



## **Analisis Penerapan Hygiene dan Sanitasi Makanan pada Penjamah Makanan Jajanan Salome di Sekitar Taman Nostalgia Kota Kupang**

**Mega Silvia<sup>1</sup>, Marylin S. Junias<sup>2</sup>, Cathrin W.D. Geghi<sup>3</sup>**

<sup>1,2,3</sup>Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Nusa Cendana, Indonesia

Email: <sup>1</sup>megasilvia1002@gmail.com, <sup>2</sup>marylin.junias@staf.undana.ac.id

<sup>3</sup>cathrin.geghi@staf.undana.ac.id

### **Abstract**

*Unsafe food contains bacteria, viruses, parasites, harmful chemical substances causing more than 200 diseases. One of the causes of fundamental food sanitation problems is the characteristics of food handlers. Food handlers who do not have knowledge about good food processing methods have an impact on processed food. Indonesia's health profile in 2017 shows that the percentage of TPM eligible for health nationally in 2017 was 18.04%, an increase at the previous year of 13.66%. Eligible TPM continued to increase to 33.69% of the total 127,554, TPM in 2018. NTT Province has 237 (12.76%) TPM that meet health requirements out of a total of 1,857 TPM available. This study aims to determine the application of food hygiene and sanitation to salome snack food handlers around Nostalgia Park in Kupang City. This type of research is a descriptive quantitative conducted at Nostalgia Park in Kupang City starting in May 2023. The number of samples amounted to 17 respondents, with the sampling method being non-probability sampling with purposive sampling techniques. Data were analyzed univariately. The results showed that the application of food hygiene and sanitation with not good enough categories as many as 7 people (41.2%), 6 people (35.3%) had sufficient knowledge related to food hygiene and sanitation, 9 people (52.9%) had negative attitudes related to the implementation of food hygiene and sanitation, and as many as 11 people (64.7%) had poor facilities. It is recommended to the Health Office of Kupang City to carry out health promotion for salome snack food handlers around Taman Nostalgia to increase food handlers' awareness about food hygiene and sanitation.*

**Keywords:** *Hygiene, Sanitation, Food, Food Handlers*

### **Abstrak**

Makanan yang tidak aman mengandung bakteri, virus, parasit, zat kimia berbahaya menyebabkan lebih dari 200 penyakit. Salah satu penyebab masalah sanitasi makanan yang mendasar adalah dari karakteristik penjamah makanan. Penjamah makanan yang tidak mempunyai pengetahuan tentang cara pengolahan makanan yang baik memberikan dampak bagi makanan yang diolah. Profil kesehatan RI tahun 2017 menunjukkan bahwa persentase TPM memenuhi syarat kesehatan secara nasional pada tahun 2017 adalah 18,04% meningkat dari tahun sebelumnya yaitu sebesar 13,66%. TPM yang memenuhi

syarat terus meningkat menjadi 33,69% dari total 127.554, TPM di tahun 2018. Provinsi NTT memiliki 237 (12,76%) TPM yang memenuhi syarat kesehatan dari total 1.857 TPM yang ada. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan hygiene dan sanitasi makanan pada penjamah makanan jajanan salome di sekitar Taman Nostalgia Kota Kupang. Jenis penelitian ini adalah kuantitatif deskriptif yang dilakukan di Taman Nostalgia Kota Kupang pada bulan Mei tahun 2023. Jumlah sampel berjumlah 17 responden, dengan metode pengambilan sampel adalah *non-probability sampling* dengan teknik *purposive sampling*. Data dianalisis secara univariat. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan hygiene dan sanitasi makanan dengan kategori kurang baik sebanyak 7 orang (41,2%), 6 orang (35,3%) memiliki pengetahuan cukup terkait hygiene dan sanitasi makanan, 9 orang (52,9%) memiliki sikap negatif terkait penerapan hygiene dan sanitasi makanan, dan sebanyak 11 orang (64,7%) memiliki fasilitas kurang baik. Disarankan kepada Dinas Kesehatan Kota Kupang agar dapat melakukan promosi kesehatan pada penjamah makanan jajanan salome di sekitar Taman Nostalgia untuk meningkatkan kesadaran para penjamah makanan tentang hygiene dan sanitasi makanan.

