

Counseling Using Booklet Media And Simulation Of Food Handler Hygiene During The Covid-19 Endemic

Konseling Menggunakan Media Buklet Dan Simulasi Kebersihan Penanganan Makanan Pada Masa Endemik Covid-19

Khartini Kaluku^{*1}, Martha Puspita Sari²

^{1,2}Politeknik Kesehatan Kemenkes Maluku

*e-mail: kalukukhartini@gmail.com¹, martha.puspita6@gmail.com²

Abstract

SARS-Cov-2 is a new virus that causes respiratory diseases that can cause respiratory system disorders, acute pneumonia, and death. The COVID-19 endemic continues to show positive things towards the endemic. The step to prevent COVID-19 is to convey information to the public regarding the prevention of COVID-19. The importance of hygiene in food handlers so that safe food is served is the focus of the implementation of Community Service activities. Hygiene implementation behavior is supported by nutritional knowledge, attitudes or behavior of the handler starting from the preparation, cleaning, processing, transportation to serving to consumers. Booklets as a health education communication medium can increase the average knowledge and nutritional attitudes of the handler towards the implementation of institutional food hygiene. Community service is carried out using the community partnership program method through counseling and simulations using booklet media in Batu Merah Village. This activity aims to increase knowledge and implement hygiene behavior for food handlers during the Covid-19 endemic. The counseling participants were 50 food handlers at the Batu Merah Village Institutional Food Service. This activity adds insight into participants' thinking regarding the implementation of hygiene. Based on the results of statistical tests before and after counseling, a p value of 0.00 was obtained, which shows that there is a significant difference in knowledge and through simulation the handlers can realize hygiene practices and apply them every day in food service institutions.

Keywords: Hygiene, Booklet, Food Handlers, Covid-19 Endemic

Abstrak

SARS-Cov-2 adalah virus baru penyebab penyakit saluran pernafasan yang bisa menyebabkan gangguan sistem pernapasan, pneumonia akut, sampai kematian. Endemi COVID-19 terus menunjukkan hal positif menuju ke arah endemi. Langkah pencegahan COVID-19 adalah menyampaikan informasi kepada masyarakat terkait pencegahan COVID-19. Pentingnya higiene pada penjamah makanan agar tersaji makanan yang aman menjadi fokus pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat. Perilaku penerapan higiene didukung oleh pengetahuan gizi, sikap atau perilaku penjamah mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian kepada konsumen. Booklet sebagai media komunikasi pendidikan kesehatan dapat meningkatkan rerata pengetahuan dan sikap gizi penjamah terhadap penerapan higiene penyelenggaraan makanan institusi. Pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan dengan metode program kemitraan masyarakat melalui penyuluhan dan simulasi menggunakan media booklet di Desa Batu Merah. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan menerapkan perilaku hygiene penjamah makanan di masa endemic Covid-19. Peserta penyuluhan adalah Penjamah Makanan di Tempat Penyelenggaraan Makanan Institusi Desa Batu Merah yang berjumlah 50 orang. Kegiatan ini menambah wawasan berfikir peserta terkait penerapan hygiene. Berdasarkan hasil uji statistik sebelum dan sesudah penyuluhan didapatkan nilai p 0,00, yang menunjukkan adanya perbedaan pengetahuan secara signifikan dan melalui simulasi penjamah dapat mewujudkan praktik hygiene dan diaplikasikan setiap hari pada institusi penyelenggaraan makanan.

Kata Kunci : Higiene, Booklet, Penjamah Makanan, Endemi Covid-19

1. PENDAHULUAN

SARS-CoV-2 adalah virus baru penyebab penyakit saluran pernafasan yang termasuk dalam famili coronavirus. Penyakit karena infeksi virus ini disebut COVID-19 dengan efek yang ditimbulkan dapat berupa penyakit ringan sampai berat. Virus COVID-19 bisa menyebabkan gangguan pada sistem pernapasan, pneumonia akut, sampai kematian. Pada tanggal 30 Januari 2020 WHO telah menetapkan kasus COVID-19 ini sebagai Kedaruratan Kesehatan Masyarakat Yang Meresahkan Dunia/ *Public Health Emergency of International Concern* (KKMMD/PHEIC). Karena penambahan jumlah kasus COVID-19 berlangsung sangat cepat dan telah terjadi penyebaran antar negara maka pada tanggal 11 Maret 2020, WHO menetapkan COVID-19 sebagai endemi (Qu et al., 2020).

