

GAMBARAN PENGETAHUAN DAN SIKAP PENJAMAH MAKANAN TENTANG PERSONAL HIGIENE PADA 3 PEDAGANG DI KANTIN POLTEKKES KEMENKES RIAU

Lidya Novita^{1*}, Retno Lestari¹

¹Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Riau

ABSTRAK

Personal hygiene penjamah makanan dalam proses pengolahan makanan sangat penting, karena dengan penerapan hygiene yang sehat dapat meminimalisir kemungkinan terjadinya kontaminasi pada makanan. Penjamah makanan harus mempunyai pengetahuan sikap dan perilaku yang baik dalam mengelola makanan, karena penjamah makanan yang tidak mempunyai pengetahuan, sikap dan perilaku yang baik akan mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan. Tujuan umum dari penelitian ini adalah mengetahui gambaran pengetahuan, sikap penjamah makanan tentang personal hygiene pada 3 pedagang di kantin Poltekkes Kemenkes Riau. Penelitian ini bersifat deskriptif. Penelitian ini dilakukan dengan desain cross sectional. Jumlah sampel dalam penelitian ini adalah 3 orang yang dipilih menggunakan teknik total sampling. Penelitian dilakukan bulan November 2017-Mei 2018. Hasil penelitian menunjukkan pengetahuan penjamah makanan kategori baik sebanyak 2 orang (66,6%) karena dipengaruhi oleh umur, pendidikan, dan lama bekerja. Sikap penjamah makanan kategori baik sebanyak 3 orang (100%) karena pengetahuan yang baik akan menghasilkan sikap yang baik. Personal hygiene penjamah makanan kategori baik sebanyak 2 orang (66%) karena pengetahuan dan sikap yang baik tidak diikuti oleh personal hygiene yang baik, personal hygiene bisa dipengaruhi oleh lingkungan dan budaya

Kata Kunci : **Pengetahuan, Sikap, Penjamah Makanan, Personal Hygiene**

Daftar Pustaka : **32 (1990-2016)**

PENDAHULUAN

Makanan dapat merupakan sumber penularan penyakit apabila kebersihan dalam menyelenggarakan makanan tersebut tidak dipelihara sebagaimana mestinya. Kerusakan pada makanan atau bahan makanan yang terjadi dapat dilihat dari adanya perubahan bau, perubahan rasa, perubahan warna atau perubahan kelunakan makanan atau bahan makanan itu. Akan tetapi ada juga makanan yang tercemar ataupun rusak yang tidak memperlihatkan perubahan tersebut. Terjadinya pencemaran dapat dikarenakan oleh berbagai sumber seperti air yang digunakan tidak memenuhi syarat kesehatan, makanan yang diletakkan di tempat terbuka sehingga tercemar kuman melalui udara atau lalat, adanya serangga akibat kebersihan yang kurang dijaga lingkungan dapur, dan yang paling sering adalah akibat makanan yang dijamah oleh tangan (Moehyi, 1999).

Penyelenggaraan institusi adalah suatu kegiatan dalam menyediakan makanan bagi konsumen dalam jumlah banyak dan berada dalam suatu kelompok masyarakat yang terorganisasi di suatu institusi seperti, pendidikan, asrama, rumah sakit, panti sosial, lembaga permasyarakatan, pesantren (Soegeng, 2004).

Personal hygiene merupakan cara perawatan diri manusia untuk memelihara kesehatan mereka. Personal hygiene penjamah makanan dalam proses pengolahan makanan sangat penting, karena dengan penerapan hygiene yang sehat dapat meminimalisir kemungkinan terjadinya kontaminasi pada makanan (Pasanda, 2016).

Penjamah makanan adalah seorang tenaga yang menjamah makanan dan terlibat langsung dalam menyiapkan, mengolah, mengangkut maupun menyajikan makanan. Kampus adalah salah satu institusi pendidikan yang memiliki sarana penjualan makanan berupa kantin yang khusus disediakan untuk mahasiswa, dosen dan staf administrasi. Kebersihan kantin sebagai tempat pengolahan makanan pada tingkat universitas bertujuan untuk memudahkan terpenuhinya kebutuhan makanan dan minuman bagi mahasiswa, dosen dan staf administrasi sehingga dengan demikian

diharapkan terpenuhinya kebutuhan makanan dan minuman yang terlindungi dan terjamin kesehatannya agar tercipta semangat kerja yang produktif (Mukono, 2000).

