

ABSTRACT

Background: Nutritional installation in hospital is a part of supporting facility for convalescence of patients. Sanitation of food management or personal hygiene is a procedure to maintain the cleanliness and an attempt to maintain food safety and healthiness. In 2002 reported 5 to 6 cases of nasocomial infection for every 100 visits to hospital. One of the causes came from food poisoning in hospital resulted by bad personal hygiene behaviour of the nutritional installation staff.

Aim: To get to know the effect of personal hygiene behaviour towards index of hand bacteria of nutritional installation staff at RS PKU Muhammadiyah Gamping.

Method: This research is a quantitative research with analytical observational method with cross sectional design on 13 staff of Nutritional Installation of RS PKU Muhammadiyah Gamping. The collection of data using check list and a laboratory test to test index of hand bacteria. The analysis of data using chi-square test to identify the effects between variables.

Result: The level of personal hygiene behavior of the nutritional installation staff of RS PKU Muhammadiyah Gamping is 53.85% in the moderate category and 46.15% in the good category. Index of hand bacteria in nutritional installation staff of RS PKU Muhammadiyah Gamping are 61.54% have a bad index of hand bacteria and 38.46% of nutritional installation staff are accounted as good index of hand bacteria. The highest index of bacteria is 3000 CFU/cm² and the lowest index of bacteria is 50 CFU/cm². Personal hygiene behaviour does not affect index of hand bacteria ($p > 0.05$).

Conclusion: The level of personal hygiene behavior of the nutritional installation staff in the moderate category. Index of hand bacteria in nutritional installation staff in the bad category. There is no significant association statistically between personal hygiene behaviour with index of hand bacteria in nutritional installation staff of RS PKU Muhammadiyah Gamping.

Keywords: personal hygiene, index of hand bacteria, nutritional installation, nosocomial infection

INTISARI

Latar Belakang: Pelayanan gizi di Rumah sakit merupakan pelayanan penunjang untuk proses penyembuhan pasien. Faktor kebersihan pengelola makanan yang disebut dengan *personal hygiene* merupakan prosedur menjaga kebersihan supaya membuat makanan yang sehat dan aman. Pada tahun 2002 dilaporkan bahwa 5 sampai 6 kasus infeksi nosokomial setiap 100 kunjungan ke rumah sakit. Salah satu penyebab berasal dari keracunan makanan rumah sakit akibat perilaku *personal hygiene* petugas instalasi gizi yang buruk.

Tujuan: Untuk mengetahui pengaruh perilaku *personal hygiene* terhadap angka kuman pada petugas instalasi gizi di RS PKU Muhammadiyah Gamping.

Metode: Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif dengan metode penelitian observasional analitik dengan desain *cross sectional* pada 13 petugas Instalasi Gizi RS PKU Muhammadiyah Gamping. Pengumpulan data menggunakan *check list* dan uji laboratorium untuk menguji jumlah angka kuman. Analisis data menggunakan uji *Chi-square* untuk melihat pengaruh antar variabel yaitu perilaku *personal hygiene* dan angka kuman tangan.

Hasil: Tingkat perilaku *personal hygiene* petugas instalasi gizi 53,85% berkategori sedang dan 46,15% berkategori baik. Angka kuman tangan petugas instalasi gizi 61,54% adalah buruk dan 38,46% adalah baik. Angka kuman yang tertinggi 3000 CFU/cm² dan yang terendah 50 CFU/cm². Perilaku *personal hygiene* tidak mempengaruhi angka kuman tangan ($p>0,05$)

Kesimpulan: Tingkat perilaku *personal hygiene* petugas instalasi gizi adalah sedang. Kategori angka kuman tangan petugas instalasi gizi adalah buruk. Tidak terdapat pengaruh yang signifikan secara statistik antara perilaku *personal hygiene* terhadap angka kuman tangan petugas instalasi gizi di RS PKU Muhammadiyah Gamping.

Kata Kunci : *personal hygiene*, angka kuman tangan, instalasi gizi