

ABSTRAK

Mega Oktaviyanti, 2020. Gambaran Tingkat Pengetahuan dan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Djatiroto Kabupaten Lumajang. Karya Tulis Ilmiah, Program Studi DIII Gizi Malang, Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Pembimbing : Maryam Razak, STP, M.Si.

Higiene dan sanitasi merupakan upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, termasuk bahan tambahan makanan. Penanganan sanitasi yang kurang baik dapat menyebabkan terjadinya hal-hal yang merugikan seperti keracunan. Berdasarkan observasi pendahuluan pada tanggal 26 dan 27 Desember 2019 di Rumah Sakit Djatiroto Kabupaten Lumajang, yaitu dari sembilan penjamah makanan terdapat delapan orang tidak menggunakan masker saat mengolah dan memorsikan makanan, enam orang berbicara pada saat tidak menggunakan masker, dan empat orang memiliki kuku panjang. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui gambaran tingkat pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Djatiroto Kabupaten Lumajang. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif observasional. Tempat pelaksanaan penelitian di Rumah Sakit Djatiroto Kabupaten Lumajang pada tanggal 2-14 Maret 2019. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan dalam kategori baik, serta penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) di Instalasi Gizi Rumah Sakit Djatiroto berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang higiene dan sanitasi jasaboga didapatkan hasil skor 81 atau 88,04% yang berarti jasaboga tersebut dapat dikatakan tidak laik.

Kata Kunci: Tingkat Pengetahuan, Perilaku Higiene Sanitasi

ABSTRACT

Mega Oktaviyanti, 2020. *Description of the level of Knowledge and Hygiene Behavior of Food Handlers at the Djatiroto Hospital Nutrition Installation, Lumajang Regency. Scientific Writing, DIII Nutrition Malang Study Program, Department of Nutrition, Health Polytechnic of the Ministry of Health Malang. Advisor: Maryam Razak, STP, M.Si.*

Hygiene and sanitation are efforts to control risk factors for contamination of food, including food additives. Poor sanitation handling can cause adverse things such as poisoning. Based on preliminary observations on 26 and 27 December 2019 at the Djatiroto Hospital, Lumajang Regency, that of the nine food handlers, there were eight people who did not use masks when processing and sorting food, six people spoke when they were not wearing masks, and four people had long nails. The purpose of this study was to describe the level of knowledge and hygiene behavior of food handlers in the nutrition installation at Djatiroto Hospital, Lumajang Regency. This study used a descriptive observational method. The place for the research was carried out at the Djatiroto Hospital in Lumajang Regency on March 2-14 2019. The result showed that the level of knowledge and hygiene behavior of food handlers in the good category, as well as the implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) at the Djatiroto Hospital Nutrition Installation based on the Regulation of the Minister of Health of the Republic of Indonesia No 1096/MENKES/PER/VI/2011 concerning hygiene and sanitation. Jasa boga obtained a score of 81 or 88.04%, which means that the service can be said to be unworthy.

Keywords: Knowledge, Hygiene Behavior