

ABSTRAK

Virus SARS-COV 2 sangat cepat menular terutama pada benda-benda yang mudah terkontaminasi. Seseorang dapat dengan mudah terinfeksi terutama ketika penanganan atau pengolahan bahan makanan yang tidak menerapkan hygiene sanitasi. Oleh sebab itu sangat penting bagi industri makanan untuk memperkuat langkah-langkah kebersihan pribadi dan memberikan praktik baru terkait prinsip-prinsip kebersihan makanan untuk menghilangkan atau mengurangi resiko permukaan makanan yang terkontaminasi oleh virus sehingga dapat meminimalisir persebaran COVID 19 di sektor kuliner. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis faktor-faktor yang berhubungan dengan praktik hygiene sanitasi penjamah makanan di saat pandemi COVID 19. Metode dalam penelitian ini menggunakan *systematic literature review* dengan menggunakan *keywords* seperti: “*gender OR sex AND sanitation hygiene practices AND food handlers*”, “*age AND food handles AND pandemic*”, “*level of education AND food handlers AND sanitation hygiene*”, dan lain sebagainya. Terdapat sebanyak 8 artikel penelitian *cross sectional* yang di publikasikan di *Google scholar, ScienceDirect* dengan total jumlah responden 934 penjamah makanan diidentifikasi serta dianalisis. Berdasarkan hasil pencarian data dari 8 artikel penelitian didapatkan 1 artikel memiliki hubungan dengan jenis kelamin, 3 artikel penelitian menyebutkan tingkat pendidikan memiliki hubungan dengan praktik hygiene, 1 artikel penelitian menyebutkan terdapat hubungan pelatihan dengan praktik hygiene sanitasi, terdapat 4 artikel penelitian yang mendapatkan hasil pengetahuan memiliki hubungan yang signifikan dengan praktik hygiene sanitasi pada penjamah makanan dan 1 artikel penelitian mendapatkan hasil bahwa terdapat hubungan antara sikap dan lama kerja dengan praktik hygiene sanitasi penjamah makanan saat pandemi COVID 19.

Kata Kunci : Penjamah Makananw, Hygiene sanitasi, COVID 19