

***Analysis of the Application of Personal Hygiene for Food and Beverage
Handlers
During the Covid-19 Pandemic Period at Mitra Kuliner, Anggrek Loka,
Bumi Serpong Damai, in South Tangerang City***

Ira Mayasari
Sarjana Terapan, Program Studi Pengelolaan Perhotelan
Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti Jakarta
Email Korespondensi : iramayasari@stptrisakti.ac.id

ABSTRACT

Covid-19 is a public health emergency of international concern. This disease can spread quickly and can be transmitted from human to human through coughing / sneezing (droplets). The food and beverage industry or the organization of food and beverage procurement that aims to process or serve food and beverages to consumers is one of the industries that must continue to run during the Covid-19 outbreak. Food and beverage management must have principles that must be adhered to in order to produce food and beverages that are safe for consumers. This study aims to determine the application of personal hygiene for food and beverage handlers during the Covid-19 pandemic at Mitra Kuliner, Orchid Loka, Bumi Serpong Damai, South Tangerang City. Using a cross-sectional design, conducted from March to August 2021, the number of respondents was 60 people, the data were analyzed in univariate form to describe all variables and bivariate form to analyze the relationship between the independent variable and the dependent variable using the Chi Square test. The results showed that there was no relationship between age, gender and final education level with personal hygiene, and there was a relationship between the respondent's length of work, level of knowledge and attitude with personal hygiene. There is a need for continuous assistance regarding the application of personal hygiene even though the Covid-19 pandemic has ended so that the implementation of personal hygiene at Mitra Kuliner, Orchid Loka, Bumi Serpong Damai, South Tangerang City is even better so as to produce food and drinks that are safe for consumers.

Keywords: *personal hygiene, covid-19, mitra kuliner*

**Analisis Penerapan Personal Hygiene Penjamah Makanan Dan Minuman
Selama Masa Pandemi Covid-19 Di Mitra Kuliner Anggrek Loka,
Bumi Serpong Damai, Kota Tangerang Selatan**

ABSTRAK

Covid-19 sebagai darurat kesehatan masyarakat yang menjadi perhatian internasional. Penyakit ini dapat dengan cepat menyebar dan dapat menular dari manusia ke manusia melalui percikan batuk / bersin (*droplet*). Industri makanan dan minuman atau penyelenggaraan pengadaan makanan dan minuman yang bertujuan mengolah atau menyajikan makanan dan minuman untuk konsumen, adalah salah satu industri yang harus tetap berjalan selama wabah *Covid-19* melanda. Pengelolaan makanan dan minuman wajib mempunyai prinsip-prinsip yang harus dipatuhi agar menghasilkan makanan dan minuman yang aman bagi

konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan personal hygiene penjamah makanan dan minuman selama masa pandemi *Covid-19* di Mitra Kuliner, Anggrek Loka, Bumi Serpong Damai, Kota Tangerang Selatan. Menggunakan rancangan *cross-sectional*, dilakukan dari bulan Maret - Agustus 2021, jumlah responden 60 orang, data dianalisis dengan bentuk *univariat* untuk mendiskripsikan seluruh variabel dan bentuk *bivariate* untuk menganalisis hubungan antara variabel bebas dan variabel terikat dengan menggunakan uji *Chi Square*. Hasil penelitian menunjukkan tidak ada hubungan antara tingkat usia, jenis kelamin dan tingkat pendidikan akhir dengan *personal hygiene*, dan terdapat hubungan antara lama responden bekerja, tingkat pengetahuan dan sikap dengan *personal hygiene*. Perlu adanya pendampingan terus menerus mengenai penerapan *personal hygiene* walaupun pandemi *Covid-19* telah selesai agar penerapan *personal hygiene* di Mitra Kuliner, Anggrek Loka, Bumi Serpong Damai, Kota Tangerang Selatan lebih baik lagi sehingga menghasilkan makanan dan minuman yang aman bagi konsumen.

