

## ABSTRAK

ELSA FRANSISKA, Gambaran Tingkat Pengetahuan Dan Sikap Dengan Perilaku Kebersihan Diri Pada Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi Rsud Bengkalis. Dibimbing ROZIANA, SST.M.Gizi

Personal hygiene merupakan aspek penting dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit karena berperan langsung dalam menjaga keamanan pangan dan mencegah penyakit akibat makanan (foodborne disease). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran tingkat pengetahuan, sikap, dan perilaku personal hygiene penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Bengkalis. Penelitian menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan cross-sectional. Sampel terdiri dari 30 penjamah makanan, yaitu ahli gizi, juru masak, pramusaji, dan tenaga administrasi. Data dikumpulkan menggunakan kuesioner untuk mengukur pengetahuan dan sikap, serta lembar observasi untuk menilai perilaku. Hasil menunjukkan bahwa 29 responden (96,7%) memiliki pengetahuan yang baik, dan 1 responden (3,3%) memiliki pengetahuan cukup. Pada aspek sikap, 27 responden (90%) menunjukkan sikap yang baik terhadap personal hygiene, sedangkan 3 responden (10%) menunjukkan sikap kurang baik. Dari sisi perilaku, 25 responden (83,3%) memiliki perilaku personal hygiene yang baik, sementara 5 responden (16,7%) belum menerapkan perilaku yang sesuai. Secara keseluruhan, hasil ini menunjukkan bahwa sebagian besar penjamah makanan memahami dan menerapkan hygiene dengan baik. Namun demikian, pelatihan berkala dan pembinaan tetap diperlukan guna mempertahankan dan meningkatkan standar kebersihan di lingkungan Instalasi Gizi RSUD Bengkalis

**Kata kunci: personal hygiene, pengetahuan, sikap, perilaku, penjamah makanan.**

## **ABSTRACT**

ELSA FRANSISKA, Gambaran Tingkat Pengetahuan Dan Sikap Dengan Perilaku Kebersihan Diri Pada Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi Rsud Bengkalis. Dibimbing ROZIANA, SST.M.Gizi

Personal hygiene is a crucial aspect of food service in hospitals, as it plays a direct role in ensuring food safety and preventing foodborne diseases. This study aims to describe the level of knowledge, attitudes, and personal hygiene behavior of food handlers at the Nutrition Installation of Bengkalis Regional General Hospital (RSUD Bengkalis). The study employed a descriptive method with a cross-sectional approach. The sample consisted of 30 food handlers, including nutritionists, cooks, servers, and administrative staff. Data were collected using questionnaires to assess knowledge and attitudes, and observation sheets to evaluate behavior. The results showed that 29 respondents (96.7%) had good knowledge, while 1 respondent (3.3%) had moderate knowledge. Regarding attitudes, 27 respondents (90%) demonstrated a positive attitude toward personal hygiene, while 3 respondents (10%) showed a less favorable attitude. In terms of behavior, 25 respondents (83.3%) exhibited good personal hygiene practices, while 5 respondents (16.7%) did not comply adequately. Overall, the findings indicate that most food handlers have a good understanding of and apply personal hygiene appropriately. However, regular training and continuous supervision are still necessary to maintain and improve hygiene standards within the Nutrition Installation of RSUD Bengkalis.

**Keywords:** personal hygiene, knowledge, attitude, behavior, food handlers.