

*ANALYSIS OF THE EFFECT OF PERSONAL HYGIENE OF  
FOOD HANDLERS AND SANITATION OF TABLEWARE  
ON GERM COUNTS*

*(Case Study at the Nutrition Installation of Hospital X Sidoarjo Region in 2024)*

Maia Dyah Rahmawati<sup>1</sup>, Pratiwi Hermiyanti<sup>2</sup>, Sri Anggraeni<sup>3</sup>, Iva Rustanti Eri  
Wardoyo<sup>4</sup>, Wahyu Istining Rahayu<sup>5</sup>

*Ministry of Health of the Republic of Indonesia  
Health Polytechnic Kemenkes Surabaya  
Department of Environmental Health  
Environmental Sanitation Study Program Applied Bachelor Program  
Email: [Maia.dyah@gmail.com](mailto:Maia.dyah@gmail.com)*

**ABSTRACT**

*Hospitals are health facilities that organize health service activities. Good food processing is very important to support medical services. In a preliminary survey conducted at the Nutrition Installation of Hospital X, it was found that there were handlers who did not use special uniforms, washing techniques for cutlery were not by procedures, and technique for drying cutlery using repeated cloth/towel wipes. The purpose of this study was to analyze the effect of the application of personal hygiene and sanitation of tableware on the number of germs.*

*This study used an observational analytic research design with a Cross-Sectional approach. The subjects of this study were all food handlers as many as 10 people and objects of 15 vegetable bowls, 15 rice bowls, and 15 side dishes with total sampling. Data collection techniques used were questionnaire sheets, observation, and laboratory results. Data analysis using Spearman Test.*

*Based on the results of the study, the personal hygiene of food handlers in the good category was 9 people (90%), sanitation of tableware in the eligible category was 44 equipment (98%), and the number of germs on tableware in the eligible category 33 (73%). There was no effect of the application of personal hygiene of food handlers ( $p$  value=0,645) and there was no effect of the application of equipment sanitation on the number of germs ( $p$  value=0,098).*

*It is expected that the hospital conducts periodic health checks for food handlers, implements the use of PPE by applicable SOPs, and conducts strict supervision of food handlers to ensure the application of SOPs in the work field.*

**Keywords:** *Personal Hygiene, Tableware Sanitation, Germ Counts*

ANALISIS PENGARUH PENERAPAN *PERSONAL HYGIENE*  
PENJAMAH DAN SANITASI PERALATAN MAKAN  
TERHADAP ANGKA KUMAN

(Studi Kasus di Instalasi Gizi Rumah Sakit X Wilayah Sidoarjo Tahun 2024)

Maia Dyah Rahmawati<sup>1</sup>, Pratiwi Hermiyanti<sup>2</sup>, Sri Anggraeni<sup>3</sup>, Iva Rustanti Eri  
Wardoyo<sup>4</sup>, Wahyu Istining Rahayu<sup>5</sup>

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia  
Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya  
Jurusan Kesehatan Lingkungan  
Program Studi Sanitasi Lingkungan Program Sarjana Terapan  
Email: [Maiaiiyya.dyah@gmail.com](mailto:Maiaiiyya.dyah@gmail.com)

**ABSTRAK**

Rumah sakit bertanggung jawab untuk menyediakan perawatan dan juga pemulihan pasien, oleh karena itu perlu mematuhi peraturan dalam standar kebersihan dan juga keamanan secara menyeluruh. Proses pengolahan makanan yang baik sangat penting untuk mendukung pelayanan medis. Pada survei pendahuluan yang telah dilakukan di Instalasi Gizi Rumah Sakit X peneliti menemukan penjamah yang tidak menggunakan seragam khusus, teknik pencucian alat makan tidak sesuai prosedur, dan teknik pengeringan peralatan makan yang menggunakan lap *microfiber* yang berulang dalam satu sesi. Tujuan penelitian ini untuk menganalisis pengaruh penerapan *personal hygiene* dan sanitasi peralatan makan terhadap angka kuman.

Jenis penelitian ini menggunakan desain penelitian analitik observasi dengan pendekatan *Cross Sectional*. Subjek penelitian ini keseluruhan penjamah makanan sebanyak 10 orang dan objek 15 mangkok sayur, 15 mangkok nasi, dan 15 piring lauk dengan pengambilan sampel secara total sampling. Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu lembar kuesioner, observasi, dan hasil laboratorium. Analisis data menggunakan Uji Spearman.

Berdasarkan hasil penelitian *personal hygiene* penjamah makanan dengan kategori baik sebanyak 9 orang (90%), sanitasi peralatan makan dengan kategori memenuhi syarat sebanyak 44 peralatan (98%), dan angka kuman pada peralatan makan dengan kategori memenuhi syarat 33 (73%). Tidak terdapat pengaruh penerapan *personal hygiene* penjamah ( $p$  value=0,645) dan tidak terdapat pengaruh penerapan sanitasi peralatan terhadap angka kuman ( $p$  value=0,098).

Diharapkan pihak rumah sakit melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala bagi penjamah makanan, menerapkan penggunaan APD sesuai dengan SOP yang berlaku, dan melakukan pengawasan yang ketat terhadap penjamah makanan untuk memastikan penerapan SOP di lapangan kerja.

**Kata Kunci** : *Personal Hygiene*, Sanitasi peralatan makan, Angka kuman