

Pengaruh Higiene Jajanan Pedagang Kaki Lima terhadap Tingkat Keracunan Makanan Bakterial pada Siswa Sekolah Menengah Atas Korpri Bekasi dan Tinjaunnya Menurut Pandangan Islam

The Effect of Street Food Hygiene on The Level of Bacterial Food Poisoning in Students of Korpri Bekasi High School and Its Review According to The Islamic Point of View

M Iqbal Abdurrahmana Hatami ¹, Ike Irmawati² Endy Muhammad Astiwaras³

¹Fakultas Kedokteran, Universitas Yarsi, Jakarta, Indonesia

²Bagian Mikrobiologi Fakultas Kedokteran, Universitas Yarsi, Jakarta, Indonesia

³Bagian Agama Fakultas Kedokteran, Universitas Yarsi, Jakarta, Indonesia

Email Iqbalah31@gmail.com

KATA KUNCI **Higiene, Keracunan Makanan Bakterial, Kedokteran**

ABSTRAK

Pendahuluan: Makanan merupakan kebutuhan fundamental bagi kehidupan insan. Makanan yang dikonsumsi beragam jenis dengan berbagai cara pengolahannya. Makanan sering kali menjadi penyebab masalah gangguan pencernaan dalam tubuh kita sehingga dapat menyebabkan jatuh sakit. Maka dari itu kita harus memilih kuliner yang akan kita makan dengan baik. Penyakit yang ditimbulkan akibat makanan yang sudah terkontaminasi disebut dengan *Food-borne diseases*. Higiene merupakan hal yang sangat penting bagi Kesehatan, juga merupakan suatu Tindakan atau upaya untuk meningkatkan kebersihan dan Kesehatan melalui pemeliharaan diri setiap individu agar terhindar dari penyakit bawaan makanan. **Metodologi:** Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat Higiene makanan jajanan pedagang kaki lima di Sekolah Menengah Atas KORPRI Bekasi, Tingkat Pengetahuan individu keracunan makanan bakterial dan higiene dan mengetahui Tingkat prevalensi Keracunan makanan pada siswa Sekolah Menengah Atas Korpri Bekasi sebelum dan selama pandemi Covid-19. Populasi penelitian ini Siswa Sekolah Menengah Atas KORPRI Bekasi dengan total 130 siswa menggunakan Teknik pengambilan *cross-sectional*. **Hasil:** Tingkat Higiene Jajanan Pedagang kaki lima di sekitar sekolah menengah Atas KORPRI Bekasi memiliki tingkat higiene yang kurang dengan presentase (46,9%) sedangkan Tingkat pengetahuan Higiene dan keracunan

Makanan Bakterial Siswa Sekolah Menengah Atas KORPRI Bekasi mendapatkan hasil yang baik dengan presentase (50%) dan tingkat keracunan selama pandemi Covid-19 mengalami penurunan dibandingkan sebelum pandemi Covid-19 **Simpulan** : dari hasil penelitian di temukan prevalensi terdapat hubungan antara pengetahuan keracunan makanan di Sekolah Menengah Atas KORPRI Bekasi dengan kejadian Keracunan Makanan selama dan sebelum pandemi

KEYWORDS Hygiene, Bacterial Food Poisoning, Medicine

ABSTRACT

Introduction: Food is a fundamental need for human life. Food consumed is of various types with various ways of processing. food is often the cause of indigestion problems in our body so that it can cause illness. therefore we must choose the culinary we will eat properly. Diseases caused by contaminated food are called food-borne diseases. Hygiene is very important for health, it is also an action or effort to improve cleanliness and health through early maintenance of each individual to avoid foodborne diseases. **Methodology:** This study aims to determine the level of food hygiene of street vendors at KORPRI Bekasi High School, the level of individual knowledge of bacterial food poisoning and hygiene and determine the prevalence rate of food poisoning in Korpi Bekasi High School students before and during the Covid-19 pandemic. The population of this study was KORPRI Bekasi High School students with a total of 130 students using a cross-sectional sampling technique. **Results:** The level of hygiene of street vendors around KORPRI Bekasi High School has a poor level of hygiene with a percentage (46.9%) while the level of knowledge of hygiene and bacterial food poisoning of KORPRI Bekasi High School students has good results with a percentage (50%) and the level of poisoning during the Covid-19 pandemic has decreased compared to before the Covid-19 pandemic. **Conclusion:** from the results of the study, it was found that there was a prevalence of a relationship between food poisoning knowledge at KORPRI Bekasi High School and the incidence of food poisoning during and before the pandemic.

PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan fundamental bagi kehidupan insan. Makanan yang dikonsumsi beragam jenis dengan

berbagai cara pengolahannya. Makanan sering kali menjadi penyebab masalah gangguan pencernaan dalam tubuh kita sehingga dapat menyebabkan jatuh sakit. Maka dari itu kita harus memilih kuliner yang akan

kita makan dengan baik, Salah satu cara untuk memelihara kesehatan adalah dengan mengkonsumsi makanan yang aman yaitu dengan memastikan bahwa makanan tersebut dalam keadaan bersih, makan yang jatuh ke lantai atau tanah bisa menyebabkan makan menjadi tidak aman untuk dikonsumsi (Wahhab, 2020).

Penyakit yang ditimbulkan akibat makanan yang sudah terkontaminasi disebut dengan penyakit bawaan makanan (*Food-borne diseases*). Penyakit tersebut menimbulkan banyak korban dalam kehidupan kita dan menyebabkan sejumlah penderita dari mulai kalangan anak muda, lansia, hal tersebut juga dipengaruhi oleh kekebalan tubuhnya (Wahhab, 2020).

Higiene merupakan hal yang sangat penting bagi kesehatan dan lingkungan, juga merupakan suatu tindakan atau upaya untuk meningkatkan kebersihan dan kesehatan melalui pemeliharaan dini setiap individu agar terhindar dari penyakit bawaan makanan

Remaja lebih menyukai jajan karena makanan jajanan sekolah mudah didapat, menarik, bervariasi dan harganya terjangkau. Selain itu mereka lebih menyukai membeli makanan jajanan pedagang kaki lima dari pada membeli di kantin maupun membawa bekal dari rumah (Almanfaluthi, 2017).

Pandemi Covid-19 berdampak pada perubahan gaya hidup siswa salah satunya perilaku pola makan. Di situasi pandemi ini siswa sekolah lebih sering makan di rumah dibanding di sekolah, dan lebih sering membeli

makanan di restaurant yang terjaga kebersihannya di banding membeli di pedagang kaki lima.

Islam menganjurkan kita untuk memakan makanan dan minuma yang halal dan menjauhkan dari yang di haramkan. Halal mempunyai arti di ijikan ataupun di perbolehkan, sedangkan haram merupakan yang di larang oleh agama. Contohnya seorang muslim dilarang untuk mengkonsumsi babi, alkohol, darah, bangkai, serta daging hewan yang tidak sesuai dengan ajaran agama islam (Yulfan,2019).

Halal secara ringkas yaitu sesuatu yang di perbolehkan, dilakukan digunakan, di usahakan, karena telah terurai tali atau ikatan yang mencegahnya atau unsur yang membahayakan dengan memperhatikan cara memperolehnya yang sesuai dengan ajaran agama islam (Siska,2018)

Selain alasan kesehatan makanan halal mempunyai landasan mendasar terutama dalam agama islam. Islam telah mengajarkan untuk memakan dan minum serta memperoleh makanan halal dalam AL-Qur'an.

Pentingnya menjaga kehalalan makanan dan minuman dapat di lihat dari beberapa dalil AL-Qur'an sebagai berikut: "Maka makan lah yang halal lagi baik dari rezeki yang telah diberikan Allah kepadamu, dan Syukurilah nikmat Allah, jika kamu hanya kepada-nya saja menyembah" (QS, An-Nahl [16] : 114)

Haram yaitu perkara yang dilarang oleh syara. Berdosa jika mengerjakan dan berpahala jika

meninggalkannya. Terhadap sesuatu yang diharamkan baik itu bendanya, zatnya atau hasil dari yang haram juga, Allah SWT menyuruh kita untuk menjauh sejauh-jauhnya. Sebab dengan memakan yang haram itu adalah sebab terhalangnya doa kita sekaligus dapat menggelapkan hati kita untuk cenderung kepada hal-hal baik bahkan memasukan kita kedalam neraka (Putra,2002).

