

## Artikel Penelitian

### HUBUNGAN PERILAKU DENGAN PENERAPAN PERSONAL *HYGIENE* PENJAMAH MAKANAN PADA KEDAI DI NEGERI RUMAH TIGA DUSUN WAILELA PANTAI

Kumala Wally<sup>1\*</sup>, Mariene Wiwin Dolang<sup>2</sup>, Moh. Dahlan Sely<sup>2</sup>, Ilyas Ibrahim<sup>2</sup>, Herlien Sinay<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Mahasiswa Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat, STIKES Maluku Husada

<sup>2</sup>Dosen Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat, STIKES Maluku Husada

\*Korespondensi : [malawally607@gmail.com](mailto:malawally607@gmail.com)

#### ABSTRAK

**Latar belakang** : Penjamah makanan atau (*Food handler*) adalah seseorang yang melakukan kontak secara langsung terhadap makanan dan juga peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikannya. Menurut WHO makanan merupakan merupakan kebutuhan pokok yang dibutuhkan oleh manusia setiap saat dan di manapun serta memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar makanan yang dikonsumsi dapat bermanfaat bagi tubuh. **Tujuan** penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan perilaku dengan penerapan *personal hygiene* penjamah makanan pada Kedai di Negeri Dusun Wailela Pantai 2024. **Metode** Jenis penelitian ini menggunakan rancangan *observasional analitik* dengan menggunakan rancangan *cross sectional* desain. Teknik pengambilan sampel dengan cara *simple random sampling*. Analisa data dengan menggunakan uji *chi-square*. **Hasil** penelitian berdasarkan uji *statistic chi-square* didapatkan nilai signifikan p value = 0,000, berarti ada hubungan yang signifikan pengetahuan, sikap dan tindakan dengan perilaku penerapan *personal hygiene* penjamah makanan pada kedai di Negeri Rumah Tiga Dusun Wailela Pantai Tahun 2024. **Kesimpulan** Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa ada hubungan perilaku penerapan *personal hygiene* penjamah makanan pada kedai di Negeri Rumah Tiga Dusun Wailela Pantai Tahun 2024 dengan nilai p value = 0,000. Diharapkan kepada penyedia dan penanggung jawab agar dapat lebih meningkatkan *personal hygiene* pada penjamah makan pada Kedai di Negeri Rumah Tiga.

**Kata kunci**: Pegetahuan, sikap, tindakan dan *personal hygiene*.

#### ABSTRACT

**Background**: Food handlers are people who have direct contact with food and the equipment used to process and serve it. According to WHO, food is a basic need that is needed by humans at all times and anywhere and requires good and proper management so that the food consumed can be beneficial for the body. **The purpose** of this study was to determine the relationship between behavior and the application of *personal hygiene* of food handlers at the Shop in Negeri Dusun Wailela Pantai 2024. **Method** This type of research uses an analytical observational design using a cross-sectional design. The sampling technique is simple random sampling. Data analysis using the chi-square test. **The results** of the study based on the chi-square statistical test obtained a significant value of p value = 0.000, meaning that there is a significant relationship between knowledge, attitudes and actions with the behavior of implementing *personal hygiene* of food handlers at the shop in Negeri Rumah Tiga Dusun Wailela Pantai 2024. **Conclusion** Based on the results of the study, it shows that there is a relationship between the behavior of implementing *personal hygiene* of food handlers at stalls in Negeri Rumah Tiga Dusun Wailela Pantai in 2024 with a p value = 0.000. It is hoped that providers and those in charge can further improve *personal hygiene* in food handlers at stalls in Negeri Rumah Tiga.

**Keywords**: Knowledge, Attitudes, actions, and *personal hygiene*.

## **Pendahuluan**

Makanan merupakan kebutuhan utama manusia yang sangat dibutuhkan setiap waktu. Makanan agar dapat bermanfaat bagi tubuh manusia maka harus dikelola dengan baik dan benar. Makanan seharusnya memenuhi kriteria untuk aman dikonsumsi dan tidak menimbulkan penyakit. Dalam paradigma kesehatan lingkungan, kontaminasi yang terjadi pada makanan dan minuman dapat menyebabkan makanan tersebut menjadi media penularan penyakit. Penjamah makanan atau (*Food handler*) adalah seseorang yang melakukan kontak secara langsung terhadap makanan dan juga peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikannya. Kontak secara langsung mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, hingga penyajian. Penjamah makanan memegang peranan penting karena merupakan salah satu faktor dalam menyediakan makanan dan minuman yang memenuhi syarat kesehatan.<sup>1</sup>

