



PENERAPAN PERSONAL HYGIENE PADA KARYAWAN FOOD PRODUCTION HOTEL X DI JAKARTA

Irmalahayati^{1*}, Mulyati Mulyati², Jaka Marsita³

^{1,2,3}Universitas Negeri Jakarta, Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik
Jl. R.Mangun Muka Raya No.11, RT.11/RW.14, Rawamangun, Kec. Pulo Gadung, Kota Jakarta Timur, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 13220, Indonesia
E-mail : irmalahayati21@gmail.com

Abstrak

Personal hygiene merupakan hal yang sangat penting dan harus diperhatikan dibidang pengolah makanan khususnya pada karyawan food production. Personal hygiene yang konsisten sangat diperlukan untuk mencegah risiko penularan penyakit. Tujuan penelitian ini adalah untuk melihat bagaimana penerapan personal hygiene pada karyawan food production di salah satu hotel Jakarta. Metode dari penelitian ini menggunakan metode kuantitatif deskriptif. Penelitian ini dilaksanakan di salah satu hotel di Jakarta Selatan, dengan total populasi 78 karyawan, dan total sampel sebanyak 65 karyawan food production. Data diperoleh melalui penyebaran kuesioner, terdiri dari 16 pertanyaan yang telah melalui uji validitas, dan reliabilitas, mencakup 5 dimensi yaitu citra tubuh, praktik sosial, status sosial ekonomi, pengetahuan, dan budaya. Analisis data dilakukan menggunakan teknik statistik deskriptif dan analisis korelasi chi-square. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan personal hygiene pada karyawan di salah satu hotel Jakarta, secara umum berada dalam kategori sedang. Hal ini tercermin dari rata-rata kelima dimensi yang sedang, serta distribusi responden yang dominan pada kategori sedang dan tinggi.

Kata kunci: *food production, hotel, personal hygiene.*

IMPLEMENTATION OF PERSONAL HYGIENE FOR FOOD PRODUCTION EMPLOYEES AT HOTEL X IN JAKARTA

Abstract

Personal hygiene is very important and must be considered in the food processing sector, especially for food production employees. Consistent personal hygiene is essential to prevent the risk of disease transmission. The purpose of this study was to observe how personal hygiene is implemented among food production employees in one of Jakarta's hotels. The method of this study used a descriptive quantitative method. This study was conducted in one of the hotels in South Jakarta, with a total population of 78 employees, and a total sample of 65 food production employees. Data were obtained through the distribution of questionnaires, consisting of 16 questions that have been tested for validity and reliability, covering 5 dimensions: body image, social practices, socioeconomic status, knowledge, and culture. Data analysis was carried out using descriptive statistical techniques and chi-square correlation analysis. The results of this study indicate that personal hygiene practices among

employees at a Jakarta hotel are generally moderate. This is reflected in the moderate average scores on all five dimensions and the predominant distribution of respondents in the moderate and high categories.

Key word: food production, hotel, personal hygiene

PENDAHULUAN

Industri perhotelan, khususnya dalam sektor makanan dan minuman, sangat bergantung pada penerapan standar kebersihan dan hygiene yang tinggi. Hal ini tidak hanya penting untuk menjaga kualitas produk yang disajikan, tetapi juga untuk memastikan keselamatan dan kepuasan tamu. Dalam konteks ini, personal hygiene karyawan, terutama mereka yang bekerja di departemen pastry yang menjadi bagian dari food production, menjadi sangat krusial karena mereka terlibat langsung dalam proses pengolahan makanan. Hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus. Hotel memiliki beberapa departemen yang membantu operasional hotel yaitu front office department, housekeeping department, food and baverage department, human resource department, accounting, (Putri, 2024).

