

# FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN *PERSONAL HYGIENE* PENJAMAH MAKANAN KARYAWAN CV CATERING FAJAR DI RUMAH SAKIT GADING PLUIT TAHUN 2025

Satriani Ovianti\*, Armita Athennia<sup>1</sup>, Parlin Dwiyanana<sup>2</sup>), Dahlia Nurdini<sup>3</sup>)

<sup>1</sup>Program Studi Sarjana Gizi, Fakultas Kesehatan  
Universitas Mohammad Husni Thamrin  
(email: [satrianiovianti22@gmail.com](mailto:satrianiovianti22@gmail.com))

## ABSTRAK

Sangat penting bagi penyedia makanan rumah sakit untuk memperhatikan dan mengendalikan berbagai faktor keamanan pangan sehingga makanan dapat diberikan sesuai dengan standar mutu dan persyaratan kesehatan. Pengolahan makanan yang tidak memperhatikan aspek kebersihan, lingkungan, serta orang yang melakukannya dapat menjadi potensi munculnya penyakit, bahkan keracunan akibat kontaminasi. Infeksi nosokomial merupakan penyakit infeksi yang muncul dan berkembang di lingkungan rumah sakit atau fasilitas kesehatan, biasanya dialami pasien setelah mendapatkan perawatan. Salah satu faktor yang dapat memengaruhi terjadinya infeksi nosokomial adalah kurangnya penerapan *personal hygiene*, baik oleh petugas kesehatan maupun penjamah makanan. Penelitian bertujuan untuk mengetahui faktor yang berhubungan dengan *personal hygiene* penjamah makanan karyawan CV Catering Fajar Di Rumah Sakit Gading Pluit Tahun 2025. Metode penelitian ini yaitu menggunakan metode pendekatan *cross-sectional* dengan pengamatan langsung dan observasi menggunakan kuesioner. Analisis data menggunakan uji *Chi Square*. Hasil menunjukkan tidak ada hubungan usia dengan *personal hygiene* ( $p=1$ ), tidak ada hubungan jenis kelamin dengan *personal hygiene* ( $p = 0,367$ ), ada hubungan tingkat pendidikan dengan *personal hygiene* ( $p=0,045$ ; OR = 7,000), tidak ada hubungan lama bekerja dengan *personal hygiene* ( $p=0,654$ ), ada hubungan pengetahuan dengan *personal hygiene* ( $p=0,002$ ; OR = 0,067), dan tidak ada hubungan sikap dengan *personal hygiene* ( $p=0,458$ ). Disarankan perlu adanya pelatihan bagi penjamah makanan serta pengawasan langsung oleh ahli gizi rumah sakit terhadap penjamah makanan secara berkala agar standar keamanan pangan dapat terjaga.

**Kata Kunci:** Personal Hygiene, Penjamah Makanan, Pelayanan Gizi Rumah Sakit

**FACTORS RELATED TO PERSONAL HYGIENE OF FOOD HANDLE WORKERS OF  
CV CATERING FAJAR EMPLOYEES AT  
GADING PLUIT HOSPITAL IN 2025**

**Satriani Ovianti\*, Armita Athennia<sup>1</sup>, Parlin Dwiwana<sup>2</sup>, Dahlia Nurdini<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>*Undergraduate Program in Nutrition, Faculty of health  
Mohammad Husni Thamrin University  
(email: [satrianiovianti22@gmail.com](mailto:satrianiovianti22@gmail.com))*

**ABSTRACT**

*It is crucial for hospital food providers to pay attention to and control various food safety factors so that food can be served in accordance with quality standards and health requirements. Food processing that does not pay attention to hygiene, the environment, and the personnel involved can potentially lead to disease, even poisoning due to contamination. Nosocomial infections are infectious diseases that arise and develop in a hospital or healthcare facility environment, usually experienced by patients after receiving treatment. One factor that can influence the occurrence of nosocomial infections is the lack of personal hygiene, both by healthcare workers and food handlers. This study aims to determine factors related to the personal hygiene of food handlers of CV Catering Fajar employees at Gading Pluit Hospital in 2025. This research method uses a cross-sectional approach with direct observation and observation using a questionnaire. Data analysis used the Chi-Square test. The results showed no relationship between age and personal hygiene ( $p=1$ ), no relationship between gender and personal hygiene ( $p=0.367$ ), there was a relationship between education level and personal hygiene ( $p=0.045$ ;  $OR=7.000$ ), no relationship between length of service and personal hygiene ( $p=0.654$ ), there was a relationship between knowledge and personal hygiene ( $p=0.002$ ;  $OR=0.067$ ), and no relationship between attitude and personal hygiene ( $p=0.458$ ). It is recommended that food handlers be trained and that food handlers be directly supervised by hospital nutritionists on a regular basis to ensure food safety standards are maintained.*

**Keywords: Personal Hygiene, Food Handlers, Hospital Nutrition Services**