**Kata Kunci:** Hygiene, Sanitasi, Makanan, Penjamah Makanan

## PENDAHULUAN

Salah satu kebutuhan pokok manusia sangat diperlukan dan harus melalui pengolahan yang baik agar dapat memberi manfaat bagi tubuh adalah makanan. Makanan merupakan segala bahan berbentuk olahan yang akan dikonsumsi oleh manusia. Makanan yang akan dikonsumsi sangat berpotensi terkontaminasi bakteri.<sup>1</sup> Berdasarkan profil kesehatan RI tahun 2017, diketahui bahwa secara nasional persentase tempat pengolahan makanan yang memenuhi syarat kesehatan tahun 2017 yaitu 18,04% dan telah terjadi peningkatan dari tahun sebelumnya yaitu sebesar 13,66%. Tempat pengolahan makanan yang memenuhi syarat ini kemudian terus meningkat hingga 33,69% dari total 127.554, tempat pengolahan makanan di tahun 2018. Provinsi Nusa Tenggara Timur memiliki 237 (12,76%) tempat pengolahan makanan yang memenuhi syarat kesehatan dari total 1.857 TPM yang ada.<sup>2</sup> Berdasarkan laporan profil kesehatan Provinsi Nusa Tenggara Timur pada tahun 2017, terdapat 51 TPM jajanan di Kota Kupang dan 320 TPM jajanan di kabupaten Alor tidak memenuhi syarat hygiene sanitasi. Pada tahun 2018, terdapat 66 TPM jajanan di Kota Kupang dan 310 TPM jajanan di kabupaten Alor tidak memenuhi syarat hygiene sanitasi. Pada tahun 2019, terdapat 63 TPM jajanan di Kota Kupang dan 225 TPM jajanan di kabupaten Sumba Timur tidak memenuhi syarat hygiene sanitasi.<sup>3</sup> Pada tahun 2021, terjadi keracunan makanan di Kabupaten Manggarai Timur pada 164 warga Dusun Pau, Kelurahan Ngalak Leleng, Kecamatan Lamba Leda Selatan. Satu orang meninggal dunia akibat, sedangkan 163 orang lainnya harus menjalani perawatan medis akibat dari keracunan makanan yang terjadi. Warga Dusun Pau mengalami keracunan makanan dikarenakan mengonsumsi makanan pada acara kedukaan di rumah seorang warga. Keracunan yang terjadi juga dikarenakan hygiene dan sanitasi dari penjamah makanan yang tidak memenuhi syarat.<sup>4</sup>

Tenaga kerja yang menjamah makanan mulai dari persiapan, mengolah, menyimpan, mengangkut hingga menyajikan makanan disebut dengan penjamah makanan. Penjamah Makanan adalah orang yang secara langsung mengelola makanan.<sup>5</sup> Salah satu penyebab masalah sanitasi makanan yang mendasar adalah dari karakteristik penjamah makanan. Penjamah makanan yang tidak mempunyai pengetahuan tentang cara pengolahan makanan yang baik akan memberikan dampak bagi makanan yang diolah. Penjamah makanan harus memenuhi beberapa syarat, diantaranya yaitu selalu bersih dengan memakai baju kerja atau memakai celemek. Penjamah makanan juga seharusnya

memakai sepatu yang tidak terbuka dan dalam keadaan bersih, serta disarankan agar penjamah makanan memakai penutup kepala atau jala rambut agar rambut tidak jatuh ke dalam makanan.<sup>6</sup>

