

## PENERAPAN PERSONAL HIGIENE PENJAMAH MAKANAN DI SALAH SATU KATERING DI KOTA BANDUNG

Iis Sari Nurhayati<sup>1</sup>, Elis Endang Nikmawati<sup>2</sup>, Tati Setiawati<sup>3</sup>

*Program Studi Pendidikan Tata Boga, Departemen Pendidikan  
Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan,  
Universitas Pendidikan Indonesia*

**Abstrak:** Mengolah makanan memerlukan pengolahan yang baik dan benar agar makanan yang di konsumsi baik bagi tubuh dan tidak menimbulkan penyakit. Ditengah pandemik COVID-19 perlu adanya peningkatan mengenai penerapan personal hygiene, khususnya untuk pengelola pangan di industri katering. Penjamah makanan perlu menerapkan persyaratan tenaga pengolahan makanan serta menjaga kesehatan dan kebersihan dirinya. Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh gambaran mengenai penerapan perilaku dan sikap personal hygiene penjamah makanan di salah satu katering di Kota Bandung. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu observasi dan kuisioner. Subjek dalam penelitian ini yaitu penjamah makanan yang berada di bagian kitchen sebanyak 11 orang dan karyawan di bagian service sebanyak 2 orang. Teknik pengolahan data menggunakan skala guttman dan skala likert. Hasil penelitian untuk perilaku personal hygiene penjamah makanan di salah satu katering di Kota Bandung menunjukkan bahwa pada tahap persiapan terdapat kurang dari setengahnya (42,8%) masuk pada kategori “cukup menerapkan”, ada beberapa indikator yang penerapannya masih kurang diterapkan yaitu pada penggunaan celemek atau apron hanya (15,4%) penjamah makanan yang menggunakan celemek atau apron dan masuk pada kategori “kurang menerapkan”. Pada tahap pengolahan lebih dari setengahnya (78,4%) “menerapkan” dan pada tahap penyajian lebih dari setengahnya (61,5%) responden juga masuk pada kategori “menerapkan”, pada tahap pengantaran seluruhnya (100%) responden masuk pada kategori “sangat menerapkan”. Hasil penelitian untuk sikap personal hygiene penjamah makanan untuk kebersihan pakaian dan kelengkapan pakaian kerja berada pada kriteria sangat baik (81,5%), untuk hasil sikap penjamah makanan pada kebersihan rambut berada pada kategori baik (76,9%), untuk rata-rata kebersihan mulut dan gigi masuk pada kriteri baik (78,5%), kebersihan wajah dan hidung berada pada kategori baik (78,5%) dan untuk rata-rata kesehatan tubuh berada pada kategori baik (76,8%). Secara keseluruhan penerapan perilaku penjamah makanan saat proses bekerja terdapat lebih dari setengahnya (70,6%) responden masuk pada kategori “Menerapkan” dan untuk sikap personal hygiene penjamah makanan pada kebersihan dan kesehatan diri secara keseluruhan berada pada kategori baik (78,4%). Penerapan personal hygiene penjamah makanan untuk perilaku personal hygiene masuk pada kategori “Menerapkan” dan untuk sikap personal hygiene penjamah makanan sudah “baik”. Rekomendasi bagi pemilik usaha katering, sebaiknya membuat standar operasional prosedur yang lebih jelas dan lengkap terkait personal hygiene penjamah makanan dan ditengah masa pandemik ini, perlu adanya pelatihan atau penyuluhan terkait prosedur pengolahan pangan di masa pandemik COVID-19 kepada seluruh penjamah makanan di tempat usaha katering.

**Kata Kunci:** penerapan, penjamah makanan, personal hygiene, perilaku, sikap.

### PENDAHULUAN

Menurut Badan Pengawas Obat Dan Makanan (BPOM,2020) manusia dapat terinfeksi atau tertular virus COVID-19 melalui berbagai cara, yaitu diantaranya dengan tidak sengaja menghirup percikan ludah dari bersin

atau batuk penderita COVID-19, memegang mulut atau hidung tanpa mencuci tangan terlebih dahulu setelah menyentuh benda yang terkena cipratan air liur penderita COVID-19 atau kontak jarak dekat dengan penderita COVID-19 misalnya

bersentuhan atau berjabat tangan. Perlu diadakannya pembatasan kontak fisik (physical distancing), peningkatan hygiene perorangan serta penerapan sanitasi untuk mencegah semakin luasnya penyebaran virus ini.

