

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPUR
JURUSAN GIZI
Tugas Akhir, Juni 2023

Ni Made Mella Shanty

Gambaran Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Penjamah Makanan Tentang Higiene Sanitasi Pada Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit Imanuel Bandar Lampung.

xiv + 74 halaman+ 14 tabel, 4 gambar ,10 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 pencegahan penyakit bawaan makanan karena mereka dapat mengkontaminasi makanan yang telah diolah. Untuk memperoleh makanan yang baik perlu diperhatikan dan diawasi mengenai pengetahuan, sikap dan perilaku penjamah makanan untuk menghindari terjadinya penularan penyakit melalui makanan yang disebabkan oleh penjamah makanan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengetahuan, sikap, dan perilaku penjamah makanan tentang hygiene sanitasi pada penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Imanuel Bandar Lampung.

Metode Penelitian ini bersifat deskriptif, data pengetahuan, sikap, dan perilaku diperoleh melalui wawancara, observasi langsung dengan menggunakan kuesioner dan checklist. Data sekunder diperoleh dari Instalasi Gizi yang bersumber dari Kepala Instalasi Gizi Rumah Sakit Imanuel Bandar Lampung tahun 2023. Penelitian ini menggunakan analisis univariate. Penelitian ini dilakukan pada bulan Mei tahun 2023 selama 7 hari.

Hasil penelitian yang diperoleh bahwa penjamah makanan memiliki pengetahuan dalam kategori baik dengan rata-rata 80,26%, sikap kategori baik dengan rata-rata 88,84%, dan perilaku kategori baik dengan rata-rata keseluruhan yaitu 90.89%. Berdasarkan observasi selama 7 hari diketahui penjamah makanan masih menggunakan aksesoris tangan seperti jam dan cincin sebagian besar penjamah makanan masih belum memakai sarung tangan dalam penyajian makanan.

Disimpulkan bahwa pengetahuan penjamah makanan ialah baik , sikap penjamah makanan sebagian besar ialah baik, adapun secara keseluruhan perilaku penjamah makanan ialah baik. Disarankan kepada Instalasi Gizi dapat mengadakan pembinaan terkait hygiene sanitasi untuk meningkatkan pengetahuan penjamah makanan tentang prinsip-prinsip hygiene sanitasi yang sesuai dengan permenkes 2013.

Kata kunci : Pengetahuan, Sikap, Perilaku, Penjamah Makanan, Higiene Sanitasi
Daftar bacaan : 31 (2005-2021)

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

Ni Made Mella Shanty

Description of Knowledge, Attitudes and Behavior of Food Handlers About Sanitary Hygiene in Food Processing at Imanuel Hospital Bandar Lampung

xiv + 74 pages + 14 table, 4 pictures, 10 attachment

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. To obtain good food, it is necessary to pay attention to and supervise the knowledge, attitudes and behavior of food handlers to avoid transmission of food-borne diseases caused by food handlers. The purpose of this study was to determine the knowledge, attitudes, and behavior of food handlers regarding sanitation hygiene in the food service at Imanuel Hospital Bandar Lampung.

This research method is descriptive in nature, data on knowledge, attitudes and behavior were obtained through interviews, direct observation using questionnaires and checklists. Secondary data was obtained from the Nutrition Installation from the Head of the Nutrition Installation at Imanuel Hospital Bandar Lampung in 2023. This study used univariate analysis. This research was conducted in May 2023 for 7 days.

The results showed that food handlers had knowledge in the good category with an average of 80.26%, attitudes in the good category with an average of 88.84%, and behavior in the good category with an overall average of 90.89%. Based on observations for 7 days, it is known that food handlers still use hand accessories such as clocks and rings, most food handlers still do not wear gloves when serving food

It was concluded that the knowledge of food handlers was good, the attitude of most food handlers was good, while the overall behavior of food handlers was good. It is suggested that the Nutrition Installation can provide guidance related to sanitation hygiene to increase the knowledge of food handlers about the principles of sanitary hygiene in accordance with the 2013 Minister of Health.

Keywords: Knowledge, Attitude, Behavior, Food Handlers, Sanitary Hygiene
Reference : 31 (2005-2021)