

ABSTRAK

DIVINA ELSA ADYATAMA. 2020. Tingkat Pengetahuan dan Perilaku Higiene dan Sanitasi Tenaga Penjamah Sebelum dan Setelah Penyuluhan pada Penyelenggaraan Makanan di Rehabilitasi Sosial Bina Netra Kota Malang. Pembimbing Bachyar Bakri dan Arsinah Habibah.

Prosedur higiene penjamah makanan seringkali terabaikan, sedangkan penjamah makanan berkontribusi menjadi sumber kontaminasi yang utama pada makanan. Prosedur higiene tersebut diantaranya mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir, mengeringkan tangan dengan lap bersih, tidak memakai perhiasan, memakai alat bantu ketika menangani makanan siap saji, serta mengenakan alat pelindung diri lengkap. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan higiene dan sanitasi penjamah makanan sebelum dan sesudah dilakukan penyuluhan pada penyelenggaraan makanan di Rehabilitasi Sosial Bina Netra. Jenis penelitian ini adalah pre-eksperimental dengan desain one group pretest-post test. Sampel penelitian adalah seluruh tenaga penjamah pada penyelenggaraan makanan Rehabilitasi Sosial Bina Netra. Jenis data yang dikumpulkan meliputi data tingkat pengetahuan dan sikap tenaga penjamah makanan. Pengumpulan data dengan cara pengisian kuesioner. Data yang diperoleh kemudian diolah dan dianalisis dengan uji statistik kemudian disajikan dalam bentuk gambar dan tabel. Penelitian ini dilaksanakan pada Bulan November sampai Desember 2019. Hasil penelitian menunjukkan pengetahuan higiene sanitasi penjamah makanan 66,6% baik dan meningkat menjadi 100% baik sesudah penyuluhan, perilaku higiene penjamah makanan 83,3 % cukup dan meningkat menjadi 100% baik sesudah penyuluhan. Penilaian kelaikan fisik higiene sanitasi penyelenggaraan makanan Rehabilitasi Sosial Bina Netra dengan total skor 72 (78,25%) belum memenuhi syarat.

Perlu dilakukan perbaikan fasilitas bangunan/konstruksi sebagai penunjang higiene sanitasi (lantai, dinding, dan bidang langit-langit). Perlu pengadaan fasilitas higiene sanitasi (tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun cuci tangan dan lap bersih atau tissue, tempat sampah tertutup dilapisi kantong plastik, rak tertutup untuk penyimpanan peralatan bersih). Perlu pengadaan fasilitas penunjang perilaku higiene (sepatu kerja masker, sarung tangan plastik sekali pakai). Perlu diadakan pendidikan dan pelatihan higiene penjamah makanan secara kontinyu setiap 6 bulan sekali.

Kata Kunci: pengetahuan, perilaku, dan kelaikan higiene sanitasi