Higiene sanitasi makanan merupakan suatu upaya kesehatan dan kebersihan yang dilakukan untuk mengendalikan faktor yang dapat menimbulkan keracunan, penyakit, maupun gangguan kesehatan lainnya.<sup>2</sup> Salah satu faktor yang dapat mendukung prinsip *hygiene* dan sanitasi dalam penyelenggaraan pengolahan makanan adalah faktor *personal hygiene*. *Personal hygiene* adalah perilaku hidup bersih dan sehat seorang penjamah makanan sebagai upaya untuk mencegah terjadinya kontaminasi makanan mulai dari pengadaan bahan makanan hingga proses penyajian makanan.<sup>3</sup> Perilaku *personal hygiene* penjamah makanan tidak terlepas dari pengetahuan dan sikap terkait *personal hygiene* makanan. Pengetahuan, sikap dan perilaku *personal hygiene* penjamah makanan sangat penting dalam menangani proses pengolahan makanan agar makanan yang diproduksi terhindar dari kontaminasi dan terjamin aman dari keracunan makanan dan gangguan penyakit.<sup>4</sup>

Pengetahuan yang dimiliki oleh penjamah makanan mengenai *hygiene* makanan dapat memengaruhi penerapan *hygiene* dan sanitasi dalam proses penyiapan makanan. *Hygiene* dan sanitasi yang kurang baik dalam penyiapan makanan dapat memengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan. Perilaku *hygiene* penjamah makanan tidak terlepas dari sikap dan pengetahuan mengenai *hygiene* dan sanitasi makanan. Pengetahuan, sikap dan *hygiene* penjamah makanan sangat penting dalam penyelenggaraan makanan agar makanan yang dihasilkan terhindar dari kontaminasi.<sup>5</sup> Sikap penjamah makanan juga dapat menimbulkan risiko kesehatan, artinya sikap penjamah makanan yang tidak baik akan berdampak pada *hygiene* makanan yang disajikan. Sebaliknya, sikap penjamah makanan yang baik dapat menghindarkan makanan dari kontaminasi atau pencemaran dan keracunan.

Makanan jajanan merupakan salah satu jenis makanan yang sangat dikenal. Kedai yang berlokasi di Negeri Rumah Tiga Dusun Wailela Pantai dan buka sore hari pukul 16.00 WIT sampai 02.00 WIT dimana banyaknya kalangan anak muda yang suka berkumpul dengan teman-teman pada sore hari untuk mencari makanan, minuman atau pun hanya sekedar untuk jalan-jalan. Pedagang yang menjual makanan di Dusun Wailela Pantai belum sepenuhnya mengetahui tentang bagaimana penerapan *hygiene* sanitasi makanan seperti mencuci tangan setiap akan melakukan pekerjaan, mencuci makanan dengan air mengalir, rambut tidak boleh terurai, menggunakan APD (alat pelindung diri).

Berdasarkan observasi awal yang dilakukan oleh peneliti diketahui bahwa kedai Dusun Wailela Pantai letaknya cukup strategis dan sering didatangi kalangan anak muda dengan jumlah penjamah makanan sebanyak 55. Selain itu, penjamah makanan kurang memahami tentang *hygiene* sanitasi makanan yang disebabkan karena keterbatasan pendidikan sehingga menyebabkan penerapan personal *hygiene* tidak baik. Dari uraian diatas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang Hubungan Perilaku Dengan Penerapan Personal *Hygiene* Penjamah Makanan Pada Kedai Negeri Rumah Tiga Dusun Wailela Pantai.

### Metode

Jenis penelitian ini menggunakan penelitian *observasional analitik* dengan menggunakan desain *cross sectional*. Adapun populasi dalam penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan di Dusun Wailela Pantai sebanyak 55 orang penjamah makanan dengan jumlah sampel sebanyak 55 orang penjamah makanan pada kedai Dusun Wailela Pantai. Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah *total sampling*. Alat pengumpulan data pada penelitian ini adalah menggunakan kuesioner sebagai instrumen penelitian fungsional untuk mendapatkan data primer dari responden mengenai perilaku dengan penerapan *personal hygiene* penjamah makanan pada kedai.