Berkaitan dengan industri makanan atau pihak penyelenggaraan makanan yang mengolah atau menyajikan makanan untuk konsumen, memiliki kewajiban untuk memastikan bahwa makanan yang di produksinya aman di konsumsi oleh konsumen. Industri Jasa Boga atau katering ini merupakan usaha pengelolaan makanan yang disajikan diluar tempat usaha atas dasar pesanan yang dilakukan oleh perseorangan atau badan usaha. Pengelolaan makanan di industri jasa boga ini juga harus diperhatikan, dari mulai bahan makanan, alat pengolahan makanan, lingkungan pengolahan makanan dan juga orang yang mengolah makanan atau penjamah makanan.

Penjamah makanan ini merupakan orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan, dari mulai tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian (Sumantri, 2017). Menurut Handayani (2010) Penanganan sanitasi dan hygiene yang kurang baik dapat menyebabkan terjadinya hal-hal yang merugikan manusia seperti keracunan (food poisoning) maupun penyakit yang disebabkan karena mengkonsumsi makanan dan minuman yang tercemar (food borne disease).

Menurut Irianto (dalam Karo, 2016) manusia merupakan salah satu agen penyebab masuknya kontaminan atau zat biologis, kimia atau fisika yang menjadi berbahaya bagi manusia apabila sengaja atau tidak sengaja masuk kedalam makanan. Kurangnya

hygiene personal dan pengetahuan dapat berdampak buruk pada makanan yang di sajikan, kebiasaan-kebiasaan penjamah makanan seperti menggaruk-garuk kulit, rambut, hidung dan organ tubuh lainnya, bersin saat bekerja akan dapat menyebarkan mikroba yang berbahaya masuk kedalam makanan. Penerapan personal hygiene yang tinggi dapat menentukan hasil akhir dari makanan yang diolah, menentukan makanan tersebut aman atau layak di konsumsi (bebas dari hal-hal yang dapat membahayakan, merugikan dan bebas dari kerusakan).

Berdasarkan hasil observasi peneliti sebagai data awal penelitian yang dilakukan di salah satu katering di Kota Bandung, menurut hasil pengamatan penulis ditemukan karyawan yang tidak menerapkan personal hygiene yang baik. Hal tersebut dilihat dari karyawan yang hanya menggunakan kaos saat proses produksi makanan, tidak menggunakan chef jaket atau baju kerja yang sesuai, masih merokok pada saat bekerja. Sementara dalam masa pandemi ini, perlu adanya peningkatan kesadaran masyarakat atau khususnya penjamah makanan dalam menjaga kebersihan diri dan lingkungannya. Penjamah makanan harus memenuhi persyaratan 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).

Persyaratan tenaga pengolah makanan tersebut belum sepenuhnya dilaksanakan oleh penjamah makanan

yang ada di salah satu catering di Kota Bandung. Penulis sebagai mahasiswa Pendidikan Tata Boga yang mempelajari Sanitasi dan Hygiene, diantaranya Hygiene mengenai penjamah makanan, akan melakukan penelitian lebih lanjut dengan judul “Penerapan Personal Hygiene Penjamah Makanan di Salah Satu Katering di Kota Bandung”.

## **METODE**

Desain yang digunakan pada penelitian ini yaitu deskriptif kuantitatif. Penelitian dilakukan selama 7 bulan dimulai dari Februari 2020 sampai bulan Agustus 2020, pengumpulan data dilakukan mulai hari Senin tanggal 10 Agustus 2020 sampai hari Rabu Tanggal 12 Agustus 2020. Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu kuesioner dengan menggunakan skala likert dan observasi menggunakan skala guttman.

Responden terdiri dari 11 orang karyawan di bagian kitchen dan 2 karyawan di bagian service.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Perilaku Personal Higiene Penjamah Makanan**

Perilaku personal hygiene penjamah makanan di Salah satu katering di Kota Bandung, yang diteliti mulai dari tahap persiapan, pengolahan, penyajian dan pengantaran.

