

ABSTRAK

Lafaiza Putri Pradina

GAMBARAN PENGETAHUAN, SIKAP, DAN PERILAKU PENJAMAH MAKANAN DALAM PENERAPAN PRINSIP HYGIENE SANITASI MAKANAN DI UNIT GIZI RUMAH SAKIT DARMO SURABAYA

xvii + 44 Halaman + 12 Tabel + 10 Lampiran

Penjamah makanan memiliki peran krusial dalam menjamin keamanan pangan, khususnya di rumah sakit yang menangani pasien dengan kerentanan tinggi terhadap penyakit. Penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan pengetahuan, sikap, dan perilaku penjamah makanan dalam menerapkan prinsip hygiene dan sanitasi makanan di Unit Gizi Rumah Sakit Darmo Surabaya.

Metode penelitian menggunakan pendekatan deskriptif dengan teknik total sampling terhadap seluruh penjamah makanan berjumlah 25 orang. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara dengan kuisioner terstruktur.

Hasil menunjukkan bahwa seluruh responden (100%) memiliki pengetahuan dan perilaku yang baik dalam menerapkan hygiene dan sanitasi makanan, sementara 96% menunjukkan sikap yang baik dan 4% lainnya tergolong cukup. Ditemukan pula hubungan erat antara tingkat pengetahuan dan sikap dengan perilaku yang ditunjukkan.

Hasil penelitian ini menegaskan pentingnya peningkatan pengetahuan dan pembentukan sikap positif sebagai fondasi perilaku higienis yang optimal. Rekomendasi diarahkan pada penguatan pelatihan rutin dan pengawasan berkelanjutan untuk mempertahankan dan meningkatkan praktik hygiene dan sanitasi.

Kata kunci : Penjamah makanan, hygiene, sanitasi makanan, pengetahuan, sikap, perilaku.

Daftar Bacaan : 5 buku, 14 jurnal (2007-2024)

ABSTRACT

Lafaiza Putri Pradina

ASSESSMENT OF FOOD HANDLERS' KNOWLEDGE, ATTITUDES, AND PRACTICES IN IMPLEMENTING HYGIENE AND SANITATION PRINCIPLES IN THE NUTRITION UNIT OF DARMO HOSPITAL, SURABAYA

xvii + 44 Pages + 12 Tables + 10 Appendices

Food handlers play a crucial role in ensuring food safety, especially in hospital settings where patients are vulnerable to foodborne illnesses. This study aims to describe the knowledge, attitudes, and practices of food handlers regarding the application of hygiene and sanitation principles in the Nutrition Unit of Darmo Hospital Surabaya. A descriptive research method was used, involving total sampling of 25 food handlers. Data were collected through structured interviews using questionnaires.

The findings revealed that all respondents (100%) demonstrated good knowledge and practices, while 96% showed a positive attitude and 4% had a moderate attitude. A strong correlation was observed between knowledge and attitudes with the quality of hygienic practices. These results underscore the importance of strengthening knowledge and fostering positive attitudes as the foundation of effective hygienic behavior. Recommendations include regular training and continuous supervision to maintain and improve food hygiene and sanitation practices.

*Keywords : Food handlers, hygiene, food sanitation, knowledge, attitude, practice
Reading List : 5 books, 14 journal (2007-2024)*