

STUDY ON THE CHARACTERISTICS AND KNOWLEDGE LEVEL OF
FOOD HANDLERS AT BAGAS WARAS REGIONAL GENERAL HOSPITAL,
KLATEN REGENCY

Revanisya Putri Indriana¹, Dr. Waluyo, STP, M.Kes², Kiki Natasia S.Tr.Gz, M.Gz³
^{1,2,3} Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293
Email : revanisyaputriindriana@gmail.com

ABSTRACT

Background: Storing wet food ingredients is one of the steps in food management in hospitals to ensure food quality and safety. Knowledge of food management is very important so that the storage of wet food ingredients can meet the specified standards.

Objective: Knowing the characteristics and level of knowledge of food handlers at RSUD Bagas Waras, Klaten Regency.

Method: Observational research with a cross-sectional design conducted in January–February 2026. The research sample consisted of 17 food handlers selected using the total sampling technique. Data were collected using characteristic and knowledge questionnaires, then analyzed univariately.

Result: Most of the respondents were aged 31–40 years (64.7%), female (58.8%), had a high school education (47.1%), had 5–10 years of work experience (88.2%), and all respondents had attended food handler training. The level of knowledge of food handlers was in the sufficient category (100%) with an average score of 67.06%.

Conclusion: The level of knowledge of food handlers about the storage of wet food ingredients at RSUD Bagas Waras Klaten Regency is categorized as sufficient.

Keywords: food handlers, level of knowledge, storage of wet food ingredients, hospital.

KAJIAN KARAKTERISTIK DAN TINGKAT PENGETAHUAN PENJAMAH MAKANAN DI RSUD BAGAS WARAS KABUPATEN KLATEN

Revanisya Putri Indriana¹, Dr. Waluyo, STP, M.Kes², Kiki Natasia S.Tr.Gz, M.Gz³
^{1,2,3} Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293
Email : revanisyaputriindriana@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: Penyimpanan bahan makanan basah adalah salah satu langkah dalam pengelolaan makanan di rumah sakit untuk memastikan kualitas dan keselamatan pangan. Pengetahuan mengenai pengelolaan makanan sangat penting agar penyimpanan bahan makanan basah dapat memenuhi standar yang ditentukan.

Tujuan: Mengetahui karakteristik dan tingkat pengetahuan penjamah makanan di RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten.

Metode: Penelitian observasional dengan desain *cross sectional* yang dilaksanakan pada Januari–Februari 2026. Sampel penelitian berjumlah 17 penjamah makanan yang dipilih menggunakan teknik *total sampling*. Data dikumpulkan menggunakan kuesioner karakteristik dan pengetahuan, kemudian dianalisis secara univariat.

Hasil: Sebagian besar responden berumur 31–40 tahun (64,7%), berjenis kelamin perempuan (58,8%), berpendidikan SMA (47,1%), memiliki lama bekerja 5–10 tahun (88,2%), dan seluruh responden pernah mengikuti pelatihan penjamah makanan. Tingkat pengetahuan penjamah makanan berada pada kategori cukup (100%) dengan rata-rata skor 67,06%.

Kesimpulan: Tingkat pengetahuan penjamah makanan di RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten berada pada kategori cukup.

Kata kunci: penjamah makanan, tingkat pengetahuan, penyimpanan bahan makanan basah, rumah sakit.