

HUBUNGAN PENGETAHUAN *HYGIENE* PERSONAL PENJAMAH MAKANAN TERHADAP PERILAKU PENJAMAH MAKANAN DI ASRAMA POLITEKNIK PELAYARAN SURABAYA

Oleh

Adellia Ayu Maurine

ABSTRAK

Latar Belakang: Penyelenggaraan makanan pada asrama perlu memperhatikan prinsip penyelenggaraan makanan yang telah ditetapkan dan disesuaikan dengan kebutuhan gizi. Salah satu prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi adalah penyelenggaraan makanan yang menerapkan hygiene dan sanitasi sesuai ketentuan yang berlaku. Salah satu faktor yang mendukung prinsip *hygiene* dan sanitasi penyelenggaraan makanan adalah faktor kebersihan penjamah makanan atau *hygiene* perorangan. Penerapan *hygiene* personal dapat dipengaruhi oleh pengetahuan dan perilaku penjamah makanan tentang *hygiene* personal saat bekerja. **Tujuan Penelitian,** ini adalah untuk mengetahui hubungan pengetahuan *hygiene personal* penjamah makanan terhadap perilaku penjamah makanan di asrama Politeknik Pelayaran Surabaya. **Metode Penelitian** ini menggunakan jenis penelitian kuantitatif dengan desain penelitian *cross sectional study*. Sampel penelitian adalah 27 penjamah makanan di Asrama Politeknik Pelayaran Surabaya. Data pengetahuan diperoleh dari jumlah skor benar pada pertanyaan di kuesioner berdasarkan dengan Iskani (2013). Data perilaku diperoleh dari jumlah skor benar pada pertanyaan di kuesioner berdasarkan dengan Iskani (2013). Analisis statistik menggunakan uji Spearman. **Hasil Penelitian** menunjukkan ada hubungan antara pengetahuan *hygiene* personal penjamah makanan dengan perilaku penjamah makanan dan tidak ada hubungan antara lama bekerja penjamah makanan dengan pengetahuan *hygiene* personal penjamah makanan

Kata kunci : *personal hygiene*, penjamah makanan, pengetahuan, dan perilaku

THE RELATIONSHIP OF *HYGIENE* PERSONAL KNOWLEDGE OF FOOD ADDITION TO FOOD ADDITION BEHAVIOR IN DORMITORY OF

POLITEKNIK PELAYARAN SURABAYA IN 2019

Oleh :

Adellia Ayu Maurine

ABSTRACT

Research Background, The provision of food in the dormitory should also pay attention to the principles of organizing food that has been set and adjusted to the nutritional needs of the residents of the hostel. One of the basic principles of managing food institutions is the implementation of food that applies hygiene and sanitation in accordance with applicable regulations. One of the factors that support the principle of hygiene and sanitation in the provision of food is the factor of personal food hand hygiene. The application of personal hygiene can be influenced by the knowledge and behavior of food handlers about personal hygiene at work. **Research Purpose,** of this study is to determine the relationship of food handlers personal hygiene knowledge to the behavior of food handlers in Asrama Politeknik pelayaran Surabaya. **Method,** uses quantitative research with cross sectional study design. The research sample was 27 food handlers at Surabaya Shipping Polytechnic Dormitory. Knowledge data were obtained from the number of true scores on the questions in the questionnaire based on Iskani (2013). Behavioral data obtained from the number of true scores on the questions in the questionnaire based on Iskani (2013). Statistical analysis using the Spearman test. **Results,** showed that there was a relationship between knowledge of food handlers 'personal hygiene with food handlers' behavior and there was no relationship between food handlers 'length of service and food handlers' personal hygiene knowledge

Key word : *personal hygiene, food handlers, knowledge, and behavior*