Menurut Tumiwa dalam Auliya dan Handoko (2020) food production adalah kumpulan metode dan teknik yang digunakan untuk mengubah bahan mentah menjadi makanan atau mengubah makanan menjadi bentuk lain untuk konsumsi oleh manusia atau hewan di rumah atau oleh industri pengolahan makanan. Menurut Pranada (2019) food and beverage product department adalah salah satu department yang sangat penting disebuah hotel, karena food and product department bertanggung jawab terhadap pengolahan makanan dan minuman yang dihidangkan kepada tamu yang menginap dihotel ataupun tamu yang hanya berkunjung di outlet Food and Beverage yang ada di hotel. Dalam kamus Istilah Pariwisata dan Perhotelan oleh Adi Soenarmo (1995:73) menyebutkan bahwa Food and Beverage Product Department adalah bagian pengelola makanan di Hotel. Maka dari pengertian tersebut dapat disimpulkan bahwa Food Production Department adalah salah satu bagian penting dalam operasional hotel yang bertanggung jawab atas proses pengolahan dan penyajian makanan, mulai dari persiapan bahan mentah hingga makanan siap saji yang disajikan kepada tamu.

Untuk membuat suatu produk dan layanan yang berkualitas, seorang penanganan makanan harus memperhatikan kebersihan dirinya. Agar tidak terjadi crosscontamination pada makanan, maka yang menangani makanan harus mempunyai kesadaran yang penuh akan kebersihan diri dan lingkungannya. Beberapa faktor yang mempengaruhi terjadinya keracunan makanan antara lain Hygiene Perorangan (Personal Hygiene) yang buruk, cara penanganan makanan yang tidak sehat serta perlengkapan pengolahan makanan yang tidak bersih. Salah satu penyebabnya adalah karena kurangnya perilaku dan pengetahuan dalam memperhatikan kesehatan diri dan lingkungannya dalam proses pengolahan makanan yang baik dan sehat (Maftukhah, 2024)

Hygiene didefinisikan sebagai upaya kesehatan preventif yang berfokus pada kesehatan individu, dan sangat penting untuk memastikan bahwa produk makanan aman, bersih, dan berkualitas tinggi (Zakiah et al., 2023). Personal hygiene, atau kebersihan pribadi, merupakan penerapan gaya hidup bersih dan sehat yang bertujuan untuk menjaga kesehatan individu dan meningkatkan kekebalan terhadap virus dan bakteri (Kurniawan, 2016). Dalam industri perhotelan, kebersihan dan sanitasi menjadi faktor utama yang mempengaruhi kepuasan tamu, di mana "kualitas pelayanan merupakan hal penting yang banyak dibahas dalam bidang pendidikan termasuk pada praktiknya" (Sembiring et al., 2021). Perilaku hygiene sangat penting dalam industri makanan, terutama di kalangan karyawan Food Production, di mana risiko kontaminasi dapat berdampak signifikan terhadap kesehatan publik. Kebersihan yang buruk dalam penyajian makanan dapat menyebabkan penyebaran penyakit menular, sehingga

penerapan praktik hygiene yang baik adalah wajib untuk menjamin keselamatan konsumen (Al-Rifaa'i et al., 2018).

Penelitian terdahulu telah menunjukkan bahwa personal hygiene yang baik dapat secara signifikan mengurangi risiko penyebaran penyakit menular. Mencuci tangan dengan sabun (HWWS) telah terbukti sebagai metode yang sangat efektif dan hemat biaya untuk mencegah infeksi, terutama di negara-negara berkembang (Curtis et al., 2009). Namun, meskipun banyak karyawan menyadari pentingnya hygiene, masih terdapat kesenjangan antara pengetahuan dan praktik aktual di lapangan. Hal ini dapat disebabkan oleh berbagai faktor, termasuk tekanan kerja yang tinggi, kurangnya fasilitas yang memadai, atau pemahaman yang tidak memadai tentang pentingnya kebersihan personal dalam konteks keamanan pangan (Kurniawan, 2016). Kualitas hygiene telah menjadi faktor kritis yang mempengaruhi keputusan tamu untuk mengunjungi kembali hotel, dengan peningkatan fokus pada protokol kebersihan dan keamanan (Islam et al., 2024). Hal ini menambah urgensi bagi hotel untuk memastikan bahwa seluruh karyawan, termasuk staf Food Production, menerapkan personal hygiene yang konsisten dan efektif.

