

**HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN PERILAKU *HYGIENE*
TENAGA PENJAMAH MAKANAN TERHADAP SISA MAKANAN
DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH GAMBIRAN KOTA KEDIRI**

ABSTRAK

Latar Belakang : Faktor kebersihan penjamah atau petugas makanan dalam istilah populernya disebut *hygiene* perorangan merupakan prosedur menjaga kebersihan dalam pengelolaan makanan yang aman dan sehat. Perilaku penjamah makanan di rumah sakit, baik secara langsung maupun tidak langsung dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan untuk pasien.. Persentase sisa makanan menggambarkan daya terima pasien terhadap makanan yang disajikan oleh rumah sakit sebagai indikator mutu pelayanan makanan.

Tujuan : Mengetahui hubungan pengetahuan dan perilaku *hygiene* tenaga penjamah makanan terhadap sisa makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Gambiran Kota Kediri

Metode : Penelitian ini tergolong penelitian *observasional analitik* dengan pendekatan *cross sectional study*. Metode pengambilan data dengan total sampling. Penelitian ini dilaksanakan di Instalasi Gizi RSUD Gambiran Kota Kediri pada bulan Desember 2019-Maret 2020. Subjek penelitian ini adalah seluruh tenaga penjamah makanan. Data identitas dan pengetahuan diperoleh menggunakan kuisioner, data perilaku dengan *form check list* , dan data sisa makanan dengan *form* taksiran visual Comstock. Analisis data menggunakan analisis univariat dan bivariat.

Hasil : Tingkat pengetahuan penjamah makanan pada kategori baik 88,2%, tingkat perilaku penjamah makanan pada kategori baik 85,3%, sisa makanan pada skala *comstock* 25%. Tidak ada hubungan antara pengetahuan *hygiene* tenaga penjamah makanan terhadap sisa makanan dengan *p value* 0,943. Tidak ada hubungan antara perilaku *hygiene* tenaga penjamah makanan terhadap sisa makanan dengan *p value* 0,846.

Kesimpulan : Tidak ada hubungan antara pengetahuan dan perilaku *hygiene* tenaga penjamah makanan terhadap sisa makanan. Tenaga penjamah makanan diharapkan menerapkan perilaku *hygiene*.

Kata Kunci :, pengetahuan, perilaku *hygiene* penjamah makanan, sisa makanan

**RELATION OF KNOWLEDGE AND HYGIENE BEHAVIOR
FOOD HANDLERS TO FOOD WASTE
IN THE GENERAL HOSPITAL OF GAMBIRAN KEDIRI CITY**

ABSTRACT

Background: Cleanliness factor for food handlers or staff in popular terms is called personal hygiene is a procedure to maintain cleanliness in the management of safe and healthy food. The behavior of food handlers in hospitals, both directly and indirectly can affect the quality of food served to patients. The percentage of food waste reflects the patient's acceptability of the food served by the hospital as an indicator of food service quality.

Objective: To know the relation of knowledge and hygiene behavior of food handlers on food waste in Gambiran City General Hospital

Method: This research was classified as a analitic observational by cross sectional study. Data collection method with total sampling. This research was conducted at the Nutrition Installation of Gambiran City Hospital in Kediri in December 2019-March 2020. The subjects of this study were all food. Identity and knowledge data were obtained using a questionnaire, behavioral data with a check list form, and food waste data with a visual assessment form Comstock. Data analysis uses univariat analysis and bivariat analysis.

Results : knowledge food handlers is good level 88,2%, the behavior of food handlers is good level 85,3%, food waste comstock scale 25%. There is no correlation between knowledge of food handlers on food waste p value 0,943. There is no correlation between hygiene behavior of food handlers on food waste p value 0,846.

Conclusion : There is no correlation between knowledge and hygiene behavior of food handlers on food waste in Gambiran City General Hospital. Food handlers application hygiene behavior.

Keywords:, knowledge, hygiene behavior food handlers, food waste