Pada tahap persiapan indikator yang di amati yaitu penggunaan pakaian kerja yang bersih dan rapih, terdapat sebanyak (61,5%) sudah menerapkan, tetapi masih terdapat (39,5%) responden yang belum menerapkan, seperti pada penggunaan celemek atau apron yang bersih hanya terdapat (15,4%) responden yang menerapkan

,penggunaan penutup kepala yang bersih hanya terdapat (30,8%) yang menerapkan, penggunaan sepatu kedap air yang tidak licin terdapat (46,1%) yang menggunakan serta penggunaan *hand sanitaizer* terdapat (38,5%) penjamah makanan masuk pada kategori “Kurang menerapkan” dan untuk kebiasaan mencuci tangan sebelum mengolah makanan terdapat (53,9%) masuk pada kategori “Cukup menerapkan”.

Perilaku personal hygiene penjamah makanan saat proses pengolahan yang disesuaikan dengan situasi COVID-19 yaitu tidak banyak berbicara atau mengobrol saat mengolah makanan terdapat lebih dari setengahnya (61,5%) responden menerapkan, tidak merokok di area kerja dan saat mengolah makanan terdapat lebih dari setengahnya (69,2%) responden melaksanakan, tidak makan atau mengunyah makanan saat sedang mengolah makanan kecuali pada saat mencicipi makanan terdapat lebih dari setengahnya (69,2%) responden melaksanakan dan penjamah makanan tidak menggunakan serbet untuk menyeka keringat atau lap tangan terdapat lebih dari setengahnya (76,9%) responden melaksanakan dan seluruhnya masuk pada kategori “menerapkan”.

Menutup hidung dan mulut ketika bersin dan batuk serta tidak meludah atau membuang ingus di area kerja terdapat seluruhnya (100%) responden masuk pada kategori “Sangat menerapkan”. Tidak menggaruk-garuk anggota tubuh saat sedang mengolah makanan terdapat hampir seluruhnya (84,6%) responden melaksanakan, tidak mengorek lubang hidung atau telinga saat mengolah makanan terdapat

hampir seluruhnya (84,6%) melaksanakan ,mencicipi makanan menggunakan sendok tidak langsung menggunakan spatula terdapat hampir seluruhnya (84,2%) responden menerapkan, hal ini masuk pada kategori “Sangat Menerapkan”.

Perilaku personal hygiene penjamah makanan saat proses penyajian makanan yang disesuaikan dengan situasi COVID-19 mengenai penggunaan handglove atau sarung tangan saat menyajikan makanan terdapat kurang dari setengahnya (46,1%) responden melaksanakan dan tidak banyak berbicara atau mengobrol dengan karyawan lain saat proses penyajian makanan terdapat setengahnya (53,8%) responden masuk pada kategori “Cukup Menerapkan”.

Menutup mulut menggunakan masker saat proses penyajian makanan sesuai dengan protokol kesehatan COVID-19 terdapat lebih dari setengahnya (61,5%) responden melaksanakan , tidak menggunakan sarung tangan atau hand glove yang sudah di pakai oleh karyawan lain terdapat lebih dari setengahnya (69,2%) responden melaksanakan ,dan menggunakan tong atau penjepit makanan atau sendok untuk mengambil makanan terdapat lebih dari setengahnya (76,9%) responden masuk pada kategori “ Menerapkan”.

Perilaku personal hygiene penjamah makanan saat proses pengantaran yang disesuaikan dengan situasi COVID-19 mengenai kebiasaan mencuci tangan sebelum mengantarkan makanan pada konsumen, penggunaan masker atau face shield saat mengantarkan makanan pada konsumen sesuai aturan protokol COVID-19, tidak

kontak langsung dengan konsumen dan jaga jarak minimal 1 meter dengan konsumen sesuai aturan protokol kesehatan COVID-19, semua indikator tersebut terdapat presentase masing-masing sebanyak (100%) responden ada pada kategori “sangat Menerapkan”. Secara keseluruhan penerapan personal hygiene penjamah makanan di Salah satu katering di Kota Bandung dituangkan dalam tabel 1.