Allah SWT. juga melarang kita untuk memakan makanan yang haram yang termuat dalam beberapa dalim AL-Quran sebagai berikut :

“Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagimu bangkai, daging babi, dan binatang yang (ketika di sembelih) disebut nama selain allah.Tetapi barang siapa dalam keadaan terpaksa (memakan nya) sedang ia tidak menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya. Sesungguhnya Allah Maha pengampun lagi maha penyayang” (QS, Al-Baqarah [2] : 173).

Adapun makanan yang di haramkan menurut pandangan islam. Allah SWT telah memerintahkan umat islam untuk memilih makanan yang baik dan tidak diharamkan. Baik Al-Qur`an dan Hadist telah memberikan panduan kepada kita mana makanan yang halal dan makanan yang diharamkan

Allah SWT dalam firman nya sudah menjalaskan untuk kita memilih makanan yang baik untuk dikonsumsi dan makanlah dari makanan yang baik seperti dalil berikut : “Wahai para rasul, makanlah dari (makanan yang baik-baik, dan kerjakanlah kabajikan sungguh, aku maha mengetahui apa

yang kamu kerjakan.” (QS, Al-Mu`minun [23] : 51).

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian observasi analitik, karena penelitian diarahkan untuk menjelaskan hubungan sebab akibat antara dua variable secara observasional, dimana bentuk hubungan berupa analisis yang bertujuan untuk meneliti Pengaruh Higiene Jajanan Pedagang Kaki Lima Terhadap Tingkat Keracunan Makanan Bakterial Pada Siswa Sekolah Menengah Atas KORPRI Bekasi

Rancangan penelitian yang digunakan dalam penelitian *cross-sectional*, dimana peneliti akan mencari hubungan antara tingkat pengetahuan Hyigine dengan Tingkat Keracunan Makanan Bakterial, dalam rangka mempelajari dinamika korelasi antara faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat pengetahuan hygiene dengan Tingkat Keracunan Makanan Bakterial dengan cara pendekatan dan pengumpulan data sekaligus

Populasi pada penelitian ini adalah siswa Sekolah Menengah Atas KORPRI Bekasi dengan kriteria inklusi:

- Siswa Sekolah Menengah Atas Korpri Bekasi yang aktif
- Siswa yang bersedia sebagai responden penelitian

Jenis data adalah data primer yang di peroleh dari kuisoner yang akan diberikan kepada Siswa Sekolah Menengah Atas KORPRI Bekasi yang disebar melalui ketua kelas untuk di bagikan ke group kelas. Kuesioner dalam penelitian ini menggunakan

kuesioner tertutup, yang merupakan kuesioner dengan item pertanyaan yang sudah disediakan jawabannya.

Analisis data yang dilakukan adalah univariate dan bivariate. Analisis data univariate dilakukan untuk meninjau tiap variabel masing-masing sedangkan bivariate dilakukan untuk meninjau terhadap hubungan antar kedua variabel.

HASIL

Penelitian ini diikuti oleh 130 responden yang merupakan Siswa akhir Sekolah Menengah Atas KORPRI Bekasi dengan 76 (58.5%) Perempuan dan 54 (41.5%) Laki-laki dengan sebaran usia 16-18 tahun dan siswa berusia 17 tahun merupakan jumlah terbanyak dari responden. Bisa di liat pada table berikut :

Tabel 1 Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden

Karakteristik	Frekuensi (N)	Persentase (%)
Usia		
16 Tahun	17	13.1
17 Tahun	103	79.2
18 Tahun	10	7.7
Jenis Kelamin		
Laki-laki	54	41.5
Perempuan	76	58.5

Hasil analisis data pada tabel 2 mengenai hygiene jajan makanan pedagang kaki lima bahwa 23 orang responden (17.7%) menilai hygiene jajan pedagang dengan kriteria yang baik, 46 orang responden (35.4%) menilai dengan kriteria cukup dan 61 orang responden (46.9%) menilai hygiene jajan yang kurang. Berdasarkan hygiene jajan makanan

pedagang kaki lima disekitar Sekolah Menengah Atas KOPRI Bekasi sebagian besar memiliki hygiene yang kurang (46.9%).