Kata Kunci: *Personal Hygiene, Covid-19, Mitra Kuliner*

PENDAHULUAN

Pada tanggal 30 Januari 2020 WHO menyatakan *Covid-19* sebagai darurat kesehatan masyarakat yang menjadi perhatian internasional (Dong et al., 2020). Kejadian wabah virus ini bermula di Negara Tiongkok, tepatnya di Kota Wuhan (Yuliana, 2020). Virus corona (*Covid-19*) ini diduga bersumber dari pasar grosir makanan hewan hidup. Kemudian penyakit ini dapat dengan cepat menyebar di dalam negeri ke bagian lain China (Dong et al., 2020). Berdasarkan dari bukti ilmiah, *Covid-19* dapat menular dari manusia ke manusia melalui percikan batuk / bersin (*droplet*). Orang yang paling berisiko tertular penyakit ini adalah orang yang kontak erat dengan pasien *Covid-19* termasuk yang merawat pasien *Covid-19* (Kemenkes RI, 2020). Tanda dan gejala umum orang yang terinfeksi *Covid-19* adalah adanya gejala gangguan pernapasan akut seperti demam dengan suhu lebih dari 37,7 derajat celsius yang terjadi pada sore hari menjelang petang, batuk berdahak, mual, mengalami sesak nafas, mengalami hilangnya

kemampuan indra pembau dan pengecap. Masa inkubasi rata-rata adalah 2 - 14 hari. Pada kasus yang parah, *Covid-19* juga dapat menyebabkan *pneumonia*, sindrom pernapasan akut, gagal ginjal, dan bahkan kematian (Tosepu et al., 2020). Sehingga guna mencegah semakin meluasnya penularan wabah virus ini, perlu dilakukannya pembatasan kontak fisik (*physical distancing*), peningkatan *hygiene* perorangan serta penerapan sanitasi.

Industri makanan dan minuman atau penyelenggaraan pengadaan makanan dan minuman yang bertujuan mengolah atau menyajikan makanan dan minuman untuk konsumen, adalah salah satu industri yang harus tetap berjalan selama wabah *Covid-19* melanda. Tidak dapat dipungkiri bahwa bagaimanapun keadaannya, manusia tetap akan membutuhkan makan dan minum sebagai kebutuhan pokok yang sangat penting untuk mempertahankan kesehatan dan kelangsungan hidupnya. Pada situasi tersebut industri makanan dan minuman harus memiliki kewajiban

untuk memastikan bahwa makanan atau minuman yang diproduksinya sangat aman dikonsumsi oleh konsumennya.

Salah satu industri makanan dan minuman adalah Mitra Kuliner yang bertempat di Kawasan Perumahan Anggrek Loka di Bumi Serpong Damai, Kota Tangerang Selatan, adalah usaha pengelolaan makanan semacam pujasera atau kantin yang mengolah dan menyajikan makanan dan minuman di tempat umum atas dasar pesanan yang dilakukan oleh konsumen. Memiliki 26 restoran yang menyajikan berbagai makanan dan minuman, baik makanan dan minuman nusantara maupun makanan dan minuman modern.

Pengelolaan makanan dan minuman wajib mempunyai prinsip-prinsip yang harus dipatuhi agar menghasilkan makanan dan minuman yang aman bagi konsumen, mulai dari pemilihan bahan yang akan diolah, alat pengolahan yang akan digunakan, lingkungan tempat pengolahan dan juga individu atau orang yang mengolah atau penjamah makanan atau kita kenal dengan istilah penjamah makanan.

Penjamah makanan adalah seseorang yang secara langsung berhubungan atau bersentuhan dengan makanan atau minuman dan peralatan pengolahan, dari mulai tahap persiapan bahan dan alat, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian (Sumantri, 2017). Peran penjamah makanan sangat penting. Jika penjamah makanan kurang memperhatikan prinsip-prinsip hygiene sanitasi, maka dapat dipastikan saat bekerja sangat jorok, tidak menjaga dan memperhatikan

kebersihan lingkungan, bahan, alat maupun pribadinya.