Tabel 1. Perilaku Personal Hygiene Penjamah Makanan

No	Indikator	Presentase	Kriteria
1	Persiapan	42,8%	Cukup menerapkan
2	Pengolahan	78,4%	Menerapkan.
3	Penyajian	61,5%	Menterapkan
4	Pengantaran	100%	Sangat menerapkan
<b>Rata-Rata</b>		<b>70,6%</b>	<b>Menerapkan</b>

Pada tahap persiapan untuk penggunaan celemek atau apron yang bersih hanya (15,4%) penjamah makanan yang menggunakan celemek atau apron, dan penggunaan penutup kepala atau hairnet yang bersih sebesar (30,8%) penjamah makanan yang menggunakannya, sedangkan menurut peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomer 1096/MENKES/PER/VI/2011 untuk melindungi pencemaran terhadap makanan harus menggunakan celemek atau apron dan penutup kepala. Selain melindungi dari pencemaran, celemek atau apron ini juga berfungsi untuk melindungi pakaian agar tidak mudah kotor. Penggunaan penutup kepala atau hairnet berguna untuk menyerap keringat yang ada di dahi agar tidak terkena makanan atau mengganggu saat mengolah makanan serta

mencegah rambut atau kotoran yang ada di rambut jatuh ke makanan. Pada proses persiapan, penggunaan hand sanitaizer pada saat awal memasuki ruang kerja, masih kurang di terapkan, hanya sebesar (38,5%) yang menggunakan hand sanitaizer sebelum memasuki area kerja atau sebelum melakukan pekerjaan maupun setelah memegang benda-benda yang sering di sentuh oleh orang lain, sedangkan sesuai pedoman produksi dan distribusi pada masa status darurat COVID-19 yang dibuat oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (2020) penjamah makanan sebaiknya menggunakan hand sanitaizer yang disediakan, namun tidak semua penjamah makanan menggunakannya. Pada penggunaan masker yang sudah di terapkan oleh beberapa penjamah makanan (69,2%) responden menggunakan masker saat persiapan

Pada proses pengolahan makanan, salah satu syarat untuk penjamah makanan yaitu tidak di perbolehkan merokok di area kerja atau saat mengolah makanan, namun masih ada beberapa penjamah makanan yang merokok di area kerja. Terdapat persentase sebesar (30,8%) penjamah makanan yang merokok di area kerja. Ketentuan Depkes (2003) penjamah makanan tidak diperbolehkan merokok dan harus berperilaku sehat, merokok saat mengolah makanan dapat memindahkan bakteri dari mulut ke makanan. Pada proses penyajian makanan, persyaratan personal hygiene yaitu tidak banyak berbicara atau mengobrol dengan karyawan lain saat proses penyajian makanan juga masih belum sepenuhnya di terapkan, sebesar (53,8%) penjamah makanan masih sering banyak mengobrol pada saat proses pengolahan makanan maupun penyajian makanan. Masih banyak

karyawan yang berkerumun dan mengobrol saat sedang menyajikan makanan. Hal ini dapat menyebabkan bakteri atau kuman yang keluar dari mulut masuk ke dalam makanan. Menjaga jarak dan tidak berkerumun juga dianjurkan untuk meminimalisir terjadinya penyebaran kasus COVID-19. Perilaku personal hygiene pada tahap pengantaranan khususnya karyawan pada bagian service, terdapat persentase sebesar (100%) penjamah makanan mengantarkan makanan dengan menggunakan protokol yang berlaku. Seperti mencuci tangan sebelum mengantarkan makanan, menggunakan masker dan jaga jarak dengan konsumen.

#### **Sikap Personal Hygiene Penjamah Makanan**

Sikap personal hygiene penjamah makanan di Salah satu katering di Kota Bandung di lihat dari hasil kuisisioner yang di isi oleh responden terkait kebersihan Pakaian kerja dan Perlengkapan kerja, Kebersihan Tangan dan Kuku, Kebersihan Rambut, Kebersihan Mulut dan Gigi, Kebersihan Wajah dan Hidung serta Kesehatan Tubuh yang disesuaikan dengan kondisi COVID-19 setelah di rata-rata kan di dapatkan hasil yang dituangkan dalam tabel 2.

