

STUDY OF KNOWLEDGE AND ATTITUDES OF FOOD ADMINISTRATOR IN THE IMPLEMENTATION OF FOOD SANITATION HYGIENE IN NUTRITIONAL INSTALLATIONS OF BAGAS WARAS HOSPITAL

Laila Khoiri Sholikah¹, Joko Susilo², Lastmi Wayansari³
^{1,2,3} Department of Nutrition, Health Polytechnic of the Ministry of Health Yogyakarta,
Jl. Tatabumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman
Email: lailakhoiri51@gmail.com, jokosusilo_gizi@yahoo.com,
lastmi.wayansari@poltekkesjogja.ac.id

ABSTRACT

Background: Hospital is one of the public health service facilities provided to the public. As a health service, the hospital serves activities, one of which is organizing food for patients that will support the disease recovery process. For this reason, in the process of organizing food in the hospital, it is mandatory to meet food safety standards. To get healthy food for consumers, special requirements are needed, including the method of processing food ingredients that meets the requirements, the proper way of storing food and food ingredients and the distribution or transportation of food and food ingredients in accordance with the provisions. Healthy food, besides having to meet the special requirements above, is also determined by the conditions of the food handler in the application of food hygiene and sanitation, especially at the processing stage.

Objective: Describe the knowledge and attitudes of food handlers in the application of food sanitation hygiene at the Nutrition Installation at Bagas Waras Hospital.

Methods: The type of research used in this research is descriptive analytic with cross sectional design. The research subjects were food handlers who worked in the Nutrition Installation at Bagas Waras Hospital. Collecting data by distributing questionnaires and filling out the questionnaire by the staff.

Result: This study used 18 research subjects as food handlers. From the results of the assessment of the knowledge and attitudes of food handlers, a number of 100% food handlers got a score of more than 76%.

Conclusion: A number of 100% food handlers have good knowledge and attitudes in the application of food sanitation hygiene.

Keywords : *Knowledge, attitude and food sanitation hygiene*

KAJIAN PENGETAHUAN DAN SIKAP PENJAMAH MAKANAN DALAM PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT BAGAS WARAS

Laila Khoiri Sholikhah¹, Joko Susilo², Lastmi Wayansari³
^{1,2,3}Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,
Jl. Tatabumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman
Email : lailakhoiri51@gmail.com, jokosusilo_gizi@yahoo.com,
lastmi.wayansari@poltekkesjogja.ac.id

ABSTRAK

Latar Belakang: Rumah sakit merupakan salah satu sarana pelayanan kesehatan masyarakat yang disediakan untuk umum. Sebagai pelayanan kesehatan, rumah sakit melayani kegiatan salah satunya adalah penyelenggaraan makanan untuk pasien yang akan menunjang proses pemulihan penyakit. Untuk itu, dalam proses penyelenggaraan makanan di rumah sakit wajib memenuhi standar keamanan makanan. Untuk mendapatkan makanan yang sehat bagi konsumen dibutuhkan persyaratan khusus diantaranya yaitu cara pengolahan bahan makanan yang memenuhi persyaratan, cara penyimpanan bahan makanan maupun makanan yang tepat dan distribusi atau pengangkutan bahan makanan maupun makanan yang sesuai dengan ketentuan. Makanan yang sehat selain harus memenuhi persyaratan khusus diatas, juga ditentukan oleh kondisi penjamah makanan dalam penerapan hygiene dan sanitasi makanan terutama pada tahap pengolahannya.

Tujuan: Mendeskripsikan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dalam penerapan hygiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bagas Waras.

Metode: Jenis penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah deskriptif analitik dengan desain *cross sectional*. Subyek penelitian yaitu penjamah makanan yang bekerja di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bagas Waras. Pengambilan data dengan cara pembagian kuesioner dan pengisian kuesioner oleh tenaga penjamah.

Hasil: Penelitian ini menggunakan subyek penelitian sebanyak 18 penjamah makanan. Dari hasil penilaian pengetahuan dan sikap penjamah makanan sejumlah 100% penjamah makanan mendapatkan skor lebih dari 76%.

Kesimpulan: Sejumlah 100% penjamah makanan mempunyai pengetahuan dan sikap yang baik dalam penerapan hygiene sanitasi makanan.

Kata Kunci: Pengetahuan, sikap dan hygiene sanitasi makanan