

BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

1. Kondisi lokasi penelitian

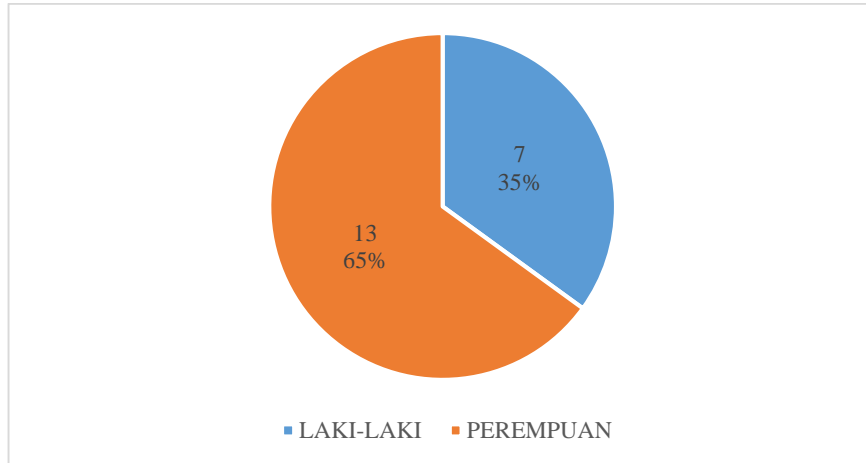
Kota Denpasar merupakan Ibu kota Provinsi Bali sekaligus sebagai pusat pemerintahan, pendidikan, perekonomian. Letak yang sangat strategis ini sangatlah menguntungkan, baik dari segi ekonomis maupun dari kepariwisataan karena merupakan titik sentral berbagai kegiatan sekaligus sebagai penghubung dengan kabupaten lainnya. Kota Denpasar terletak diantara $08^{\circ} 35' 31''$ - $08^{\circ} 44' 49''$ Lintang Selatan dan $115^{\circ} 10' 23''$ - $115^{\circ} 16' 27''$ Bujur Timur, yang berbatasan dengan: di sebelah Utara Kabupaten Badung, di sebelah Timur Kabupaten Gianyar, di sebelah Selatan Selat Badung dan di sebelah Barat Kabupaten Badung. Ditinjau dari Topografi keadaan medan Kota Denpasar secara umum miring ke arah selatan dengan ketinggian berkisar antara 0-75 m di atas permukaan laut. Pasar Sanglah Denpasar terletak di tengah pusat kota yaitu di Jalan Waturenggong Denpasar, pasar ini berdiri sejak tahun 1986 dengan luas lahan pasar 4.562 m² dan luas bangunan pasar 3.871 m². Pasar ini memiliki jumlah kios 122 buah Berdasarkan data dari pengelola pasar jumlah pedagang yang berjualan makanan di Pasar Sanglah yaitu 20 penjamah makanan.

2. Karakteristik subyek penelitian

Subyek dalam penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan di Pasar Sanglah Denpasar. Dengan karakteristik sebagai berikut :

a. Jenis kelamin

Jenis kelamin penjamah makanan dapat digambarkan dengan grafik sebagai berikut :

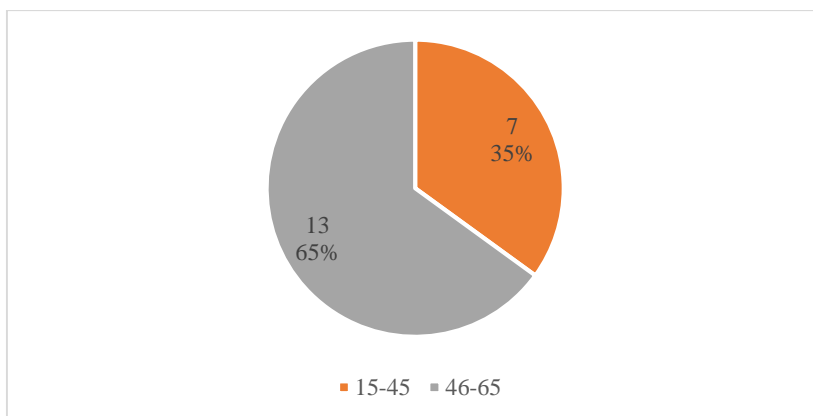


Gambar 2
Distribusi Penjamah Makanan Berdasarkan Jenis Kelamin

Berdasarkan gambar 2 di atas menunjukkan bahwa jenis kelamin penjamah makanan Pasar Sanglah Denpasar didominasi oleh jenis kelamin perempuan yaitu 13 orang (65%).