Tabel 2 Sikap Personal Hygiene Penjamah Makanan

No	Indikator	Presentase	Kriteria
1	Kebersihan Pakaian dan Perlengkapan Kerja	81,5%	Sangat Baik
2	Kebersihan Tangan dan Kaki	78,1%	Baik
3	Kebersihan Rambut	76,9%	Baik

4	Kebersihan Gigi	79,4%	Baik
5	Kebersihan Wajah dan Hidung	78,5%	Baik
6	Kebersihan Tubuh	76,8%	Baik
<b>Rata-Rata</b>		<b>70,6%</b>	<b>Baik</b>

Pernyataan yang berkaitan dengan kebersihan pakaian kerja dan perlengkapan kerja yang di sesuaikan dengan COVID-19 untuk rata-rata keseluruhan terdapat sebagian besar responden (80,5%) responden masuk kategori “sangat baik” namun pada penerapan perilaku yang berkaitan dengan kebersihan pakaian dan perlengkapan kerja hanya terdapat (42,8%) penjamah makanan masuk pada kategori “kurang menerapkan”. Pernyataan mengenai penjamah makanan harus menggunakan celemek dan penutup kepala saat mengolah makanan responden rata-rata menjawab “Sangat Setuju” namun hal ini belum di terapkan pada perilaku saat mengolah makanan . Menurut (Sanusi, 2017) celemek atau apron dan juga penutup kepala atau hairnet perlu digunakan saat mengolah makanan karena celemek ini berfungsi untuk melindungi pakaian dari kotoran dan juga memberikan perlindungan pada bagian yang tertutupi. Penutup kepala atau hairnet ini juga berfungsi untuk melindungi makanan agar tidak ada rambut atau kotoran rambut yang jatuh pada makanan.

Pernyataan mengenai indikator kebersihan tangan dan kuku terdapat lebih dari setengahnya (78,17%) responden masuk pada kategori “baik”, pada pernyataan mengenai penggunaan handsanitaizer sebelum mengolah makanan terdapat lebih dari setengahnya ( 78,4%) responden setuju dan masuk kategori “baik” namun pada

penerapan perilaku nya hanya terdapat (38,5%) penjamah makanan yang menggunakan hand sanitaizer saat sebelum mengolah makanan, pada pernyataan terkait mencuci tangan yang baik yaitu menggunakan air mengalir dan selalu menggunakan sabun terdapat sebagian besar responden (86,1%) masuk pada kategori “sangat baik” di lihat dari perilaku penjamah makanan untuk perilaku mencuci tangan dengan air mengalir serta menggunakan sabun terdapat lebih dari setengahnya (53,8%) responden masuk kategori “cukup baik”. Sesuai arahan BPOM (2020) sesuai pedoman produksi dan distribusi olahan pangan pada masa status darurat COVID-19 karyawan atau penjamah makanan perlu menjaga kebersihan tangan dengan sering mencuci tangan dengan sabun minimal 20 menit sekali, karyawan atau penjamah makanan juga harus menggunakan handsanitaizer saat setelah memegang benda-benda atau saat memasuki area kerja.

Pernyataan terkait sikap kebersihan rambut penjamah makanan untuk keseluruhan pernyataan yang di berikan untuk rata-rata keseluruhan terdapat lebih dari setengahnya responden “76,90%” masuk pada kategori “baik”, pada pernyataan mengenai penjamah makanan harus menggunakan hairnet atau penutup kepala agar kotoran dari rambut tidak jatuh ke makanan lebih dari setengahnya (72,3%) responden masuk pada kategori “baik”, namun pada perilaku penggunaan penutup kepala saat mengolah makanan hanya terdapat (30,8%) yang menggunakan penutup kepala/ hair net. Persyaratan penjamah makanan menurut Menteri Kesehatan Republik Indonesia (2020), untuk melindungi pencemaran terhadap

makanan harus menggunakan penutup kepala. Penutup kepala ini berfungsi untuk menyerap keringat yang ada di dahi serta menjaga agar tidak ada rambut yang jatuh pada makanan.