Jenis makanan penyebab kejadian luar biasa (KLB) keracunan makanan tahun 2012 yang paling mendominasi adalah masakan rumah tangga (27,38%) dan makanan jajanan (27,38%). Keracunan makanan berdasarkan tempat / lokasi kejadian, sekolah atau kampus menempati peringkat kedua terbanyak kejadian keracunan makanan (BPOM, 2012).

Menurut Zulaikah (2012), salah satu penyebab terjadinya keracunan adalah kurangnya pengetahuan dalam memperhatikan kesehatan diri dan lingkungannya dalam proses pengolahan makanan yang baik dan sehat. Penjamah makanan harus memiliki pengetahuan tentang hygiene sanitasi pengolahan makanan dan dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen (Sunjaya dkk, 2009).

Kampus Poltekkes Kemenkes Riau adalah kampus kesehatan yang mempunyai kantin yang berada di dalam lingkungan kampus yang dikelola secara mandiri oleh pihak luar dan dimana kantin dapat memenuhi kebutuhan makan siang mahasiswa, dosen dan karyawan yang berada di lingkungan kampus. Dari uraian tersebut penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang gambaran pengetahuan dan sikap penjamah makanan tentang personal hygiene pada 3 pedagang di Kantin Poltekkes Kemenkes Riau.

METODE

Jenis dan Desain Penelitian

Penelitian disajikan secara deskriptif dengan desain *cross sectional*. Hasil penelitian ini akan memberikan informasi tentang gambaran pengetahuan dan sikap penjamah makanan tentang personal hygiene pada 3 pedagang di kantin Poltekkes Kemenkes Riau.

Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilakukan di kantin kampus Poltekkes Kemenkes Riau jalan melur sukajadi kota pekanbaru yang dimulai dari bulan November 2017-Mei 2018

Populasi dan Sampel

Populasi adalah seluruh penjamah makanan yang memasak di kantin kampus Poltekkes Kemenkes Riau jalan melur sukajadi Pekanbaru yang berjumlah 3 orang. Teknik pengambilan sampel dengan total sampling yaitu seluruh populasi diambil sebagai sampel sehingga jumlah sampel sebanyak 3 orang dari 3 pedagang yang berbeda.

HASIL & DISKUSI

Gambaran Umum Kantin Poltekkes Kemenkes Riau

Kantin Poltekkes Kemenkes Riau terletak di dalam Kampus Poltekkes Kemenkes Riau yang dikelola mandiri oleh pihak luar dan lokasinya berada di belakang kelas jurusan dan kujur keperawatan. Poltekkes kemenkes memiliki 3 buah kantin berbentuk rumah petak yang sederet yang kondisi fisik bangunannya semi permanen dikarenakan ada bagian bangunan yang ditutup oleh kayu dan perlak, tetapi kondisi bangunannya kuat dan aman. Lantai ruangan terbuat dari semen, tidak mudah dibersihkan dan sudut lantai dan dinding membentuk sudut mati hal ini tidak baik karena dapat menimbulkan penumpukan kotoran dan debu. Kantin memiliki sumber air bersih, tempat cuci tangan dan tempat sampah. Tempat pencucian peralatan masak dan pring terletak di belakang dapur yang tidak memadai dikarenakan tempatnya kecil, licin dan kotor.

Kantin A tenaga penjamahnya berjenis kelamin laki-laki yang berusia 63 tahun, kantin A sudah 8 tahun lama penjamah berkerja di kantin poltekkes kemenkes riau. Kantin A menjual gorengan seperti pisan goreng, tahu goreng, bakwan, ubi goreng dll Kantin A juga menjual makanan ringan, roti-roti manis dan juga berbagai macam minuman. Kantin A memiliki 1 karyawan yang menjaga dagangan ketika Kanti A tidak berda ditempat itu lagi sembahyang. Kantin A mengolah makanannya mulai jam 6.30-8.00, kantin A buka dari jam 7.00-17.00 wib. rata-rata setiap hari gorengan kantin A habis terjual dan dosen, staf-staf, dan mahasiswa \pm 40 orang setiap harinya berbelanja di kantin A.

Kantin B tenaga penjamahnya berjenis kelamin perempuan yang berusia 49 tahun, kantin B sudah 2 tahun lamanya penjamah berkerja di kantin Poltekkes Kemenkes Riau. Kantin B menjual nasi dengan berbagai macam lauk seperti ayam penyet, ikan goreng, ayam goreng, sayuran dan tahu tempe, kantin B juga menjual berbagai macam minuman seperti sirup, milo, teh es dan sebagainya. Lauk yang dijual oleh kantin B ada yang di olah di rumah seperti ayam goreng, ikan goreng, ikan gulai dan ada juga yang di olah di kantin seperti ayam penyet, sayuran dan sebagainya. Kantin B memiliki 1 karyawan yang membantu pada saat penyajian. Kantin B buka dari jam 7.00-17.00 wib dan pada saat siang dosen, staf, dan mahasiswa datang untuk makan dan \pm 30 orang setiap harinya makan di kantin B.

