

# JURNAL PROMOTIF PREVENTIF

## Hubungan Pengetahuan dengan Sikap Sanitasi pada Petugas Penanganan Makanan di Unit Gizi Rumah Sakit di Indonesia

### *The Relationship Between Knowledge and Sanitation Attitudes of Food Handlers in Hospital Nutrition Units in Indonesia*

Ervin Fahira\*, Desri Maulina Sari, Sari Bema Ramdika, Rafika Oktivaningrum

Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sriwijaya, Palembang, Indonesia

#### Article Info

##### Article History

Received: 19 Mei 2025

Revised: 22 Jul 2025

Accepted: 04 Agu 2025

#### ABSTRACT / ABSTRAK

Sanitation among food handlers is a crucial aspect in controlling the risk of cross-contamination and the spread of foodborne diseases, especially in hospitals. This study aimed to analyze the relationship between knowledge and sanitation attitudes among food handlers in hospital nutrition units in Indonesia. This research used a quantitative cross-sectional design conducted in December 2024 at Kemenkes RS Mohammad Hoesin Palembang with 94 respondents selected through total sampling with Inclusion criteria. Data were collected using questionnaire adapted from previous instruments, tested for validity ( $r > 0.361$ ) and reliability (Cronbach's Alpha  $> 0,7$ ). The questionnaire was self-administered. The relationship was tested using the Spearman rank correlation due to non-normal data. Results showed that respondents had good knowledge (94.7%) and attitudes (93.6%) toward sanitation. A significant positive correlation was found between knowledge and sanitation attitudes ( $p$ -value  $< 0.001$ ;  $\rho = 0.444$ ). This indicates that higher knowledge levels contribute to better sanitation attitudes among food handlers.

**Keywords:** Attitude, food handlers, knowledge, sanitation

Sanitasi penjamah makanan merupakan aspek krusial dalam pengendalian risiko kontaminasi silang dan penyebaran penyakit bawaan makanan, terutama di rumah sakit. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan pengetahuan dengan sikap sanitasi pada penjamah makanan di Unit Gizi Rumah Sakit di Indonesia. Desain penelitian ini adalah studi kuantitatif dengan pendekatan cross-sectional, dilaksanakan pada Desember 2024 di Kemenkes RS Mohammad Hoesin Palembang dengan 94 responden yang dipilih melalui total sampling sesuai kriteria inklusi. Data dikumpulkan menggunakan kuesioner adaptasi instrumen terdahulu, diuji validitas ( $r > 0,361$ ) dan reliabilitas (Cronbach's Alpha  $> 0,7$ ). Pengisian kuesioner dilakukan secara *self-administered*. Hubungan diuji menggunakan *Spearman rank* karena data tidak normal. Hasil menunjukkan responden memiliki pengetahuan (94,7%) dan sikap (93,6%) kategori baik. Terdapat hubungan signifikan antara pengetahuan dan sikap sanitasi ( $p$ -value  $< 0,001$ ;  $\rho = 0,444$ ), dengan arah hubungan positif. Hal ini menunjukkan bahwa semakin tinggi pengetahuan penjamah makanan, semakin baik sikap sanitasi. Kesimpulan penelitian ini menunjukkan bahwa pengetahuan yang baik berkontribusi terhadap terbentuknya sikap positif terhadap sanitasi.

**Kata kunci:** Penjamah makanan, pengetahuan, sanitasi, sikap

#### Corresponding Author:

Name : Ervin Fahira

Affiliate : Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sriwijaya

Address : Jalan Palembang-Prabumulih KM. 32 Indralaya, Ogan Ilir 30662, Sumatera Selatan

Email : fahiraervin26@gmail.com

## PENDAHULUAN

Rumah sakit merupakan fasilitas pelayanan kesehatan yang tidak hanya menyediakan pemeriksaan dan pengobatan, tetapi juga bertanggung jawab terhadap penyediaan makanan yang aman dan higienis guna mendukung proses penyembuhan pasien (Anita *et al.*, 2023). Tempat penyelenggaraan makanan di rumah sakit harus menjamin kebersihan dan keamanan makanan yang disajikan (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2013). Menurut World Health Organization (2019), makanan yang terkontaminasi dapat menyebabkan penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*) yang berdampak serius pada kesehatan, khususnya bagi pasien dengan sistem imun yang lemah.