Aspek lain yang perlu diperhatikan terkait sanitasi makanan adalah kebersihan dari alat yang digunakan. Peralatan yang telah melalui proses pencucian tidak benar akan memberikan dampak bagi kesehatan. Penyakit seperti diare, disentri, demam tifoid, kolera, hingga keracunan makanan merupakan dampak nyata dari makanan yang tidak memenuhi syarat kesehatan.<sup>7</sup> Syarat kesehatan sangat penting saat berhubungan dengan makanan. Proses panjang dalam pengolahan makanan dimulai dari proses penyediaan, memilih bahan mentah, pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, hingga akhirnya dapat disajikan. Risiko penyebab terjadinya keracunan pangan sangat mungkin apabila dalam tahapan yang ada tersebut tidak ada pengawasan pangan yang baik dan benar.<sup>8</sup> Penerapan hygiene dan sanitasi makanan memerlukan pengetahuan dari penjamah makanan. Pengetahuan adalah aspek yang didapatkan dari hasil tahu dan terjadi setelah dilakukannya penginderaan oleh panca indra manusia. Dari panca indra manusia, mata dan telinga adalah yang memberi kontribusi besar bagi pengetahuan manusia. Adapula sikap yang merupakan respon dan reaksi terhadap suatu stimulus atau objek pada seseorang yang masih tertutup.<sup>9</sup>

Berdasarkan uraian sebelumnya, maka rumusan masalah yang diangkat pada penelitian ini adalah bagaimana penerapan hygiene dan sanitasi makanan pada penjamah makanan salome di sekitar Taman Nostalgia Kota Kupang. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan hygiene dan sanitasi makanan, pengetahuan, sikap, serta ketersediaan fasilitas para penjamah makanan jajanan salome. Hasil penelitian ini diharapkan berkontribusi dalam penyusunan strategi terkhususnya program-program yang berhubungan dengan hygiene dan sanitasi makanan dan sebagai informasi bagi dinas terkait dalam melakukan pengawasan terhadap hygiene dan sanitasi pengolahan makanan jajanan di Kota Kupang.

## METODE

Penelitian ini dilakukan dengan jenis penelitian kuantitatif dengan pendekatan deskriptif. Penelitian ini telah dilakukan pada penjamah makanan jajanan salome di Taman Nostalgia, Kota Kupang pada bulan Mei hingga Juni tahun 2023. Variabel yang diteliti adalah penerapan hygiene dan sanitasi makanan dengan kriteria kurang baik, jika  $\text{skor} < \text{mean}$  (5,65) dan Kurang baik jika  $\text{skor} < \text{mean}$  (5,65). Variabel yang kedua adalah pengetahuan penjamah makanan dengan kriteria baik jika hasil persentase pengukuran 76% - 100%, cukup jika hasil persentase pengukuran 56% - 75%, dan kurang jika hasil persentase pengukuran <56%. Variabel ketiga adalah sikap penjamah makanan dengan kriteria negatif jika  $\text{skor} < \text{mean}$  (55,5) dan positif jika  $\text{skor mean} \geq (55,5)$ . Variabel keempat adalah ketersediaan fasilitas dengan kriteria baik, jika  $\text{skor} \geq \text{mean}$  (7,12) dan kurang baik jika  $\text{skor} < \text{mean}$  (7,12). Variabel yang tidak diteliti adalah pengawasan Dinas Kesehatan dan Kepmenkes RI Nomor 942 tahun 2003. Populasi dalam penelitian ini adalah hygiene dan sanitasi penjamah makanan jajanan di sekitar Taman Nostalgia Kota Kupang sebanyak 23 orang yang terdiri dari penjamah salome, gorengan, dan martabak. Jumlah sampel yang diambil sebanyak 17 orang penjamah makanan jajanan salome. *Non-probability sampling* dengan teknik *purposive sampling* adalah metode yang digunakan untuk pengambilan sampel pada penelitian ini. Instrumen yang dipakai untuk mengumpulkan data berupa kuesioner dan lembar observasi. Data tersebut diolah melalui tahap pengeditan, pengkodean, pemasukan, dan pembersihan data. Data lalu dianalisis secara univariat agar diketahui distribusi frekuensi dari variabel yang diteliti.