Akibat dari itu, maka makanan dan minuman yang dihasilkan akan tercemar kotoran, virus atau mikroba yang sangat membahayakan konsumen dan dapat menyebabkan terjadinya hal-hal yang merugikan manusia lain seperti keracunan (*food poisoning*) maupun penyakit yang disebabkan karena mengkonsumsi makanan dan minuman yang tercemar (*food borne disease*).

Kebiasaan-kebiasaan penjamah makanan seperti menggaruk-garuk kulit, tidak pernah cuci rambut, pegang hidung dan organ tubuh lainnya, bersin saat bekerja tanpa menggunakan masker akan dapat menyebarkan mikroba yang berbahaya masuk ke dalam makanan. Penerapan *personal hygiene* yang tepat dapat menentukan hasil akhir dari makanan yang diolah, menentukan makanan tersebut aman atau layak di konsumsi selama masa pandemi *Covid-19*.

Berdasarkan hasil observasi peneliti sebagai data awal penelitian yang dilakukan di Mitra Kuliner Anggrek Loka, Bumi Serpong Damai, di Kota Tangerang Selatan, ditemukan beberapa penjamah makanan yang tidak menerapkan *personal hygiene* yang baik. Hal tersebut dilihat dari penjamah makanan yang hanya menggunakan baju kaos tanpa menggunakan celemek saat proses produksi makanan dan minuman, tidak menggunakan baju kerja yang sesuai dan masih merokok pada saat bekerja.

Sementara sebagai penjamah makanan harus memenuhi persyaratan sebagai tenaga pengolahan makanan yang meliputi, tidak merokok pada saat bekerja,

tidak makan dan mengunyah, tidak memakai perhiasan, selalu mencuci tangan selama bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet, selalu memakai pakaian kerja yang benar dan bersih, tidak banyak berbicara, menutup mulut saat batuk dan bersin, tidak menyisir rambut di dekat makanan (Kemenkes, 2011).

Berdasarkan penjelasan di atas, maka dilakukan penelitian lebih mendalam dengan judul “Analisis Penerapan *Personal Hygiene* Penjamah Makanan dan Minuman Selama Masa Pandemi *Covid-19* di Mitra Kuliner Anggrek Loka, Bumi Serpong Damai, di Kota Tangerang Selatan”.

METODE

Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif analitik. Desain penelitian menggunakan rancangan *cross-sectional*. Penelitian dilakukan selama 6 bulan, yaitu dari bulan Maret 2021 sampai bulan Agustus 2021. Teknik pengumpulan data menggunakan cara responden mengisi kuesioner. Responden terdiri dari 60 orang penjamah makanan dan minuman yang bekerja terbagi menjadi 2 shift dari 26 restoran yang tersedia. Langkah pengolahan data meliputi *editing, coding, data entry* dan *cleaning*. Data yang diperoleh kemudian dianalisis dengan 2 bentuk, yaitu *univariat* untuk mendiskripsikan seluruh variabel dan dianalisis dengan *bivariat* untuk menganalisis hubungan antara variabel bebas dan variabel terikat dengan menggunakan uji *Chi Square*, dengan syarat apabila nilai *p-value* yang diperoleh > 0,05 maka berarti tidak ada hubungan yang bermakna antara 2 variabel yang diuji, namun apabila nilai *p-value* yang diperoleh < 0,05 maka berarti ada hubungan yang

bermakna antara 2 variabel yang diuji.

HASIL DAN PEMBAHASAN
GAMBARAN *PERSONAL HYGIENE* PENJAMAH MAKANAN DAN MINUMAN

Tabel 7. Gambaran *Personal Hygiene* Penjamah Makanan dan Minuman Selama Masa Pandemi *Covid-19*

<i>Personal Hygiene</i>	Frekuensi (f)	Persentase (%)
Baik	51	85
Tidak Baik	9	15
Total	60	100

Berdasarkan Tabel 7. dapat disimpulkan bahwa penerapan *personal hygiene* penjamah makanan dan minuman selama masa pandemi *Covid-19* yang baik jumlahnya lebih banyak yaitu 51 orang atau 85% daripada yang tidak baik yang hanya berjumlah 9 orang atau 15%.