Sanitasi makanan merupakan upaya pencegahan agar pangan tetap bersih, aman dikonsumsi, dan tidak menimbulkan risiko kesehatan (Syatriani *et al.*, 2024). Menurut Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2023), pangan harus berada dalam kondisi terlindungi dan bebas dari cemaran, serta seluruh proses mulai dari penerimaan bahan, penyimpanan, pengolahan, hingga penyajian harus memenuhi prinsip *hygiene* dan sanitasi. Prinsip ini melibatkan pengendalian terhadap lingkungan, peralatan, bahan pangan, dan sumber daya manusia yang terlibat, termasuk penjamah makanan yang memegang peranan pada seluruh tahapan, mulai dari persiapan bahan mentah hingga distribusi makanan matang.

Penjamah makanan adalah individu yang terlibat secara langsung dalam setiap tahapan penanganan makanan, mulai dari persiapan, proses pengolahan, pengangkutan, hingga pendistribusian (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2013). Pengetahuan penjamah makanan merujuk pada sejauh mana pemahaman individu tersebut terhadap prinsip-prinsip *hygiene* dan sanitasi serta tindakan yang tepat dalam pengolahan makanan (Trigunarso, 2020). Pengetahuan yang baik dapat mendorong terbentuknya sikap positif terhadap sanitasi makanan, yang pada akhirnya mendorong perilaku higienis dalam pengelolaan makanan. Dengan sikap yang positif terhadap prinsip *hygiene* dan sanitasi, penjamah makanan lebih mampu menerapkannya secara tepat dalam setiap tahap penyelenggaraan makanan (Permatasari *et al.*, 2021). Penelitian Pandiangan *et al.* (2024), menunjukkan adanya hubungan antara pengetahuan dengan sikap *hygiene* sanitasi penjamah makanan.

Penerapan *hygiene* sanitasi yang baik di rumah sakit sangat krusial untuk mencegah penyebaran penyakit melalui makanan, terutama pada pasien yang rentan (Safmila *et al.*, 2022). Tingkat pengetahuan dan sikap penjamah sangat memengaruhi kepatuhan mereka terhadap prosedur sanitasi. Kurangnya pemahaman atau sikap yang kurang mendukung dapat menyebabkan kontaminasi silang serta menurunkan mutu makanan yang disajikan (Sajdah *et al.*, 2022). Oleh karena itu, penting dilakukan evaluasi terhadap pengetahuan dan sikap penjamah makanan sebagai dasar dalam menyusun strategi peningkatan mutu pelayanan makanan, seperti melalui pelatihan, monitoring, dan sertifikasi layak *hygiene* sanitasi makanan.

Kemenkes RS Mohammad Hoesin Palembang (RSMH) merupakan rumah sakit tipe A milik Kementerian Kesehatan RI yang hingga kini belum memiliki sertifikat layak *hygiene* sanitasi dari Dinas Kesehatan. Kondisi ini menekankan pentingnya pengawasan internal dan peningkatan kapasitas penjamah makanan untuk menjaga standar sanitasi. Namun, hingga kini belum banyak penelitian yang secara spesifik tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan di rumah sakit tipe A dalam praktik sanitasi sehari-hari. Kekosongan informasi ini menjadi celah pengetahuan (*knowledge gap*) yang perlu diisi untuk mendukung perbaikan

kebijakan internal dan pembinaan tenaga kerja di instalasi gizi rumah sakit. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk menganalisis hubungan antara pengetahuan dengan sikap sanitasi penjamah makanan di RSMH.

