

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNG KARANG
JURUSAN GIZI
Tugas Akhir, Juni 2023

Fadila Nurhaliza

**Gambaran Pengetahuan dan Perilaku Tenaga Pengolah Makanan Terhadap
Higiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan Di Instalasi Gizi RSUD
Sukadana Tahun 2023**

xii+ 64 halaman + 12 tabel, 3 gambar, 9 lampiran

ABSTRAK

Menurut data BPOM tahun 2019 di Provinsi Jawa Barat merupakan provinsi penyebab keracunan terbesar di Indonesia sebanyak 3.377 jiwa dan di Provinsi Lampung berada di urutan 17 terbesar dari 27 provinsi tertinggi penyebab keracunan dengan jumlah per tahun sebanyak 18 jiwa. Penyebab keracunan yaitu salah satunya adalah keracunan makanan yang diakibatkan dari makanan yang sudah terkontaminasi. Penjamah makanan memiliki peran utama dalam pecegahan penyakit bawaan makanan karena mereka dapat mengkontaminasi makanan yang telah diolah. Untuk memperoleh makanan yang baik perlu diperhatikan dan diawasi mengenai pengetahuan dan perilaku penjamah makanan untuk menghindari terjadinya penularan penyakit melalui makanan yang disebabkan oleh penjamah makanan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengetahuan dan perilaku penjamah makanan tentang hygiene sanitasi pada penyelenggaraan makanan di RSUD Sukadana Lampung Timur.

Penelitian tentang gambaran pengetahuan dan perilaku tenaga pengolahan makanan terhadap hygiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Sukadana dengan menggunakan metode deskriptif. Populasi dalam penelitian ini seluruh tenaga pengolah makanan sebanyak 6 orang. Sampel diambil dari keseluruhan populasi serta sanitasi tempat pengolah dan pengolahan peralatan makanan, dan analisis data menggunakan analisis univariat.

Hasil penelitian menunjukkan tidak ada perilaku pengolah makanan dalam kategori baik, berperilaku cukup sebanyak 100%, tingkat pengetahuan pengolahan makanan yang baik tidak ada, pengetahuan cukup sebanyak (67%), dan pengetahuan kurang sebanyak (33%), tempat pengolahan makanan (dapur) menunjukkan bahwa hasil pengamatan sebanyak (66.67%) dan pengamatan sebanyak (33.33%) belum memenuhi syarat dikarenakan <80%, peralatan pengolah makanan menunjukkan pengamatan sudah bagus, akan tetapi beberapa peralatan pengolah ada yang belum memenuhi syarat, peralatan penyajian makanan menunjukkan hasil pengamatan sudah bagus, akan tetapi beberapa peralatan penyajian ada yang belum memenuhi syarat.

Maka disarankan untuk diperbaiki antara lain tenaga pengolah makanan lebih memperhatikan kelengkapan APD, dan pengadaan masker untuk tenaga pengolah makanan dan tidak berbicara pada saat pengolahan bahan makanan.

Kata Kunci : hygiene, pengetahuan, perilaku, penyelenggaraan makanan, sanitasi.

Daftar bacaan : 19 (2000-2021)

**HEALTH POLYTECHNIC OF TANJUNGPUR
NUTRITION DEPARTMENT
Final Project, Juni 2023**

Fadila Nurhaliza

Description of Knowledge and Behavior of Handlers towards Food Hygiene and Sanitation in the Nutrition Installation of Sukadana Hospital in 2023

xii + 64 Pages + 12 Tables, 3 Picture, 9 attachments

ABSTRACT

According to BPOM data for 2019, West Java Province is the province with the largest cause of poisoning in Indonesia, with 3,377 people, and Lampung Province is in the 17th place of the 27 provinces with the highest number of poisoning cases with 18 people per year. One of the causes of poisoning is food poisoning caused by contaminated food. Food handlers have a major role in preventing foodborne illness because they can contaminate processed food. In order to obtain good food, it is necessary to pay attention to and supervise the knowledge and behavior of food handlers to avoid transmission of food-borne diseases caused by food handlers. The purpose of this study was to find out the knowledge and behavior of food handlers regarding sanitary hygiene in food delivery at Sukadana Hospital, East Lampung.

Research on the description of the knowledge and behavior of food processing personnel regarding hygiene and sanitation of food service at the Nutrition Installation of Sukadana Hospital uses descriptive methods. The population in this study consisted of 6 food processors. Samples were taken from the entire population as well as the sanitation of food processing and processing equipment, and data analysis used univariate analysis.

The results showed that there was no food processing behavior in the good category, 100% had adequate behavior, no good food processing knowledge, sufficient knowledge (67%), and insufficient knowledge (33%), food processing place (kitchen) shows that the results of observations (66.67%) and observations (33.33%) do not meet the requirements because <80%, food processing equipment shows good observations, but some processing equipment does not meet the requirements, food serving equipment shows results the observations are good, but some of the presentation equipment does not meet the requirements.

So it is recommended to improve, among other things, food processing workers pay more attention to the completeness of PPE, and procure masks for food processing workers and not talk when processing food ingredients.

Keywords : hygiene, knowledge, behavior, food administration, sanitation.

References : 19 (2000-2021)