

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURING
JURUSAN GIZI
Tugas Akhir, 05 Juni 2023

Riska Amelia

Gambaran Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Provinsi Lampung Tahun 2023.

Xiv + 68 Halaman + 9 tabel, 3 gambar, 19 lampiran

ABSTRAK

Rumah sakit merupakan institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat. Salah satu pelayanan rumah sakit meliputi pelayanan gizi. Pelayanan gizi di rumah sakit bertugas memberikan pelayanan makanan kepada pasien rawat inap dan rawat jalan yang disesuaikan dengan unit pelayanan kesehatan yang lain agar dapat mencapai pelayanan gizi yang optimal. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran pengetahuan, sikap dan perilaku penjamah makanan dalam penerapan *hygiene* dan sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Provinsi Lampung.

Jenis Penelitian adalah penelitian deskriptif. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan, dimana seluruh populasi dijadikan sampel penelitian. Penelitian ini dilakukan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Provinsi Lampung pada bulan Mei tahun 2023. Data pengetahuan, data sikap dikumpulkan dengan angket menggunakan kuesioner sedangkan data perilaku, ruang pengolahan, peralatan pengolahan makanan serta peralatan penyajian makanan dikumpulkan dengan cara observasi menggunakan lembar *check list*. Data dianalisis secara univariat.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa *hygiene* petugas penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Provinsi Lampung memiliki hasil yang menunjukkan pengetahuan baik sebesar 75%, sikap baik sebesar 50%, Perilaku baik sebesar 62,5%, dan untuk sanitasi tempat pengolahan menunjukkan sebesar 89,5% memenuhi syarat, 95,2% sanitasi peralatan pengolahan memenuhi syarat dan 100% Sanitasi peralatan Penyajian juga memenuhi syarat.

Disarankan untuk petugas penjamah makanan lebih memperhatikan penggunaan APD, petugas penjamah juga harus lebih memperhatikan peralatan yang akan digunakan pastikan terlebih dahulu bahwa sudah tidak ada noda bekas makanan pada peralatan pengolahan yang akan digunakan.

Kata Kunci : Perilaku, *Hygiene*, Sanitasi

Daptar Bacaan : 35 (2000-2022)

HEALTH POLYTECHNIC OF TANJUNGPUR
NUTRITION DEPARTMENT
Final Report, 05 June 2023

Riska Amelia

Description of Knowledge, Attitudes, and Behavior of Food Handlers in the Implementation of Hygiene and Sanitation of Food Service in the Nutrition Installation of the Mental Hospital of Lampung Province in 2023.

Xiv + 68 Pages + 9 tables, 3 pictures, 19 attachments

ABSTRACT

The hospital is a health service institution that provides complete individual health services that provide inpatient, outpatient, and emergency services. One of the hospital services includes nutrition services. Nutrition services in hospitals are tasked with providing food services to inpatients and outpatients in accordance with other health service units in order to achieve optimal nutrition services. This study aims to describe the knowledge, attitudes and behavior of food handlers in the application of food handling hygiene and sanitation in the nutrition installation of the Lampung provincial hospital.

This type of research is descriptive research. The population in this study were all food handlers, where the entire population was used as the research sample. This research was conducted at the Nutrition Installation of the Lampung Province Mental Hospital in May 2023. Knowledge data, attitude data were collected by interview using a questionnaire while behavioral data, room processing, food processing equipment and food serving equipment were collected by observation using a check list sheet. Data were analyzed univariately.

The results showed that the hygiene of food handlers at the Nutrition Installation of the Mental Hospital in Lampung Province had results that showed good knowledge of 75%, good attitude of 50%, good behavior of 62.5%, and sanitation for processing facilities showed a value of 89.5 % met the requirements, 95.2% the processing equipment sanitation met the requirements and 100% Serving equipment sanitation also met the requirements.

recommended that food handlers pay more attention to the use of PPE, handlers should also pay more attention to the equipment to be used, make sure that there are no food stains on the processing equipment to be used.

Keywords : Behavior, Hygiene, Sanitation

Reading List : 35 (2000-2022)