Kantin C tenaga penjamahnya berjenis kelamin perempuan yang berusia 42 tahun, kantin C sudah 12 tahun lamanya Kantin berkerja di Kantin Poltekkes Kemenkes Riau. Kantin C menjual nasi dengan berbagai macam lauk seperti ayam goreng, ikan goreng, sayuran dan tahu tempe kantin C juga menyediakan soto dan aneka mie instan dan juga kantin C menjual berbagai macam minuman. Kantin C dari proses pengolahan sampai penyajiannya Kantin C yang melakukannya. Lauk yang dijual ada yang dimasak dari rumah seperti ayam goreng atau ikan goreng dan ada juga yg di masak di kantin seperti sayuran ikan gulai dan sambal. Kantin C buka pada pukul 7.00-17.00 WIB dan pada saat siang dosen, staf, dan mahasiswa datang untuk makan dan \pm 30 orang setiap harinya makan di kantin C.

Gambaran Karakteristik Responden

Berdasarkan hasil wawancara dengan responden, gambaran karakteristik responden berdasarkan umur, jenis kelamin, pendidikan, dan lama berkerja dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 1. Karakteristik Responden

Karakteristik	n	%
Janis Kelamin		
Laki-laki	1	33,3
Perempuan	2	66,6
Umur		
Kantin A (63th)	1	33,3
Kantin B (49th)	1	33,3
Kantin C (42th)	1	33,3
Pendidika		
SMA	3	100
Lama Berjualan		
<5 Tahun	1	33,3
>5 Tahun	2	66,6
Jumlah	3	100

Berdasarkan tabel 1 karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin dapat diketahui bahwa penjamah.makanan laki-laki berjumlah 1 orang (33,3%) dan perempuan berjumlah 2 orang (66.6%).

Hasil karakteristik responden berdasarkan umur dapat diketahui bahwa penjamah kantin A berusia 63 th, penjamah kantin B berusia 49 th dan kantin C 42 th. Umur mempengaruhi terhadap daya tangkap dan pola pikir seseorang, semakin bertambahnya usia akan semakin berkembang pula daya tangkap dan pola pikirnya sehingga pengetahuan yang diperolehnya semakin membaik (Pasanda, 2016). Hasil karakteristik responden berdasarkan pendidikan dapat diketahui bahwa semua penjamah makanan lulusan SMA (100%). Pendidikan merupakan hal dasar yang dapat membentuk pola pikir seseorang, sehingga mempengaruhi pengetahuan dan sikap seseorang dalam mengakses informasi. Hasil karakteristik responden berdasarkan lama berjualan dapat diketahui bahwa penjamah makanan bekerja < 5 tahun berjumlah 1 orang (33,3%) dan > 5 tahun berjumlah 2 orang (66,6%). Semakin lama seseorang berkerja, maka semakin berpengalaman orang tersebut dengan banyaknya pengalaman pengetahuan seseorang akan semakin baik (Nandi, 2015).

Gambaran Pengetahuan Penjamah Makanan Terhadap Personal Higiene

Berdasarkan hasil kuesioner, gambaran pengetahuan penjamah makanan terhadap personal higiene dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 2. Hasil Pengetahuan Penjamah Makanan Terhadap Personal Higiene

No. Pertanyaan	Benar	Salah
1. Apakah tujuan dari mencuci tangan dengan sabun?	3	0
2. Ketika anda telah kontak langsung dengan sampah, bagaimana cara anda membersihkan tangan anda dengan baik ?	2	1
3. Menurut bapak/ibu mencuci tangan sebaiknya dilakukan pada saat?	2	1
4. Kuku seorang penjamah makanan harus selalu dalam keadaan?	3	0
5. Apakah akibat dari makanan yang disimpan dan terbuka dalam waktu yang lama?	2	1
6. Mengapa orang yang menderita penyakit kulit dan TBC tidak boleh menjamah makanan?	3	0
7. Apakah tujuan dari penggunaan korpus/tutup kepala ?	2	1
8. Apakah tujuan dari penggunaan baju kerja/baju khusus?	2	1
9. Apakah tujuan dari tidak berbicara pada saat menjamah makanan ?	2	1
10. Untuk mencegah terjadinya kontaminasi, seorang tenaga penjamah makanan saat mencicipi makanan harus menggunakan?	3	0
11. Bagai mana cara pemilihan bahan makanan yang baik?	3	0
12. Bagaimana anda menyajikan makanan yang telah diolah?	2	1
13. Bagaimana cara anda menyimpan makanan yang telah diolah?	3	0

Hasil jawaban pengetahuan makanan terhadap pertanyaan personal higiene dapat dilihat pada tabel 2 bahwa ada beberapa item penjamah makanan yang menjawab benar dan salah. Pada 3 pedagang menjawab benar seperti pertanyaan, apakah tujuan dari mencuci tangan dengan sabun.

