

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPUR
JURUSAN GIZI
Tugas Akhir, 22 Mei 2024

Ardiesta Malina Noor

Gambaran Tingkat Pengetahuan, Perilaku *Hygiene* Sanitasi, Dan Lama Bekerja Pada Tenaga Penjamah Makanan Saat Pengolahan Di SMA IT Fitrah Insani Bandar Lampung Tahun 2024

xiv + 78 halaman, 6 tabel, 2 gambar, 6 lampiran

ABSTRAK

Makanan merupakan hal yang sangat penting bagi kehidupan manusia agar makanan sehat bagi konsumen diperlukan persyaratan khusus antara lain cara pengolahan yang memenuhi syarat yang sesuai dengan ketentuan praktek pengolahan makanan atau standart *hygiene* yang sudah di tetapkan Kemenkes. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran tingkat pengetahuan, lama bekerja dan perilaku *hygiene* sanitasi tenaga pengolah makanan di SMA IT Fitrah Insani Bandar Lampung Tahun 2024.

Jenis penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah deskriptif yang bertujuan untuk melihat gambaran pengetahuan, perilaku *hygiene* sanitasi , dan lama bekerja penjamah makanan di SMA IT Fitrah Insani Bandar Lampung Tahun 2024. Populasi dalam penelitian ini berjumlah 5 orang, dimana seluruh penjamah makanan dijadikan objek penelitian. Penelitian ini dilakukan di pada tanggal 26-27 bulan April 2024. Data tingkat pengetahuan dan lama bekerja dikumpulkan dengan wawancara menggunakan kuesioner dan data perilaku *hygiene* sanitasi dikumpulkan dengan cara observasi. Data dianalisis secara univariat.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa petugas penjamah makanan di SMA IT Fitrah Insani memiliki pengetahuan *hygiene* sanitasi cukup (60%), dan perilaku *hygiene* (100%), dengan lama bekerja sedang (1-4 tahun) (80%). Pihak sekolah SMA IT Fitrah Insani untuk melengkapi APD di ruang pengolahan makanan, serta tetap melakukan pelatihan atau seminar untuk penjamah makanan mengenai *hygiene* sanitasi makanan, serta melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala untuk penjamah makanan.

Kata Kunci :Tingkat Pengetahuan, Perilaku *Hygiene* Sanitasi, Lama Bekerja, Penjamah Makanan

Daftar Bacaan : 33 (2002 – 2020)

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPUR
JURUSAN GIZI
Tugas Akhir, 22 Mei 2024

Ardiesta Malina Noor

Description of Knowledge Level, Hygiene Sanitation Behavior, and Length of Work for Food Handlers During Processing at SMA IT Fitrah Insani Bandar Lampung in 2024

xiv + 78 pages, 6 tables, 2 pictures, 5 attachments

ABSTRACT

Food is very important for human life. In order for food to be healthy for consumers, special requirements are required, including processing methods that meet the requirements in accordance with the provisions of food processing practices or *hygiene* standards that have been set by the Ministry of Health (2011). The aim of this research is to determine the level of knowledge, length of work and *hygiene* and sanitation behavior of food processing workers in SMA IT Fitrah Insani in Bandar Lampung in 2024.

The type of research used in this research is descriptive which aims to see a picture of the knowledge, *hygiene* behavior and length of work of food handlers during processing at the SMA IT Fitrah Insani in Bandar Lampung in 2024. The population in this study was 5 people, where all the food handlers were used as research objects. This research was conducted from April 2024. Data on knowledge level and length of work were collected by interviews using questionnaires and data on *hygiene* and sanitation behavior was collected by observation. Data were analyzed univariately.

The research results show that food handlers at SMA IT Fitrah Insani have sufficient knowledge of sanitation hygiene (60%), and hygiene behavior (100%), with a moderate length of work (1-4 years) (80%).The SMA IT Fitrah Insani school is to equip PPE in the food processing room, as well as continuing to conduct training or seminars for food handlers regarding food sanitation hygiene, as well as conducting regular health checks for food handlers.

Keywords : Level of Knowledge, Sanitation Hygiene Behavior, Length of Work, Food Handlers
Reference : 33 (2002 – 2020)