Tabel 2 Distribusi Frekuensi Higiene Makanan Jajanan Pedagang Kaki Lima Di Sekitar Sekolah Menengah Atas KOPRI Bekasi

Higiene	Frekuensi (N)	Persentase (%)
Baik	23	17.7
Cukup	46	35.4
Kurang	61	46.9
Total	130	100

Data pada Tabel 3 mengenai tingkat pengetahuan siswa menunjukkan bahwa responden yang memiliki tingkat pengetahuan baik sebanyak 65 orang (50.0%), tingkat pengetahuan cukup sebanyak 45 orang (34.6%) dan yang memiliki tingkat pengetahuan yang kurang 20 orang (15.4%). Berdasarkan tingkat pengetahuan siswa tentang keracunan makanan sebagian besar memiliki tingkat pengetahuan yang baik dengan persentase 50.0.

Tabel 3 Distribusi Frekuensi Tingkat Pengetahuan Siswa Tentang Keracunan Makanan Bakterial Dan Higienitas Individu

Tingkat Pengetahuan	Frekuensi (N)	Persentase (%)
Baik	65	50.0
Cukup	45	34.6
Kurang	20	15.4
Total	130	100

Higienitas individu siswa terlihat pada Table 4. bahwa responden yang memiliki higienitas individu baik

sebanyak 76 orang (58.5%), tingkat higienitas individu cukup sebanyak 44 orang (33.8%) dan tingkat higienitas individu kurang 10 orang (7.7%). Berdasarkan tingkat higienitas individu siswa sebagian besar memiliki tingkat higienitas individu yang baik dengan persentase 58.5.

Tabel 4 Distribusi Frekuensi Higienitas Individu pada Siswa Sekolah Menengah Atas KOPRI Bekasi

Higienitas Individu	Frekuensi (N)	Persentase (%)
Baik	76	58.5
Cukup	44	33.8
Kurang	10	7.7
Total	130	100

Hasil analisis data pada Tabel 5 mengenai kejadian keracunan makanan bakterial sebelum pandemi covid-19 mayoritas responden tidak pernah mengalami keracunan makanan yakni sebanyak 90 orang (70.2%). Sedangkan selama covid 19, mayoritas responden yang tidak pernah mengalami keracunan makanan yakni sebanyak 105 orang (80.8%).

Tabel 5 Distribusi Frekuensi Kejadian Keracunan Makanan Bakterial Sebelum Pandemi Covid19 pada Siswa Sekolah Menengah Atas KOPRI Bekasi

Keracunan Makanan	Frekuensi (N)	Persentase (%)
Sebelum Covid		
Tidak Pernah	90	69.2
1-2 Kali/bulan	37	28.5
≥3 Kali/bulan	3	2.3
Selama Covid		
Tidak Pernah	105	80.8
1-2 Kali/bulan	22	16.9
≥3 Kali/bulan	3	2.3

Hasil uji statistik menggunakan uji *Chi square* pada tabel 6 diperoleh nilai probabilitas masing-masing sebesar 0.441 ($p=0.441 > 0.05$) dan 0.856 ($p=0.856 > 0.05$), ini berarti tidak terdapat hubungan

antara higienitas jajanan makanan dengan kejadian keracunan makanan dengan kejadian keracunan makanan di SMA KOPRI Bekasi baik itu sebelum pandemi covid-19 atau pun selama pandemi.

Tabel 6. Hubungan Antara Tingkat Pengetahuan Siswa tentang Keracunan Makanan dengan Kejadian Keracunan Makanan di SMA KOPRI Bekasi Sebelum dan Selama Pandemi Covid-19

Variabel	Keracunan						Total	*P-value
	Tidak pernah		1-2 kali/bulan		≥3 Kali/bulan			
	N	%	N	%	N	%		
Sebelum Covid								
Baik	18	78.3	4	17.4	1	4.3	23	0.441
Cukup	30	65.2	16	34.8	0	0.0	46	
Kurang	42	68.9	17	27.9	2	3.3	61	
Total	90	69.2	37	28.5	3	2.3	130	
Selama Covid								
Baik	20	87.0	3	13.0	0	0.0	23	0.856
Cukup	36	78.3	9	19.6	1	2.2	46	
Kurang	49	80.3	10	16.4	2	3.3	61	
Total	105	80.8	22	16.9	3	2.3	130	

Hasil uji statistik menggunakan uji *chi square* pada tabel 7 diperoleh nilai probabilitas masing-masing sebesar 0.006 ($p=0.66 < 0.05$) dan 0.002 ($p=0.002 < 0.05$), ini berarti terdapat hubungan antara pengetahuan tentang keracunan makanan dengan kejadian keracunan makanan dengan kejadian keracunan makanan di SMA KOPRI Bekasi baik itu sebelum pandemi covid-19 atau pun selama pandemi.