Pada tahun 2022, Indonesia dalam kondisi endemi COVID-19 dengan banyaknya tren indikator pengendalian endemi yang terus menunjukkan ke hal yang positif. Saat ini Indonesia sudah mulai bersiap-siap membuat langkah menuju ke arah endemi. Proses transisi itu sejalan dengan kebijakan pelonggaran-pelonggaran yang diputuskan pemerintah. Pelonggaran dilakukan dengan menurunkan level PPKM menjadi level 2, menghapuskan antigen dan PCR sebagai syarat melakukan perjalanan domestik menggunakan transportasi laut, darat maupun udara bagi masyarakat yang sudah vaksin hingga dosis ke-2 (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2020).

Namun, penyebaran COVID-19 dalam masa transisi endemi masih perlu diwaspadai. Seseorang dapat terinfeksi/tertular COVID-19 melalui berbagai cara yaitu tidak sengaja menghirup percikan ludah dari bersin atau batuk penderita COVID-19; memegang mulut atau hidung tanpa mencuci tangan terlebih dulu setelah menyentuh benda yang terkena cipratatan air liur penderita COVID-19; atau kontak jarak dekat dengan penderita COVID-19, misalnya bersentuhan atau berjabat tangan. COVID-19 dapat menginfeksi siapapun, namun orang yang berusia lanjut, ibu hamil, orang yang sedang sakit atau memiliki penyakit bawaan, dan orang yang memiliki daya tahan tubuh lemah memiliki risiko yang lebih besar (Singh et al., 2020).

COVID-19 dapat bertahan dalam permukaan benda selama beberapa jam sampai beberapa hari tergantung dari jenis bahan, suhu, dan kelembaban. Peluang penularan COVID-19 melalui kemasan pangan cukup rendah sepanjang praktik cara produksi pangan olahan yang baik diterapkan. Dalam rangka tetap menjamin ketersediaan pangan olahan yang aman dan bermutu serta untuk mengurangi penyebaran COVID-19 diperlukan perlakuan khusus di fasilitas produksi dan distribusi pangan. Hal ini sejalan dengan kebijakan nasional mengenai pembatasan kontak fisik, praktik higiene personel dan sanitasi permukaan semua fasilitas yang digunakan bersama. Sejalan dengan ketetapan WHO, Presiden telah menetapkan upaya penanggulangan berupa Peraturan Pemerintah No 21 tahun 2020 tentang Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB) dalam Rangka Percepatan Penanganan *Corona Virus Disease 2019* (COVID-19) dengan menekankan bahwa PSBB dilakukan dengan tetap memperhatikan pemenuhan kebutuhan dasar penduduk. Dalam aturan PSBB, pemilik kafe, rumah makan, dan restoran, dilarang melayani makan di tempat. Pemilik usaha hanya diizinkan melayani pelanggan yang membeli makan untuk dibungkus dan dibawa pulang (Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, 2020)

Selain itu, Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) menerbitkan Surat Edaran Nomor: Hk.02.02.1.2.04.20.12 Tahun 2020 Tentang Upaya Menjaga Ketersediaan Obat Dan Makanan Berkualitas Pada Masa Status Keadaan Tertentu Darurat Bencana Wabah *Corona Virus Disease 2019* (COVID-19) di Indonesia. Hal ini untuk mendukung pelaku usaha untuk memastikan rantai produksi dan distribusi pangan olahan berkualitas secara konsisten termasuk pada masa status keadaan darurat bencana wabah COVID-19 di Indonesia karena kedaruratan keamanan pangan dapat terjadi akibat wabah/bencana (Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, 2020)