Tabel 8. Gambaran Pengetahuan *Personal Hygiene* Penjamah Makanan Selama Masa Pandemi *Covid-19*

Gambaran Pengetahuan	Frekuensi (f)	Persentase (%)
Baik	50	83,3
Tidak Baik	10	16,7
Total	60	100

Berdasarkan Tabel 8. dapat disimpulkan bahwa tingkat pengetahuan *personal hygiene* penjamah makanan dan minuman selama masa pandemi *Covid-19* yang baik jumlahnya lebih banyak yaitu 50 orang atau 83,3% daripada yang tidak baik yang hanya berjumlah 10 orang atau 16,7%.

Tabel 9. Gambaran Sikap *Personal Hygiene* Penjamah Makanan Selama Masa Pandemi *Covid-19*

Gambaran Sikap	Frekuensi (f)	Persentase (%)
Baik	53	88,3
Tidak Baik	7	11,7
Total	60	100

Berdasarkan Tabel 9. dapat disimpulkan bahwa sikap *personal hygiene* penjamah makanan dan minuman selama masa pandemi *Covid-19* yang baik jumlahnya lebih banyak yaitu 53 orang atau 88,3% daripada yang tidak baik yang hanya berjumlah 7 orang atau 11,7%.

ANALISIS BIVARIAT HUBUNGAN ANTARA VARIABEL INDEPENDEN DENGAN VARIABEL DEPENDEN

Tabel 10. Hubungan Antara Tingkat Usia Dengan *Personal Hygiene* Penjamah Makanan dan Minuman Selama Masa Pandemi *Covid-19*

Tingkat Usia (tahun)	<i>Personal Hygiene</i>				TOTAL		P-Value
	Tidak Baik		Baik		N	%	
<30	7	18,4	31	51,6	38	63,3	0,678
>30	2	9,1	20	91,0	22	36,7	
Total	9	15	51	85	60	100	

Berdasarkan Tabel 11. dapat disimpulkan bahwa analisis hubungan antara tingkat usia dengan *personal hygiene* penjamah makanan dan minuman selama masa pandemi *Covid-19* di Mitra Kuliner, Anggrek Loka, Bumi Serpong Damai, menunjukkan bahwa penjamah makanan dan minuman dengan tingkat usia di bawah 30 tahun yang memiliki *personal hygiene* yang baik sebanyak 31 orang atau 51,6% dan yang dengan tingkat usia di atas 30 tahun yang memiliki *personal*

hygiene yang baik sebanyak 20 orang atau 91%.

Berdasarkan hasil *Uji Chi Square* diperoleh hasil p-value = 0,678, di mana p-value > 0,05, maka dapat diketahui bahwa tidak ada hubungan yang bermakna antara tingkat usia dengan *personal hygiene* penjamah makanan dan minuman selama masa pandemi *Covid-19*.

Hasil penelitian ini didukung oleh penelitian Fajrina Hidayati (2022) tentang faktor yang berpengaruh terhadap Higiene Penjamah Makanan Di Rumah Makan Yang Ada Di Wilayah Kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan Padang yang menunjukkan bahwa umur tidak berhubungan dengan penerapan *personal hygiene* penjamah makanan dengan nilai p=0,384 (p>0,05).

Hal ini juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Hutasoit (2018) tentang Tingkat *Hygiene* Penjamah Makanan di Pelabuhan Kelas I Medan dan Faktor yang Mempengaruhi yang menunjukkan bahwa umur tidak berhubungan dengan *hygiene* sanitasi penjamah makanan di KKP Kelas I Medan dengan nilai p=0,470 (p>0,05).