Berdasarkan observasi pendahuluan yang telah dilakukan ditemukan karyawan Food Production Department di salah satu hotel berbintang 5 di Jakarta masih terdapat karyawan yang belum mematuhi SOP hotel seperti tidak mencuci tangan, tidak memakai sarung tangan ketika menangani makanan siap saji, tidak menggunakan cutting board yang sesuai warna panduan. Ditemukan juga beberapa karyawan yang tidak memperhatikan standard grooming seperti karyawan laki-laki tidak melakukan shaving dan karyawan wanita masih menggunakan perhiasan dan tidak memakai hairnet. Studi pendahuluan yang juga dilakukan terhadap sepuluh karyawan pada divisi Pastry & Bakery di Food Production Department salah satu Hotel di Jakarta, ditemukan adanya beberapa perilaku yang menunjukkan ketidakkonsistenan dalam penerapan personal hygiene. Sebanyak 30% responden mengaku pernah mengabaikan kebersihan diri karena keterbatasan waktu saat bekerja. Selain itu, 20% responden menyatakan tidak selalu menggunakan sarung tangan dan masker saat memproses makanan sesuai prosedur yang berlaku. Terkait kebiasaan mencuci tangan dengan sabun sebelum dan sesudah menangani makanan, 10% responden mengaku tidak melakukannya secara konsisten. Lebih lanjut, 40% responden menyatakan bahwa suasana kerja yang ramai dapat membuat mereka sedikit abai terhadap perilaku kebersihan diri. Temuan ini menunjukkan bahwa masih terdapat tantangan dalam menjaga standar personal hygiene di lingkungan kerja yang dinamis dan padat aktivitas, yang berpotensi mempengaruhi kualitas dan keamanan produk makanan yang dihasilkan. Berdasarkan masalah ini peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul "Identifikasi Penerapan Personal Hygiene Pada Karyawan Food Production Department Di Salah Satu Hotel di Jakarta".

METODE

Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif deskriptif. Menurut Sugiyono (2023) mendefinisikan penelitian deskriptif kuantitatif sebagai penelitian yang menggambarkan informasi yang dikumpulkan dengan fokus pada permasalahan aktual dan fenomena yang sedang terjadi, serta menyajikan hasil dalam bentuk angka-angka yang bermakna. Metode deskriptif tidak dirancang untuk menguji hipotesis tertentu, melainkan hanya untuk memberikan gambaran apa adanya terkait suatu variabel, fenomena, atau kondisi (Arikunto, 2018). Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri dari objek atau subjek yang memiliki karakteristik tertentu (Sugiyono, 2019b). Populasi dalam penelitian ini adalah karyawan Departemen Food Production pada Hotel sebanyak 78 orang. Peneliti dapat menggunakan sampel sebagai representasi dalam penelitian ini teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah Probability Sampling yaitu teknik yang memberikan peluang yang sama bagi setiap anggota populasi untuk dipilih menjadi sampel. Lebih spesifik lagi, penelitian ini menggunakan teknik Random Sampling. Teknik ini dipilih karena memberikan peluang yang sama bagi setiap

anggota populasi untuk terpilih menjadi bagian dari sampel, sehingga meminimalkan potensi bias dalam pengambilan sampel (Sugiyono, 2013). Dengan jumlah populasi sebesar 78 karyawan *Food Production*, maka sampel yang dibutuhkan adalah sebanyak 65 karyawan. Setiap karyawan dalam populasi diberi nomor urut dan sebanyak 65 nomor dipilih secara acak. Proses ini memastikan bahwa setiap karyawan dalam populasi memiliki peluang yang sama untuk terpilih sebagai sampel. Setelah proses *random sampling* selesai, daftar karyawan yang terpilih dicatat dan ditetapkan sebagai responden penelitian. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan data primer dan data sekunder. Data primer pada penelitian ini diperoleh melalui penyebaran kuesioner atau angket secara daring (*online*) kepada para karyawan Departemen *Food Production &* di salah satu Hotel di Jakarta

HASIL DAN PEMBAHASAN

Personal Hygiene merupakan hal yang harus disadari dan diperhatikan oleh karyawan *Food Production*, karena makanan yang mereka hidangkan erat kaitannya dengan penularan penyakit. Penelitian ini bertujuan untuk melihat bagaimana penerapan personal hygiene pada karyawan *Food Production* di salah satu Hotel Jakarta. Analisis dilakukan dengan pendekatan deskriptif kuantitatif melalui lima dimensi, yaitu dimensi citra tubuh, praktik social, status social ekonomi, pengetahuan, dan budaya. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa secara umum, karyawan *food production* memiliki kesadaran dan praktik personal hygiene yang baik, dengan Sebagian besar responden berada dalam kategori tinggi pada setiap dimensi.