Tabel 7. Hubungan Antara Tingkat Pengetahuan Siswa tentang Keracunan Makanan dengan Kejadian Keracunan Makanan di SMA KOPRI Bekasi Sebelum dan Selama Pandemi Covid-19

Variabel	Keracunan						Total	*P-value
	Tidak pernah		1-2 kali/bulan		≥3 Kali/bulan			
	N	%	N	%	N	%		
Sebelum Covid								
Baik	38	58.5	27	41.5	0	0.0	65	0.006
Cukup	34	75.6	9	20.0	2	4.4	45	
Kurang	18	90.0	1	5.0	1	5.0	20	
Total	90	69.2	37	28.5	3	2.3	130	
Selama Covid								
Baik	47	72.3	18	27.7	0	0.0	65	0.002
Cukup	40	88.9	4	8.9	1	2.2	50	
Kurang	18	90.0	0	0.0	2	10.0	20	
Total	105	80.8	22	16.9	3	2.3	130	

Hasil uji statistik menggunakan uji chi square pada tabel 8 diperoleh nilai probabilitas masing-masing sebesar 0.188 ($p=0.188 > 0.05$) dan 0.122 ($p=0.122 > 0.05$), ini berarti tidak terdapat hubungan antara higienitas individu dengan kejadian keracunan makanan dengan kejadian keracunan makanan di SMA KOPRI Bekasi baik itu sebelum pandemi covid-19 atau pun selama pandemi.

Tabel 8. Hubungan Antara Higienitas Individu dengan Kejadian Keracunan Makanan di SMA KOPRI Bekasi Sebelum dan Selama Pandemi Covid-19

Variabel Higienitas Individu	Tidak pernah		Keracunan 1-2 kali/bulan		≥3 Kali/bulan		Total	*p-value
	N	%	N	%	N	%		
Sebelum Covid								
Baik	53	69.7	23	30.3	0	0.0	76	0.188
Cukup	30	68.2	11	25.0	3	6.8	44	
Kurang	7	70.0	3	30.0	0	0.0	10	
Total	90	69.2	37	28.5	3	2.3	130	
Selama Covid								
Baik	62	81.6	14	18.4	0	0.0	76	0.122
Cukup	34	77.3	8	18.2	2	4.5	44	
Kurang	9	90.0	0	0.0	1	10.0	10	
Total	105	80.8	22	16.9	3	2.3	130	

PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa siswa SMA KOPRI Bekasi yang tidak pernah mengalami keracunan makanan bakterial baik sebelum atau pun selama pandemi covid-19 dengan prosentase masing-masing sebanyak 90 orang (69.2%) dan 105 orang (80.8%). Hal yang menyebabkan siswa tersebut tidak pernah mengalami keracunan makanan karena siswa tersebut mempunyai pengetahuan dan penerapan hygiene yang baik.

Berdasarkan hasil penelitian, diketahui mayoritas siswa di SMA KOPRI Bekasi berpengetahuan hygiene baik, yaitu sebanyak 65 siswa (50%), terbanyak kedua adalah siswa berpengetahuan cukup baik sebanyak 45 siswa (34,6%) dan masih ada siswa

berpengetahuan hygiene kurang, yaitu 20 siswa (15,4%). Berdasar hasil jawaban responden mengenai pengetahuan tentang hygiene dan keracunan makanan sudah dikatakan baik, pada dasarnya para siswa sudah menerapkan pola hidup bersih dan sehat seperti mencuci tangan sebelum makan menggunakan air mengalir dan menggunakan sabun serta menjaga hygiene makanan sebelum membeli atau memakan makanan tersebut. Pengetahuan responden yang baik disebabkan oleh banyaknya informasi yang diterima yang terkait dengan keracunan makanan, informasi tersebut dapat diperoleh melalui berbagai hal seperti media sehingga responden memiliki pengetahuan yang sangat baik (Putra & Subrata, 2018).

