

## ABSTRAK

SITI FATIMAH. 18S10282

### **PENGETAHUAN, PERILAKU PENJAMAH MAKANAN, PENERAPAN HACCP DAN CEMARAN MIKROBIOLOGI PADA PENGOLAHAN MAKANAN DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH DR. H. MOCH ANSARI SALEH.**

Skripsi. Program Studi S1 Gizi 2022.  
(vix+106)

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian makanan. Penjamah makanan sangat mempengaruhi kualitas makanan yang diolah karena penjamah makanan objek yang terlibat sepenuhnya dalam proses pengolahan dari persiapan hingga pendistribusian. Pangan yang tidak terkontaminasi oleh mikroba baik mikroba yang ditimbulkan dari bahan makanan, peralatan yang digunakan, lingkungan, penjamah makanan maupun proses pengolahan makanan maka pangan tersebut dikatakan pangan yang berkualitas baik. Makanan yang tidak aman dikonsumsi akan menyebabkan gangguan kesehatan atau menyebabkan *Foodborne diseases*. *Foodborne diseases* terkontaminasi oleh bakteri patogen yang tumbuh dan berkembang biak sehingga mampu memproduksi toksin yang dapat membahayakan kesehatan manusia. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengetahuan, perilaku penjamah makanan, penerapan HACCP dan cemaran mikrobiologi pada pengolahan makanan di instalasi gizi RSUD Dr. H. Moch Ansari Saleh. Penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif dengan jenis penelitian deskriptif dan jumlah penjamah makanan sebanyak 25 orang. Instrumen penelitian yang digunakan ada beberapa seperti *form checklist* untuk kuesioner pengetahuan, lembar observasi untuk perilaku, dan hasil laboratorium untuk cemaran mikrobiologi. Tingkat pengetahuan penjamah makanan sebagian besar dikategorikan cukup baik yaitu sebanyak 22 orang (88%), seluruh perilaku penjamah makanan dikategorikan baik yaitu sebanyak 25 orang (100%), seluruh sampel makanan dan kesehatan penjamah makanan menunjukkan hasil memenuhi syarat, sedangkan untuk hasil pemeriksaan cemaran pada air kran terdapat 1 sampel air kran yang tidak memenuhi syarat serta pada alat makan terdapat 2 sampel alat makan yang tidak memenuhi syarat dan penerapan HACCP di instalasi Gizi telah sesuai.

Kata Kunci: Penjamah Makanan, Perilaku, Pengetahuan, Cemaran Mikrobiologi, HACCP

## **ABSTRACT**

SITI FATIMAH. 18S10282

### **KNOWLEDGE, BEHAVIOR OF FOOD HANDLERS, HACCP, AND MICROBIOLOGICAL CONTAMINATION IN NUTRITION INSTALLATION DR. H. MOCH ANSARI SALEH REGIONAL HOSPITAL**

*Undergraduate Thesis. S1 Nutrition Study Program 2022.  
(xiv+106)*

*Food handlers are people who are directly related to food and equipment starting from the preparation, cleaning, processing, transportation, and serving stages. Food handlers greatly affect the quality of processed food because food handlers are objects that are fully involved in the processing from preparation to distribution. Food that is not contaminated by microbes, both microbes arising from food ingredients, equipment used, the environment, food handlers, and food processing, so the food is considered to be good quality. Contamination food will cause health problems or foodborne diseases. Foodborne diseases are contaminated by pathogenic bacteria that grow and multiply so they are able to produce toxins that can endanger human health. The objective of this study was to determine the knowledge and behavior of food handlers on microbiological contamination and the application HACCP in food processing at the nutrition installation of Dr. H. Moch Ansari Saleh Hospital. The study used qualitative research with a descriptive research type and the food handlers was 25 people. There were several research instruments used, such as a checklist form for knowledge questionnaires, observation sheets for behavior, and laboratory results for microbiological contamination. Most of the food handlers' knowledge level was categorized as quite good of 22 people (88%), all handlers were categorized as good of 25 people (100%), and all samples of food and food handlers health showed the results met the requirements, while for the results of the contamination inspection in the water there was 1 sample of tap water that did not meet the requirements and on cutlery, there were 2 samples of cutlery that did not meet the requirements and the application of HACCP in the nutrition installation as appropriate.*

**Keyword:** *Food Handler, Behavior, Knowledge, Microbiological Contamination, HACCP*