Pada dimensi citra tubuh, mayoritas responden sadar akan penampilan fisiknya, yang mana cenderung lebih memperhatikan kebersihan pakaian, tubuh, dan kerapian saat melakukan tugas. Selain itu responden juga sadar bahwa penampilan fisik mereka memengaruhi kenyamanan orang lain, terutama di area publik. Nilai rata-rata sebesar 11,18 dari skor maksimal 12 dengan standar deviasi 1,04 menunjukkan bahwa kesadaran responden dalam praktik personal hygiene terhadap citra tubuh berada dalam kategori sedang. Hal ini menunjukkan bahwa karyawan *food production* memiliki pemahaman dan kesadaran tinggi terhadap pentingnya menjaga penampilan fisik mereka. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Astuti & Pratiwi (2021) dalam jurnal *Kesmas: Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional* menunjukkan bahwa pekerja yang memiliki kesadaran tinggi terhadap penampilan cenderung lebih disiplin dalam menerapkan kebersihan pribadi, terutama dalam lingkungan kerja yang menuntut standar kebersihan tinggi seperti dapur hotel. Jika ditinjau dari teori Sembiring et al., dimensi citra tubuh merupakan persepsi subjektif seseorang terhadap penampilan fisiknya, yang dapat memengaruhi cara individu dalam menjaga kebersihan. Citra tubuh (*body image*) merupakan bagian dari konsep diri yang mengacu pada persepsi individu terhadap tubuhnya sendiri, baik dari segi bentuk, ukuran, maupun penampilan fisik secara keseluruhan.

Pada dimensi praktik sosial, nilai rata-rata 6,68 dengan skor maksimal 8 menunjukkan bahwa secara umum, praktik sosial terkait personal hygiene berada dalam kategori cukup tinggi. Artinya, karyawan *food production* hotel secara sosial telah terbiasa menjaga kebersihan pribadi, sebagian besar kemungkinan dipengaruhi oleh lingkungan kerja yang mendukung, norma kolektif yang terbentuk, serta teladan dari rekan kerja. Standar deviasi 1,30 menunjukkan variasi antarindividu, dengan kecenderungan responden berada diantara kategori "Sering" dan "Selalu" yang mengindikasikan masih adanya perbedaan dalam konsistensi perilaku, mungkin karena faktor kedisiplinan pribadi atau lemahnya pengawasan dalam beberapa bagian operasional. Menurut teori *Social Cognitive Theory* dari Bandura (1986), perilaku seseorang termasuk praktik kebersihan terbentuk melalui interaksi antara faktor personal, lingkungan, dan perilaku itu sendiri. Karyawan akan lebih cenderung menerapkan praktik hygiene yang baik apabila mereka melihat rekan kerja dan atasannya juga melakukan hal yang sama, serta ketika lingkungan kerja mendukung perilaku tersebut, misalnya tersedia fasilitas kebersihan dan adanya aturan yang ditegakkan. Dalam konteks industri makanan, praktik sosial juga mencerminkan kebiasaan kolektif seperti mencuci tangan

sebelum bekerja, menggunakan pakaian kerja yang bersih, atau menjaga kebersihan area kerja. Bila norma kelompok mendukung hygiene, maka individu lebih cenderung ikut berperilaku higienis (Rosen & Orwin, 1997).