b. Umur

Dari segi umur penjamah makanan di Pasar Sanglah sebagai berikut :

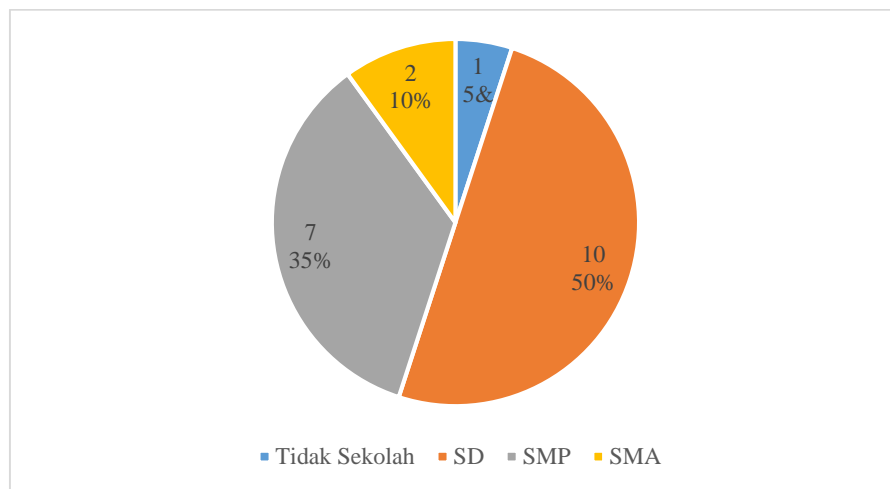


Gambar 3
Distribusi Penjamah Makanan Berdasarkan Umur

Gambar 3 di atas menunjukkan bahwa umur penjamah makanan yang bekerja di Pasar Sanglah Denpasar didominasi oleh umur 15-45 tahun yaitu 13 orang (65%).

c. Tingkat Pendidikan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diketahui tingkat pendidikan yang dimiliki oleh penjamah makanan yaitu :



Gambar 4
Distribusi Penjamah Makanan Berdasarkan Pendidikan

Berdasarkan gambar 4 di atas menunjukkan bahwa pendidikan penjamah makanan yang bekerja di Pasar Sanglah Denpasar didominasi oleh SD (Sekolah Dasar) yaitu 10 orang (50%).

3. Hasil Penelitian Berdasarkan Variabel Penelitian

a. Tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang penerapan *personal hygiene*

Berdasarkan hasil observasi penilaian pengetahuan penjamah makanan tentang penerapan *personal hygiene* dalam bekerja di Pasar Sanglah Denpasar

dengan menggunakan lembar kuesioner yang diperoleh hasil yang tersaji pada tabel 2 :

Tabel 2
Tingkat Pengetahuan *Personal Hygiene* Penjamah Makanan
di Pasar Sanglah Denpasar

No	Pengetahuan	Proporsi	
		Jumlah (N)	Persentase (%)
1	Rendah	3	15 %
2	Sedang	14	70 %
3	Tinggi	3	15 %
Total		20	100 %

Berdasarkan tabel 2 di atas dari 20 orang penjamah makanan sebanyak 3 orang (15%) memiliki katagori tingkat pengetahuan rendah (tidak mengetahui secara benar tentang penerapan *personal hygiene* beserta manfaatnya, jenis-jenis *personal hygiene* dan mengetahui penyakit yang ditimbulkan dari tidak menerapkan *personal hygiene* dalam bekerja), sedangkan 14 orang (70%) memiliki katagori tingkat pengetahuan sedang (belum sepenuhnya mengetahui tentang penerapan *personal hygiene* beserta manfaatnya, jenis-jenis *personal hygiene* dan mengetahui penyakit yang ditimbulkan dari tidak menerapkan *personal hygiene* dalam bekerja) dan 3 orang (15%) memiliki katagori tingkat pengetahuan tinggi (mengetahui tentang penerapan *personal hygiene* beserta manfaatnya, jenis-jenis *personal hygiene* dan mengetahui penyakit yang ditimbulkan dari tidak menerapkan *personal hygiene* dalam bekerja).

