

Karakteristik dan pengetahuan penjamah makanan dengan perilaku tentang higiene perorangan pada proses pengolahan makanan di katering X Jakarta tahun 2014 = Characteristic and knowledge of foodhandler with behavior of personal hygiene on food management process in catering X Jakarta 2014

Putri Nuraini Kurnia Mahesa, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20386461&lokasi=lokal>

Abstrak

ABSTRACT

Makanan adalah unsur lingkungan yang terpenting dalam meningkatkan derajat kesehatan karena selain dapat memenuhi kebutuhan hidup dapat pula menjadi sumber penularan penyakit, bila makanan tersebut tidak dikelola secara higienis. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik, pengetahuan dan perilaku seorang penjamah makanan pada proses pengolahan makanan di usaha jasaboga Katering "X" tahun 2014.

Rancangan penelitian menggunakan desain cross sectional dengan jumlah sampel 96 orang. Populasi penelitian adalah seluruh penjamah makanan yang bekerja di katering "X". Data primer didapat dengan melakukan wawancara dan menggunakan kuesioner dengan 11 butir pertanyaan tentang pengetahuan serta 15 butir pertanyaan mengenai perilaku penjamah makanan. Data diolah menggunakan perangkat lunak komputer.

Hasil analisis univariat diketahui bahwa 64.6% penjamah makanan memiliki pengetahuan higiene baik, dan 53.1% memiliki perilaku higiene yang baik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan higiene penjamah makanan dengan perilaku higiene penjamah makanan ($p = 0.092$).

<hr>

ABSTRACT

Food is the most important element in improving the environmental health status because can fulfill a need of life and also can be a source of disease transmission, if the food is not maintained in a hygienic manner.

This study aims to determine the characteristics, knowledge and behavior of food handlers in the food processing business in catering "X" in 2014. Draft study using crosssectional design with a sample of 96 people. Population of the research was the whole foodhandler who work in catering "X". Data obtained by doing primary interviews and using a questionnaire with 11 grains questions about knowledge and 15 grains questions about behavior of foodhandler. Data processed using computer software.

The result analysis univariat known that 64.6 % foodhandler having knowledge higiene good. and 53.1 % having higiene good behavior. Research showed that no relation between knowledge of foodhandler and behavior higiene of foodhandler ($p = 0.092$).