

## INTISARI

### Hubungan Pengetahuan dan Sikap Karyawan Terhadap Praktik Personal Hygiene pada Industri Pembekuan Udang di PT Istana Cipta Sembada Banyuwangi

Keamanan pangan menjadi syarat utama dalam industri pengolahan hasil perikanan, terutama pada produk ekspor seperti udang beku. Salah satu indikator penting dalam menjaga keamanan pangan adalah penerapan *personal hygiene* oleh karyawan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara pengetahuan dan sikap karyawan terhadap praktik *personal hygiene* di PT Istana Cipta Sembada Banyuwangi, perusahaan pengolahan udang beku yang telah bersertifikasi HACCP. Penelitian dilakukan dengan pendekatan kuantitatif deskriptif menggunakan metode survei melalui kuesioner pada 132 karyawan dari divisi pemotongan kepala dan kupas-cukit usus udang. Analisis data dilakukan dengan uji korelasi spearman. Hasil penelitian menunjukkan pada karakteristik responden (pendidikan dan usia) memiliki hubungan dengan tingkat pengetahuan menunjukkan adanya hubungan yang cukup antar kedua variabel. Selanjutnya, pada karakteristik responden (pendidikan) memiliki hubungan dengan praktik *personal hygiene* menunjukkan adanya hubungan yang lemah antar kedua variabel. Berikutnya, ditemukan adanya hubungan antara tingkat pengetahuan dengan sikap 0,002 dan praktik *personal hygiene* 0,001 ( $p \text{ value} < 0,05$ ). Hubungan yang cukup antara tingkat pengetahuan dan sikap dengan nilai koefisien korelasi sebesar 0,270. Antara tingkat pengetahuan dan praktik *personal hygiene* ditemukan hubungan yang cukup antar kedua variabel dengan nilai koefisien korelasi sebesar 0,282.

**Kata kunci:** *personal hygiene*, tingkat pengetahuan, sikap, keamanan pangan, udang beku, uji korelasi spearman

## ABSTRACT

### Correlation Between Knowledge and Attitude to Personal Hygiene in Shrimp Freezing Industry PT Istana Cipta Sembada Banyuwangi

Food safety is a primary requirement in the fishery processing industry, especially for export products such as frozen shrimp. One important indicator in maintaining food safety is the implementation of personal hygiene by employees. This study aims to determine the relationship between employee knowledge and attitudes towards personal hygiene practices at PT Istana Cipta Sembada Banyuwangi, a frozen shrimp processing company that has been HACCP certified. The study was conducted with a descriptive quantitative approach using a survey method through a questionnaire on 132 employees from the shrimp head cutting and gutting division. Data analysis was carried out using the Spearman correlation test. The results showed that the characteristics of respondents (education and age) had a relationship with the level of knowledge indicating a sufficient relationship between the two variables. Furthermore, the characteristics of respondents (education) had a relationship with personal hygiene practices indicating a weak relationship between the two variables. Furthermore, a relationship was found between the level of knowledge and attitudes of 0,002 and personal hygiene practices of 0,001 ( $p$  value  $<0.05$ ). A sufficient relationship between the level of knowledge and attitudes with a correlation coefficient value of 0,270. Between the level of knowledge and personal hygiene practices, a sufficient relationship was found between the two variables with a correlation coefficient value of 0,282.

**Keywords:** personal hygiene, level of knowledge, attitude, food safety, shrimp, correlation spearman