



UNIVERSITAS ANDALAS

**FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN
PENERAPAN HIGIENE PERORANGAN PENJAMAH
MAKANAN DI INSTALASI GIZI RSUD DR. ACHMAD
MOCHTAR BUKITTINGGI TAHUN 2020**



Pembimbing 1 : Trisfa Augia, S.Si, Apt., M.Sc

Pembimbing 2 : Dr. Aria Gusti, SKM, M.Kes

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2020

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ANDALAS**

Skripsi, April 2020

VINA RAHMALIA, No.BP 1611213007

**FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN PENERAPAN
HIGIENE PERORANGAN PENJAMAH MAKANAN DI INSTALASI GIZI
RSUD DR. ACHMAD MOCHTAR BUKITTINGGI TAHUN 2020**

xi + 79 halaman, 16 tabel, 2 gambar, 7 lampiran

ABSTRAK

Tujuan Penelitian

Higiene perorangan yang tidak terjaga dengan baik akan berdampak pada kebersihan makanan yang diberikan kepada pasien. Berdasarkan studi pendahuluan di Instalasi Gizi RSAM Bukittinggi masih terdapat lima orang penjamah makanan tidak menggunakan APD dengan lengkap dan dua orang penjamah makanan terlihat masih berbicara ketika sedang melakukan pengolahan makanan. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan penerapan higiene perorangan penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi.

Metode

Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif dengan desain *cross-sectional*. Penelitian ini dilakukan pada bulan November 2019 – Maret 2020 dengan jumlah sampel sebanyak 43 orang penjamah makanan di Instalasi Gizi RSAM Bukittinggi. Pengambilan sampel dilakukan dengan metode *total sampling*. Data diolah dengan SPSS dan dianalisis dengan uji statistik *Chi-square*.

Hasil

Hasil penelitian menunjukkan bahwa 48,8% penjamah memiliki higiene perorangan yang kurang baik, 41,9% memiliki pengetahuan yang rendah, 53,5% memiliki sikap yang negatif, 60,5% penjamah tidak mengikuti pelatihan, dan 51,2% memiliki persepsi pengawasan yang buruk terhadap pimpinan. Terdapat hubungan yang bermakna antara pengetahuan (0,004), sikap (0,000), pelatihan (0,000), dan persepsi pengawasan terhadap pimpinan (0,004) dengan penerapan higiene perorangan.

Kesimpulan

Pengetahuan, sikap, pelatihan, dan persepsi pengawasan merupakan faktor yang memiliki hubungan yang bermakna dengan penerapan higiene perorangan pada penjamah makanan di Instalasi gizi RSAM Bukittinggi. Disarankan kepada pihak Instalasi Gizi lebih meningkatkan pengawasan terhadap higiene perorangan petugas penjamah makanan, dan mengadakan pelatihan tenaga pengolah makanan yang bersertifikat higiene sanitasi makanan.

Daftar Pustaka : 39 (1998-2019)

Kata Kunci : Higiene perorangan, penjamah makanan, pengetahuan, sikap, pelatihan, pengawasan

**FACULTY OF PUBLIC HEALTH
ANDALAS UNIVERSITY**

Undergraduate Thesis, April 2020

VINA RAHMALIA, No.BP 1611213007

**FACTORS ARE RELATED WITH PERSONAL HYGIENE OF FOOD
HANDLERS AT NUTRITION INSTALLATION OF RSUD DR. ACHMAD
MOCHTAR BUKITTINGGI 2020**

xi + 79 pages, 16 tables, 2 pictures, 7 attachments

ABSTRACT

Objectives

Personal hygiene that is not well-maintained will have an impact on the cleanliness of food provided to patients. Based on preliminary studies at the Nutrition Installation of Bukittinggi Hospital, there are still five food handlers who do not use PPE completely and two food handlers are seen still talking while processing food. The purpose of this study was to determine the factors associated with the application of personal hygiene food handlers at the Nutrition Installation of Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi.

Methods

This type of research is quantitative research with cross-sectional design. This research was conducted in November 2019 - March 2020 with a total sample of 43 food handlers at the Nutrition Installation at Bukittinggi Hospital. Sampling was done by total sampling method. Data were processed with SPSS and analyzed with Chi-square statistical tests.

Results

The results showed that 48.8% of the handlers had poor personal hygiene, 41.9% had low knowledge, 53.5% had a negative attitude, 60.5% of the handlers had not attended training, and 51.2% had the perception poor supervision of leaders. There is a significant relationship between knowledge (0.004), attitude (0,000), training (0,000), and perception of supervision of the leader (0.004) with the application of personal hygiene.

Conclusions

Knowledge, attitude, training, and perception of supervision are factors that have a significant relationship with the application of personal hygiene to food handlers at the Nutrition Installation of Bukittinggi Hospital. It is recommended to the Nutrition Installation to improve supervision of individual food handlers, and conduct training of food processors who are certified as food sanitation hygiene.

References : 39 (1998-2019)

Key Word : Personal hygiene, food handlers, knowledge, attitude, training, supervision