Pernyataan terkait kebersihan mulut dan gigi untuk rata-rata keseluruhannya terdapat (79,4%) responden masuk pada kategori “baik”. Kebersihan pada mulut dan gigi seorang penjamah makanan harus selalu di jaga karena pada bagian tubuh tersebut dapat menimbulkan kontaminasi pada makanan. Pada pernyataan mengenai penjamah makanan sebaiknya tidak banyak berbicara atau mengobrol saat sedang mengolah makanan terdapat (73,8%) masuk pada kategori “baik” , namun pada perilaku penerapannya terdapat (38,5%) responden yang masih banyak berbicara dan mengobrol saat mengolah makanan, dalam persyaratan pengolahan makanan seharusnya penjamah makanan tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin serta menjauhi makanan.

Kebersihan wajah dan hidung secara keseluruhan (78,5%) responden masuk pada kategori “baik”, pada pernyataan mengenai penjamah makanan tidak boleh membersihkan hidung pada saat mengolah makanan terdapat (81,5%) responden masuk pada kategori “sangat baik” sejalan dengan perilaku penjamah makanan terkait perilaku penjamah makanan tidak mengorek lubang hidung atau telinga saat mengolah makanan terdapat (84,6%) masuk pada kategori “Sangat baik”. Menurut (Sumiati,2013) menjaga kebersihan hidung harus dalam keadaan bersih, terutama dalam lubang hidung, karena di dalam lubang hidung terdapat bakteri yang dapat mencemari makanan. Penjamah makanan yang

menyentuh bagian hidung diwajibkan untuk segera mencuci tangan hingga bersih.

Kesehatan tubuh sesuai protokol COVID-19 secara keseluruhan di dapatkan hasil rata-rata lebih dari setengahnya (76,8%) responden masuk pada kategori “baik”. Menurut aturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomer 1096/MENKES/PER/VI/2011 penjamah makanan sebaiknya memeriksa kesehatan minimal setiap 3 bulan sekali dan sebaiknya penjamah makanan tidak bekerja saat sedang memiliki penyakit berat dan menular. Saat situasi pandemik seperti ini, penjamah makanan juga perlu memeriksakan diri apabila timbul gejala-gejala COVID-19 seperti demam dan batuk, pilek, gangguan tenggorokan, sesak nafas atau letih dan lesu. Jika terdapat gejala seperti itu, sebaiknya karyawan tersebut pulang dan tidak masuk area perusahaan dan segera memeriksakan diri.

## **KESIMPULAN**

Dari hasil penelitian mengenai Penerapan Personal Hygiene Penjamah Makanan di Van Hengel Katering, berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, hasil yang di dapatkan yaitu penerapan perilaku personal hygiene pada proses bekerja di mulai dari tahap persiapan hingga tahap pengantaran, setelah di rata-ratakan hasil yang di dapatkan yaitu terdapat (70,6%) responden masuk pada kategori “Menerapkan”. Pada tahap persiapan, hanya terdapat 42,8% yang menerapkan masuk pada kategori “cukup menerapkan”, masih ada beberapa penerapan personal hygiene yang masih belum sepenuhnya di terapkan yaitu pada penggunaan celemek atau apron hanya terdapat (15,4%) responden yang menggunakan

celemek atau apron dan (30,8%) responden yang menggunakan penutup kepala, sedangkan penggunaan apron dan penutup kepala perlu di gunakan untuk melindungi makanan dari kotoran yang timbul dari pakaian dan tubuh penjamah makanan. Untuk Tahap pengolahan terdapat (78,40%) responden masuk pada kategori “Menerapkan”, namun pada perilaku mencuci tangan setelah mengolah makanan terdapat (53,8%) responden yang melaksanakannya, untuk tahap penyajian terdapat (61,50%) penjamah makanan masuk pada kategori “cukup menerapkan”, yang penerapannya masih kurang yaitu pada penggunaan handglove/sarung tangan yaitu terdapat (46,1%) responden masuk kategori “cukup menerapkan”.

Pada tahap pengantaran seluruhnya yaitu (100%) responden sudah menerapkan dan masuk pada kategori “sangat menerapkan”.