## BAHAN DAN METODE

Penelitian ini merupakan studi kuantitatif dengan desain observasional analitik yang menggunakan pendekatan *cross sectional*. Penelitian dilaksanakan pada Desember 2024 di Instalasi Gizi RS Mohammad Hoesin Palembang. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan di instalasi tersebut, dengan total sampel sebanyak 94 orang yang dipilih menggunakan teknik *total sampling* berdasarkan kriteria inklusi dan eksklusi. Kriteria inklusi mencakup penjamah makanan yang terlibat langsung dalam penerimaan, penyimpanan, persiapan, pengolahan, penyajian makanan, dan distribusi, bersedia berpartisipasi dalam penelitian, termasuk mengisi kuesioner. Kriteria eksklusi meliputi penjamah makanan yang sedang cuti, izin, sakit, atau tidak aktif selama periode penelitian berlangsung dan menolak berpartisipasi dalam pengisian kuesioner.

Penelitian ini telah mendapatkan persetujuan *ethical exemption* dari Komisi Etik RSMH dengan Nomor: DP.04.03/D.XVIII.06.08/ETIK/276/2024. Data dikumpulkan menggunakan kuesioner yang terdiri atas 19 *item* pengetahuan dengan format benar-salah dan 12 pernyataan sikap skala *Likert*. Instrumen ini diadaptasi dari penelitian oleh Muharnis Supriyani Putri dan Dewi Susanna, serta telah diuji validitas dan reliabilitasnya. Diuji validitasnya dengan *Pearson Product Moment* ( $r$  hitung  $> 0,361$ ) pada 30 responden di RSUD Palembang Bari, serta reliabilitasnya menggunakan *Cronbach's Alpha* dengan hasil pengetahuan 0,775 dan sikap 0,958.

Proses pengumpulan data dilakukan secara *self-administered*, di mana kuesioner dibagikan langsung kepada responden tanpa perantara wawancara. Sebelum pengisian, dilakukan *briefing* singkat dan pendampingan oleh peneliti untuk memastikan pemahaman responden, tanpa melibatkan enumerator tambahan. Waktu pengisian kuesioner rata-rata sekitar 20–30 menit.

Data dikodekan, diinput, dan dianalisis menggunakan uji korelasi *Spearman rank* karena data berdistribusi tidak normal. Analisis univariat digunakan untuk mendeskripsikan karakteristik responden dan masing-masing variabel, sedangkan analisis bivariat dilakukan untuk menguji hubungan antarvariabel dengan tingkat signifikansi  $p < 0,05$ . Hasil penelitian disajikan dalam bentuk tabel dan uraian naratif.

## HASIL

### Karakteristik Responden

Karakteristik responden dalam penelitian ini mencakup jenis kelamin, usia, tingkat pendidikan, partisipasi dalam pelatihan *hygiene* dan sanitasi makanan, serta tingkat pengetahuan dan sikap terhadap sanitasi. Distribusi karakteristik responden disajikan pada tabel 1.

Berdasarkan tabel 1, mayoritas penjamah makanan di Instalasi Gizi RSMH adalah perempuan (75,5%). Berdasarkan usia, sebagian besar berada dalam rentang usia 20–30 tahun (39,4%) dan 31–40 tahun (36,2%), sedangkan kelompok usia tertua (51–60 tahun) sebesar

4,3%. Dari segi pendidikan, sebagian besar responden merupakan lulusan SMA/SMK/ sederajat (85,1%), meskipun masih terdapat responden dengan pendidikan SMP/MTs/ sederajat (1,1%). Sebagian besar responden (72,3%) telah mengikuti pelatihan *hygiene* dan sanitasi makanan yang diselenggarakan oleh Diklat RSMH. Mayoritas responden memiliki tingkat pengetahuan yang baik (94,7%) dan menunjukkan sikap yang baik terhadap sanitasi (93,6%).