Hal ini sesuai teori pengetahuan menurut Notoatmodjo (2010), bahwa pengetahuan merupakan hasil dari tahu, dan ini terjadi setelah orang melakukan pengindraan terhadap suatu obyek tertentu. Pengindraan terjadi melalui panca indra manusia, yakni indra penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata dan telinga. Pengetahuan ini merupakan bagian yang penting dalam membentuk pengetahuan seseorang. Adapun faktor-faktor yang dapat mempengaruhi pengetahuan, antara lain: Pendidikan, usia dan lingkungan sekolah. Adanya Pendidikan, serta dukungan dari lingkungan sekolah menjadi faktor penting dalam membentuk perilaku siswa. Lingkungan sekolah dapat menjadikan siswa memperoleh pengalaman dan pengetahuan baik secara langsung maupun tidak langsung. Lingkungan sekolah akan dapat berpengaruh besar

terhadap siswa untuk menerapkan perilaku hygiene yang baik dan benar.

Faktor usia responden dalam penelitian berada pada rentang usia 16-18 tahun. Pengetahuan siswa mengenai hygiene apabila dilihat berdasarkan umur terdapat kecenderungan peningkatan pengetahuan seiring dengan peningkatan umur. Menurut Yates dan Chrisward (2011) bahwa semakin tinggi umur maka pengetahuan juga akan meningkat. Hal ini dapat diperkirakan karena seiring bertambahnya umur, lebih banyak hal yang dipelajari baik dari segi pengalaman maupun pembelajaran secara teori (Sari, 2019).

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Rizky (2019) menunjukkan bahwa mayoritas siswa XI SMK Negeri 2 Godean berpengetahuan hygiene sangat tinggi yaitu sebanyak 86 siswa (90,53%) tinggi sebanyak 8 siswa (8,42%) dan sedang sebanyak 1 siswa (1,05%). Hal itu disebabkan ketika berada di kelas X para siswa mendapatkan pembelajaran Sanitasi Hygiene dan K3.

Oleh karena itu peneliti mempunyai acuan yang sama seperti penelitian sebelumnya dan hasil dari penelitian menunjukkan Sekolah Menengah Atas KORPRI Bekasi memiliki tingkat Hygiene yang baik

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebelum covid, siswa berpengetahuan baik lebih banyak jumlahnya yang tidak pernah mengalami keracunan yakni 38 orang dari 65 responden (58.5%). Sedangkan selama covid 19, siswa berpengetahuan baik lebih banyak jumlahnya yang tidak pernah mengalami keracunan yakni 47 orang dari 65 responden (72.3%). Hasil penelitian ini menunjukkan responden bisa memilih

jajanan dengan hygiene yang baik sehingga dapat terhindar dari keracunan makanan. Hasil ini didukung oleh Sianipar (2022) yang menyatakan bahwa pengetahuan berhubungan dengan pemilihan jajanan siswa, bahwa orang yang memiliki pengetahuan tinggi dapat berpengaruh terhadap perilaku yang baik.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebelum dan selama covid 19 terdapat perbedaan angka kejadian keracunan makanan kemungkinan disebabkan adanya perbedaan dalam kebiasaan pola makan. Menurut Fillah (2021) terdapat perbedaan signifikan perilaku makan pada saat sebelum dan selama pandemic Covid-19 yaitu kebiasaan sarapan, variasi makanan, konsumsi suplemen, dan kebiasaan jajan di luar rumah.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian di atas peneliti mendapatkan kesimpulan sebagai berikut

Tingkat Hygiene makanan Jajanan Pedagang Kaki lima di sekitar Sekolah menengah Atas KORPRI Bekasi memiliki Tingkat Hygiene yang kurang dengan presentase (46.9%).

Tingkat Pengetahuan Hygiene dan keracunan makanan Siswa Sekolah Menengah Atas KORPRI Bekasi mendapatkan hasil yang baik dengan presentase (50%).

Tingkat keracunan makanan pada Siswa Sekolah Menengah Atas KORPRI Bekasi selama pandemi Covid-19 mengalami penurunan dibandingkan sebelum pandemi Covid-19.

