

**GAMBARAN KARAKTERISTIK TINGKAT PENGETAHUAN TENTANG  
PERSONAL HYGIENE, PERILAKU PENJAMAH MAKANAN DAN  
KEAMANAN MAKANAN PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN DI  
RUMAH SAKIT PARU DUNGUS MADIUN TAHUN 2018**

**ABSTRAK**

Rumah Sakit Paru Dungus Madiun Dalam penyelenggaraan makanan di instalasi gizi membutuhkan penjamah makanan yang memahami hygiene. Baik hygiene personal, perilaku penjamah agar terjaga keamanan makanannya. Dalam hal ini peneliti bertujuan untuk mengetahui gambaran tingkat pengetahuan personal hygiene, perilaku dan keamanan makanan pada penyelenggara makanan di Rumah Sakit Paru Dungus Madiun. Metode penelitian adalah deskriptif dengan pendekatan *cross sectional* mengetahui gambaran secara lengkap mengenai tingkat pengetahuan dan perilaku penjamah makanan. Sampel dalam penelitian ini adalah semua penjamah makanan yang berada di Instalasi gizi Rumah Sakit Paru Dungus Madiun. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuesioner dan form observasi perilaku penjamahnya.

Karakteristik pendidikan dan usia sudah cukup baik, sebagian besar penjamah makanan berpengetahuan baik. Perilaku/sikap penjamah makanan tergolong baik tetapi ada beberapa hal yang perlu ditingkatkan diantaranya kebiasaan mencuci tangan, penggunaan APD dan kebiasaan menggunakan sarung tangan khusus. Dengan ini kesimpulannya harus meningkatkan tingkat pengetahuan penjamah makanan melalui pelatihan, seminar dan berusaha memenuhi sarana prasarana yang dibutuhkan oleh penjamah makanan.

Kata Kunci : pengetahuan personal hygiene, perilaku penjamah makanan

*DESCRIPTION OF PERSONAL PERSONAL KNOWLEDGE OF PERSONAL  
HYGIENE, BEHAVIOR OF FOOD AND FOOD SAFETY AT FOOD  
INFRASTRUCTURE IN DUNGUS MADIUN HOSPITAL IN 2018*

*ABSTRACT*

*Dungus Madiun Lung Hospital In the organization of food in nutrient installations requires food handlers who understand hygiene. Good personal hygiene, attitude / behavior of the guardian to keep his food safe. In this case the researcher aims to know the description of personal hygiene knowledge level, behavior and food safety at food organizers at Dungus Madiun Lung Hospital. The research method is descriptive with cross sectional approach to know the complete picture about tingakat knowledge and behavior of food handlers. The samples in this study were all food handlers located in Nutrition Installation Hospital of Dungus Madiun. The instrument used in this study is the questionnaire and observation form behavior / attitudes penjamahnya.*

*Characteristics of education and age are good enough, most of them are good knowledgeable food handlers. behavior of food handlers is quite good but there are some things that need to be improved include the habit of washing hands, use of PPE and the habit of using special gloves. With this conclusion must increase the level of knowledge of food handlers through the death, seminar and try to meet the infrastructure needed by food handlers.*

*Keywords: personal hygiene knowledge, behavior of food handlers*