

HUBUNGAN KEBERSIHAN TANGAN DENGAN KEBERADAAN BAKTERI  
STAPHYLOCOCCUS PADA PENJAMAH MAKANAN DI INSTALASI GIZI RUMAH  
SAKIT D.R MOEWARDI

APRI ATOK PUJI ASMORO -- E2A004007  
(2008 - Skripsi)

Sanitasi makanan sangat penting terutama di tempat-tempat umum yang erat kaitannya dengan pelayanan publik. Rumah Sakit merupakan salah satu tempat umum yang memberikan pelayanan kesehatan masyarakat dengan inti kegiatan berupa pelayanan medis yang diselenggarakan melalui pendekatan preventif, kuratif, rehabilitatif dan promotif, untuk menunjang pelayanan medis bagi pasien yang diselenggarakan Rumah Sakit, perlu adanya pengolahan makanan yang baik dan memenuhi syarat higiene sanitasi makanan.

Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui hubungan kebersihan tangan dengan keberadaan bakteri *Staphylococcus spp* pada penjamah makanan. Jenis penelitian adalah explanatory research metode survey pendekatan cross sectional. Sampel yang diambil berjumlah 30 responden yang menangani makanan, penyimpanan makanan, memasak dan menyiapkan makanan. Pengumpulan data dilakukan dengan observasi, wawancara, dan pemeriksaan usap tangan. Pemeriksaan usap tangan dilakukan sebelum mulai bekerja. Hasil pemeriksaan laboratorium yang dilakukan terhadap tangan responden mengenai keberadaan bakteri *Staphylococcus spp*. Berdasarkan hasil uji *Chi square* diketahui adanya hubungan antara kebersihan tangan dengan keberadaan bakteri *Staphylococcus spp*. Untuk mencegah agar tidak terjadi infeksi nosokomial, *personal hygiene* dari penjamah yang menangani makanan maka perlu adanya peningkatan pengetahuan mengenai higiene sanitasi makanan dan perlu membiasakan perilaku sehat dalam menangani makanan.

**Kata Kunci:** Kebersihan tangan, metode cuci tangan, *Staphylococcus spp*