**Tabel 1.** Karakteristik Responden

Karakteristik Responden		n	%
Jenis Kelamin	Laki-laki	23	24,5
	Perempuan	71	75,5
Usia (tahun)	20-30	37	39,4
	31-40	34	36,1
	41-50	19	20,2
	51-60	4	4,3
	Pendidikan Terakhir	SMP/MTs/ sederajat	1
	SMA/SMK/ sederajat	80	85,1
	D1/D2/D3	5	5,3
	D4/S1	8	8,5
Pelatihan	Pernah	68	72,3
	Tidak Pernah	26	27,7
Pengetahuan	Baik	89	94,7
	Kurang	5	5,3
Sikap	Baik	88	93,6
	Kurang	6	6,4

Sumber: Data Primer, 2024

### Hubungan Pengetahuan dengan Sikap Sanitasi

Hasil uji statistik *Spearman rank* digunakan untuk menganalisis hubungan pengetahuan dengan sikap sanitasi penjamah makanan di Instalasi Gizi RSMH dapat dilihat dalam tabel berikut:

**Tabel 2.** Hubungan Pengetahuan dengan Sikap Sanitasi

Variabel	$\rho$	<i>p-value</i>
Pengetahuan dengan sikap sanitasi	0,444	< 0,001

Sumber: Data Primer (diolah), 2024

Dari hasil analisis diperoleh nilai koefisien korelasi  $\rho = 0,444$  dengan nilai  $p < 0,001$ . Hal ini menunjukkan adanya hubungan yang bermakna secara statistik antara pengetahuan dan sikap sanitasi. Kekuatan hubungan sedang ini mengindikasikan bahwa pengetahuan juga memiliki kontribusi yang cukup penting dalam membentuk sikap penjamah makanan di Instalasi Gizi RSMH.

## PEMBAHASAN

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan pengetahuan dengan sikap sanitasi pada petugas penanganan makanan di unit gizi rumah sakit di Indonesia. Responden penelitian ini terdiri dari seluruh penjamah makanan di Instalasi Gizi Kemenkes RS Mohammad

Hoesin Palembang (RSMH) yang berjumlah 94 orang. Berdasarkan karakteristik, mayoritas responden adalah perempuan dan berada pada usia produktif. Komposisi ini mendukung kecenderungan bahwa perempuan umumnya lebih teliti dalam pengolahan makanan, sedangkan usia produktif memungkinkan penyerapan informasi sanitasi dengan lebih baik (Yahya *et al.*, 2022).

Selain usia dan jenis kelamin, tingkat pendidikan juga menjadi faktor penting, tingkat pendidikan responden yang sebagian besar SMA/SMK juga memengaruhi kemampuan memahami informasi terkait sanitasi. Semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang, semakin baik kemampuannya dalam memahami dan mengolah informasi yang diperoleh. Tingkat pendidikan yang lebih rendah dapat memengaruhi cara individu dalam memahami dan menerapkan sanitasi (Purnamasi *et al.*, 2022). Mayoritas responden pernah mengikuti pelatihan *hygiene* dan sanitasi makanan. Pelatihan tersebut diselenggarakan di Diklat RSMH pada tahun 2024. Menurut penelitian yang dilakukan Palupi *et al* (2021), pelatihan berperan penting dalam meningkatkan pengetahuan, sikap, dan praktik *hygiene* sanitasi makanan karena mendorong kepatuhan terhadap standar sanitasi pangan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan penjamah makanan di RSMH tergolong baik, khususnya pada aspek dasar sanitasi seperti penyimpanan makanan dan suhu memasak. Hal ini sejalan dengan penelitian Tuglo *et al* (2021), yang menegaskan pentingnya pelatihan dalam meningkatkan pengetahuan. Namun, masih ditemukan kelemahan pada aspek tertentu seperti pemahaman suhu penyimpanan dingin dan pencegahan kontaminasi silang. Menurut penelitian Pratiwi *et al* (2025), kesenjangan ini dapat disebabkan oleh materi pelatihan yang belum sepenuhnya diterima atau dipahami oleh penjamah makanan. Oleh karena itu, penting untuk menyesuaikan pendekatan pelatihan dengan tingkat pendidikan dan kemampuan penerimaan masing-masing individu, guna mengoptimalkan perubahan sikap dan praktik yang diharapkan.

Dari sisi sikap, mayoritas penjamah makanan menunjukkan sikap mendukung sanitasi, tetapi beberapa sikap masih belum tepat, misalnya terkait penyimpanan bahan mentah dan matang atau penggunaan kain kerja. Menurut Hartini (2022), sikap yang buruk dapat berdampak negatif terhadap keamanan makanan. Menurut Sajdah *et al* (2022), faktor lain seperti pengalaman kerja, lama bekerja, tingkat pendidikan, serta pengaruh media massa juga dapat memengaruhi sikap seseorang.