### Hasil

**Tabel 1 Karakteristik Responden Berdasarkan Kelompok Umur Di Negeri Rumah Tiga Desa Wailela Pantai Tahun 2024**

Umur	n	%
17-25	7	12,7
26-35	21	38,2
36-45	24	43,6
46-55	3	5,5
<b>Total</b>	<b>55</b>	<b>100</b>

Sumber : Data Primer 2024

Berdasarkan tabel 1 menunjukkan bahwa distribusi yang terbesar adalah 36-24 tahun 24 orang (43,6%) dan yang terkecil 46-55 tahun 3 orang (5,5%).

**Tabel 2 Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan Di Negeri Rumah Tiga Desa Wailela Pantai Tahun 2024**

Pendidikan	N	%
Tidak Sekolah	2	3,6
SD/Tamat SD	9	16,4
SMP/Tamat SMP	39	70,9
SMA/Tamat SMA	5	9,1
<b>Total</b>	<b>55</b>	<b>100</b>

Sumber : Data Primer 2024

Berdasarkan tabel 2 menunjukkan bahwa distribusi yang terbesar adalah SMP/Tamat SMP 39 Orang (70,9%) dan yang terkecil tidak sekolah 2 orang (3,6%).

**Tabel 3 Karakteristik Responden Berdasarkan Lama Berjualan Di Negeri Rumah Tiga Desa Wailela Pantai Tahun 2024**

Lama Berjualan	N	%
5 Bulan	14	25,5
6 Bulan	10	18,2
1 Tahun	28	50,9
4 Tahun	3	5,5
<b>Total</b>	<b>55</b>	<b>100</b>

Sumber : Data Primer 2024

Berdasarkan tabel 3 menunjukkan bahwa distribusi yang terbesar adalah 1 tahun 28 orang (50,9%) dan yang terkecil 4 tahun 3 orang (5,5%).

**Tabel 4 Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Pengetahuan Di Negeri Rumah Tiga Desa Wailela Pantai Tahun 2024.**

Pengetahuan	n	%
Pengetahuan Baik	41	74,5
Pengetahuan Yang Tidak Baik	14	25,5
<b>Total</b>	<b>55</b>	<b>100</b>

Sumber : Data Primer 2024

Berdasarkan tabel 4 menunjukkan bahwa distribusi yang terbesar adalah Pengetahuan baik 41 orang (74,5%) dan yang terkecil pengetahuan yang tidak baik 14 orang (25,5%).

**Tabel 5 Karakteristik Responden Berdasarkan Sikap Di Negeri Rumah Tiga Desa Wailela Pantai Tahun 2024**

Sikap	n	%
Sikap Positif	34	61,8
Sikap Negatif	21	38,2
<b>Total</b>	<b>55</b>	<b>100</b>

Sumber : Data Primer 2024

Berdasarkan tabel 5 menunjukkan bahwa distribusi yang terbesar adalah sikap positif 34 orang (61,8%) dan yang terkecil sikap negatif 21 orang (38,2%).

**Tabel 6 Distribusi Responden Berdasarkan Tindakan Di Negeri Rumah Tiga Dusun Wailela Pantai Tahun 2024.**

Tindakan	N	%
Tindakan Baik	34	61,8
Tindakan Yang Tidak Baik	21	38,2
<b>Total</b>	<b>55</b>	<b>100</b>

Sumber: Data Primer 2024

Berdasarkan tabel menunjukkan bahwa distribusi yang terbesar adalah tindakan 34 orang (61,8%) dan yang terkecil tindakan yang tidak baik 21 orang (38,2%).

**Tabel 7 Analisis Hubungan Pengetahuan Dengan Penerapan Personal *Hygiene* Di Negeri Rumah Tiga Desa Wailela Pantai Tahun 2024.**

Pengetahuan	Penerapan Personal <i>Hygiene</i>						P
	Baik		Tidak Baik		Total		
	n	%	n	%	n	%	
Baik	31	56,4	10	18,2	41	74,5	0.000
Tidak Baik	2	3,6	12	21,8	14	25,5	
<b>Jumlah</b>	<b>33</b>	<b>66,0</b>	<b>22</b>	<b>40,0</b>	<b>55</b>	<b>100</b>	

Sumber: Data Primer 2024

Berdasarkan tabel 7 dapat diketahui bahwa responden yang memiliki pengetahuan baik mempunyai penerapan personal *hygiene* yang baik sebanyak 31 (56,4%) sedangkan responden yang memiliki pengetahuan tidak baik yang memiliki penerapan personal *hygiene* yang baik sebanyak 2 (3,6%). Dari hasil uji *chi-square* didapatkan nilai *p value* = 0,000, hal ini menunjukkan bahwa ada hubungan pengetahuan dengan penerapan personal *hygiene*.