## HASIL

Analisis univariat digunakan dalam penelitian ini. Analisis univariat dalam penelitian ini digunakan untuk mengetahui karakteristik responden seperti jenis kelamin, umur, pendidikan, lama bekerja, penerapan hygiene dan sanitasi makanan, pengetahuan, sikap, dan ketersediaan fasilitas.

Tabel 1. Distribusi Karakteristik Penjamah Makanan Salome di Sekitar Taman Nostalgia Kota Kupang

Karakteristik	Frekuensi (n=17)	Proporsi (%)
Jenis Kelamin		
Laki-laki	8	47,1
Perempuan	9	52,9
Umur		
≤ 30 tahun	8	47,1
> 30 tahun	9	52,9
Pendidikan		
SD	1	5,9
SMP	5	29,4
SMA	10	58,8
Perguruan Tinggi	1	5,9
Lama Bekerja		
≤ 5 tahun	10	58,5
> 5 tahun	7	41,2

Tabel 1 menunjukkan bahwa penjamah makanan jajanan salome dengan jenis kelamin terbanyak adalah perempuan sebanyak 9 orang (52,9%), umur > 30 tahun sebanyak 9 orang (52,9%), sebagian besar penjamah makanan jajanan salome pendidikan terakhir yaitu SMA sebanyak 10 orang (58,8%), dan sebagian besar bekerja ≤ 5 tahun sebanyak 10 orang (58,5%).

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Berdasarkan Hygiene dan Sanitasi Makanan, Pengetahuan, Sikap, dan Ketersediaan Fasilitas Penjamah Makanan Jajanan Salome di Sekitar Taman Nostalgia Kota Kupang

Variabel	Frekuensi (n=17)	Proporsi (%)
Hygiene dan Sanitasi Makanan		
Kurang	7	41,2
Baik	10	58,8
Pengetahuan		
Baik	11	64,7
Cukup	6	35,3
Kurang	0	0
Sikap		
Negatif	9	52,9
Positif	8	47,1
Ketersediaan Fasilitas		
Baik	6	35,3
Kurang	11	64,7

Tabel 2 menunjukkan hasil distribusi frekuensi penerapan hygiene dan sanitasi makanan bahwa masih ada 7 orang (41,2%) penjamah makanan dengan penerapan yang kurang baik, lebih sedikit dibandingkan dengan penjamah makanan dengan penerapan hygiene dan sanitasi makanan yang baik yaitu 10 orang (58,8%). Distribusi frekuensi pengetahuan terkait hygiene dan sanitasi makanan bahwa sebanyak 11 orang (64,7%)

memiliki pengetahuan baik dan sebanyak 6 orang (35,3%) memiliki pengetahuan cukup. Distribusi frekuensi sikap terkait hygiene dan sanitasi makanan bahwa 9 orang (52,9%) memiliki sikap negatif tentang penerapan hygiene dan sanitasi makanan, lebih banyak dibandingkan dengan sikap positif sebanyak 8 orang (47,1%). Distribusi frekuensi ketersediaan fasilitas hygiene dan sanitasi makanan bahwa sebanyak 6 orang (35,3%) memiliki fasilitas yang baik, dan sebanyak 11 orang (64,7) memiliki fasilitas kurang baik.

## PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian, penerapan hygiene dan sanitasi makanan lebih dominan pada kategori baik atau telah memenuhi syarat. Pengetahuan yang berhubungan dengan penerapan hygiene dan sanitasi makanan lebih dominan pada kategori baik. Sikap berhubungan dengan penerapan hygiene dan sanitasi makanan lebih dominan pada kategori negatif. Ketersediaan fasilitas berhubungan dengan penerapan hygiene dan sanitasi makanan lebih dominan pada kategori kurang.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa para penjamah makanan menganggap celemek dan penutup kepala adalah hal yang tidak wajib untuk dipakai saat mengolah makanan. Hal tersebut tentu saja tidak sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang pedoman persyaratan hygiene sanitasi makanan jajanan. Upaya kesehatan dengan cara melindungi dan memelihara kesehatan dari subjeknya disebut dengan hygiene.<sup>10</sup> Para penjamah makanan perlu memakai celemek sebagai cara untuk melindungi makanan agar terhindar dari kontaminasi yang dapat timbul dari pakaian seorang penjamah makanan. Penggunaan tutup kepala juga sangat penting untuk menyerap keringat yang ada pada dahi agar tidak terkena makanan serta mencegah rambut ataupun kotoran yang ada pada rambut jatuh ke makanan.

Makanan yang bersih dan aman akan memberikan sumbangsih bagi pengembangan sumber daya manusia yang berkualitas.<sup>11</sup> Berdasarkan hasil penelitian, para penjamah makanan berpendapat bahwa proses komunikasi saat mengolah dan menyajikan makanan pada pembeli merupakan hal wajib bagi mereka. Para penjamah makanan merasa bahwa berkomunikasi tanpa menggunakan penutup mulut dan langsung menghadap ke makanan merupakan hal yang sudah biasa mereka lakukan. Hal tersebut dapat menyebabkan bakteri atau kuman yang keluar dari mulut saat berbicara dapat masuk ke dalam makanan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sangat sedikit penjamah makanan yang memakai alas tangan dan masih ada penjamah makanan yang kontak langsung dengan makanan tanpa alat perantara. Hal tersebut dapat menyebabkan bakteri atau kuman di tangan berpindah dan masuk ke dalam makanan. Sanitasi makanan adalah aspek penting dalam pengolahan makanan.

Pengetahuan yang kurang terkait penerapan hygiene dan sanitasi makanan seorang penjamah makanan dapat dipengaruhi oleh faktor seperti umur, tingkat pendidikan, dan lainnya. Kemampuan seseorang dalam berfikir akan lebih matang sehingga dapat menerima informasi tersebut dipengaruhi oleh umur yang semakin tua. Akan tetapi, faktor umur tersebut tidak serta merta menjadi tolak ukur karena orang yang berumur lebih tua belum tentu memiliki pengetahuan yang baik terkait hygiene dan sanitasi makanan. Pengetahuan seseorang juga dipengaruhi oleh faktor pendidikan. Orang yang memiliki tingkat pendidikan tinggi cenderung memiliki pengetahuan yang lebih tinggi pula dan begitu pula sebaliknya.<sup>12</sup>

Hasil penelitian menunjukkan bahwa masih ada penjamah makanan yang menjawab bahwa memakai penutup kepala adalah hal yang tidak harus dilakukan, padahal penggunaan tutup kepala sangat penting untuk menyerap keringat yang ada pada dahi agar tidak terkena makanan serta mencegah rambut ataupun kotoran yang ada pada rambut jatuh ke makanan. Penjamah makanan juga menjawab boleh mengolah makanan

saat sedang batuk/pilek. Berdasarkan hasil wawancara, para penjamah makanan merasa bahwa meskipun sedang batuk/pilek mereka tetap boleh mengolah dan menyajikan makanan, dikarenakan hal tersebut sudah menjadi mata pencaharian yang tidak bisa mereka abaikan hanya karena sedang sakit. Pengawasan pangan yang dilakukan secara tidak baik dan benar akan berisiko pada terjadinya keracunan makanan.<sup>13</sup>

Hasil penelitian menunjukkan penjamah makanan jajanan salome di sekitar Taman Nostalgia Kota Kupang memiliki sikap negatif tentang penerapan hygiene dan sanitasi makanan. Sikap negatif dalam penerapan hygiene dan sanitasi makanan dapat berpengaruh terhadap tindakan yang kurang baik oleh para penjamah makanan dikarenakan sikap adalah predisposisi dari perilaku. Sikap dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya adalah pendidikan, media massa, maupun pengalaman. Pengalaman pribadi seseorang dapat membentuk serta memberikan pengaruh respon seseorang terhadap suatu objek yang membuat respon tersebut menjadi salah satu dasar terbentuknya sikap.<sup>14</sup>