b. Hasil penilaian penerapan penjamah makanan tentang *personal hygiene*

Berdasarkan hasil observasi perilaku penjamah makanan tentang penerapan *personal hygiene* dalam bekerja di Pasar Sanglah Denpasar dengan menggunakan lembar observasi yang diperoleh hasil yang tersaji pada tabel 3:

Tabel 3
Penerapan *Personal Hygiene* Penjamah Makanan di Pasar Sanglah Denpasar

No	Penerapan	Proporsi	
		Jumlah (N)	Presentase (%)
1	Tidak Baik	6	30 %
2	Cukup Baik	13	65 %
3	Baik	1	5 %
Total		20	100 %

Berdasarkan tabel 3 di atas dapat dilihat bahwa dari 20 orang penjamah makanan yang bekerja di Pasar Sanglah Denpasar sebanyak 6 orang (30%) memiliki katagori perilaku tidak baik (penjamah makanan ini sedikit menerapkan *personal hygiene* dalam bekerja), sedangkan 13 orang (65%) memiliki katagori perilaku cukup baik (penjamah makanan ini belum sepenuhnya menerapkan *personal hygiene* dalam bekerja) dan 1 orang (5%) memiliki kategori perilaku baik (penjamah hampir sepenuhnya menerapkan *personal hygiene* dalam bekerja).

Tabel 4
 Tabulasi Silang Tingkat Pengetahuan *Personal Hygiene*
 Penjamah Makanan Berdasarkan Umur

No	Katagori	Umur	
		15-45	46-65
1	Rendah	-	3
2	Sedang	6	8
3	Tinggi	1	2
Total		7	13

Berdasarkan tabel 4 hasil perhitungan dengan katagori rendah sebanyak 3 orang dengan rentan umur 46-65, katagori sedang sebanyak 14 orang dengan rentan umur 46-65 dan katagori tinggi sebanyak 3 orang dengan rentan umur 46-65.

Tabel 5
 Tabulasi Silang Tingkat Pengetahuan *Personal Hygiene* Penjamah Makanan
 Berdasarkan Tingkat Pendidikan

No	Katagori	Tingkat Pendidikan			
		Tidak Sekolah	SD	SMP	SMA
1	Rendah	1	1	-	1
2	Sedang	-	7	6	1
3	Tinggi	-	2	1	-
Total		1	10	7	2

Berdasarkan tabel 5 perhitungan dengan katagori rendah sebanyak 1 orang pendidikan tidak sekolah, 1 orang pendidikan SD, dan 1 orang pendidikan SMA. Dengan katagori sedang sebanyak 7 orang pendidikan SD, 6 orang pendidikan SMP dan 1 orang pendidikan SMA dan katagori tinggi sebanyak 2 orang pendidikan SD, dan 1 orang pendidikan SMP.

Tabel 6
Tabulasi Silang Penerapan *Personal Hygiene*
Penjamah Makanan Berdasarkan Umur

No	Katagori	Umur	
		15-45	46-65
1	Tidak baik	1	5
2	Cukup baik	4	9
3	Baik	-	1
Total		5	15

Berdasarkan tabel 6 hasil perhitungan dengan katagori tidak baik sebanyak 5 orang dengan rentan umur 46-65, katagori cukup baik sebanyak 9 orang dengan rentan umur 46-65 dan katagori baik sebanyak 1 orang dengan rentan umur 46-65.

Tabel 7
Tabulasi Silang Penerapan *Personal Hygiene* Penjamah Makanan
Berdasarkan Tingkat Pendidikan

No	Katagori	Tingkat Pendidikan			
		Tidak Sekolah	SD	SMP	SMA
1	Tidak baik	1	4	1	-
2	Cukup baik	-	6	5	2
3	Baik	-	-	1	-
Total		1	10	7	2

Berdasarkan tabel 7 perhitungan dengan katagori tidak baik sebanyak 1 orang pendidikan tidak sekolah, 4 orang pendidikan SD, dan 1 orang pendidikan SMP. Dengan katagori cukup baik sebanyak 6 orang pendidikan SD, 5 orang pendidikan SMP, 2 orang pendidikan SMA dan katagori baik sebanyak 1 orang pendidikan SMP.