**Tabel 8 Analisis Hubungan Sikap Dengan Penerapan Personal *Hygiene* Di Negeri Rumah Tiga Desa Wailela Pantai Tahun 2024.**

Sikap	Penerapann personal <i>Hygiene</i>						p
	Baik		Tidak Baik		Total		
	n	%	n	%	n	%	
Positif	33	60,0	1	1,8	34	61,8	0,000
Negatif	0	0,0	21	38,2	21	38,2	
<b>Jumlah</b>	<b>33</b>	<b>60,0</b>	<b>22</b>	<b>40,0</b>	<b>55</b>	<b>100</b>	

Sumber : Data Primer 2024

Berdasarkan tabel 8 di atas dapat diketahui bahwa responden yang memiliki sikap positif mempunyai penerapan personal *hygiene* yang baik sebanyak 33 (60,0%) responden yang memiliki sikap negatif yang memiliki penerapan personal *hygiene* yang baik sebanyak 0 (0,0%). Dari hasil uji *chi-square* didapatkan nilai *p value* = 0,000, hal ini menunjukkan bahwa ada hubungan pengetahuan dengan penerapan personal *hygiene*.

**Tabel 9 Analisis Hubungan Tindakan Dengan Penerapan Personal *Hygiene* Di Negeri Rumah Tiga Desa Wailela Pantai Tahun 2024**

Tindakan	Penerapan Personal <i>Hygiene</i>						P
	Baik		Tidak Baik		Total		
	N	%	n	%	n	%	
Baik	33	60,0	1	1,8	34	61,8	0.000
Tidak Baik	0	0,0	21	38,2	21	38,2	
<b>Jumlah</b>	<b>33</b>	<b>60,0</b>	<b>22</b>	<b>40,0</b>	<b>55</b>	<b>100</b>	

Sumber : Data Primer 2024

Berdasarkan tabel 9 dapat diketahui bahwa responden yang memiliki tindakan baik mempunyai penerapan personal *hygiene* yang baik sebanyak 33 (60,0%) sedangkan responden yang memiliki tindakan yang memiliki penerapan personal *hygiene* yang baik sebanyak 0

(0,0%). Dari hasil uji *chi-square* didapatkan nilai *p value* = 0,000, hal ini menunjukkan bahwa ada hubungan tindakan dengan penerapan personal *hygiene*.

## **Pembahasan**

### **Hubungan Pengetahuan Dengan Penerapan Personal *Hygiene***

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh 55 responden dapat diketahui bahwa responden yang memiliki pengetahuan yang baik dengan penerapan personal *hygiene* sebanyak 31 (56,4%) dan pengetahuan yang tidak baik dengan penerapan personal *hygiene* sebanyak 10 (18,2%) sedangkan responden yang memiliki pengetahuan kurang baik dengan penerapan personal *hygiene* 2 (3,6%) dan pengetahuan yang kurang baik tetapi tidak memiliki penerapan personal *hygiene* sebanyak 12 (21,8%). Pengetahuan merupakan dari hasil tahu dan terjadi setelah seorang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Penginderaan ini terjadi melalui pancaindra manusia yakni indra penglihatan, pendengaran, pencium, rasa dan raba. Hasil analisis menunjukkan bahwa nilai *p-value* = 0,000, Sehingga dapat disimpulkan adanya hubungan pengetahuan dengan penerapan personal *hygiene* di Negeri Rumah Tiga Dusun Wailela Pantai.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Hidayati (2022) dimana pengetahuan berhubungan dengan perilaku *higiene* penjamah makanan dengan nilai *p* = 0,030.<sup>6</sup> Dalam penelitian yang dilakukan Herdianti dkk (2019) menyatakan bahwa terdapat hubungan perilaku *hygiene* sanitasi dengan penjamah yang pengetahuan kurang (61,3%).<sup>7</sup> Kebanyakan penjamah makanan tidak memahami tentang hal-hal yang perlu diperhatikan pada saat mengolah, tidak paham dengan manfaat dari personal *hygiene* dan tidak memahami pengertian dari personal *hygiene*. Dari hasil analisis dengan menggunakan uji *chi square* diperoleh nilai *sig.* = 0,000 yang berarti ada hubungan antara pengetahuan dengan penerapan personal *hygiene*, dengan demikian terdapat hubungan pengetahuan dengan penerapan personal *hygiene* di Negeri Rumah Tiga Dusun Wailela Pantai.