Hasil wawancara dengan penjamah makanan menunjukkan bahwa mereka setuju jika penjamah makanan boleh merokok saat mengolah makanan. Penjamah makanan setuju jika mereka boleh mengobrol saat mengolah makanan. Penjamah makanan menjawab sangat setuju dan setuju jika mereka memegang makanan yang telah dimasak langsung dengan tangan tanpa alat perantara. Beberapa penjamah juga sangat setuju jika mereka menggunakan perhiasan cincin saat mengolah makanan. Hal tersebut tidak sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang pedoman persyaratan hygiene sanitasi makanan jajanan. Merokok, mengobrol, memegang makanan yang telah dimasak langsung dengan tangan tanpa alat perantara, dan memakai perhiasan dapat menyebabkan terjadinya kontaminasi dari penjamah makanan ke makanan yang diolah. Keracunan makanan dapat terjadi saat manusia mengonsumsi makanan yang terkontaminasi dan kondisi tersebut dikarenakan pengolahan makanan tidak memenuhi persyaratan kesehatan dan tidak memperhatikan kaidah hygiene dan sanitasi makanan.<sup>15</sup>

Hasil penelitian menunjukkan bahwa berdasarkan ketersediaan fasilitas lebih dominan telah memiliki fasilitas yang baik, namun ada juga yang masih memiliki fasilitas kurang baik. Tersedianya tempat air bersih, penyimpanan bahan makanan jadi atau siap disajikan, tempat cuci alat, bahan makanan, tempat cuci tangan, serta tempat berjualan yang mudah dibersihkan merupakan syarat-syarat terkait konstruksi sarana penjaja yang harus dipenuhi. Makanan yang dijajakan juga harus bebas dari debu dan pencemaran.<sup>16</sup> Masih ada tempat berjualan yang belum memiliki tempat cuci tangan dengan air yang cukup dan sabun. Para penjamah tersebut hanya memiliki tempat cuci tangan, tetapi tidak tersedia sabun, sehingga saat mencuci tangan tidak benar-benar bersih. Beberapa belum memiliki tempat sampah dengan penutup. Tempat sampah yang memenuhi syarat adalah tempat sampah yang memiliki penutup. Hal tersebut agar tidak terjadi terjadi proses penularan penyakit dari vektor lalat ke makanan yang akan dikonsumsi manusia. Semua penjamah makanan belum memiliki konstruksi fasilitas yang dapat melindungi makanan dari pencemaran. Lokasi tempat berjualan ada di pinggir jalan serta konstruksi fasilitas tidak dapat melindungi makanan dari debu yang disebabkan oleh kendaraan yang lewat.

