

**LEVEL OF KNOWLEDGE AND BEHAVIOR OF WAITERS ABOUT
FOOD HYGIENE SANITATION AT NUR HIDAYAH BANTUL
HOSPITAL**

Chinta Erdyana Putri Maulidya¹, Lastmi Wayansari², Setyowati³

¹²³Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,

Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman

e-mail : chintaerdyana327@gmail.com

ABSTRACT

Backgoround : Based on the results of the Field Work Practice (PKL) report at the Nur Hidayah Hospital Nutrition Installation, there are several waiters who have not used personal protective equipment (PPE) such as the use of masks and do not use gloves when in direct contact with food, and there are waiters who talk during work. Based on this description, the researcher is interested in conducting research, namely the Level of Knowledge and Behavior of Waiters About Food Hygiene and Sanitation.

Objective : To know the level of knowledge and behavior of waiters about food hygiene and sanitation at Nur Hidayah Hospital.

Methods : This type of research is observational with a crossectional research design. Data were collected through questionnaires to measure the level of knowledge and observation sheets to assess the behavior of waiters in food hygiene and sanitation practices. The sample of this study was all waiters who worked in the Nutrition Installation of Nur Hidayah Hospital as many as 9 people.

Result : The results of this study indicate the level of knowledge of waiters about food hygiene and sanitation, namely the good category 44.4% and the sufficient category 55.6%. Meanwhile, the behavior of waiters regarding food hygiene and sanitation is classified as good 100%.

Conclusion : Waiters' knowledge of hygiene and sanitation needs to be improved through training and education. In addition, stricter supervision in the implementation of hygiene standards and policies related to hygiene and sanitation can help improve the quality of food service and minimize the risk of contamination in hospitals.

Keywords : Hygiene and sanitation, Waiter, Waiter knowledge, Waiter behavior.

**TINGKAT PENGETAHUAN DAN PERILAKU PRAMUSAJI TENTANG
HIGIENE SANITASI MAKANAN DI RUMAH SAKIT NUR HIDAYAH
BANTUL**

Chinta Erdyana Putri Maulidya¹, Lastmi Wayansari², Setyowati³

¹²³Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,

Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman

e-mail : chintaerdyana327@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang : Berdasarkan hasil laporan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Instalasi Gizi Rumah Sakit Nur Hidayah terdapat beberapa pramusaji yang belum menggunakan alat pelindung diri (APD) seperti penggunaan masker dan tidak menggunakan sarung tangan saat bersentuhan langsung dengan makanan, dan terdapat pramusaji yang berbicara selama bekerja. Berdasarkan uraian tersebut peneliti tertarik untuk melakukan penelitian yaitu Tingkat Pengetahuan dan Perilaku Pramusaji Tentang Higiene dan Sanitasi Makanan

Tujuan : Diketuinya tingkat pengetahuan dan perilaku pramusaji tentang higiene dan sanitasi makanan di Rumah Sakit Nur Hidayah.

Metode : Jenis penelitian ini adalah *observasional* dengan desain penelitian *crossectional*. Data dikumpulkan melalui kuesioner untuk mengukur tingkat pengetahuan dan lembar pengamatan untuk menilai perilaku pramusaji dalam praktik higiene dan sanitasi makanan. Sampel penelitian ini adalah seluruh pramusaji yang bekerja di Instalasi Gizi Rumah Sakit Nur Hidayah sebanyak 9 orang.

Hasil : Hasil penelitian ini menunjukkan tingkat pengetahuan pramusaji tentang higiene dan sanitasi makanan yaitu kategori baik 44,4% dan kategori cukup 55,6%. Sedangkan untuk perilaku pramusaji tentang higiene dan sanitasi makanan tergolong baik 100%.

Kesimpulan : Pengetahuan pramusaji mengenai higiene dan sanitasi perlu ditingkatkan melalui pelatihan dan edukasi. Selain itu, pengawasan yang lebih ketat dalam penerapan standar kebersihan serta kebijakan terkait higiene dan sanitasi dapat membantu meningkatkan kualitas pelayanan makanan dan meminimalisir risiko kontaminasi di rumah sakit.

Kata Kunci : Higiene dan sanitasi, Pramusaji, Pengetahuan pramusaji, Perilaku pramusaji.