Tabel 11. Hubungan Antara Jenis Kelamin Dengan *Personal Hygiene* Penjamah Makanan dan Minuman Selama Masa Pandemi *Covid-19*

Jenis Kelamin	<i>Personal Hygiene</i>				TOTAL		P-Value
	Tidak Baik		Baik		N	%	
Wanita	5	14,3	30	85,7	35	58,3	0,567
Pria	4	16,0	25	84,0	29	47,7	
Total	9	15	55	85	64	100	

Berdasarkan Tabel 12. dapat disimpulkan bahwa analisis

hubungan antara jenis kelamin dengan *personal hygiene* penjamah makanan dan minuman selama masa pandemi *Covid-19* di Mitra Kuliner, Anggrek Loka, Bumi Serpong Damai, menunjukkan bahwa penjamah makanan dan minuman dengan jenis kelamin pria yang memiliki *personal hygiene* yang baik sebanyak 30 orang atau 85,7% dan yang dengan jenis kelamin wanita yang memiliki *personal hygiene* yang baik sebanyak 21 orang atau 84%.

Berdasarkan hasil *Uji Chi Square* diperoleh hasil $p\text{-value} = 0,567$, di mana $p\text{-value} > 0,05$, maka dapat diketahui bahwa tidak ada hubungan yang bermakna antara jenis kelamin dengan *personal hygiene* penjamah makanan dan minuman selama masa pandemi *Covid-19*.

Serupa dengan penelitian Suryani, Sutomo dan Aman (2019) tentang *The Factors Associated With Food Safety Practices On Food Handlers In Primary School Canteens* yang menyatakan meskipun jenis kelamin tidak memiliki keterkaitan namun berdasarkan rasio prevalensi dapat diketahui bahwa *food handlers* laki-laki memiliki risiko praktik keamanan makanan yang tidak aman sebesar 2,228 kali lebih tinggi daripada *food handlers* perempuan.

Tabel 12. Hubungan Antara Tingkat Pendidikan Akhir Dengan *Personal Hygiene* Penjamah Makanan dan Minuman Selama Covid-19

Tingkat Pendidikan Akhir	<i>Personal Hygiene</i>				TOTAL		P-Value
	Tidak Baik		Baik		N	%	
	N	%	N	%			
SMA/K	6	12,5	4	8	4	8	0,6
PT	3	25	9	75	1	10	65
					2	0	

Total	9	15	5	85	6	10
			1		0	0

Berdasarkan Tabel 13. dapat disimpulkan bahwa analisis hubungan antara tingkat pendidikan akhir dengan *personal hygiene* penjamah makanan dan minuman selama masa pandemi *Covid-19* di Mitra Kuliner, Anggrek Loka, Bumi Serpong Damai, menunjukkan bahwa penjamah makanan dan minuman dengan tingkat pendidikan akhir SMA/K yang memiliki *personal hygiene* yang baik sebanyak 42 orang atau 87,5% dan yang dengan tingkat pendidikan akhir Perguruan Tinggi yang memiliki *personal hygiene* yang baik sebanyak 9 orang atau 75%.

Berdasarkan hasil *Uji Chi Square* diperoleh hasil $p\text{-value} = 0,665$, di mana $p\text{-value} > 0,05$, maka dapat diketahui bahwa tidak ada hubungan yang bermakna antara tingkat pendidikan akhir dengan *personal hygiene* penjamah makanan dan minuman selama masa pandemi *Covid-19*.

Hasil penelitian ini didukung oleh penelitian Kusuma H.S., dkk (2017) tentang Perubahan Pengetahuan Penjamah Makanan Hotel Setelah Penyuluhan Higiene Perorangan yang menyatakan bahwa pendidikan formal yang diterima penjamah makanan tidak menjadi syarat utama untuk memiliki pengetahuan yang cukup untuk menjadi penjamah makanan.