### **Hubungan sikap dengan penerapan personal *hygiene***

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh 55 responden yang memiliki sikap yang baik dengan penerapan personal *hygiene* sebanyak 33 (60,0%) dan sikap yang tidak baik dengan penerapan personal *hygiene* sebanyak 1 (1,8%) sedangkan responden yang memiliki sikap kurang baik dengan penerapan personal *hygiene* 0 (0,0%) dan sikap yang kurang baik tetapi tidak memiliki penerapan personal *hygiene* sebanyak 21 (38,2%). Sikap yang dimiliki seseorang juga dipengaruhi terbentuknya perilaku. Sikap bukan merupakan tindakan atau aktivitas, tetapi merupakan predisposisi tindakan dari suatu perilaku. Walaupun sikap bukan merupakan tindakan yang nyata, namun sangat berpengaruh erat dengan timbulnya perilaku. Sikap positif akan cenderung melakukan kebersihan diri dengan baik begitu juga sebaliknya sikap negatif akan cenderung tidak akan menjaga kebersihan diri. Dari hasil analisis diperoleh nilai *p value* = 0,000 yang berarti terdapat hubungan sikap dengan penerapan personal *hygiene* di Negeri Rumah Tiga Dusun Wailela Pantai.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Hartini (2022) diperoleh nilai  $p= 0,004$  ( $p < 0,05$ ) dapat disimpulkan bahwa terdapat hubungan antara sikap dengan perilaku *hygiene* penjamah makanan.<sup>8</sup> Dalam penelitian Lestari & Aprianti (2019) dengan nilai  $p= 0,000$  yang berarti memiliki hubungan kuat.<sup>9</sup> Sejalan dengan penelitian Rahmayani (2018) dimana responden yang bersikap positif memiliki perilaku *hygiene* yang baik sebanyak 40 orang (65,0%).<sup>10</sup>

Menurut Maghafirah (2018) rendahnya tindakan pada praktik *hygiene* sanitasi bukan dikarenakan oleh kurangnya pengetahuan tetapi dikarenakan faktor kebiasaan dan respon pribadi penjamah makanan yang tidak nyaman menggunakan celemek saat bekerja meskipun sudah difasilitasi dan lain sebagainya.<sup>11</sup> Sehingga untuk merubah kebiasaan harus diberi penyuluhan atau pelatihan khusus bagi penjamah makanan. Penjamah makanan harus mengikuti pelatihan yang tepat dalam prinsip-prinsip dasar keamanan pangan dan aturan kebersihan pribadi dalam rangka pembentukan sikap, sehingga dapat meningkatkan praktik mereka dalam penanganan makanan.

### **Hubungan tindakan dengan penerapan personal *hygiene***

Berdasarkan penelitian yang dilakukan pada 55 responden yang memiliki tindakan baik dengan penerapan personal *hygiene* sebanyak 33 (60,0%) dan tindakan yang tidak baik dengan penerapan personal *hygiene* sebanyak 1 (1,8%) sedangkan responden yang memiliki tindakan kurang baik dengan penerapan personal *hygiene* 0 (0,0%) dan tindakan yang kurang baik tetapi tidak memiliki penerapan personal *hygiene* sebanyak 21 (38,2%). Dari hasil analisis diperoleh nilai  $p$  value = 0,000 yang berarti terdapat hubungan tindakan dengan penerapan personal *hygiene* di Negeri Rumah Tiga Dusun Wailela Pantai.

Kebersihan diri yang buruk seperti: bersin didekat makanan, meludah, merokok ataupun tidak mencuci tangan menyebabkan kontaminasi silang terhadap makanan yang disajikan atau diproses. Kontaminasi silang dapat menyebabkan makanan tercemar sehingga kuman penyebab diare masuk kedalam tubuh dan menginfeksi saluran pencernaan.<sup>12</sup> Dari hasil penelitian di lapangan juga masih ditemukan adanya pedagang makanan jajanan yang tidak mengeringkan peralatannya dengan lap yang bersih. Hal ini dikarenakan mereka beranggapan bahwa peralatan yang sudah dicuci cukup ditiriskan saja sampai kering sehingga tidak perlu dilap kembali. Selain itu, meskipun peralatan yang dicuci sudah kering, lap yang digunakan untuk mengeringkan peralatan terlihat sudah lusuh. Penggunaan lap yang sudah kotor untuk mengelap peralatan dapat mencemari makanan dikarenakan mikroorganisme dapat berpindah ke peralatan tersebut.

