

Analisis Faktor Dominan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan dan Gambaran Laik Fisik Higiene Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit X Tahun 2018

Indriani, Lavi

Deskripsi Lengkap: <https://lib.fkm.ui.ac.id/detail.jsp?id=129237&lokasi=lokal>

Abstrak

Penelitian ini menggunakan data primer dan desain studi "Cross-Sectional" dengan teknik sampling "total Sampling (Seluruh Pekerja)" Instrumen yang digunakan adalah kuesioner dan lembar tilik untuk mendapatkan gambaran 39 orang penjamah terkait karakteristik, pengetahuan, sikap, pelatihan dan kelaikan fisik fasilitas higiene sanitasi makanan. dengan tujuan mengetahui faktor dominan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan dan gambaran kelaikan fisik higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi RS X tahun 2018. Hasil dari Penelitian tersebut Secara bivariat, variabel yang berhubungan dengan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan adalah Sikap ($p=0,042$; OR 5,029) dan Pelatihan ($p=0,003$; OR 13,5). Sedangkan variabel yang tidak memiliki hubungan dengan perilaku penjamah adalah Karakteristik responden (pendidikan, usia, lama kerja) ($p=1,00$; OR pendidikan = 1,17; OR usia dan lama kerja = 0,84) dan pengetahuan ($p=0,565$; OR = 1,929). Penilaian ketersediaan laik fisik higiene sanitasi makanan di RS X yang mengacu pada Permenkes RI No. 1906/2011, didapatkan hasil secara keseluruhan Instalasi Gizi RS X belum memenuhi laik fisik higiene dengan nilai 55 (dari 69) (79,1%). Saran : Perlu diadakan uji bakteri pada sampel makanan, usap alat dan tangan penjamah makanan.

This study used primary data and cross sectional study design with total sampling technique. The instruments used were questionnaires and checklists to get an overview of 39 handlers on characteristics, knowledge, attitudes, training and feasibility of food hygiene sanitation facilities. Data analysis used were univariate analysis, bivariate using chi square and multivariate with predictive method, the objective of this study is To know the dominant factor of food handler hygiene behaviour and physical overview of food hygiene facilities in Hospital Unit Nutrition Installation X, the year of 2018, and the result of this study is Variables related to hygiene behavior of food handler were attitude ($p=0,042$; OR 5,029) and Training ($p=0,003$; OR 13,5). Meanwhile, variables that have no relation with handler behavior are Characteristics (age, education, length of work) of respondents ($p=1.00$, OR education = 1.17; OR age and length of work = 0.84) and knowledge ($p=0,565$; OR = 1.929). Assessment of physical feasibility of food hygiene facilities, which refers to Permenkes RI No. 1906/2011, overall the result is Hospital Unit Nutrition Installation X has not reach the physical worth of hygiene with value 55 (max 69) (79,1%). Suggestion: It is necessary to test the bacteria on food samples, swabs and hands of food handler.