Tabel 13. Hubungan Antara Lama Responden Bekerja Dengan *Personal Hygiene* Penjamah Makanan dan Minuman Selama Masa Pandemi Covid-19

Lama Bekerja (bulan)	<i>Personal Hygiene</i>				TOTAL		P-Value
	Tidak Baik		Baik		N	%	
	N	%	N	%			

<24	7	21	2	79	3	10	
			6		3	0	
>24	2	7,	2	92,	2	10	0,00
		4	5	6	7	0	3
Total	9	15	5	85	6	10	
			1		0	0	

Berdasarkan Tabel 14. dapat disimpulkan bahwa analisis hubungan antara lama responden bekerja dengan *personal hygiene* penjamah makanan dan minuman selama masa pandemi *Covid-19* di Mitra Kuliner, Anggrek Loka, Bumi Serpong Damai, menunjukkan bahwa penjamah makanan dan minuman dengan lama bekerja kurang dari 24 bulan yang memiliki *personal hygiene* yang baik sebanyak 26 orang atau 79% dan yang dengan lama bekerja lebih dari 24 bulan yang memiliki *personal hygiene* yang baik sebanyak 25 orang atau 92,6%.

Berdasarkan hasil *Uji Chi Square* diperoleh hasil p-value = 0,003, di mana p-value < 0,05, maka dapat diketahui bahwa terdapat hubungan yang bermakna antara lama responden bekerja dengan *personal hygiene* penjamah makanan dan minuman selama masa pandemi *Covid-19*.

Hasil penelitian ini didukung oleh penelitian Febriyani, dkk. (2022) tentang Perbedaan Pengetahuan, Sikap, Higiene Personal Dan Cemaran Mikroba Di Pondok Pesantren Kota Dan Desa yang menyatakan bahwa semakin lama waktu bekerja yang dimiliki oleh penjamah makanan, maka semakin banyak pula pengetahuan yang diketahui dari pengalamannya bekerja. Hal ini akan mempengaruhi praktik penerapan *personal hygiene* menjadi lebih baik.

Serupa dengan hasil penelitian Penelitian Cahyaningsih, Nurjazuli dan Dangiran (2018)

tentang Hubungan Lama Bekerja, Pengawasan Dan Ketersediaan Fasilitas Sanitasi Dengan Praktik Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Di PT. Bandeng Juwana Elrina Kota Semarang yang menyatakan bahwa adanya hubungan antara lama bekerja dengan praktik food handlers dalam penerapan kebersihan pengelolaan makanan.

Tabel 14. Hubungan Antara Tingkat Pengetahuan Dengan Personal Hygiene Penjamah Makanan dan Minuman Selama Masa Pandemi *Covid-19*

Tingkat Pengetahuan	<i>Personal Hygiene</i>				TOTAL	P-Value	
	Tidak Baik		Baik				
	N	%	N	%			
Baik	4	8	4	9	5	10	
			6	2	0	0	
Tidak Baik	5	5	5	5	1	10	0,00
			0	0	0	0	7
Total	9	1	5	8	6	10	
		5	1	5	0	0	

Berdasarkan Tabel 15. dapat disimpulkan bahwa analisis hubungan antara tingkat pengetahuan dengan *personal hygiene* penjamah makanan dan minuman selama masa pandemi *Covid-19* di Mitra Kuliner, Anggrek Loka, Bumi Serpong Damai, menunjukkan bahwa penjamah makanan dan minuman dengan tingkat pengetahuan baik yang memiliki *personal hygiene* yang baik sebanyak 46 orang atau 92% dan yang dengan tingkat pengetahuan tidak baik yang memiliki *personal hygiene* yang baik sebanyak 5 orang atau 50%.

Berdasarkan hasil *Uji Chi Square* diperoleh hasil p-value = 0,007, di mana p-value < 0,05, maka dapat diketahui bahwa terdapat hubungan yang bermakna antara tingkat pengetahuan dengan *personal hygiene* penjamah makanan dan

minuman selama masa pandemi Covid-19.

Hasil penelitian ini didukung oleh penelitian Hutasoit (2018) tentang Tingkat Hygiene Penjamah Makanan di Pelabuhan Kelas I Medan dan Faktor yang Mempengaruhi bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan personal hygiene petugas penjamah makanan.