Pada institusi penyelengaraan makanan, bekerja dari rumah sulit untuk dilakukan sehingga ada tantangan besar untuk menjaga agar penjamah makanan tetap sehat dan dapat memproduksi makanan yang aman dikonsumsi (Wei et al., 2020). Perlu adanya evaluasi ulang

mengenai higiene penjamah makanan selama kasus COVID-19 dan perlu adanya penyegaran mengenai prinsip-prinsip kebersihan makanan untuk mengurangi dan risiko pencemaran makanan atau kemasan makanan yang terpapar virus selama pemrosesan, serta mengurangi dan menghilangkan penyakit bawaan makanan (Sharif et al., 2013).

Dalam rangka melakukan pencegahan COVID-19 diperlukan media untuk menyampaikan informasi kepada masyarakat terkait pencegahan COVID-19. Pendidikan tidak terlepas dari proses belajar mengajar yang membutuhkan alat bantu atau media untuk mempermudah menyampaikan pesan kepada sasaran. Pendidikan gizi sebaiknya diberikan sedini mungkin (Wulandari, 2007). Penelitian sebelumnya oleh Kaluku dan Sari tahun 2021 mengenai Pengaruh Media Booklet Terhadap Pengetahuan, Sikap, dan Praktik Higiene Penjamah Makanan di Institusi Penyelenggaraan Makanan Kota Ambon pada Masa Endemi COVID-19 menunjukkan bahwa sebagian besar pengetahuan penjamah sebelum intervensi adalah kurang (51,4%) sedangkan setelah dilakukan intervensi sebanyak 80% penjamah memiliki pengetahuan baik. Sebagian besar sikap penjamah sebelum intervensi adalah baik (58,6%) sedangkan setelah intervensi sebanyak 74,3% penjamah memiliki sikap baik. Sebagian besar praktik penjamah sebelum intervensi adalah kurang (78,6%) sedangkan setelah intervensi sebanyak 71,4% penjamah memiliki praktik kurang (Kaluku & Sari, 2023). Menurut Rahmawati, yang meneliti tentang Pengaruh Penyuluhan dengan *Booklet* terhadap Peningkatan Pengetahuan, Sikap dan Praktik Higiene Perorangan pada Penjamah Makanan diketahui bahwa rata-rata skor pengetahuan penjamah makanan terdapat peningkatan sebanyak 12,09 sesudah diberikan penyuluhan menggunakan *booklet*. Hasil uji *Wilcoxon* dengan *p-value*=0,002 dapat disimpulkan ada perbedaan pengetahuan sebelum dan sesudah penyuluhan. Hal ini sejalan dengan penelitian Ningsih bahwa ada perbedaan yang signifikan skor pengetahuan subjek sebelum dan sesudah penyuluhan higiene sanitasi (*p-value*=0,000), serta penelitian Faisal bahwa ada peningkatan skor pengetahuan yang signifikan sebelum dan sesudah penyuluhan higiene sanitasi dengan *p-value*=0,00011 (Rahmawati et al., 2020).

2. METODE

Metode yang digunakan adalah penyuluhan dan simulasi menggunakan media booklet mempraktekan hygiene penjamah makanan. Kegiatan ini dilaksanakan untuk meningkatkan kapasitas pengetahuan dan sikap tentang personal hygiene.

Tabel 1. Metode Kegiatan

Kegiatan	Sasaran	Waktu	Lokasi	Prosedur	Capaian
Koordinasi dengan perangkat Desa Batu Merah	Perangkat Desa Batu Merah	1 Minggu	Desa Batu Merah	Pengajuan proposal pengabmas kepada Perangkat desa sekaligus penjajakan lokasi	Surat rekomendasi pelaksanaan kegiatan Pengabmas
Koordinasi rencana kegiatan Penyuluhan Higiene Penjamah Makanan pada Masa Endemi COVID-19	Penjamah Makanan	1 Minggu	Desa Batu Merah	Melakukan koordinasi bersama mitra	Tercapainya waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan
Persiapan pembuatan media <i>booklet</i>	Tim Pengabdi	1 Bulan	Poltekkes Kemenkes Maluku	Penelusuran pustaka	Tercetak media booklet
Penyuluhan higiene penjamah makanan pada masa Endemi COVID-19	Penjamah Makanan	1 Hari	Desa Batu Merah	Penyuluhan sebanyak 1 kali	Meningkatnya pengetahuan, sikap, dan praktik higiene penjamah

