

Analisis faktor dominan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan dan gambaran laik fisik higiene sanitasi makanan di instalasi gizi rumah sakit x tahun 2018 = Analysis of food handler behaviour on food hygiene sanitation and overview physical feasibility of food hygiene facilities in hospital unit nutrition installation x year of 2018

Lavi Indriani, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20472374&lokasi=lokal>

Abstrak

ABSTRACT

Rumah Sakit merupakan tempat yang memiliki risiko tinggi penyebaran penyakit melalui makanan dan alat makan yang dapat menimbulkan infeksi nosokomial. Jika penyelenggaraan makanan kurang memenuhi syarat higiene sanitasi makanan, dapat memperpanjang lama peragaan dan dapat menimbulkan kontaminasi silang. Faktor-faktor yang memiliki peran utama terjadinya foodborne disease yang berkaitan dengan penjamah makanan yaitu pengetahuan, sikap dan perilaku yang dapat memengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan. Penelitian ini bertujuan mengetahui faktor dominan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan dan gambaran kelaikan fisik higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi RS X Tahun 2018. 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. 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, didapatkan secara keseluruhan Instalasi Gizi RS X belum memenuhi laik fisik higiene dengan nilai 55 dari 69 79,1. Untuk melengkapi penelitian ini, perlu diadakan uji bakteri pada sampel makanan, usap alat dan tangan penjamah makanan.

<hr>

ABSTRACT

Hospitals are places that have a high risk of disease spread through foods and utensils that can cause nosocomial infection. If food handling is inadequate in food hygiene sanitation, not only extend the hospitalization but may also cause in cross contamination. Major factors that have a role in foodborne disease associated with food handlers are knowledge, attitude and behavior that can affect the quality of the food produced. The aim of this research 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. This study used primary data and cross sectional study design with total sampling technique. The instruments used were questionnaires and checklists. Data analysis used were univariate analysis, bivariate using chi square and multivariate with predictive method. 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, overall the result is Hospital Unit Nutrition Installation X has not reach

the physical worth of hygiene with value 55 max 69 79,1. It is necessary to test the bacteria on food samples, swabs and hands of food handlers.