

ABSTRAK

HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN PRAKTIK PENJAMAH MAKANAN TERHADAP SKOR LAIK HIGIENE SANITASI PADA JASA BOGA DI KOTA MALANG

Nurul Aulia, R. Dwi Budiningsari, Lily Arsanti Lestari

Latar Belakang: Higiene dan sanitasi makanan pada jasa boga dipengaruhi oleh penjamah makanan karena penjamah makanan adalah orang yang pertama kali kontak dengan bahan makanan. Higiene dan sanitasi makanan harus diperhatikan dengan baik untuk mencegah kontaminasi makanan.

Tujuan: Tujuan umum dari penelitian ini adalah mengetahui hubungan antara pengetahuan dan praktik penjamah makanan terhadap skor laik higiene sanitasi pada jasa boga di Kota Malang.

Metode: Sebanyak 204 penjamah makanan dan 24 jasa boga berpartisipasi dalam penelitian *Cross-Sectional* ini. Data pengetahuan dikumpulkan dengan kuesioner validasi yang dikelola sendiri, dan praktik penjamah makanan diperoleh dengan observasi dengan checklist. Responden yang mendapat nilai lebih dari 70% dari skor maksimum dinilai memiliki pengetahuan dan praktik yang memadai. Higiene sanitasi yang layak dikumpulkan dengan wawancara tatap muka dan observasi, dan diberi skor untuk menentukan skor laik higiene sanitasi. Analisis *Chi-square* dan *Pearson Correlation* dilakukan.

Hasil: Responden umumnya memiliki pengetahuan yang tinggi (82,8%), namun lebih dari separuh responden memiliki praktik penanganan makanan yang buruk (57,8%). Hal itu disebabkan karena pelatihannya tidak menyeluruh, frekuensinya juga kurang dan penjamah makanan tidak menerapkan ilmu yang dimiliki saat pengolahan makanan. Hanya seperempat jasa boga (6 dari 24) yang memiliki skor laik higiene sanitasi yang sesuai. Tidak ada hubungan antara pengetahuan dan praktik penjamah makanan dengan skor laik higiene sanitasi (masing-masing $p=0,925$ dan $0,236$)

Kesimpulan: Penjamah makanan pada umumnya memiliki pengetahuan yang tinggi tetapi memiliki kategori praktik yang buruk dan skor higiene sanitasi belum sesuai. Tidak ada hubungan antara pengetahuan dan praktik di antara penjamah makanan pada skor higiene sanitasi pada jasa boga.

Kata kunci: Pengetahuan, praktik, penjamah makanan, laik higiene sanitasi, jasa boga.

ABSTRACT

THE RELATIONSHIP KNOWLEDGE AND PRATICES OF FOOD HANDLERS TO SANITATION HYGIENE PROPER SCORE IN FOOD SERVICES IN MALANG CITY

Nurul Aulia, R. Dwi Budiningsari, Lily Arsanti Lestari

Background: Food hygiene and sanitation in catering services are affected by food handlers because food handlers are the first people to come in contact with food ingredients. Food hygiene and sanitation must be paid close attention to prevent contamination of food.

Objective: The general objective of this study was to determine the relationship between knowledge and food handling practices on the proper sanitation hygiene score in catering services in Malang City, East Java, Indonesia.

Methods: A total of 204 food handlers and 24 catering services participated in this cross-sectional study. Data of knowledge was collected by a self-administered validated questionnaire, and food handlers' practices was obtained by observation with checklist. Respondents who scored more than 70% of the maximum possible score were adjudged to have sufficient knowledge and practices. The proper sanitation hygiene was collected by face-to-face interviews and observation, and responses were scored to determine the score of proper sanitation hygiene. Chi-square and Pearson correlation analysis were performed.

Results: Respondents generally had sufficient knowledge (82.8%), but more than half respondents were categorized as having poor practices of food handling (57.8%). It was caused by the training is not comprehensive, the frequency of training is lacking, and food handlers do not apply the knowledge they have when food processing takes place. Only a quarter catering services (6 of 24) were adjudged as having proper sanitation hygiene. There was no relationship between the knowledge and practices of food handlers and the score of proper sanitation hygiene in catering services ($p=0.925$ and 0.2363 , respectively).

Conclusion: Food handlers generally had sufficient food safety knowledge but had poor category of practices, as well as the inappropriate category of proper sanitary hygiene score. There is no relationship between knowledge and practice among food handlers on the score of proper sanitation hygiene in catering services.

Keywords: Knowledge, practice, food handlers, proper sanitation hygiene, catering services.