Kegiatan	Sasaran	Waktu	Lokasi	Prosedur	Capaian
Simulasi higiene penjamah makanan pada masa Endemi COVID-19	Penjamah Makanan	1 Kali	Desa Batu Merah	Simulasi sebanyak 1 kali	makanan pada masa Endemi COVID-19.
Monitoring dan evaluasi hasil kegiatan penyuluhan dan simulasi	Penjamah Makanan	1 Kali	Desa Batu Merah	<p>1. Mengevaluasi efektivitas penyuluhan dengan media <i>booklet</i> sebagai upaya meningkatkan pengetahuan, sikap, dan praktik higiene penjamah makanan pada masa Endemi COVID-19.</p> <p>2. Mengevaluasi efektivitas simulasi sebagai upaya meningkatkan praktik higiene penjamah makanan pada masa Endemi COVID-19.</p> <p>3. Monitoring dan evaluasi pelaksanaan penyuluhan</p>	<p>Meningkatnya praktik higiene penjamah makanan pada masa Endemi COVID-19.</p> <p>Penjamah makanan mengalami peningkatan pengetahuan, sikap, dan praktik higiene pada masa Endemi COVID-19.</p>

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Persiapan

Pengabdian Kepada Masyarakat melalui Program Kemitraan Masyarakat dilakukan dengan menerapkan penyuluhan higiene penjamah makanan dengan media booklet dalam rangka meningkatkan pengetahuan dan simulasi hygiene penjamah makanan di Desa Batu Merah sebagai salah satu upaya menerapkan upaya hygiene pada institusi penyelenggaran makanan di masa endemi Covid-19 dan dapat menghasilkan pangan bersih dan sehat pada institusi penyelenggaraan makanan massal. Kegiatan penyuluhan hygiene dan simulasi penjamah makanan pada masa endemic Covid-19 di Desa Batu Merah Kecamatan Sirimau Kota Ambon dilaksanakan selama 6 bulan mulai dari bulan April sampai dengan November 2023.

Pada bulan Maret 2023, pengabdi mengurus persuratan dari Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Poltekkes Maluku melalui Aplikasi Srikandi dengan sasaran Kepala Desa Batu Merah, untuk melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat. Surat izin pengambilan data disampaikan ke pihak terkait pada pertengahan Maret 2023.

Pada tahap awal minggu pertama bulan April 2023, tim pengabdi diterima pemerintah Desa Batu Merah dan perangkat desa untuk melakukan pembahasan secara umum hingga hal-hal teknis terkait program pengabdian masyarakat yang akan dilaksanakan serta melakukan hubungan koordinasi dengan memperkenalkan diri dan menjelaskan tentang waktu dan tujuan program pengabdian masyarakat dari tim pengabdi Jurusan Gizi Poltekkes Maluku di Desa Batu Merah Kecamatan Sirimau Kota Ambon.

a. Persiapan Teknis

Persiapan teknis yang dilakukan tim pengabdi meliputi pendataan dan pembagian tugas, mempersiapkan booklet hygiene penjamah makanan, spanduk, LCD, daftar hadir peserta penyuluhan, daftar hadir peserta simulasi, dan daftar hadir evaluasi kegiatan.

b. Persiapan Lokasi

Persiapan lokasi dilakukan setelah mendapat rekomendasi dari Kepala Desa Batu Merah dan hasil koordinasi hingga ditetapkan pelaksanaan kegiatan di lakukan di Aula RT 003/RW 020 Desa Batu Merah Kecamatan Sirimau Kota Ambon.