Serupa dengan hasil penelitian Fajrina Hidayati (2022) tentang faktor yang berpengaruh terhadap Higiene Penjamah Makanan Di Rumah Makan Yang Ada Di Wilayah Kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan Padang yang menunjukkan bahwa pengetahuan berhubungan dengan higiene penjamah makanan dengan nilai $p = 0,030$ ($p < 0,05$).

Tabel 15. Hubungan Antara Sikap Dengan Personal Hygiene Penjamah Makanan dan Minuman Selama Masa Pandemi Covid-19

Sikap	<i>Personal Hygiene</i>				TOTAL		P-Value
	Tidak Baik		Baik		N	%	
	N	%	N	%			
Baik	4	7,5	49	92,5	53	100	0,003
Tidak Baik	5	71,5	2	28,5	7	100	
Total	9	15	51	85	60	100	

Berdasarkan Tabel 16. dapat disimpulkan bahwa analisis hubungan antara sikap dengan *personal hygiene* penjamah makanan dan minuman selama masa pandemi Covid-19 di Mitra Kuliner, Anggrek Loka, Bumi Serpong Damai, menunjukkan bahwa penjamah makanan dan minuman dengan tingkat sikap baik yang memiliki *personal hygiene* yang baik sebanyak 49 orang atau 92,5% dan yang dengan tingkat sikap tidak baik yang

memiliki *personal hygiene* yang baik sebanyak 2 orang atau 28,5%.

Berdasarkan hasil Uji Chi Square diperoleh hasil p-value = 0,003, di mana p-value < 0,05, maka dapat diketahui bahwa terdapat hubungan yang bermakna antara tingkat sikap dengan *personal hygiene* penjamah makanan dan minuman selama masa pandemi Covid-19.

Hasil penelitian ini didukung oleh penelitian Fajrina Hidayati (2022) tentang faktor yang berpengaruh terhadap Higiene Penjamah Makanan Di Rumah Makan Yang Ada Di Wilayah Kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan Padang yang menunjukkan bahwa sikap penjamah berhubungan dengan dengan higiene penjamah makanan dengan nilai $p = 0,030$ ($p < 0,05$).

Serupa juga dengan hasil penelitian Yusmianti (2020) tentang Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Higiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Kecamatan Pauh Kota Padang Tahun 2020 yang menunjukkan sikap berhubungan dengan perilaku penjamah makanan

SIMPULAN

Dari hasil penelitian mengenai Analisis Penerapan *Personal Hygiene* Penjamah Makanan dan Minuman selama masa pandemi Covid-19 di Mitra Kuliner, Anggrek Loka, Bumi Serpong Damai, Kota Tangerang Selatan dapat disimpulkan bahwa tidak ada hubungan yang bermakna antara tingkat usia, jenis kelamin, dan tingkat pendidikan dengan *personal hygiene* penjamah makanan dan minuman selama masa pandemi Covid-19 dan terdapat hubungan yang

bermakna antara lama responden bekerja, tingkat pengetahuan dan sikap dengan *personal hygiene* penjamah makanan dan minuman selama masa pandemi *Covid-19*.

SARAN

Bagi Pemerintah Daerah Kota Tangerang Selatan dan Dinas Kesehatan Kota Tangerang Selatan, perlu adanya pendampingan terus menerus mengenai penerapan *personal hygiene* walaupun pandemi *Covid-19* telah selesai agar penerapan *personal hygiene* di Mitra Kuliner, Anggrek Loka, Bumi Serpong Damai Kota Tangerang Selatan lebih baik lagi. Bagi Mitra Kuliner, Anggrek Loka, Bumi Serpong Damai, Kota Tangerang Selatan bahwa penjamah makanan dan minuman perlu meningkatkan penerapan *personal hygiene* yang lebih baik lagi. Bagi peneliti, dapat dilakukan penelitian lebih lanjut lagi dengan berbagai macam topik yang terkait di Mitra Kuliner, Anggrek Loka, Bumi Serpong Damai, Kota Tangerang Selatan.