Pada dimensi status sosial, menunjukkan hasil dengan nilai rata-rata sebesar 12,97 dengan skor maksimal 16 dengan standar deviasi 2,16, mempertegas bahwa kesadaran akan personal hygiene berdasarkan status sosial ekonomi berada pada kategori sedang ke tinggi. Dengan 58% responden berada dalam kategori sedang, dapat disimpulkan bahwa sebagian karyawan dari latar sosial ekonomi lebih baik menunjukkan pemahaman dan praktik personal hygiene yang lebih kuat. Namun, rata-rata yang belum mencapai maksimum dan adanya variasi (ditunjukkan oleh standar deviasi yang relatif besar) menandakan bahwa status sosial ekonomi masih menjadi faktor pembeda signifikan dalam penerapan hygiene. Hasil ini menunjukkan bahwa status sosial ekonomi turut menentukan kemampuan dan kesadaran seseorang dalam menjaga kebersihan pribadi. Untuk itu, pelatihan dan penyediaan fasilitas hygiene yang merata tetap diperlukan agar seluruh karyawan mampu menjaga standar kebersihan yang sama. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Rahmawati & Yuliana (2020) menemukan bahwa status ekonomi juga berdampak pada efektivitas pelatihan hygiene di lingkungan food production. Karyawan dari status social ekonomi tinggi lebih cepat memahami dan menerapkan materi pelatihan dibandingkan karyawan dari status social ekonomi rendah. Menurut teori Social Determinants of Health dari WHO (2010), faktor sosial dan ekonomi seperti pendidikan, pekerjaan, dan pendapatan sangat memengaruhi perilaku kesehatan seseorang, termasuk praktik kebersihan pribadi. Individu dari latar belakang ekonomi lebih tinggi cenderung memiliki kesadaran lebih baik tentang pentingnya menjaga kebersihan serta memiliki akses lebih besar terhadap fasilitas kebersihan seperti air bersih, sabun, dan perlengkapan mandi. Selain itu, Maslow's Hierarchy of Needs (1943) menjelaskan bahwa kebutuhan dasar seperti kebersihan diri (hygiene) termasuk dalam kebutuhan fisiologis yang harus terpenuhi sebelum seseorang dapat fokus pada kebutuhan yang lebih tinggi. Mereka dengan status ekonomi yang lebih baik cenderung lebih mampu memenuhi kebutuhan dasar tersebut secara optimal.

Pada dimensi pengetahuan, sebagian besar responden juga memiliki pemahaman yang baik terhadap personal hygiene. Nilai rata-rata sebesar 11,58 dari skor maksimal 16 dengan standar deviasi 2,21 menunjukkan tingkat pengetahuan yang berada pada kategori sedang hingga tinggi. Ini mengindikasikan bahwa sebagian besar karyawan telah memahami pentingnya menjaga kebersihan pribadi dalam mencegah penyakit, sesuai dengan teori bahwa pengetahuan merupakan fondasi utama untuk membentuk sikap dan perilaku higienis. Mayoritas responden 54% berada dalam kategori tinggi, menunjukkan bahwa sebagian besar karyawan food production memiliki pengetahuan yang cukup tentang menjaga kebersihan pribadi dalam pekerjaan mereka, meskipun masih terdapat sebagian kecil yang memiliki pengetahuan rendah sebesar 11% menunjukkan bahwa masih diperlukan peningkatan edukasi dan pelatihan rutin untuk memastikan seluruh karyawan memahami dan menerapkan prinsip-prinsip hygiene secara optimal. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Ajzen's Theory of Planned Behavior (1991), pengetahuan yang baik tentang suatu perilaku (dalam hal ini, personal hygiene) memengaruhi sikap dan intensi untuk melakukannya. Artinya, karyawan yang memahami pentingnya kebersihan diri lebih cenderung menunjukkan perilaku higienis secara konsisten.

Pada dimensi budaya, hasil menunjukkan bahwa 46% responden berada dalam kategori tinggi yang menjadi mayoritas responden pada dimensi ini. Nilai rata-rata sebesar 9,82 dengan skor maksimal 12 dan standar deviasi 1,58 menunjukkan bahwa tingkat kesadaran personal hygiene berdasarkan latar budaya berada pada kategori sedang. Ini menunjukkan bahwa sebagian besar karyawan food production hotel sudah memiliki kesadaran cukup tentang kebersihan pribadi, namun masih dipengaruhi oleh variasi nilai dan kebiasaan budaya masing-masing individu. Perbedaan latar belakang budaya kemungkinan menyebabkan adanya karyawan yang belum terbiasa dengan standar hygiene ketat yang diberlakukan di industri