B. Pembahasan

1. Tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang penerapan *personal hygiene*

Hasil penelitian yang diperoleh dari 20 pedagang penjamah makanan di Pasar Sanglah Denpasar dengan katagori tinggi (memahami secara benar tentang penerapan *personal hygiene* dalam bekerja), sedang (tidak sepenuhnya memahami tentang penerapan *personal hygiene* dalam bekerja), rendah (tidak memahami tentang penerapan *personal hygiene* dalam bekerja).

Pada penelitian ini peneliti memakai lembar kuesioner berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi makanan Jajanan.

Berdasarkan tabel 2, hasil perhitungan kuesioner tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang penerapan *personal hygiene* dalam bekerja dengan katagori rendah sebanyak 3 orang (15%) dengan rentan umur 46-65, pendidikan tidak sekolah dan berjenis kelamin perempuan. Katagori sedang sebanyak 14 orang (70%) dengan rentan umur 46-65, pendidikan SD (Sekolah Dasar) dan berjenis kelamin perempuan. Dan katagori tinggi mendapatkan hasil sebanyak 3 orang (15%) dengan rentan umur 46-65, pendidikan SD (Sekolah Dasar) dan berjenis kelamin laki-laki.

Pada penelitian ini penjamah makanan yang pengetahuannya rendah disebabkan oleh para penjamah makanan tidak mengetahui dan memahami penerapan *personal hygiene* dalam bekerja. Dari 18 item pertanyaan pada kuesioner tingkat pengetahuan penjamah makanan menjawab salah yaitu :

- a. Pada pertanyaan seseorang yang menderita penyakit pernafasan seperti batuk, pilek boleh bekerja sebagai penjamah makanan sebanyak 1 orang penjamah makanan (5%)
- b. Pada pertanyaan seseorang yang bekerja sebagai penjamah makanan harus menggunakan pakaian khusus untuk bekerja yang bersih dan sopan sebanyak 1 orang penjamah makanan (5 %)
- c. Pada pertanyaan penjamah makanan menggunakan celemek pada saat bekerja sebanyak 2 orang penjamah makanan (10 %)
- d. Pada pertanyaan penjamah makanan yang sedang mengolah makanan boleh mengelap tangan yang kotor pada baju yang sedang dipakai sebanyak 3 orang penjamah makanan (15%)
- e. Pada pertanyaan seseorang yang bekerja sebagai penjamah makanan harus menggunakan tutup kepala sebanyak 3 orang penjamah makanan (15%)
- f. Pada pertanyaan penjamah makanan menggunakan masker dalam bekerja sebanyak 4 orang penjamah makanan (20%)
- g. Pada pertanyaan penjamah makanan menggunakan *handscoon* dalam bekerja sebanyak 6 orang penjamah makanan (30 %)

Menurut direktorat surveilan dan penyuluhan keamanan pangan deputy III-BPOM (2003), seseorang yang menderita penyakit mudah menular seperti batuk, pilek dianjurkan untuk tidak bekerja sebagai penjamah makanan, karena dapat menyebabkan virus yang terdapat pada diri seorang penjamah makanan tersebut mengkontaminasi makanan yang sedang diolahnya. Menurut Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan deputy III-BPOM (2003), penjamah makanan harus mengenakan pakaian khusus untuk bekerja

yang bersih dan sopan. Umumnya pakaian yang berwarna terang (putih) sangat dianjurkan terutama untuk penjamah makanan dibagian pengolahan, pakaian kerja yang sudah usang jangan dipakai kembali. Hal ini disebabkan karena dengan warna putih maka akan lebih mudah dideteksi adanya kotoran-kotoran yang mungkin terdapat pada baju dan berpotensi untuk menyebar pada produk pangan yang sedang diolah/diproduksi.

