

**KAJIAN TENTANG TINGKAT PENGETAHUAN DAN PERILAKU  
HIGIENE SANITASI PENJAMAH MAKANAN PADA  
PENYELENGGARAAN MAKANAN DI INSTALASI GIZI  
RSUD dr. R. SOEDARSONO KOTA PASURUAN TAHUN 2018**

**ABSTRAK**

Penerapan higiene dan sanitasi di “Instalasi Gizi RSUD dr. R. Soedarsono Kota Pasuruan masih kurang diantaranya dari segi dapur layout dapur kurang rapi, belum dilengkapi sarana dan prasarana yang sesuai serta belum adanya penggunaan APD (Alat Pelindung Diri). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan perilaku tenaga penjamah di RSUD dr. R. Soedarsono Kota Pasuruan. Penelitian ini termasuk jenis penelitian *observasional* dengan menggunakan desain *Cross Sectional*. Responden penelitian ini adalah tenaga penjamah makanan RSUD dr. R. Soedarsono Kota Pasuruan yang berjumlah 20 orang. Pengumpulan data diperoleh melalui pengamatan, kuesioner dan wawancara langsung dengan tenaga penjamah. Cara pengolahan data tentang karakteristik, tingkat pengetahuan, dan perilaku tenaga penjamah makanan secara deskriptif dan disajikan dalam bentuk tabel. Karakteristik penjamah makanan meliputi usia >46 tahun (20%), jenis kelamin sebagian besar perempuan (90%), tingkat pendidikan sebagian besar SMK/SMA (40%), lama bekerja >20 tahun (50%). Tingkat pengetahuan tentang higiene dan sanitasi 30% cukup dan perilaku higiene dan sanitasi 75% cukup dan 25% kurang. Disarankan bagi penyelenggara makanan untuk menyediakan alat pelindung diri dan sarana prasarana lainnya. Bagi pengolah makanan untuk selalu memperhatikan higiene dan sanitasi dalam mengolah makanan khususnya terkait dengan perilaku higiene dan sanitasi. Agar dilakukan pelatihan atau pembinaan, memberikan gambaran nyata bahaya yang berkaitan dengan pengolahan makanan, dan memberikan motivasi agar pengolah makanan selalu memperhatikan higiene dan sanitasi.

Kata Kunci : Karakteristik Tenaga Penjamah, Tingkat Pengetahuan, Perilaku Higiene Sanitasi

**STUDY ABOUT LEVEL KNOWLEDGE AND BEHAVIOR HIGIENE  
SANITATION OF FOOD SERVICE IN ESTATE OF FOOD IN  
NUTRITION INSTALATION RSUD dr. R. SOEDARSONO CITY  
PASURUAN IN 2018**

**ABSTRACT**

Application of hygiene and sanitation in "Nutrition Installation RSUD dr. R. Soedarsono Pasuruan is still lacking in terms of kitchen kitchen layout is less tidy, not equipped with appropriate facilities and infrastructure and the absence of use of PPE (Personal Protective Equipment). This study aims to determine the level of knowledge and behavior of handlers in hospitals dr. R. Soedarsono Kota Pasuruan. This research is a type of observational research using Cross Sectional design. The respondents of this research are dr. R. Soedarsono Pasuruan City, amounting to 20 people. Data collection was obtained through observation, questionnaires and direct interviews with the handling staff. The method of data processing on the characteristics, knowledge, and behavior of food handlers is descriptively and presented in tabular form. Characteristics of food handlers include age > 46 years (20%), gender of most women (90%), education level of most vocational / high school (40%), length of work > 20 years (50%). Level of knowledge about hygiene and sanitation 30% is enough and hygiene and sanitation behavior 75% enough and 25% less. It is advisable for food providers to provide personal protective equipment and other means of infrastructure. For food processors to always pay attention to hygiene and sanitation in processing food especially related to hygiene and sanitation behavior. In order to conduct training or coaching, provide a real picture of the dangers associated with food processing, and provide motivation for food processors always pay attention to hygiene and sanitation.

Keywords: Handler Characteristics, Level of Knowledge, Sanitation Hygiene Behavior