2. Pelaksanaan Kegiatan

Peserta yang mengikuti kegiatan penyuluhan gizi seimbang adalah Penjamah Makanan di Desa Batu Merah Kompleks Harapan Jaya sebanyak 50 orang. Umur penjamah berkisar antara 18 hingga 54 tahun berjenis kelamin Laki-Laki sebanyak 21 orang (21%) dan Perempuan sebanyak 29 orang (58%). Rata-rata tingkat pendidikan peserta adalah SLTA 32 orang (64%), SLTP 10 orang (20%), S1 dan SD masing-masing 4 orang (8%).

a. Penyuluhan Higiene penjamah makanan dengan Media Booklet

Kegiatan penyuluhan higiene penjamah makanan dengan media booklet dilaksanakan pada tanggal 22 Juni 2023 yang dimulai dari perkenalan, pemaparan materi penyuluhan higiene penjamah makanan melalui media Booklet disertai gambar disampaikan oleh pengabdi. Pengertian higiene penjamah makanan dipahami oleh masing-masing peserta dan mengerti pedoman higiene penjamah makanan. Sebagian besar peserta pernah mendengar higiene namun belum memahami langkah yang benar dan tepat. Kegiatan penyuluhan higiene penjamah makanan dilanjutkan dengan diskusi bersama. Penyuluhan berjalan dengan baik, peserta aktif melakukan tanya jawab.

b. Simulasi hygiene bagi penjamah makanan

Simulasi menggunakan media booklet memuat cara praktis mencuci tangan secara benar dan tepat, disertai contoh gambar yang mudah dipahami oleh peserta. Kegiatan ini dilaksanakan tanggal 29 Juni 2023. Peserta simulasi terlihat sangat antusias dan diakhiri dengan simulasi oleh masing-masing penjamah, dipandu dan diarahkan langsung oleh mahasiswa terlatih.



Gambar 1. Penyuluhan Higiene Penjamah Makanan Dengan Media Booklet



Gambar 3. Peserta Simulasi Higiene Penjamah Makanan

3. Evaluasi

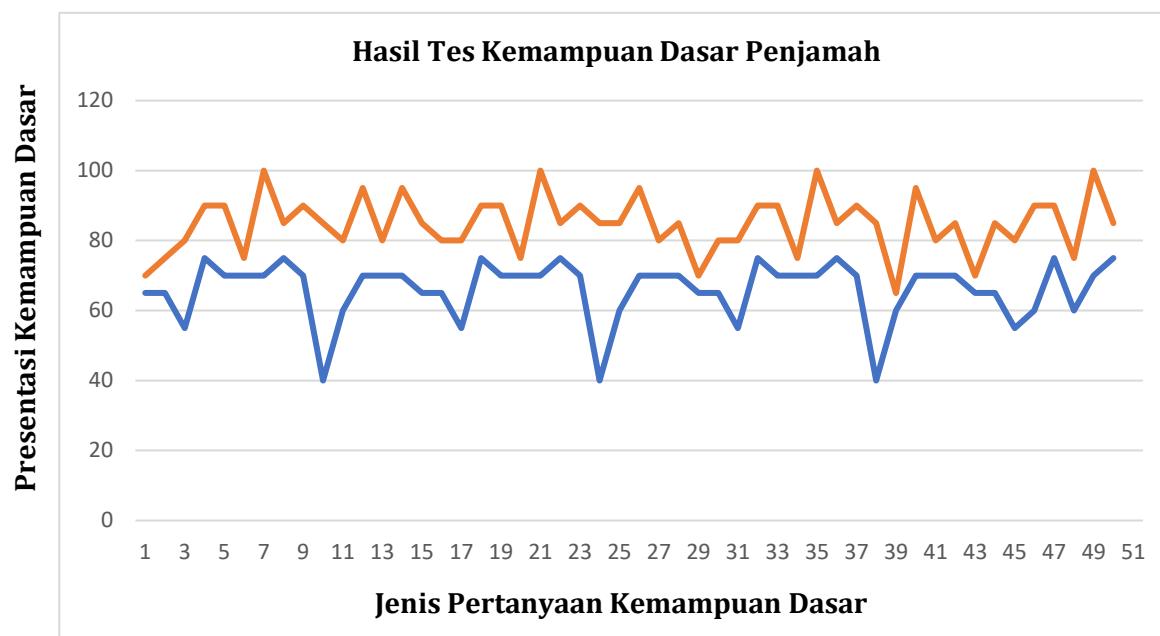
Tim pengabdi melakukan evaluasi kegiatan penyuluhan dan simulasi higiene penjamah makanan dilaksanakan pada Tanggal 29 Oktober 2023. Metode yang digunakan untuk evaluasi kegiatan adalah wawancara peserta dan pengisian lembar evaluasi. Peserta menyampaikan bahwa sosialisasi menggunakan booklet dan simulasi higiene penjamah makanan memudahkan pemahaman mereka karena berisi materi yang lengkap dan petunjuk praktis berupa gambar berwarna yang mudah diikuti oleh penjamah dan penting untuk diaplikasikan setiap hari khususnya di institusi penyelenggaraan makanan massal sesuai tempat mereka bekerja. Setelah evaluasi peserta diberikan booklet sebagai bahan edukasi yang bermanfaat bagi penyelenggaraan makanan institusi tempat meneka bekerja dan pengunjung sebagai wujud pengaplikasian higiene penjamah makanan di rumah makan.