Semua penjamah makanan hendaknya memakai celemek untuk mencegah kebiasaan mengelap tangan pada baju. Memakai tutup kepala untuk mencegah kebiasaan mengusap dan menggaruk rambut. Penutup kepala membantu mencegah rambut masuk ke dalam makanan, membantu menyerap keringat yang ada di dahi, mencegah kontaminasi *staphylococci*, menjaga rambut bebas dari kotoran rambut dan mencegah terjeratnya rambut dari mesin. Pencucian rambut dilakukan secara teratur, rambut kotor akan menimbulkan rasa gatal pada kulit kepala yang dapat mendorong penjamah makanan untuk menggaruknya dan dapat mengakibatkan kotoran atau ketombe atau rambut dapat jatuh ke dalam makanan dan kuku menjadi kotor.

Menurut Penelitian Hardiansyah dan Rimbawan (2002), rambut dari kepala, muka atau lengan, walaupun kadang-kadang terkontaminasi oleh bakteri, tetapi bukan merupakan sumber kontaminasi utama mikroba pada makanan. Penanganan, menyisir dan penyikatan rambut mungkin akan memindahkan mikroorganisme lebih banyak pada makanan melalui tangan dari pada rambut yang jatuh ke dalam makanan.

Menurut Depkes RI (2006) hendaknya tangan selalu dicuci sebelum bekerja, sesudah menangani bahan makanan kotor/mentah atau terkontaminasi, setelah

dari kamar kecil, setelah tangan digunakan untuk menggaruk, batuk atau bersin dan setelah makanan atau merokok. Kebersihan tangan penjamah makanan yang bekerja mengolah dan memproduksi pangan sangat penting karena itu perlu mendapatkan perhatian khusus.

Setiap saat akan menjamah makanan jika tangannya kotor, maka perlu dicuci dengan air mengalir. Karena itu fasilitas air mengalir, sabun dan pengering harus selalu tersedia dilokasi-lokasi pembersihan yang mudah dijangkau. Penjamah makanan diharuskan memelihara kebersihan tangannya dengan cara tidak menggunakan untuk membersihkan mulut, hidung dan bagian badan lainnya atau tangan harus dicuci kembali dengan menggunakan air bersih dan sabun setiap kali digunakan untuk melakukan sesuatu atau memegang sesuatu yang tidak saniter.

Menurut Depkes RI (2003), mencuci tangan secara baik dan benar akan membunuh lebih dari 80% kuman di tangan. Tangan yang kotor atau terkontaminasi dapat memindahkan bakteri dan virus patogen dari tubuh, feses atau sumber lain kemakanan. Oleh karena itu kebersihan tangan perlu mendapatkan prioritas yang tinggi walaupun hal itu sering disepelekan. Menurut direktorat surveilan dan penyuluhan keamanan pangan deputy III-BPOM (2003), penjamah makanan yang menderita luka ditangan tetapi tidak infeksi masih diperbolehkan bekerja tetapi harus menggunakan sarung tangan (*glove*). Selain itu penjamah makanan disarankan tidak menggunakan cat kuku jika terpaksa harus memakai cat kuku maka penggunaan sarung tangan karet menjadi keharusan. Menurut direktorat surveilan dan penyuluhan keamanan pangan, deputy III-BPOM (2003), penggunaan masker penting dilakukan

karena daerah-daerah mulut hidung dan tenggorokan dari manusia normal penuh dengan mikroba dari berbagai jenis. Beberapa mikroba yang ada salah satunya adalah mikroba *staphylococcus aureus* yang berada dalam saluran pernapasan dari manusia. Masker yang sudah digunakan diganti dan tidak boleh dipakai secara berulang, karena dapat menimbulkan bau yang tidak enak, disamping itu mikroba yang sudah dikeluarkan saat bernafas menempel pada masker, dan dapat menimbulkan penyakit pernapasan lagi.