Mengenai Sikap personal hygiene penjamah makanan di lihat dari aspek kebersihan diri dan kesehatan penjamah makanan setelah di rata-ratakan hasil yang di dapatkan yaitu, kebersihan pakaian dan kelengkapan kerja sesuai aturan protokol COVID-19 berdasarkan hasil penelitian terdapat lebih dari setengahnya (81,5%) responden masuk pada kategori “Sangat Baik”, Kebersihan Rambut Sesuai Protokol Kesehatan COVID-19 berdasarkan hasil penelitian terdapat lebih dari setengahnya (76,9%) responden masuk pada kategori “Baik”, Kebersihan Mulut dan Gigi berdasarkan hasil penelitian terdapat lebih dari setengahnya (78,5%) responden masuk pada kategori “Baik”, Kebersihan Wajah dan Hidung Sesuai Protokol Kesehatan COVID-19 terdapat lebih dari setengahnya (78,5%) responden masuk pada

kategori “ baik”. Dari keseluruhan hasil rata-rata pada pada sikap personal hygiene terdapat persentase (78,4%) masuk pada kategori “Baik”.

## REKOMENDASI

Bagi pemilik usaha catering, sebaiknya membuat standar operasional prosedur yang lebih jelas dan lengkap terkait personal hygiene penjamah makanan dan ditengah masa pandemik ini, perlu adanya pelatihan atau penyuluhan terkait prosedur pengolahan pangan di masa pandemik COVID-19 kepada seluruh penjamah makanan di tempat usaha catering.

Bagi peneliti selanjutnya, perlu adanya penelitian mendalam mengenai perilaku personal hygiene penjamah makanan yang dilakukan di tempat pemesanan atau *dine in* misalnya di acara pernikahan (*wedding*) atau *event-event* lainnya, karena yang dilakukan peneliti hanya terbatas di ruang kitchen sampai tahap pengantaran.

## REFERENSI

- Ali. (2002). Metode Penelitian Kuantitatif. Jakarta:Grafindo.
- Avrilinda. (2016). *Pengaruh Pengatahuan dan Sikap Terhadap Perilaku Hygiene Penjamah Makanan Di Kantin SMA Muhammadiyah 2 Surabaya*. Jurnal Ilmiah Pendidikan Tata Boga Vol 5, No 2. – Mei 2016
- Ayatullah. (2016). Faktor yang berhubungan dengan proposal hygiene pada remaja di SMA Cokrominoto Makassar. Diakses dari: [Online] Kajian pusataka.com
- Badan POM. (2020). Pedoman Produksi dan Distribusi Pangan Olahan Pada Masa Status Darurat Kesehatan Corona Virus Desease 2019 (COVID-19) Di Indonesia.



- Jakarta:Badan Pengawas Obat Dan Makanan RI.
- Fathonah.(2011). Hygiene dan Sanitasi Makanan. Semarang:Unnes Press.
- Karo. (2016). Gambaran Sikap Penjamah Makanan Tentang Keamanan Pangan Di Rumah Makan Taman Sari Colomadu Karanganyar.
- Kemendes RI. (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang higiene sanitasi jasaboga.* Direktorat Gizi Masyarakat. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI
- Kristiana. (2019) Penerapan Personal Hygiene Karyawan Home Industry Kerupuk Di Desa Sindang Kecamatan Sindang Kabupaten Indramayu. Bandung:UPI.
- Peraturan Rektor Universitas Pendidikan Indonesia Nomor 3260/UN40/HK/2018 Tentang Pedoman Penulisan Karya Ilmiah UPI Tahun Akademik 2018.
- Purnawijayanti, Hiasinta. 2001. Sanitasi Higiene dan Keselematan Kerja Dalam. Pengolahan Makanan. Jogjakarta: Kanisius
- Sanusi (2019). Keamanan Pangan Sanitasi, Higienis dan Keselamatan Kerja. Bandung: Sarana Pancakarya Nusa.
- Soerojo.(2018). *Tingkat Pengetahuan Hygiene dengan Perilaku Hygiene Perorangan pada Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSJ.* Diakses dari: [Online].(<https://ejournal.unida.gontor.ac.id/index.php/JoIN/article/view/2178/1362>)
- Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D.* Bandung: Alfabeta.
- Sumantri.(2017). Kesehatan Lingkungan. Depok: Kencana.
- Sumiati.(2013). Metode Pembelajaran, Bandung : Wacana Prima.