

## ABSTRACT

### THE STUDY OF FOOD HANDLERS HYGIENE AND THE GERM NUMBERS ON FISH PRODUCT AT NUTRITION INSTALLATION OF PKU MUHAMMADIYAH BANTUL HOSPITAL

Aurelia Rifkha Anyndie<sup>1</sup>, Tjarono Sari, SKM, M. Kes<sup>2</sup>, Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH<sup>3</sup>

<sup>1),2),3)</sup> Nutrition Departement of Yogyakarta Health Polytechnic, Jl. Tata Bumi 3, Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta

(Email : [aureliarifkha@gmail.com](mailto:aureliarifkha@gmail.com))

Food safety measures need to be implemented in order to prevent food from avoiding microbial, biological, chemical, and foreign matter contamination that can harm, disturb, and endanger health. The key to success in processing healthy and safe food is the health and personal hygiene of food handlers. The purpose of this study was to determine Food Handlers Hygiene and the germ numbers in Processed Fish Products in the Nutrition Installation of PKU Muhammadiyah Bantul Hospital. This type of research is observational with cross sectional research design and presented descriptively analytically conducted with direct observation on the hygiene practices of food handlers who process processed fish products from preparation to microbiological testing and presentation germs numbers on processed fish products that most often appear in menu cycles is ikan fillet bumbu tomat. Data was collected from 20-27 January 2020 in the nutritional installation of PKU Muhammadiyah Bantul Hospital by observing 10 subjects. As for the test number of germ samples of processed fish products, two repetitions were made on different days according to the same type of cuisine. The results showed aspects of health conditions in the good category (100%), aspects of personal hygiene and environment in the good category (90%), aspects of the appearance of food handlers in the unfavorable category (10%), handwashing habits in the moderate category (80%) Food handlers behavior in conducting food service activities in the medium category (80%). From all aspects of food handlers hygiene practices, it is classified in the medium category (72%). Germ numbers on processed fish products in the safe category of consumption.

**Keywords :** Food Handlers Hygiene, The Germ Numbers, Fish Product, Ikan Fillet Bumbu Tomat

## ABSTRAK

### KAJIAN HIGIENE PENJAMAH MAKANAN DAN ANGKA KUMAN PADA PRODUK OLAHAN IKAN DI INSTALASI GIZI RSU PKU MUHAMMADIYAH BANTUL

Aurelia Rifkha Anyndie<sup>1</sup>, Tjarono Sari, SKM, M. Kes<sup>2</sup>, Lastmi Wayansari, S.Gz,  
MPH<sup>3</sup>

<sup>1),2),3)</sup> Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, Jl. Tata Bumi 3, Banyuraden,  
Gamping, Sleman, Yogyakarta

(Email : [aureliarifkha@gmail.com](mailto:aureliarifkha@gmail.com))

Upaya keamanan makanan perlu di terapkan guna mencegah makanan agar terhindar dari cemaran mikrobiologi, biologi, kimia, dan benda asing yang dapat merugikan, mengganggu, serta membahayakan kesehatan. Kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang sehat dan aman adalah kesehatan dan kebersihan diri dari penjamah makanan. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui Higiene Penjamah Makanan Dan Angka Kuman Pada Produk Olahan Ikan Di Instalasi Gizi RSU PKU Muhammadiyah Bantul. Jenis penelitian adalah observasional dengan desain penelitian cross sectional dan disajikan secara deskriptif analitik yang dilakukan dengan pengamatan langsung pada praktik higiene tenaga penjamah makanan yang mengolah produk olahan ikan mulai dari persiapan hingga penyajian dan uji mikrobiologi angka kuman pada produk olahan ikan yang paling sering muncul di siklus menu yaitu ikan fillet bumbu tomat. Pengambilan data dilakukan tanggal 20-27 januari 2020 di instalasi gizi RSU PKU Muhammadiyah Bantul dengan melakukan observasi kepada 10 subjek. Sedangkan untuk uji angka kuman pengambilan sampel produk olahan ikan dilakukan dua kali pengulangan di hari yang berbeda menurut jenis masakan yang sama. Hasil penelitian menunjukkan aspek kondisi kesehatan dalam kategori baik (100%), Aspek kebersihan diri dan lingkungan dalam kategori baik (90%), Aspek penampilan penjamah makanan dalam kategori kurang baik (10%), Kebiasaan mencuci tangan dalam kategori sedang (80%), Perilaku penjamah makanan dalam melakukan kegiatan pelayanan makanan dalam kategori sedang (80%). Dari keseluruhan aspek praktik higiene penjamah makanan tergolong dalam kategori sedang (72%). Angka kuman pada produk olahan ikan dalam kategori aman di konsumsi.

**Kata kunci :** Higiene Penjamah Makanan, Angka Kuman, Produk Olahan Ikan, Ikan Fillet Bumbu Tomat