perhotelan. Hasil ini menunjukkan pentingnya pendekatan pelatihan dan edukasi hygiene yang inklusif terhadap keragaman budaya agar seluruh karyawan, terlepas dari latar belakangnya, dapat memahami dan menerapkan standar kebersihan secara konsisten dan profesional. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Ramadhani et al. (2021) dalam Jurnal Ilmu Sosial dan Kesehatan menjelaskan bahwa pendekatan budaya penting dalam pelatihan hygiene karena tidak semua karyawan memiliki pemahaman yang sama tentang standar kebersihan. Pelatihan yang tidak mempertimbangkan nilai budaya bisa kurang efektif. Dalam konteks personal hygiene, budaya individu dan kolektif berpengaruh besar terhadap cara seseorang memahami dan menerapkan kebersihan pribadi. Misalnya, individu yang berasal dari lingkungan dengan nilai-nilai kebersihan yang tinggi cenderung memiliki praktik hygiene yang lebih baik, sementara mereka yang terbiasa dengan lingkungan kurang bersih bisa jadi tidak melihat pentingnya mencuci tangan, menjaga kuku, atau mengenakan pakaian kerja yang bersih. Selain itu, teori Health Belief Model (Becker, 1974) juga menekankan bahwa keyakinan seseorang terhadap risiko kesehatan, misalnya potensi penularan penyakit akibat tidak bersih dipengaruhi oleh budaya, tradisi, dan pengalaman masa lalu. Karyawan dengan latar budaya yang menanamkan nilai kebersihan sebagai bagian dari kehidupan sehari-hari cenderung lebih sadar terhadap hygiene kerja.

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa penerapan personal hygiene yang dilakukan karyawan food production salah satu hotel di Jakarta, secara umum berada dalam kategori tinggi. Hal ini terlihat dari hasil analisis deskriptif pada 5 dimensi yaitu, citra tubuh, praktik sosial, status sosial ekonomi, pengetahuan, dan budaya, yang menunjukkan nilai rata-rata yang tinggi dan distribusi responden yang dominan pada kategori sedang dan tinggi. Hasil uji chi-square menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan secara spesifik antara frekuensi pelatihan dan personal hygiene, sedangkan tidak terdapat hubungan yang signifikan antara usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan, section kerja, tingkat pendapatan, domisili pekerja, dan personal hygiene. Hasil penelitian ini menegaskan bahwa frekuensi pelatihan dapat meningkatkan praktik personal hygiene sementara faktor lainnya tidak secara langsung memengaruhi perilaku tersebut.

