

ABSTRAK

Penyelenggaraan makanan bergantung pada higiene sanitasi makanan. Higiene penjamah makanan memegang peranan penting dalam kelancaran proses produksi karena pekerja merupakan perencana, pelaksana dan pengelola dalam suatu penyelenggaraan makanan serta melindungi kesehatan penderita/pasien di rumah sakit dari penyakit akibat kontaminasi makanan. Pengetahuan, sikap dan perilaku seorang penjamah mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan. Tujuan dari penelitian ini adalah Mengetahui hubungan karakteristik dan pengetahuan dengan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan Di Instalasi Gizi RSUD Ploso Kabupaten Jombang.

Jenis penelitian ini adalah penelitian *observasional* dengan rancangan *cross sectional*, Populasinya adalah seluruh penjamah makanan yang ada di RSUD Ploso Kabupaten Jombang yang berjumlah 12 orang. Sampel sebanyak 12 responden yang diambil menurut total populasi. Variabel bebasnya adalah karakteristik (pendidikan, lama bekerja, usia) dan pengetahuan sedangkan variabel terikatnya adalah perilaku dalam penerapan higiene sanitasi penjamah makanan. Pengambilan data dilakukan melalui pemberian kuesioner dan pengamatan (observasi) kepada penjamah makanan, selanjutnya dianalisis menggunakan uji *Fisher's Exact p value*= 0,05.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa hubungan pengetahuan (*p value* 0,001),tingkat pendidikan (*p value* 0,015) dengan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan, dan tidak ada hubungan lama bekerja (*p value* 1,000), usia (*p value* 1,000) dengan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan.

Ada hubungan pengetahuan dan tingkat pendidikan dengan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan, serta tidak ada hubungan lama bekerja dan usia dengan perilaku penjamah makanan tentang higiene sanitasi makanan.

Kata kunci : Pengetahuan, Tingkat Pendidikan, Lama bekerja, Usia, higiene sanitasi makanan