Tabel 3. Pengetahuan Penjamah Tentang Higiene Sebelum dan Setelah Penyuluhan

No	Pengetahuan	Sebelum		Sesudah		P Value
		Σ	%	Σ	%	
1	Baik	14	28	48	96	
2	Kurang	36	72	2	4	0,00*
Total		50	100	50	100	

*Wilcoxon Signed Rank Test

Tabel 3. Menunjukkan bahwa pengetahuan penjamah makanan Desa Batu Merah sebelum diberikan penyuluhan hygiene terjadi peningkatan, yang terbanyak pada tingkatan pengetahuan kurang saat pre test yaitu 36 orang (72%). Sedangkan setelah diberikan penyuluhan kesehatan yang terbanyak pada tingkatan pengetahuan baik yaitu 48 orang (96%). Secara statistik menggunakan uji Wilcoxon Signed Rank Test menunjukkan bahwa terdapat perubahan pengetahuan sebelum dan sesudah penyuluhan kepada penjamah makanan Desa Batu Merah. Hasil tes kemampuan dasar (%) penjamah makanan yang diuji pada awal dan akhir kegiatan pengabdian digambarkan pada grafik berikut :



Gambar 4. Hasil tes kemampuan dasar (%) penjamah makanan yang diuji pada awal dan akhir kegiatan pengabdian

4. Pihak-Pihak Yang Terlibat

Adapun pihak-pihak yang terlibat dalam kegiatan Pengabdian Masyarakat di Desa Batu Merah Kecamatan Sirimau Kota Ambon yang dilaksanakan dari bulan April – November 2023, antara lain:

- Kepala Desa Batu Merah
- Kepala RT 03 RW 20 Desa Batu Merah
- Kepala Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Poltekkes Kemenkes Maluku
- Tim Audit Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Poltekkes Kemenkes Maluku

5. Luaran Yang Dicapai

Setelah dilakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk Program Kemitraan Masyarakat bagi kader kesehatan yang dilaksanakan selama bulan April-Oktober 2023, maka luaran yang dicapai yaitu:

- Tersedianya media pendidikan dan promosi gizi berupa booklet
- Pengetahuan penjamah tentang higiene penjamah makanan meningkat setelah diberikan pelatihan menggunakan media booklet dan kartu higiene penjamah makanan
- Meningkatnya keterampilan penjamah makanan dalam melakukan simulasi higiene.
- Mendapat dukungan dari semua pihak yaitu Kepala Desa Batu Merah, dan Ketua RT Harapan Jaya Desa Batu Merah dalam kegiatan melalui kegiatan penyuluhan dan simulasi hygiene penjamah makanan.
- Manuskrip artikel yang akan dipublikasikan ke Jurnal Pengabdian Masyarakat.

