

GAMBARAN HIGIENE SANITASI PENGELOLAAN MAKANAN OLEH PENJAMAH MAKANAN DI INSTALASI GIZI RSI ARAFAH REMBANG

**DEWI RIZQIANA ANNAFI'-25000117120045
2021-SKRIPSI**

Higiene sanitasi dalam pengelolaan makanan di rumah sakit merupakan faktor yang perlu mendapatkan perhatian khusus, karena pelayanan makanan yang berkualitas dapat mempertahankan status gizi yang optimal sehingga proses penyembuhan penyakit dapat berlangsung dengan cepat. Tujuan penelitian adalah mendeskripsikan kondisi higiene sanitasi oleh penjamah makanan di instalasi gizi RSI Arafah Rembang. Jenis penelitian deskriptif observasional dengan pendekatan cross sectional. Subjek penelitian adalah 12 tenaga kerja di instalasi gizi RSI Arafah Rembang yang dipilih menggunakan teknik total sampling. Variabel yang diteliti meliputi pengetahuan, sikap, praktik, riwayat pelatihan, ketersediaan fasilitas, dan pengawasan. Pengumpulan data menggunakan kuesioner dan lembar observasi. Hasil penelitian menunjukkan 58% penjamah makanan memiliki pengetahuan kurang baik, 75% memiliki sikap kurang baik, 67% memiliki praktik yang kurang baik, ketersediaan fasilitas higiene sanitasi belum memenuhi syarat dengan skor 82 (89,1%), 75% penjamah makanan belum memiliki riwayat pelatihan, dan 3 dari 5 kriteria pengawasan higiene sanitasi belum memenuhi syarat. Monitoring dan evaluasi pelaksanaan higiene sanitasi makanan oleh penjamah makanan di instalasi gizi RSI Arafah Rembang perlu dilakukan.

Kata kunci :Higiene sanitasi, pengetahuan, sikap, praktik, riwayat pelatihan, fasilitas, pengawasan