

ABSTRAK

Vivia Ozva Della Hazaria. Gambaran Tingkat Pengetahuan Tentang GMP (*GOOD MANUFACTURING PRACTICES*) Pada Pengelola Instalasi Gizi Di RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi. Dibimbing oleh Irma Susan Paramita, S. Gz, M.Kes dan Dewi Rahayu, SP, M.Si.

Good Manufacturing Practices (GMP) merupakan pedoman dalam pengolahan makanan yang bertujuan untuk menjamin keamanan dan mutu pangan. Pengetahuan pengelola instalasi gizi mengenai GMP sangat penting dalam mencegah kontaminasi makanan dan *foodborne disease* di rumah sakit. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran tingkat pengetahuan pengelola instalasi gizi terhadap GMP di RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi. Jenis penelitian ini adalah deskriptif dengan desain *cross sectional*. Penelitian dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi pada tahun 2025. Sampel berjumlah 55 orang yang diambil menggunakan teknik *total sampling*. Hasil penelitian menunjukkan mayoritas responden berjenis kelamin perempuan (87,3%), berusia 26–35 tahun dan ≥ 46 tahun (40%), berpendidikan SMA/ sederajat (58,2%), serta masa kerja 6–15 tahun dan > 26 tahun (34,5%). Tingkat pengetahuan responden terhadap GMP sebagian besar berada pada kategori baik (83,6%). Namun masih terdapat kelemahan pada aspek teknis, terutama pengendalian suhu lemari pendingin (63,6%) dan suhu makanan matang siap saji (69,1%). Diperlukan pelatihan dan edukasi secara berkala untuk meningkatkan pemahaman pengelola makanan terhadap keamanan pangan di rumah.

Kata kunci: *Good Manufacturing Practices*, Instalasi Gizi, Keamanan Pangan, Pengetahuan, Rumah Sakit.

ABSTRACT

Vivia Ozva Della Hazaria. Overview of Knowledge Level Regarding Good Manufacturing Practices (GMP) Among Nutrition Installation Staff at Dr. Achmad Mochtar Regional General Hospital, Bukittinggi. Supervised by Irma Susan Paramita, S. Gz, M.Kes and Dewi Rahayu, SP, M.Si.

Good Manufacturing Practices (GMP) is a guideline in food processing aimed at ensuring food safety and quality. Knowledge of nutrition installation managers regarding GMP is essential in preventing food contamination and foodborne disease in hospitals. This study aims to describe the level of knowledge of nutrition installation managers regarding GMP at RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi. This study used a descriptive research design with a cross-sectional approach. The study was conducted at the Nutrition Installation of RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi in 2025. A total of 55 respondents were selected using total sampling technique. Results showed that the majority of respondents were female (87.3%), aged 26–35 years and ≥ 46 years (40%), had senior high school education (58.2%), and had 6–15 years and > 26 years of work experience (34.5%). Most respondents had a good level of GMP knowledge (83.6%). However, weaknesses were still found in technical aspects, particularly regarding refrigerator temperature control (63.6%) and ready-to-serve food temperature (69.1%). Periodic training and education are needed to improve food handlers' understanding of food safety in hospitals.

Keywords: Good Manufacturing Practices, Nutrition Installation, Food Safety, Knowledge, Hospital.