DAFTAR PUSTAKA

Cahyaningsih, T., Nurjazuli, N., & Dangiran, H. L. (2018). *Hubungan lama bekerja, pengawasan dan ketersediaan fasilitas sanitasi dengan praktik hygiene sanitasi penjamah makanan di PT. Bandeng Juwana Elrina Kota Semarang*. Jurnal Kesehatan Masyarakat (Undip), 6(6), 363-368. ISSN: 2356-3346

Dong Y, Mo X, Hu Y, et al. (2020). *Epidemiology of Covid-19 Among Children in China*.

American Academy of Pediatrics,
DOI: 10.1542/peds.2020-0702

Febriyani, Ronitawati P., Melani V., Sa'Pang M., Purwara D.L., (2022). *Perbedaan Pengetahuan, Sikap, Higiene Personal dan Cemaran Mikroba Di Pondok Pesantren Kota Dan Desa*. Darussalam Nutrition Journal. Mei 2022. 6(1):8-18

Hidayati F. (2022). *Faktor Yang Berpengaruh Terhadap Higiene Penjamah Makanan Di Rumah Makan Yang Ada Di Wilayah Kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan Padang*. Jurnal Endurance : Kajian Ilmiah Problema Kesehatan. Vol 7(1) Februari 2022 (138-147). E-ISSN – 2477-6521.
<http://ejournal.kopertis10.or.id/index.php/endurance>

Hutasoit, T. P. (2018). *Tingkat Hygiene Penjamah Makanan di Pelabuhan Kelas I Medan dan Faktor yang Mempengaruhi*. Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat, 7(3), 141–147.
<https://doi.org/10.33221/jikm.v7i3.122>

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2020). *Info Infeksi Emerging Kementerian Kesehatan RI* [Internet]. 2020 [updated 2020 March 30; cited 2020 March 31]. Available from:
<https://infeksiemerging.kemkes.go.id>

- Kemenkes RI. (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Direktorat Gizi Masyarakat.* Jakarta: Kementerian Kesehatan RI
- Kusuma, H. S., Pasanda, A., Nugraheni, K., & Nissa, C. (2017). *Perubahan Pengetahuan Penjamah Makanan Hotel Setelah Penyuluhan Higiene Perorangan.* *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal Of Nutrition)*, 6(1), 71–75.
<https://doi.org/10.14710/Jgi.6.1.71-75>
- Lee, H. K., Abdul Halim, H., Thong, K. L., & Chai, L. C. (2017). *Assessment of food safety knowledge, attitude, self-reported practices, and microbiological hand hygiene of food handlers.* *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 14(1).
<https://doi.org/10.3390/ijerph14010055>.
- Rima, P. K. dkk. (2021). *Hubungan Pengetahuan dan Sikap Terhadap Perilaku Food Handlers Tentang Traveler's Diarrhea Di Daerah Wisata Kecamatan Rendang, Karang Asem.* *Community Of Publishing In Nursing (COPING)*. P-ISSN 2303-1298. E-ISSN 2715-1980.
- Sumantri. (2017). *Kesehatan Lingkungan.* Depok : Kencana.
- Karo. (2016). *Gambaran Sikap Penjamah Makanan Tentang Keamanan Pangan Di Rumah Makan Taman Sari Colomadu Karanganyar.*
- Tosepu, R., Gunawan, J., Effendy, D.S., Ahmad, L.O.A.I., Lestari, H., Bahar, H., As fi an, P., (2020). *Correlation between weather and Covid19 pandemic in Jakarta, Indonesia.* *Sci. Total Environ.*, 138436
<https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2020.138436>
- Yuliana. (2020). *Corona Virus Disease (Covid-19); Sebuah Tinjauan Literatur.* *Wellness and Healthy Magazine*, 2(1), 187-192.
- Yusminatati. (2020). *Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Higiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Kecamatan Pauh Kota Padang Tahun 2020.* Universitas Perintis Indonesia