4. KESIMPULAN

Setelah dilakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk Program Kemitraan Masyarakat bagi penjamah makanan di Desa Batu Merah selama bulan April-November 2023, maka dapat disimpulkan bahwa tersedianya media pendidikan dan promosi gizi berupa booklet higiene penjamah makanan, terjadi peningkatan pengetahuan dan ketrampilan setelah diberikan simulasi bersama tim pengabdi dan mahasiswa terlatih pada masa Endemi COVID-19. Secara statistik menggunakan uji *Wilcoxon Signed Rank Test*

menunjukkan bahwa terdapat perubahan pengetahuan sebelum dan sesudah penyuluhan kepada penjamah makanan Desa Batu Merah dengan nilai $p = 0,00$.

Dalam rangka peningkatan kualitas hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat khususnya program kemitraan masyarakat ini perlu disarankan beberapa hal yaitu perlu ada keberlanjutan program pelatihan karyawan / penjamah makanan mencakup peraturan dan standar yang relevan untuk memastikan bahwa karyawan mengetahui dan mengikuti protokol hygiene, menetapkan sistem untuk pemantauan karyawan baik kepatuhan maupun kinerja secara terus-menerus, dengan fokus pada identifikasi hygiene karyawan serta memprioritaskan manajemen gizi institusi melalui pendekatan proaktif dan waspada terhadap kepatuhan penjamah, tetap mengikuti pola higiene yang tepat, peraturan yang relevan dan terus meningkatkan praktik keamanan dan kualitas pangan pada institusi penyelenggaraan makanan massal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih diucapkan kepada Politeknik Kesehatan Kemenkes Maluku sebagai pihak pemberi dana yang bersumber dari DIPA / RK-AKL Politeknik Kesehatan Kemenkes Maluku.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2020). *Pedoman Produksi dan Distribusi Pangan Olahan Pada Masa Status Darurat Kesehatan Corona Virus Disease 2019 (COVID-19) di Indonesia*. Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- Kaluku, K., & Sari, M. P. (2023). The Effect of Booklet Media on Food Handler Hygiene Practices, Attitudes, and Knowledge During The Covid-19 Pandemic. *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*, 33(2), 105–113.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2020). *Pedoman Pencegahan dan Pengendalian Corona Virus Disease (COVID-19) Revisi ke-4*. Kementerian Kesehatan RI.
- Qu, G., Li, X., Hu, L., & Jiang, G. (2020). An Imperative Need for Research on the Role of Environmental Factors in Transmission of Novel Coronavirus (COVID-19). In *Environmental Science and Technology* (Vol. 54, Issue 7, pp. 3730–3732). American Chemical Society. <https://doi.org/10.1021/acs.est.0c01102>
- Rahmawati, U., Nur Subandrian, D., & Yuniarti. (2020). Effect of mass education with booklet on knowledge, attitudes and practices of personal hygiene among food handlers. *Jurnal Riset Gizi*, 8(1), 8–10.
- Sharif, L., Obaidat, M. M., & Al-Dalalah, M.-R. (2013). Food Hygiene Knowledge, Attitudes and Practices of the Food Handlers in the Military Hospitals. *Food and Nutrition Sciences*, 04(03), 245–251. <https://doi.org/10.4236/fns.2013.43033>
- Singh, H. P., Khullar, V., & Sharma, M. (2020). Estimating the Impact of Covid-19 Outbreak on High-Risk Age Group Population in India. *Augmented Human Research*, 5(18). <https://doi.org/10.1007/s41133-020-00037-9>
- Wei, W. E., Li, Z., Chiew, C. J., Yong, S. E., Toh, M. P., & Lee, V. J. (2020). Morbidity and Mortality Weekly Report Presymptomatic Transmission of SARS-CoV-2-Singapore. *MMWR*, 69(14), 411–415. <https://www.cdc.gov/mmwr>
- Wulandari, A. (2007). *Peningkatan Pengetahuan Gizi Pada Anak sekolah Dengan Metode Ceramah dan Metode Role Play* [Universitas Diponegoro]. <http://eprints.undip.ac.id/26099/>