Sebagai pembanding, penelitian Milayanti *et al* (2022), yang dilakukan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Bangli. Studi tersebut menunjukkan bahwa sebagian besar penjamah makanan memiliki tingkat pengetahuan dan sikap yang tergolong baik, serta seluruhnya menerapkan praktik kebersihan personal yang sesuai standar. Bila dibandingkan dengan temuan di Instalasi Gizi RSMH, tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan di RSMH cenderung lebih tinggi. Perbedaan ini dimungkinkan terjadi karena adanya variasi dalam hal pengalaman kerja, pelatihan yang diikuti, serta penerapan kebijakan dan sistem pengawasan di masing-masing rumah sakit.

Pengalaman kerja diketahui memiliki peran penting dalam membentuk pemahaman serta keterampilan pekerja dalam menerapkan prinsip sanitasi. Pekerja dengan masa kerja yang lebih panjang cenderung memiliki kebiasaan yang lebih baik dalam menjaga kebersihan pribadi dan lingkungan kerja (Permatasari *et al.*, 2021). Hal ini diperkuat oleh Sajdah *et al* (2022), yang menemukan bahwa tingkat kepatuhan terhadap *hygiene* sanitasi lebih tinggi pada

tenaga kerja dengan pengalaman lebih dari lima tahun dibandingkan mereka yang baru bekerja dalam jangka waktu singkat.

Selain itu, sikap yang baik juga menjadi faktor pendukung dalam sanitasi, meskipun bukan satu-satunya determinan. Hambatan dari luar, serta faktor psikologis dan sosial seperti persepsi individu, tekanan sosial, atau bahkan kecenderungan untuk menjawab sesuai harapan peneliti, dapat memengaruhi hasil pengukuran sikap (Nursifa *et al.*, 2024). Menurut Sajdah *et al* (2022), selain pengalaman kerja, faktor seperti tingkat pendidikan dan pengaruh media informasi turut memberi kontribusi dalam membentuk sikap dan perilaku tenaga kerja terhadap kebersihan personal.

Hubungan yang signifikan antara pengetahuan dan sikap sejalan dengan teori perilaku kesehatan yang menyatakan bahwa pengetahuan merupakan faktor utama dalam membentuk sikap dan perilaku. Tingkat pengetahuan penjamah makanan yang tergolong baik dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor, baik internal maupun eksternal. Faktor internal meliputi usia, pendidikan, dan pekerjaan, sedangkan faktor eksternal mencakup lingkungan serta sosial budaya. Selain itu, faktor lain seperti jenis kelamin, kepercayaan, pelatihan, dan penyuluhan juga berperan dalam membentuk pengetahuan seseorang (Notoatmodjo, 2014). Menurut Oktarizal *et al* (2022), sikap seseorang sangat dipengaruhi oleh tingkat pengetahuannya. Adapun faktor-faktor yang memengaruhi sikap meliputi pengalaman pribadi, pengaruh sosial, kebudayaan, media, lembaga pendidikan dan agama, serta faktor emosional (Azwar, 2011).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penjamah makanan dengan tingkat pengetahuan yang lebih tinggi cenderung memiliki sikap sanitasi yang lebih baik. Hal ini menggambarkan adanya kontribusi pengetahuan dalam membentuk sikap positif terhadap praktik kebersihan dan sanitasi makanan. Pengetahuan yang baik memungkinkan seseorang memahami alasan di balik pentingnya menjaga sanitasi, sehingga memunculkan kesadaran dan kemauan untuk bersikap sesuai dengan standar *hygiene* yang berlaku.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Pandiangan *et al* (2024), yang menyatakan adanya hubungan antara pengetahuan dan sikap *hygiene* sanitasi penjamah makanan. Dalam penelitiannya, dijelaskan bahwa tindakan yang dilandasi oleh pengetahuan yang memadai cenderung lebih konsisten dan berkelanjutan. Namun, hasil penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Miranti & Adi (2016), yang menemukan bahwa tidak terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan dan sikap penjamah makanan terhadap *hygiene* dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan. Penelitian tersebut tidak adanya hubungan serta korelasi yang sangat lemah antara kedua variabel. Perbedaan hasil ini dapat disebabkan oleh pengaruh faktor lain di luar pengetahuan, seperti pengalaman kerja, lingkungan kerja, atau kebiasaan individu, yang turut memengaruhi sikap penjamah makanan. Dengan demikian, meskipun pengetahuan merupakan salah satu faktor penting, sikap tidak sepenuhnya bergantung pada tingkat pengetahuan saja.

