

ABSTRAK

RAIZA LUFTIA SINAN TORI. *Gambaran Kepatuhan Perilaku Higiene pada Penjamah Makanan di RSUD Teluk Kuantan*. Dibimbing oleh SRI MULYANI, STP, M.Si. dan PROF. Dr. ASLIS WIRDA HAYATI, SP, M.Si

Higiene penjamah makanan merupakan faktor penting dalam menjaga keamanan makanan di rumah sakit dan mencegah kontaminasi yang dapat menimbulkan *foodborne disease*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran kepatuhan perilaku higiene pada penjamah makanan di RSUD Teluk Kuantan. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kuantitatif dengan pendekatan *cross sectional* pada 15 penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Teluk Kuantan. Data dikumpulkan melalui observasi menggunakan lembar checklist yang meliputi kondisi kesehatan, kebersihan diri, kebiasaan mencuci tangan, perilaku dalam pelayanan penanganan makanan, dan penampilan diri. Hasil penelitian menunjukkan kepatuhan higiene secara keseluruhan berada pada kategori baik sebesar 89%. Berdasarkan indikatornya, kondisi kesehatan sebesar 100%, kebersihan diri 99%, kebiasaan mencuci tangan 96%, perilaku dalam pelayanan penanganan makanan 88%, dan penampilan penjamah makanan 66%. Dengan demikian, sebagian besar penjamah makanan telah menerapkan perilaku higiene dengan baik, namun aspek penampilan dan penggunaan alat pelindung diri masih perlu ditingkatkan.

Kata Kunci: kepatuhan, higiene, penjamah makanan, instalasi gizi, rumah sakit

ABSTRACT

RAIZA LUFTIA SINAN TORI. *Overview of Higiene Behavior Compliance among Food Handlers at RSUD Teluk Kuantan*. Supervised by SRI MULYANI, STP, M.Si. and PROF. Dr. ASLIS WIRDA HAYATI, SP, M.Si

Food handler hygiene is an important factor in maintaining food safety in hospitals and preventing contamination that may cause foodborne disease. This study aimed to describe compliance with hygiene behavior among food handlers at RSUD Teluk Kuantan. This was a quantitative descriptive study with a cross-sectional approach involving 15 food handlers in the Nutrition Installation of RSUD Teluk Kuantan. Data were collected through observation using a checklist covering health condition, personal cleanliness, handwashing habits, behavior during food handling services, and personal appearance. The results showed that overall hygiene compliance was in the good category at 89%. Based on each indicator, health condition was 100%, personal cleanliness was 99%, handwashing habits were 96%, food handling behavior was 88%, and personal appearance was 66%. In conclusion, most food handlers had implemented good hygiene behavior, but personal appearance and the use of personal protective equipment still need improvement.

Keywords: compliance, hygiene, food handlers, nutrition installation, hospital