## KESIMPULAN DAN SARAN

Hasil penelitian terkait penerapan hygiene dan sanitasi makanan pada penjamah makanan jajanan salome di sekitar Taman Nostalgia Kota Kupang, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Karakteristik responden penjamah makanan jajanan salome berdasarkan jenis kelamin terbanyak adalah perempuan, umur > 30 tahun lebih dominan, sebagian besar penjamah makanan jajanan salome pendidikan terakhir yaitu SMA, dan sebagian besar bekerja ≤ 5 tahun.
2. Penerapan hygiene dan sanitasi makanan dengan kategori kurang baik lebih sedikit dibandingkan dengan penjamah makanan dengan penerapan hygiene dan sanitasi makanan yang baik.
3. Tingkat pengetahuan terkait hygiene dan sanitasi makanan dengan kategori baik lebih dominan dibandingkan daripada kategori cukup.
4. Lebih banyak penjamah makanan dengan sikap negatif terkait penerapan hygiene dan sanitasi makanan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Purnomo, Hari. (2007). Ilmu Pangan. Jakarta: UI Press.
- Kementerian Kesehatan RI. Data Informasi Profil Kesehatan Indonesia 2018. 2013;Vol. 53, Journal of Chemical Information. Available at: *profil-kesehatan-indonesia-2018.pdf* ([kemkes.go.id](http://kemkes.go.id))
- Dinas Kesehatan Provinsi Nusa Tenggara Timur. Profil Kesehatan Provinsi Nusa Tenggara Timur Tahun 2019
- Jahang, Benediktus. (2021) Ratusan warga Manggarai Timur keracunan makanan ditetapkan sebagai KLB. Available at: <https://sumsel.antaranews.com/berita/540690/ratusan-warga-manggarai-timur-keracunan-makanan-ditetapkan-sebagai-klb> (Accesed: 5 Oktober 2022)
- Kementerian Kesehatan RI. Kepmenkes Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.
- W.Trianti. (2017). Hubungan Praktek Higiene Sanitasi dan Pengetahuan Penjamah dengan Keberadaan Escherichia Coli Pada Makanan dan Peralatan (Studi di Warung Tenda Jalan Kedungmundu Semarang). Universitas Muhammadiyah Semarang. Fakultas Kesehatan Masyarakat. (15): 8–25. Available at: [repository.unimus.ac.id/1103/](http://repository.unimus.ac.id/1103/)
- Agustin Y.V, Ilsan N.A, Inggraini M. (2019). Bakteri Patogen dalam Spons Cuci Piring pada Penjual Makanan di Pasar Margahayu. Bekasi Timur. Jurnal Mitra Kesehatan. 2(1); 15-20. Available at: <https://doi.org/10.47522/jmk.v2i1.24>
- Muzakki, M. (2020). Pengembangan Perangkat Pelatihan untuk Meningkatkan Pengetahuan Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Pembuat Lontong di Banyu Urip Lor Kota Surabaya. Jurnal tata boga. 9(2); 728-735. Available at: *Digilib / Universitas Negeri Surabaya (unesa.ac.id)*
- Notoatmodjo, S. (2014). Ilmu Perilaku Kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta.
- Nurudeen, A. S. N., & Toyin, A. (2020). Knowledge of Personal Hygiene among Undergraduates. Journal of Health Education. 5(2), 66–71. Available at: *Knowledge of Personal Hygiene among Undergraduates / Journal of Health Education (unesa.ac.id)*
- Lumanauw, Nelsye. (2019). Higiene Dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Bali Di Destinasi Wisata Kuliner Pasar Malam Sindu, Sanur, Bali. Journey : Journal of

- Tourism Preneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management. 1(2): 23–44. Available at: <https://doi.org/10.46837/journey.v1i2.27>
- Notoatmodjo S. (2017). Kesehatan Masyarakat Ilmu dan Seni. Jakarta: Rineka Cipta.
- Pratiwi, Dini D., et al. (2021). Penerapan Higiene dan Sanitasi Industri Rumah Tangga Pengolahan Tahu di Kelurahan Bara-Baraya Kota Makassar. *Window of Public Health Journal*, 2021.vol. 1, no. 5, 28 Feb. 2021, pp. 552-563. Available at: [10.33096/woph.v1i5.239](https://doi.org/10.33096/woph.v1i5.239)
- Azwar, S. (2015). Teori dan Pengukuran Sikap Manusia. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Arisman. (2009). Buku Ajar Ilmu Gizi: Gizi dalam Daur Kehidupan. Jakarta: EGC.
- Fadli, Ahmad. (2022). Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Hygiene Sanitasi Makanan pada Pedagang Jajanan di Sekolah Menengah Pertama Kecamatan Kayuagung Kabupaten Oki Tahun 2022. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Bina Husada: Palembang. Available at: <http://rama.binahusada.ac.id:81/id/eprint/766>