

REVIEW OF FOOD HANDLER'S KNOWLEDGE AND ATTITUDES LEVEL
ABOUT HYGIENE SANITATION OF FOOD SECURITY AND SCORE OF
FOOD SECURITY IN BETHESDA LEMPUYANGWANGI PUBLIC HOSPITAL

Delta Syerra¹, Isti Suryani², Elza Ismail³

^{1,2,3} Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Jl. Tata Bumi no 3, Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293

Email: deltasyerra8@gmail.com

ABSTRACT

The implementation of food service in hospital aims to provide good and high quality food for the patients. The process of making food will be vulnerable once exposed by microorganisms, especially bacteria. Food handlers have an important role in protecting health of the sufferer/ patients at the hospital from disease due to contamination food. By well-maintained of hygiene sanitation food thus an institution would provide good quality food products and safe to be consumed. In this aspect, knowledge and attitude about hygiene and sanitation owned by a food handlers have a big role on process of food service. The purpose of this research is to know the knowledge and attitudes level about hygiene sanitation of food security and the food security score in Bethesda Lempuyangwangi public hospital. The method of this study is observational which served descriptively with cross sectional study. The subject of this study is all food handlers which totally 6 persons. The object of this research is side dish of animal. The results of the study shows the average score of the knowledge level are PPB 91 %, HGP 96 %, PBM 98 % and DMP 100%. The average score of the attitude level are PPB 91 %, HGP 100% , PBM 100 % and DMP 96 %, and the score of food security are 92 % for processed meat, 92 % for processed eggs, and 91 % for processed fish. Based on the research can be concluded that knowledge and attitude level of food handlers is included in the good category and the score of food security is included in the vulnerable category but still safe to be consumed.

Keywords: knowledge, attitude, score of food security

TINJAUAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN SIKAP PENJAMAH MAKANAN
TENTANG HIEGENE SANITASI KEAMANAN PANGAN SERTA SKOR
KEAMANAN PANGAN DI RSU BETHESDA LEMPUYANGWANGI

Delta Syerra¹, Isti Suryani², Elza Ismail³

^{1,2,3} Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Jl. Tata Bumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293

Email : deltasyerra8@gmail.com

ABSTRAK

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan untuk menyediakan makanan yang baik dan berkualitas bagi pasien. Proses pembuatan makanan akan rentan sekali terpapar oleh mikroorganismenya, terutama bakteri. Penjamah makanan memegang peranan penting dalam melindungi kesehatan penderita/pasien dirumah sakit dari penyakit akibat kontaminasi makanan. Apabila hiegene sanitasi makanan dapat terjaga dengan baik maka sebuah institusi tersebut akan menghasilkan produk pangan yang berkualitas dan yang penting aman untuk dikonsumsi. Pada aspek ini pengetahuan dan sikap yang dimiliki seorang penjamah makanan tentang hiegene dan sanitasi memiliki peran yang sangat tinggi dalam proses penyelenggaraan makanan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan sikap tentang hiegene sanitasi keamanan pangan serta skor keamanan pangan di Rumah Sakit Umum Bethesda Lempuyangwangi. Metode penelitian ini adalah observasional yang disajikan secara deskriptif dengan rancangan penelitiannya adalah cross sectional. Subjek penelitian adalah seluruh penjamah makanan yaitu berjumlah 6 orang. Objek penelitian adalah olahan lauk hewani. Hasil penelitian menunjukkan rata-rata skor tingkat pengetahuan yaitu PPB 91%, HGP 96%, PBM 98% dan DMP 100%. Sikap penjamah makanan dengan rata-rata skor PPB 91%, HGP 100%, PBM 100% dan DMP 96%, serta skor keamanan pangan yaitu olahan daging 92%, olahan telur 92% dan olahan ikan 91%. Berdasarkan penelitian dapat disimpulkan bahwa tingkat pengetahuan dan sikap penjamah dalam kategori baik dan skor keamanan pangan dalam kategori rawan tetapi aman dikonsumsi.

Kata kunci : Pengetahuan, Sikap, Skor Keamanan Pangan