

**FAKULTAS ILMU KESEHATAN UNIVERSITAS
SILIWANGI TASIKMALAYA PEMINATAN
KESEHATAN LINGKUNGAN**

ABSTRAK

PUTRI REGIANA NURJAMILAH

**HUBUNGAN FAKTOR-FAKTOR PENJAMAH MAKANAN DENGAN
PENERAPAN HIGIENE SANITASI MAKANAN DI INSTALASI GIZI
RSUP DR. HASAN SADIKIN BANDUNG TAHUN 2024**

Dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit, instalasi gizi memiliki peran tak kalah penting bagi kesehatan pasien. Instalasi gizi rumah sakit dalam pelaksanaan kegiatan pengolahan makanan, harus memperhatikan aspek – aspek hygiene sanitasi makanan. Hygiene sanitasi makanan adalah upaya kegiatan pengendalian faktor risiko kontaminasi makanan yang berasal dari bahan makanan, penjamah, serta peralatan yang digunakan, yang dapat mengakibatkan gangguan kesehatan. Tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis hubungan faktor-faktor penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi RSUP Dr. Hasan Sadikin. Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan pendekatan *cross sectional*. Populasi dalam penelitian ini yaitu penjamah makanan di RSUP Dr. Hasan Sadikin Bandung Tahun 2024. Teknik sampling yang digunakan yaitu *total sampling*. Variabel bebas dalam penelitian yaitu masa kerja, pendidikan, pengetahuan, pelatihan dan usia sedangkan variabel terikat dalam penelitian ini yaitu penerapan hygiene sanitasi makanan. Sampel penelitian terdiri dari 115 penjamah di Instalasi Gizi RSUP Dr. Hasan Sadikin Bandung. Hasil ($p\text{-value}=0,002$ OR=7,765), pelatihan penjamah makanan ($p\text{-value}=0,024$ OR=2,438), pengetahuan penjamah ($p\text{-value}=0,017$) dengan penerapan hygiene sanitasi penjamah makanan, sementara tidak ditemukan adanya hubungan antara usia penjamah makanan ($p\text{-value}=0,451$), pendidikan penjamah makanan ($p\text{-value}=0,520$) dengan penerapan hygiene sanitasi penjamah makanan. Oleh karena itu, disarankan kepada penjamah makanan di Instalasi Gizi dengan Penerapan Hygiene Sanitasi meningkatkan dan menerapkan pengetahuan hygiene sanitasi baik yang didapatkan melalui media cetak, media masa maupun pelatihan-pelatihan terkait hygiene sanitasi penjamah makanan.

Kata Kunci: Hygiene Sanitasi Makanan, Penjamah Makanan, Instalasi Gizi

**FACULTY OF HEALTH SCIENCE UNIVERSITY
SILIWANGI TASIKMALAYA SPECIALIZATION
ENVIRONMENTAL HEALTH**

ABSTRACT

PUTRI REGIANA NURJAMILAH

THE RELATIONSHIP BETWEEN FOOD HANDLER FACTORS AND THE APPLICATION OF FOOD SANITATION HYGIENE IN THE NUTRITION INSTALLATION OF RSUP DR. HASAN SADIKIN BANDUNG IN 2024

In organizing food in hospitals, nutrition installations have an equally important role for patient health. Hospital nutrition installations in the implementation of food processing activities, must pay attention to aspects of food sanitation hygiene. Food sanitation hygiene is an effort to control risk factors for food contamination originating from food ingredients, handlers, and equipment used, which can cause health problems. The purpose of this study was to analyze the relationship between food handler factors and the application of food sanitation hygiene in the Nutrition Installation of Dr. Hasan Sadikin Hospital. This study is a quantitative study with a cross sectional approach. The population in this study were food handlers at Dr. Hasan Sadikin Hospital Bandung in 2024. The sampling technique used was total sampling. The independent variables in this study are tenure, education, knowledge, training and age while the dependent variable in this study is the application of food sanitation hygiene. The research sample consisted of 115 handlers in the Nutrition Installation of Dr. Hasan Sadikin Hospital Bandung. Results (p-value=0.002 OR=7.765), food handler training (p-value=0.024 OR=2.438), food handler knowledge (p-value=0.017) with the application of food handler sanitary hygiene, while no relationship was found between food handler age (p-value=0.451), education of food handlers (p-value=0.520) with the application of sanitary hygiene of food handlers. Therefore, it is recommended that food handlers in the Nutrition Installation with the Application of Sanitary Hygiene improve and apply sanitary hygiene knowledge both obtained through print media, mass media and trainings related to sanitary hygiene of food handlers.

Keywords: Food Sanitation Hygiene, Food Handlers, Nutrition Installation