1. Bagi manajemen hotel, dapat meningkatkan frekuensi dan kualitas pelatihan personal hygiene: pelatihan harus diberikan secara rutin, tidak hanya saat awal kerja. Materi pelatihan perlu disesuaikan dengan tingkat pendidikan, budaya, dan pemahaman karyawan, serta dilengkapi dengan praktik langsung agar lebih aplikatif.
2. Bagi karyawan food production, agar dapat meningkatkan kesadaran pribadi terhadap kebersihan diri: karyawan sebaiknya menjadikan kebersihan pribadi sebagai bagian dari tanggung jawab profesional, bukan sekadar kewajiban, mengingat risiko penularan penyakit dan kontaminasi makanan sangat tinggi dalam industri makanan. Selain itu, karyawan juga dapat menumbuhkan budaya saling mengingatkan antar rekan kerja: praktik sosial dapat diperkuat dengan saling mengingatkan, menegur dengan sopan bila ada rekan kerja yang belum menjaga kebersihan sesuai standar, dan membentuk lingkungan kerja yang saling peduli terhadap hygiene.
3. Bagi peneliti selanjutnya, agar bisa mengembangkan penelitian dengan metode kualitatif atau campuran: untuk mendapatkan pemahaman yang lebih dalam tentang alasan di balik perilaku personal hygiene, disarankan penelitian lanjutan menggunakan wawancara mendalam atau fokus grup diskusi. Selain itu, peneliti selanjutnya juga bisa menambahkan variabel lain seperti tingkat pendidikan, usia, lama bekerja, dan motivasi kerja untuk melihat hubungan yang lebih luas dan kompleks terhadap praktik hygiene. Dan terakhir melakukan studi komparatif antar hotel atau wilayah: perbandingan antara hotel berbintang dengan hotel non-bintang, atau antar daerah dengan budaya berbeda, dapat memperkaya wawasan tentang bagaimana faktor eksternal memengaruhi personal hygiene karyawan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ajzen, I. (2019). TPB Questionnaire Construction Constructing a Theory of Planned Behaviour Questionnaire. University of Massachusetts Amherst, 1–7. <http://people.umass.edu/~ajzen/pdf/tpb.measurement.pdf>
- Al-Rifai, J. M., Haddad, A. M. Al, & Qasem, J. A. (2018). Personal hygiene among college students in Kuwait: A Health promotion perspective. January, 1–6. <https://doi.org/10.4103/jehp.jehp>
- Arikunto, S. (2014). *Prosedur Penelitian, Suatu Pendekatan Praktik* (7th ed.). Rineka Cipta.
- Arikunto, S. (2018). *Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan* (2nd ed.). Bumi Aksara.
- Auliya, A., & Aprilia, D. N. (2016). Pengaruh Hygiene Pengolahan Makanan Terhadap. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 2(2), 216–227.
- Azwar, S. (2012). *Penyusunan Skala Psikologi Yogyakarta*. In *Pustaka Pelajar* (II). Pustaka Pelajar.
- Bolt, E. (2005). Personal hygiene behaviour. In *Wastsan Mission Assistant (WASH)* (Issue May).
- Clayton, M. L., Smith, K. C., Neff, R. A., Pollack, K. M., & Ensminger, M. (2015). Listening to food workers: Factors that impact proper health and hygiene practice in food service. *International Journal of Occupational and Environmental Health*, 21(4), 314–327. <https://doi.org/10.1179/2049396715Y.0000000011>
- Curtis, V. A., Danquah, L. O., & Aunger, R. V. (2009). Planned, motivated and habitual hygiene behaviour: An eleven country review. *Health Education Research*, 24(4), 655–673. <https://doi.org/10.1093/her/cyp002>
- Eriksson, K., Dickins, T. E., & Strimling, P. (2022). Global sex differences in hygiene norms and their relation to sex equality. *PLOS Global Public Health*, 2(6), 1–17. <https://doi.org/10.1371/journal.pgph.0000591>
- Fabiana Meijon Fadul. (2019). Konsep Perilaku Personal Hygiene Saat Menstruasi. 5–29.
- Han, L., Gao, X., Liao, M., Yu, X., Zhang, R., Liu, S., & Zeng, F. (2020). Hygiene Practices Among Young Adolescents Aged 12-15 Years in Low-and Middle-Income Countries: A Population-Based Study. *Journal of Global Health*, 10(2), 1–10. <https://doi.org/10.7189/jogh.10.020436>
- Harahap, D. A. (2018). Perilaku Belanja Online Di Indonesia: Studi Kasus. *JRMSI - Jurnal Riset Manajemen Sains Indonesia*, 9(2), 193–213. <https://doi.org/10.21009/jrmsi.009.2.02>
- Hayana, H., Septiani, W., & Ismainar, H. (2023). Personal Hygiene dan Sanitasi Lingkungan pada Pengelolaan Makanan di Masa Pandemi Covid-19 di Tempat Makan “Ayam Penyet” Kelurahan Air Dingin, Kecamatan Bukit Raya. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, 23(2), 2156. <https://doi.org/10.33087/jiubi.v23i2.3964>
- Indonesia Safety Center. (2024). *Mengenal Penjamah Makanan dan Kenapa Butuh Pelatihan dan Sertifikasi*.
- Islam, M. T., Pandey, U., Sinha, S., & Hussin, S. R. (2024). How does a hotel's hygiene protocol quality trigger guests' revisit intention during the pandemic? Evidence from Chinese guests. *International Journal of Tourism Cities*, 10(2), 405–425. <https://doi.org/10.1108/IJTC-05-2022-0144>
- Kurniawan, A. (2016). Penerapan Personal Hygiene Pada Karyawan Food and Beverage Service Hotel Aryaduta Pekanbaru. *Jom Fisip*, 3(2), 1–12.
- Maftukhah, N. A. (2024). Hubungan Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Terhadap Personal Hygiene Penjamah Makanan (Food Handler) Di Pasar Retail Jakabaring Palembang. *Journal Health Applied Science and Technology*, 2(1), 20–26. <https://doi.org/10.52523/jhast.v2i1.35>
- Nicolle, L. (2007). Hygiene: What and why? *Canadian Medical Association Journal*, 176, 767–768. <https://doi.org/10.1503/cmaj.061741>
- Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/ VI/2011 Tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga, 53 1689 (2011).
- Priyambodho, O. H., & Astuti, D. (2023). Factors Associated With Personal Hygiene and Sanitation Behavior of Food Handlers. *Contagion: Scientific Periodical Journal of Public Health and Coastal Health*, 5(4), 1395. <https://doi.org/10.30829/contagion.v5i4.17933>