Temuan ini menegaskan perlunya pembinaan berkelanjutan melalui pelatihan berkala yang tidak hanya fokus pada teori tetapi juga praktik pengendalian risiko sanitasi. Selain itu, pengawasan internal harus diperkuat agar sanitasi tetap diterapkan secara konsisten di lapangan. Penerapan SOP yang jelas, monitoring berkala dapat menjadi strategi mendukung. Secara keseluruhan, hasil penelitian ini memperkuat bukti bahwa peningkatan pengetahuan melalui pelatihan berkala tetap diperlukan untuk menjaga praktik sanitasi penjamah makanan

sesuai standar. Peningkatan pengawasan dan pembinaan internal juga penting untuk mengurangi kesenjangan antara pengetahuan dan sikap praktik di lapangan.

## KESIMPULAN DAN SARAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa sebagian besar penjamah makanan di Instalasi Gizi RSMH memiliki pengetahuan dan sikap sanitasi yang baik, serta terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan sikap sanitasi pada penjamah makanan di Instalasi Gizi RS Mohammad Hoesin Palembang. Semakin tinggi tingkat pengetahuan, maka semakin positif sikap sanitasi. Berdasarkan temuan tersebut, disarankan agar pihak Instalasi Gizi RSMH menyusun dan melaksanakan program pelatihan atau penyuluhan sanitasi secara berkala bagi para penjamah makanan. Tujuannya adalah untuk mempertahankan serta meningkatkan pengetahuan dan sikap mereka terhadap sanitasi, sehingga dapat menjamin mutu dan keamanan makanan yang disajikan kepada pasien. Penelitian selanjutnya disarankan untuk menggali faktor-faktor lain yang mungkin berpengaruh terhadap sikap sanitasi penjamah makanan, seperti kepercayaan individu, pengaruh sosial, media, serta efektivitas pelatihan dan penyuluhan yang telah diikuti.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anita, M., Abimetan, F. O., & Kurniajati, S. (2023). Literature Review: Hubungan Pengetahuan dan Sikap terhadap Personal *Hygiene* Penjamah Makanan di Instalasi Gizi. *JARSI: Jurnal Administrasi RS Indonesia*, 2(2), 60–66.
- Azwar, S. (2011). *Sikap dan Perilaku, Sikap Manusia Teori dan Pengukurannya*. PustakaBelajar.
- Hartini, S. (2022). Hubungan Tingkat Pengetahuan *Hygiene* Sanitasi dan Sikap Penjamah Makanan dengan Praktik *Hygiene* Sanitasi. *Nutrizione*, 2(2), 16–26.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2013). *Pedoman PGRS Pelayanan Gizi Rumah Sakit*.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2023). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan*.
- Milayanti, N. K. A., Ariati, N. N., & Sukraniti, D. P. (2022). Hubungan Pengetahuan dengan Sikap dan Praktik *Hygiene* Sanitasi Tenaga Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Bangli. *Journal of Nutrition Science*, 12(4), 233–239.
- 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. <https://doi.org/10.20473/mgi.v11i2.113-119>
- Notoadmojo, S. (2014). *Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan*. Rineka Cipta.
- Nursifa, S., Afifah, C. A. N., Handajani, S., & Ita, F. R. (2024). Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap dengan Praktik Personal *Hygiene* Penjamah Makanan di Cafe Proof.Co Mojokerto. *Jurnal Inovasi Pendidikan*, 1(3), 261–271. <https://doi.org/10.62383/edukasi.v1i3.460>
- Oktarizal, H., Anjalina, V., Nurhayati, & Husein, A. H. (2022). Faktor-faktor yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan di Tanjung Balai Karimun Tahun 2021. *Jurnal Kesehatan Ibnu Sina*, 2(1), 13–20.