Dari hasil observasi di lapangan diketahui masih banyaknya responden yang tidak mencuci tangan dikarenakan mereka sudah terbiasa tidak mencuci tangan, bahkan ada yang mencuci tangan menggunakan air untuk mencuci peralatan. Di tempat-tempat berjualan yang tersedia tempat air bersih juga ditemukan pedagang makanan jajanan yang tidak mencuci tangannya karena merasa malas harus mondar-mandir setiap akan menangani makanan, terlebih saat pembeli yang hampir seluruhnya kalangan anak muda datang dalam jumlah banyak ketika sore hari sampai malam hari.

### **Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada penjamah makanan di Negeri Rumah Tiga Dusun Wailela Pantai dapat disimpulkan bahwa ada hubungan antara pengetahuan ( $p=0,000$ ), sikap ( $p=0,000$ ), dan tindakan ( $p=0,000$ ) dengan penerapan personal *hygiene* sehingga terdapat pengaruh antara pengetahuan dengan personal *hygiene*. Diharapkan kepada penyedia dan penanggung jawab agar dapat lebih meningkatkan personal *hygiene* pada penjamah makanan pada Kedai di Negeri Rumah Tiga.

### **Daftar Pustaka**

1. Silalahi, I., & Simanungkalit, C. (2019). Hubungan Sikap Penjamah Makanan Dengan Hygiene Jajanan Tradisional Di Pasar Tradisional Kota Sibolga Tahun 2018. *Indonesian Trust Health Journal*, 1(2), 82–90.
2. Juhaina, E. (2020). Keamanan Makanan Ditinjau dari Aspek Higiene dan Sanitasi pada Penjamah Makanan di Sekolah, Warung Makan dan Rumah Sakit. *E-SEHAD*, 1, 32–44.
3. Suherman, Qurota, F., & ‘Aini. (2019). Analisis Kejadian Diare pada Siswa di SD Negeri Pamulang 02 Kecamatan Pamulang Tahun 2018. *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan*, 15(2), 199–208.
4. Miranti, E. A., & Adi, A. C. (2016). Hubungan Pengetahuan dengan Sikap dan Higiene Perorangan (Personal Hygiene) Penjamah Makanan pada Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri. *Media Gizi Indonesia*, 11(2), 120–126.
5. Avrilianda SM. Pengaruh Pengetahuan dan Sikap terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makanan di Kantin SMA Muhammadiyah 2 Surabaya. *e-journal Boga* 2016;5(2):1–7.
6. Hidayati F, Ekaputri F, Amelia Y. Faktor Yang Berhubungan Dengan Cara Produksi Pangan. *J Endur - Kaji Ilm Probl Kesehat*. 2021;6(3):526–35.
7. Herdianti, Wiwin.T, Noviyanti. Perilaku dan Karakteristik Penjamah Makanan Terhadap Higiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan. *Kampurui Jurnal Kesehatan Masyarakat* Vol. 1(1):17-25
8. Hartini S. Hubungan Tingkat Pengetahuan *Hygiene* Sanitasi dan Sikap Penjamah Makanan dengan Praktik *Hygiene* Sanitasi. *Nutr (Nutrition Res Dev Journal)*. 2022;02(02):16–26.
9. Lestari W, Aprianti. Hubungan Body Image, Tingkat Pengetahuan Dan Sikap Terhadap Praktik Kebersihan Personal Tenaga Penjamah Makanan. *J Ris Pangan dan Gizi*. 2019;2(1):37–47.
10. Rahmayani R. Hubungan pengetahuan, sikap dan tindakan *hygiene* sanitasi pedagang makanan jajanan di pinggir jalan. *AcTion Aceh Nutr J*. 2018;3(2):172.
11. Maghafirah M, Sukismanto, Rahmuniyati ME. *Hygiene* Sanitasi Penjamah Makanan Di Sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwoharjo Yogyakarta Tahun 2017. 2018;3(April):15–22.
12. Yuliawati Endang, Faisal Abdurrahman, Fahmi Ichwansyah. 2020. Peran Kader Keamanan Pangan terhadap Pedagang Kreatif Lapangan dalam Mewujudkan Desa Pangan Aman di Desa Pineung Kota Banda Aceh. *Jurnal Kesehatan Ceadum* Vo. 2(1):31-38.