DAFTAR PUSTAKA

- Addo. (2020). Determinants of hand hygiene practice at critical times among food handlers in educational institutions of the sagnarigu municipality of ghana :. *Hand hygiene practice at critical times*, 23. doi:doi: 10.1177/1178630220960418
- Agung Gde, I. P. (2018). tingkat pengetahuan dengan perilaku. *Hubungan tingkat pengetahuan Dengan Prilaku Pencegahan Kejadian Keracunan makanan Pasca KLB keracunan Makanan*, 73-79. Retrieved September 22, 2022
- Aims. (2017). foodborne pathogens. *Pathogens*, 1-10. Retrieved September 22, 2022, from <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/pmc6604998/>
- Cdc. (2021). Handwashing. *clean hands save lives. Handwashing : a healthy habit in the kitchen*, -. Retrieved November 12, 2022, from <https://www.cdc.gov/handwashing/handwashing-kitchen.html>
- Dieny, F. F. (2021). perilaku makan sebelum dan selama pandemi covid-19. *Perilaku makan sebelum dan selama pandemi covid-19 pada kelompok remaja dan dewasa di indonesia*, 128-129. doi:: <http://dx.doi.org/10.30867/action.v6i2.418>
- Fitriana. (2021). Perolongan pertama Keracunan Makanan. *Gambaran pengetahuan pertolongan pertama keracunan makanan*. doi:<https://doi.org/10.31004/jkt.v2i3.2260>
- Notoadmodjo. (2021). Tingkat Pengetahuan. *Faktor faktor yang mempengaruhi pengetahuan*, 1-10. Retrieved November 13, 2022, from <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/1013/4/chapter%202.pdf>
- Osagbemi, G. . (2010). Knowledge, Attitude and practice concerning food poisoning among residents od okne metropolis. *jurnal of social sciences*, 61-64. Retrieved November 22, 2022, from https://www.academia.edu/31926875/Knowledge_Attitude_and_Practice_Concerning_Food
- Parta. (2021). Hygine. *Pengertian Hygine dan sanitasi* . Retrieved Desember 29, 2021, from <https://text-id.123dok.com/document/lzg8ew4vy-pengertian-hygiene-menurut-para-ahli->
- Promkes. (2016). Manfaat PHBS. *Pola hidup bersih dan sehat*. Retrieved Desember 29, 2022, from <https://promkes.kemkes.go.id/phbs>
- Promkes. (2016). Pola Hidup Bersih dan Sehat (PHBS). *Pola hidup bersih dan sehat*. Retrieved from <https://promkes.kemkes.go.id/phbs>.
- Putra, I. (2018). Hubungan Tingkat Pengetahuan Dengan perilaku Pencegahan kejadian keracunan makanan Pasca KLB. *HUBungan Pencegahan Dengan Perilaku Pencegahan Klb*, 73-79. Retrieved Desember 22, 2022, from <https://ojs.unud.ac.id/index.php/ach/article/view/59339/34446>

- Rahayu. (2016). Bakteri Patogen. *Bakteri patogen penyebab keracunan makanan.*, 5. Retrieved Januari 12, 2022, from <https://blog.ipbtraining.com/blog/7-bakteri-patogen-penyebab-keracunan-makanan/>
- Sarah. (2012). Hygiene. *Hand hygiene regimens for the reduction of risk in food service environments.* doi:10.4315/0362-028X.JFP-11-449
- Sari, R. Y. (2019). Penerapan Sanitasi hygiene. *Penerapan Sanitasi Higiene Terhadap Presetasi Pengolahan dan Penyajian Makanan Peserta Didik SMKN 2 GODEAN*, 5. doi:<https://doi.org/10.21831/jcet.v8i1.14646>
- Sugiyono. (2017). gambaran pengetahuan sikap ,praktik serta identifikasi baketeri. *Bakteri Escherichia Coli Dan Staphylococcus Aureus Pada Penjamah Dan Makanan*, 84-93. Retrieved November 21, 2022, from http://eprints.undip.ac.id/32413/1/353_Lynda_Puspita_Sugiyono_G2C308009.pdf
- Syahadah, r. (2018). 2018. *Hygiene dan sanitasi 6 prinsip hygiene sanitasi yang harus di perhatikan, -.* Retrieved Januari 3, 2022, from <https://environment-indonesia.com/6-prinsip-hygiene-sanitasi-yang-harus-diperhatikan/>
- Wahhab. (2020). PHBS Pola Hidup Bersih dan Sehat. *perilaku hidup bersih dan sehat.* Retrieved Desember 29 , 2021, from <https://dppkbpmd-arsip.bantulkab.go.id/phbs-pola-hidup-bersih-dan-sehat/>