Hal tersebut menunjukkan bahwa pengetahuan yang dimiliki penjamah makanan mengenai penggunaan pakaian, celemek, tutup kepala, mencuci tangan masker dan *handscoon* masih kurang. Hal ini disebabkan karena kurangnya penyuluhan dan pemahaman tentang penerapan *personal hygiene* dalam bekerja oleh petugas kesehatan yang terdapat di wilayah tersebut. Tujuan dilaksanakan penyuluhan para penjamah makanan dapat mengetahui pengertian *personal hygiene*, jenis-jenis *personal hygiene*, dampak yang ditimbulkan jika tidak menerapkan *personal hygiene*. Setelah dilakukannya penyuluhan pihak Puskesmas diwilayah setempat diwajibkan mengadakan evaluasi terkait dengan materi penyuluhan yang diberikan yaitu penerapan *personal hygiene* dalam bekerja. Penjamah makanan yang bekerja wajib menghilangkan kebiasaan malas untuk tidak menerapkan *personal hygiene* dalam bekerja.

2. Penerapan *personal hygiene* penjamah makanan

Hasil penelitian yang diperoleh dari 20 penjamah makanan di Pasar Sanglah Denpasar dengan katagori tidak baik (tidak menerapkan *personal hygiene* dalam bekerja), cukup baik (belum sepenuhnya menerapkan *personal hygiene*

dalam bekerja), baik (menerapkan *personal hygiene* dalam bekerja). Berdasarkan tabel 3, hasil perhitungan lembar observasi tindakan penjamah makanan tentang penerapan *personal hygiene* dalam bekerja dengan katagori tidak baik sebanyak 6 orang (30%) dengan rentan umur 46-65, pendidikan SD (Sekolah Dasar) dan berjenis kelamin perempuan. Katagori cukup baik sebanyak 13 orang (65%) dengan rentan umur 46-65, pendidikan SD (Sekolah Dasar) dan berjenis kelamin perempuan dan katagori baik sebanyak 1 orang (5%) dengan rentan umur 46-65, pendidikan SMP (Sekolah Menengah Pertama) dan berjenis kelamin laki-laki.

Penerapan *personal hygiene* sangat penting untuk dilakukan, tetapi penjamah makanan tidak sepenuhnya menerapkan *personal hygiene* yang baik saat menjamah makanan. Pada penelitian ini dari 18 item pertanyaan pada lembar observasi penjamah makanan menjawab ya dengan presentase kurang yaitu :

- a. Pada pengamatan penjamah makanan yang sedang kontak atau menangani makanan tidak sambil merokok yang tertinggi ada 1 orang penjamah makanan (5 %)
- b. Pada pengamatan penjamah makanan yang sedang menangani atau kontak dengan makanan menggunakan masker sebanyak 1 orang penjamah makanan (5 %)
- c. Pada pengamatan penjamah makanan mencuci tangan dengan sabun sebanyak 1 orang penjamah makanan (5%)
- d. Pada pengamatan penjamah makanan menggunakan tutup kepala sebanyak 5 orang penjamah makanan (25 %)

- e. Pada pengamatan penjamah makanan menggunakan *handscoon* sebanyak 5 orang penjamah makanan (25 %)
- f. Pada pengamatan penjamah makanan menutup luka jika ada bagian tubuh yang terluka, yang tidak melakukan sebanyak 7 orang penjamah makanan (35 %)

Menurut direktorat surveilan dan penyuluhan keamanan pangan deputy III-BPOM (2003), Penjamah makanan yang mengalami luka terbuka dianjurkan untuk menutup luka, menutup luka dapat dilakukan dengan cara memakai perban, kain dan lain sebagainya. Menutup luka ini bertujuan agar kuman/bakteri yang terdapat dalam luka tersebut tidak mengkontaminasi bahan makanan yang sedang diolah maupun makanan yang akan disajikan.

Menurut Depkes RI (2006) hendaknya tangan selalu dicuci sebelum bekerja, sesudah menangani bahan makanan kotor/mentah atau terkontaminasi, setelah dari kamar kecil, setelah tangan digunakan untuk menggaruk, batuk atau bersin dan setelah makanan atau merokok. Kebersihan tangan penjamah makanan yang bekerja mengolah dan memproduksi pangan sangat penting kerana itu perlu mendapatkan perhatian khusus.

