1. Kerangka Teori Penelitian.....   | 21 |
| Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian ..... | 22 |

## DAFTAR LAMPIRAN

|                                                                                                                                               |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Lampiran 1. Persetujuan Komisi Etik .....                                                                                                     | 49 |
| Lampiran 2. <i>Informed Consent</i> .....                                                                                                     | 50 |
| Lampiran 3. Form identitas responden .....                                                                                                    | 51 |
| Lampiran 4. Kuesioner Pengetahuan .....                                                                                                       | 52 |
| Lampiran 5. Kunci Jawaban kuesioner pengetahuan.....                                                                                          | 53 |
| Lampiran 6. Lembar Pengamatan Perilaku.....                                                                                                   | 54 |
| Lampiran 7. Kunci Jawaban Lembar Pengamatan Perilaku .....                                                                                    | 55 |
| Lampiran 8. Identitas diri juru masak .....                                                                                                   | 56 |
| Lampiran 9. Rekap Nilai Tingkat Pengetahuan <i>Personal Hygiene</i> Juru Masak di RSU Queen Latifa Yogyakarta Pada Masa Pandemi COVID-19..... | 57 |
| Lampiran 10. Rekap Nilai Perilaku <i>Personal Hygiene</i> Juru Masak di RSU Queen Latifa Yogyakarta Pada Masa Pandemi COVID-19.....           | 59 |
| Lampiran 11. Dokumentasi.....                                                                                                                 | 62 |