- Puspitawati, H., & Herawati, T. (2013). *Metode Penelitian Keluarga*. IPB Press.
- Sembiring, V. A., Prabandari, W. D., & Taviprawati, E. (2021). The Effect of Personal Hygiene on Customer Satisfaction at Aston Bellevue Hotel Jakarta During the Covid-19 Pandemic. *Proceedings of the Palembang Tourism Forum 2021 (PTF 2021)*, 200(Ptf), 33–41. <https://doi.org/10.2991/aebmr.k.211223.005>
- Septiani, I. Y., & Siscawati, M. (2022). Chef Minoritas Di Tempat Kerja: Perempuan Di Dapur Profesional. *Paradigma: Jurnal Kajian Budaya*, 12(2), 121. <https://doi.org/10.17510/paradigma.v12i2.564>
- Sifuentes, L. Y., Koenig, D. W., Phillips, R. L., Reynolds, K. A., & Gerba, C. P. (2014). Use of Hygiene Protocols to Control the Spread of Viruses in a Hotel. *Food and Environmental Virology*, 6(3), 175–181. <https://doi.org/10.1007/s12560-014-9158-0>
- Stevenson, R. J., Case, T. I., Hodgson, D., Porzig-Drummond, R., Barouei, J., & Oaten, M. J. (2009). A scale for measuring hygiene behavior: Development, reliability and validity. *American Journal of Infection Control*, 37(7), 557–564. <https://doi.org/10.1016/j.ajic.2009.01.003>
- Sugiyono. (2019a). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D* (2nd ed.). Alfabeta.
- Sugiyono. (2019b). Teknik Pengumpulan Data Penelitian. *Jurnal Keperawatan*, Hlm.285.
- Suminar, E., & Wibowo, A. R. (2021). The Correlation Between Infection Diseases History and Nutritional Status in Toddler. *Fundamental and Management Nursing Journal*, 4(1), 18. <https://doi.org/10.20473/fmnpj.v4i1.21587>
- Vandegrift, R., Bateman, A. C., Siemens, K. N., Nguyen, M., Wilson, H. E., Green, J. L., Van Den Wymelenberg, K. G., & Hickey, R. J. (2017). Cleanliness in context: reconciling hygiene with a modern microbial perspective. *Microbiome*, 5(1), 76. <https://doi.org/10.1186/s40168-017-0294-2>
- Wandira, N. A., Wayan, N., Ningtyas, R., & Rahayu, S. (2022). HUBUNGAN PERILAKU PERSONAL HYGIENE DENGAN KEJADIAN PENYAKIT KULIT SCABIES SANTRI DI PONDOK PESANTREN DARUL ULUM PROVINSI KALIMANTAN TENGAH PENDAHULUAN Penyakit kulit merupakan salah satu penyakit yang menjadi masalah di dunia termasuk Indonesia . *Penyakit. Prosiding STIKES Bethesda*, 1(1), 192–201.
- Waterkeyn, J., & Rosenfeld, J. (2009). Monitoring Hygiene Behaviour Change Through Community Health Clubs. *International Water Association Conference. Mexico City*, 1–12
- Wulansari, R. D. (2016). Penerapan Personal Hygiene Di Food and Beverage Product Grand Jatra Hotel Pekanbaru. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik Universitas Riau*, 3(1), 1–11.
- Yu, J., Seo, J., & Hyun, S. S. (2021). Perceived hygiene attributes in the hotel industry: customer retention amid the COVID-19 crisis. *International Journal of Hospitality Management*, 93(October 2020), 102768. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2020.102768>
- Yulianto, Hadi, W., & Nurcahyo, R. J. (2020). Hygiene, Sanitasi dan K3. In *Sustainability (Switzerland)* (Vol. 11, Issue 1). Graha Ilmu.
- Zakiah, S., Maulida, R. G., & Yulianti, S. (2023). Penerapan Hygiene dan Sanitasi dalam Meningkatkan Kualitas Produk di Departemen Pastry Hotel Grand Tjokro Yogyakarta. *JIIP - Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 6(11), 9030–9039. <https://doi.org/10.54371/jiip.v6i11.2897>