- Palupi, I. R., Fitasari, R. P., & Utami, F. A. (2021). Knowledge, Attitude and Practice of *Hygiene* and Sanitation among Food-Handlers in a Psychiatric Hospital in Indonesia - A mixed method study. *Journal of Preventive Medicine and Hygiene*, 61(4), E642–E649. <https://doi.org/10.15167/2421-4248/jpmh2020.61.4.1526>
- Pandiangan, D., Utami, K. D., & Susanti, E. (2024). Hubungan Pengetahuan Dengan Sikap Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD Harapan Insan Sendawar. *Jurnal Gizi Kerja Dan Produktivitas*, 5(1), 1–5. <https://doi.org/10.62870/jgkp.v5i1.25135>
- Permatasari, I., Handajani, S., Sulandjari, S., & Faidah, M. (2021). Faktor Perilaku Higiene Sanitasi Makanan pada Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 223–233. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
- Pratiwi, N. P. S., Rahayu, W. P., & Nurjanah, S. (2025). Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Higiene dan Sanitasi Penjamah Pangan di Taman Tegalega Kota Bandung. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 12(1), 84–96. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2025.12.1.84>
- Purnamasi, K. A., Gumala, N. M. Y., & Ariati, N. N. (2022). Perbedaan Penerapan Higiene Sanitasi Berdasarkan Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan di RSUD Tabanan Provinsi Bali. *Jurnal Ilmu Gizi: 13(2)*, 111–117.
- Safmila, Y., Husna, Sari, E., & Muhammad, R. (2022). Gambaran Pengelolaan Makanan yang Aman dan Sehat di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Indrapuri Aceh Besar. *Jurnal Pendidikan, Sains, Dan Humaniora*, 10(6).
- Sajdah, A. A. A., Kurniawan, D., & Suhelmi, R. (2022). Hubungan Pengetahuan dan Sikap Terhadap Praktik *Hygiene* Penjamah Makanan pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Wonorejo. *HIGIENE*, 8(3), 155–160.
- Syatriani, S., Nurleli, Hardiyanti, T., & Nurhady, M. A. (2024). Gambaran Sanitasi Kantin Dan Status Gizi Murid Sekolah Dasar di Wilayah Kerja Puskesmas Cendana Putih. *Jurnal Promotif Preventif*, 7(2), 250–259. <http://journal.unpacti.ac.id/index.php/JPP>
- Trigunarso, S. I. (2020). *Hygiene* Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan dengan Angka Kuman pada Makanan Jajanan di Lingkungan Sekolah. *Jurnal Kesehatan*, 11(1), 115–124. <http://ejournal.poltekkes-tjk.ac.id/index.php/JK>
- Tuglo, L. S., Agordoh, P. D., Tekpor, D., Pan, Z., Agbanyo, G., & Chu, M. (2021). Food safety knowledge, attitude, and *hygiene* practices of street-cooked food handlers in North Dayi District, Ghana. *Environmental Health and Preventive Medicine*, 26(54), 1. <https://doi.org/10.1186/s12199-021-00975-9>
- World Health Organization (WHO). (2019). *Foodborne diseases*. [https://www.who.int/health-topics/Foodborne-Diseases/#tab=tab\\_1](https://www.who.int/health-topics/Foodborne-Diseases/#tab=tab_1).
- Yahya, P. N., Ronitawati, P., Sitoayu, L., Sa'pang, M., & Nuzrina, R. (2022). Faktor-faktor yang Memengaruhi Praktik Keamanan Pangan pada Penyelenggaraan Makanan di Sekolah. *Gizi Indonesia*, 45(1), 47–58. <https://doi.org/10.36457/gizindo.v45i1.543>