

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RIAU
PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI**

TUGAS AKHIR, 2022

MUNAWAROH

**PENGETAHUAN, SIKAP DAN TINDAKAN TERHADAP *HYGIENE* DAN
SANITASI PENJAMAH MAKANAN DI INSTALASI GIZI RSUD KOTA
DUMAI**

xiii, 43 Halaman, 7 Tabel + 4 Gambar, 4 Lampiran

ABSTRAK

Penjamah makanan memiliki peran utama dalam pencegahan penyakit bawaan makanan karena penjamah makanan dapat mengkontaminasi makanan yang telah diolah. Untuk memperoleh makanan yang baik perlu diperhatikan dan diawasi mengenai pengetahuan, sikap, dan tindakan penjamah makanan untuk menghindari terjadinya kontaminasi pada makanan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat pengetahuan, sikap dan tindakan penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Kota Dumai. Metode yang dilakukan bersifat deskriptif, populasi dalam penelitian ini adalah semua penjamah makanan yang bekerja di Instalasi Gizi RSUD Kota Dumai yang berjumlah 14 orang, sampel yang diambil adalah keseluruhan populasi atau total sampling penjamah makanan, data yang dikumpulkan berupa data primer yang diperoleh melalui wawancara dan observasi langsung dengan menggunakan kuesioner. Pengolahan data dari penelitian ini dapat dikategorikan baik apabila skorenya adalah $\geq 80\%$, cukup bila $60 - 79\%$, dan kurang bila skorenya $< 60\%$. Dari hasil penelitian ini diketahui bahwa tingkat pengetahuan responden tentang *hygiene* dan sanitasi penjamah makanan dengan kategori baik sebanyak 12 orang (85,7%) dan kategori cukup sebanyak 2 orang (14,3%). Sikap responden tentang *hygiene* dan sanitasi penjamah makanan sebagian besar sudah baik (100%). Tindakan Responden tentang *hygiene* dan sanitasi penjamah makanan sebagian besar juga sudah baik (100%).

Kata kunci : *Hygiene*, Sanitasi, Penjamah makanan

**MINISTRY OF HEALTH, REPUBLIC OF INDONESIA
POLYTECHNIC OF HEALTH, RIAU
DIPLOMA III NUTRITION STUDY PROGRAM**

FINAL PROJECT, 2021

MUNAWAROH

**KNOWLEDGE, ATTITUDES, AND ACTIONS ON HYGIENE AND
SANITATION OF FOOD HANDLERS IN THE NUTRITION
INSTALLATION OF DUMAI CITY HOSPITAL**

xiii, 43 Pages, 7 Tables + 4 Pictures, 4 Appendices

ABSTRAC

Food handlers have a major role in preventing foodborne illness because food handlers can contaminate processed food. To obtain good food, it is necessary to pay attention and supervise the knowledge, attitudes, and actions of food handlers to avoid contamination of food. The purpose of this study was to determine the level of knowledge, attitudes and actions of food handlers at the Nutrition Installation of Dumai City Hospital. The method used is descriptive, the population in this study are all food handlers who work in the Nutrition Installation of the Dumai City Hospital, totaling 14 people, the sample taken is the entire population or total sampling of food handlers, the data collected in the form of primary data obtained through interviews and direct observation using a questionnaire. The processing of data from this study can be categorized as good if the score is 80%, sufficient if 60-79%, and less if the score is <60%. From the results of this study it is known that the level of knowledge of respondents about hygiene and sanitation of food handlers with good categories as many as 12 people (85.7%) and sufficient category as many as 2 people (14.3%). Most of the respondents' attitudes about hygiene and sanitation of food handlers were good (100%). Respondents' actions regarding hygiene and sanitation of food handlers were also mostly good (100%).

Keywords: Hygiene, Sanitation, Food handlers