Setiap saat akan menjamah makanan jika tangannya kotor, maka perlu dicuci dengan air mengalir. Karena itu fasilitas air mengalir, sabun dan pengering harus selalu tersedia dilokasi-lokasi pembersihan yang mudah dijangkau. Penjamah makanan diharuskan memelihara kebersihan tangannya dengan cara tidak menggunakan untuk membersihkan mulut, hidung dan bagian badan lainnya atau tangan harus dicuci kembali dengan menggunakan air bersih dan sabun setiap kali digunakan untuk melakukan sesuatu atau

memegang sesuatu yang tidak saniter. Menurut Depkes RI (2003), mencuci tangan secara baik dan benar akan membunuh lebih dari 80% kuman di tangan. Tangan yang kotor atau terkontaminasi dapat memindahkan bakteri dan virus patogen dari tubuh, feses atau sumber lain makanan.

Menurut direktorat surveilan dan penyuluhan keamanan pangan deputy III-BPOM (2003), penjamah makanan yang menderita luka ditangan tetapi tidak infeksi masih diperbolehkan bekerja tetapi harus menggunakan sarung tangan (*glove*). Selain itu penjamah makanan disarankan tidak menggunakan cat kuku jika terpaksa harus memakai cat kuku maka penggunaan sarung tangan karet menjadi keharusan. Penggunaan sarung tangan diwajibkan untuk sekali pakai saja, setelah bekerja sarung tangan diganti.

Menurut penelitian Hardiansyah dan Rimbawan (2002), semua penjamah makanan hendaknya memakai celemek untuk mencegah kebiasaan mengelap tangan pada baju. Memakai tutup kepala untuk mencegah kebiasaan mengusap dan menggaruk rambut. Penutup kepala membantu mencegah rambut masuk ke dalam makanan, membantu menyerap keringat yang ada di dahi, mencegah kontaminasi *staphylococci*, menjaga rambut bebas dari kotoran rambut dan mencegah terjatuhnya rambut dari mesin. Pencucian rambut dilakukan secara teratur, rambut kotor akan menimbulkan rasa gatal pada kulit kepala yang dapat mendorong penjamah makanan untuk menggaruknya dan dapat mengakibatkan kotoran atau ketombe atau rambut dapat jatuh ke dalam makanan dan kuku menjadi kotor. Penutup muka dapat efektif dalam menahan kontaminasi yang berasal dari udara. Penanganan makanan setelah menyentuh penutup muka dapat mengkontaminasi makanan lebih besar dari pada

mikroorganisme yang jatuh dari hidung dan mulut. Menurut direktorat surveilan dan penyuluhan keamanan pangan, deputi III-BPOM (2003), penggunaan masker penting dilakukan karena daerah-daerah mulut hidung dan tenggorokan dari manusia normal penuh dengan mikroba dari berbagai jenis. Masker yang sudah digunakan diganti dan tidak boleh dipakai secara berulang, karena dapat menimbulkan bau yang tidak enak, disamping itu mikroba yang sudah dikeluarkan saat bernafas menempel pada masker, dan dapat menimbulkan penyakit pernapasan lagi.

Menerapkan *personal hygiene* dalam bekerja, hal ini disebabkan karena pengetahuan penjamah makanan yang kurang tentang penerapan *personal hygiene*, sikap penjamah makanan yang tidak setuju jika penerapan *personal hygiene* dilakukan pada saat bekerja, kebiasaan penjamah makanan, disamping itu kurangnya penyuluhan dari petugas kesehatan diwilayah setempat mengenai pentingnya penerapan *personal hygiene* dalam bekerja. Diharapkan pihak Puskesmas diwilayah tersebut melakukan penyuluhan terkait dengan penerapan *personal hygiene* dalam bekerja dengan metode penyuluhan untuk responden Tujuan dilaksanakan penyuluhan ini para penjamah makanan dapat mengetahui pengertian *personal hygiene*, jenis-jenis *personal hygiene*, dampak yang ditimbulkan jika tidak menerapkan *personal hygiene*. Setelah dilakukannya penyuluhan pihak Puskesmas diwilayah setempat diwajibkan mengadakan evaluasi terkait dengan materi penyuluhan yang diberikan yaitu penerapan *personal hygiene* dalam bekerja. Penjamah makanan yang bekerja wajib menghilangkan kebiasaan malas untuk tidak menerapkan *personal hygiene* dalam bekerja.