

# **Faktor Yang Berhubungan Dengan *Personal Hygiene* Pada Karyawan PT. Aerofood Catering Service Di Rumah Sakit Mayapada Tahun 2024**

**Anggreyni Purba<sup>1\*</sup>, Slamet Santoso<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi S1 Gizi, Fakultas Kesehatan, Universitas Mohammad Husni Thamrin  
(Email: [anggreyni.purba12@gmail.com](mailto:anggreyni.purba12@gmail.com))

## **ABSTRAK**

Kondisi *personal hygiene* pengolah makanan sangat mempengaruhi kesehatan dan kebersihan makanan yang mereka olah. Penjamah makanan yang tidak menjaga kebersihan diri dapat menularkan berbagai macam penyakit. Di Indonesia, munculnya penyakit meningkat karena banyak provinsi tidak memenuhi standar kesehatan seperti kesehatan, kebersihan, dan keamanan. Ketidakmampuan untuk menjaga kebersihan pribadi adalah faktor yang dapat meningkatkan risiko infeksi dan penyakit kulit karena bakteri, jamur, dan virus. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui faktor yang berhubungan dengan *personal hygiene* pada karyawan PT. Aerofood Catering Service Di Rumah Sakit Mayapada Tahun 2024. Rancangan penelitian ini menggunakan *cross sectional*, dan bersifat kuantitatif observatif. Pengambilan data menggunakan kuesioner, yang berisi pertanyaan antara lain jenis kelamin, usia, pengetahuan, sikap, tindakan, pengawasan, sarana dan prasarana dari *personal hygiene* penjamah makanan. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh petugas penjamah makanan yang berjumlah 50 orang dan dianalisis menggunakan uji *chi square*. Data yang diperoleh dianalisis secara univariat dan bivariat. Hasil dari penelitian ini menunjukkan adanya hubungan yang bermakna antara pengetahuan p-value 0,040 (<0,005), sikap p-value 0,043 (<0,05), tindakan p-value 0,049 (<0,05), usia tidak ada hubungan yang bermakna p-value 0,555 (>0,05), pegawasan p-value 0,069 (>0,05) dan sarana dan prasarana p-value 0,105 (>0,05). Disarankan melakukan evaluasi secara berkala (mingguan/bulanan) pada penerapan disiplin *personal hygiene* penjamah makanan sesuai standar yang sudah ditentukan. Perlu dilakukan perbaikan mengenai kuesioner sikap, pengawasan dan sarana dan prasarana.

**Kata Kunci :** *Personal Hygiene*, penjamah makanan, makanan

## **Factors Related to Personal Hygiene in PT. Aerofood Catering Service Employees at Mayapada Hospital in 2024**

**Anggreyni Purba<sup>1</sup>\*, Slamet Santoso<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>*Study Program of Nutrition, Faculty of Health, Mohammad Husni Thamrin University  
(Email: [anggreyni.purba12@gmail.com](mailto:anggreyni.purba12@gmail.com))*

### **ABSTRACT**

*The personal hygiene condition of food handlers greatly affects the health and cleanliness of the food they process. Food handlers who do not maintain personal hygiene can transmit various diseases. In Indonesia, the emergence of diseases is increasing because many provinces do not meet health standards such as health, hygiene, and safety. Inability to maintain personal hygiene is a factor that can increase the risk of infection and skin diseases due to bacteria, fungi, and viruses. The purpose of this study was to determine the factors related to personal hygiene in employees of PT. Aerofood Catering Service at Mayapada Hospital in 2024. This study used a cross-sectional design, and was quantitatively observational. Data collection used a questionnaire, which contained questions including gender, age, knowledge, attitudes, actions, supervision, facilities and infrastructure of personal hygiene of food handlers. The population in this study were all food handlers totaling 50 people and were analyzed using the chi square test. The data obtained were analyzed univariately and bivariately. The results of this study indicate a significant relationship between knowledge p-value 0.040 (<0.005), attitude p-value 0.043 (<0.05), action p-value 0.049 (<0.05), age no significant relationship p-value 0.555 (>0.05), supervision p-value 0.069 (>0.05) and facilities and infrastructure p-value 0.105 (>0.05). It is recommended to conduct periodic evaluations (weekly/monthly) on the implementation of personal hygiene discipline for food handlers according to predetermined standards. Improvements need to be made regarding the attitude questionnaire, supervision and facilities and infrastructure.*

*Keywords:* Personal Hygiene, food handlers, food