

LEVEL OF PERSONAL HYGIENE KNOWLEDGE AND ATTITUDES OF FOOD HANDLERS AT NYI AGENG SERANG HOSPITAL

Agatha Futia Theresha Rampengan¹, Joko Susilo², Kiki Natasia³

^{1,2,3} Department of Nutrition Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,

Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman

Email: rampenganagatha3@gmail.com

ABSTRACT

Background: *Food handlers play a crucial role in hospital food service and are responsible for ensuring standards of hygiene and food safety. Personal hygiene reflects an individual's ability to maintain personal cleanliness to prevent food contamination. Based on previous research, many food handlers still practice personal hygiene at a suboptimal level; therefore, further study is needed regarding their level of knowledge and attitudes toward personal hygiene.*

Objective: *To determine the level of knowledge and attitudes regarding personal hygiene among food handlers at the Nyi Ageng Serang Regional General Hospital.*

Methods: *This study was a descriptive, cross-sectional study. The study population consisted of all 15 food handlers in the Nutrition Unit at Nyi Ageng Serang Regional General Hospital. Total sampling was used, meaning the entire population served as the sample. Univariate analysis was performed to describe the food handlers' levels of knowledge and attitudes.*

Results: *All respondents had a level of personal hygiene knowledge in the "good" category, with a score ranging from a low of 85% to a high of 100%. Regarding attitudes toward food handlers, 14 respondents fell into the "good" category and 1 respondent fell into the "fair" category, with scores ranging from a low of 73.86% to a high of 100%.*

Conclusion: *The level of personal hygiene knowledge among food handlers at Nyi Ageng Serang Regional General Hospital falls into the "good" category, and their attitudes were mostly in the "good" category as well, although one respondent's attitude was rated "fair".*

Recommendations: *Food handlers were encouraged to maintain their good knowledge and improve their attitudes by participating in training. The Nutrition Department is advised to periodically monitor and evaluate food handlers' attitudes and to conduct training on food hygiene and personal hygiene at least once every six months.*

Keywords: *knowledge, attitude, personal hygiene, food handlers, hospital, nutrition department.*

TINGKAT PENGETAHUAN *PERSONAL* HIGIENE DAN SIKAP PENJAMAH MAKANAN DI RSUD NYI AGENG SERANG

Agatha Futia Theresha Rampengan¹, Joko Susilo², Kiki Natasia³

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

Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman

Email: rampenganagatha3@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: Penjamah makanan memiliki peran penting dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit dan bertanggung jawab memastikan standar kebersihan serta keamanan makanan. *Personal hygiene* merupakan cerminan keberhasilan individu dalam menjaga kebersihan diri untuk mencegah kontaminasi makanan. Berdasarkan penelitian sebelumnya, masih banyak penjamah makanan yang menerapkan *personal hygiene* dengan kategori kurang baik, sehingga perlu dilakukan kajian lebih lanjut mengenai tingkat pengetahuan dan sikap mereka terhadap *personal hygiene*.

Tujuan: Mengetahui tingkat pengetahuan *personal hygiene* dan sikap penjamah makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Nyi Ageng Serang.

Metode: Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan *cross-sectional*. Populasi penelitian adalah seluruh tenaga penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Nyi Ageng Serang yang berjumlah 15 orang. Teknik pengambilan sampel menggunakan total sampling, sehingga seluruh populasi dijadikan sampel. Analisis data dilakukan secara univariat untuk mendeskripsikan tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan.

Hasil: Seluruh responden memiliki tingkat pengetahuan *personal hygiene* dalam kategori baik dengan nilai skor terendah 85% dan tertinggi 100%. Sikap penjamah makanan menunjukkan 14 responden termasuk dalam kategori baik dan 1 responden lainnya termasuk dalam kategori cukup, dengan nilai skor terendah 73,86% dan tertinggi 100%.

Kesimpulan: Tingkat pengetahuan *personal hygiene* penjamah makanan di RSUD Nyi Ageng Serang termasuk dalam kategori baik dan sikap penjamah makanan sebagian besar dalam kategori baik juga, tetapi ada 1 responden yang memiliki sikap dalam kategori cukup.

Saran: Bagi penjamah makanan diharapkan dapat mempertahankan pengetahuan yang baik dan meningkatkan sikap dengan mengikuti pelatihan. Bagi Instalasi Gizi disarankan untuk melakukan pemantauan dan evaluasi sikap penjamah makanan secara berkala serta mengadakan pelatihan *hygiene* makanan dan *personal hygiene* minimal enam bulan sekali.

Kata Kunci: pengetahuan, sikap, *personal hygiene*, penjamah makanan, rumah sakit, instalasi gizi.