Tabel 3 . Pengetahuan Penjamah Makanan Terhadap Personal Higiene

Pengetahuan	Skor yang didapat	n	%
Baik (76-100%)			
Kantin A	100	2	66,6%
Cukup (56-75%)			
Kantin B	85	1	33,3%
Kurang (<56%)			
Kantin C	62	0	0
Jumlah		3	100%

Berdasarkan tabel 3 dapat dilihat bahwa gambaran pengetahuan penjamah makanan di Kampus Poltekkes Kemenkes Riau mempunyai kategori baik dan cukup. Kantin A memiliki gambaran pengetahuan yang baik dikarenakan kantin A mampu menjawab 13 soal dari kuesioner dengan benar sehingga kantin A mendapatkan skor 100. Kantin B memiliki pengetahuan yang baik dikarenakan kantin B mampu menjawab 11 pertanyaan dari 13 pertanyaan dan kantin B mendapatkan skor 85. Pada jawaban yang tidak tepat berkaitan dengan mencuci tangan sebaiknya pada saat dan apa tujuan dari penggunaan baju kerja/baju khusus.

Kantin C memiliki pengetahuan cukup dikarenakan kantin C Mampu menjawab 8 pertanyaan dari 13 pertanyaan dan kantin C mendapatkan skor 62. Pada jawaban yang tidak tepat berkaitan dengan ketika anda telah kontak langsung dengan sampah, bagai mana cara anda membersihkan tangan anda dengan benar, apakah akibat dari makanan yang disimpan dan terbuka dalam waktu yang cukup lama, apakah tujuan dari penggunaan korpus/tutup kepala, apakah

tujuan dari tidak berbicara pada saat menjamah makanan dan bagaimana anda menyajikan makanan yang telah diolah.

Dari data pengetahuan sampel, sampel tidak mengetahui mencuci tangan sebaiknya kapan, bagaimana mencuci tangan ketika kontak langsung dengan sampah, bagaimana menyajikan makanan yang telah diolah, apa tujuan dari penggunaan korpus dan baju kerja. Upaya yang dapat dilakukan untuk kedepannya yaitu dengan cara memberikan informasi dan penyuluhan.

Gambaran Sikap Penjamah Makanan Terhadap Personal Higiene

Gambaran hasil kuesioner penjamah makanan terhadap personal higiene dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 4. Sikap Penjamah Makanan Terhadap Personal Higiene

Sikap	Skor	n	%
Sangat Buruk (0-20%)		0	0
Buruk (21-40%)		0	0
Cukup (41-60%)		0	0
Baik (61-80%)		0	0
Sangat Baik (81-100%)			
Kantin A	92		
Kantin B	100	3	100
Kantin C	82		
Jumlah		3	100%

Berdasarkan tabel 4 dapat dilihat bahwa gambaran sikap penjamah makanan di kampus Poltekkes Kemenkes Riau mempunyai kategori sangat baik.

Kantin A mendapatkan gambaran sikap sangat baik dikarenakan dari 13 pertanyaan yang terdapat di dalam kuesioner 8 pertanyaan kantin A menjawab sangat setuju dan 5 pertanyaan menjawab setuju dan didapatkan skor 92. Dari jawaban yang sangat setuju yaitu diantaranya saya harus membersihkan diri, dan seluruh badan, saya harus mencuci tangan sebelum dan sesudah menjamah makanan, saya harus menyimpan makanan dalam wadah terpisah dan sesuai dengan jenis bahan makanannya, saya harus menggunakan sendok atau garpu untuk mencicipi makanan, saya harus bebas dari penyakit kulit atau penyakit menular lainnya, produk yang saya hasilkan/buat akan segera saya sajikan diwadah yang tepat bersih dan tertutup, saya memilih bahan makanan yang baik, segar dan tidak busuk, saya harus menutup makanan pada saat penyajian. Dan jawaban setuju diantaranya yaitu saya harus

menggunakan alat pelindung diri seperti celemek pada saat mengilah makanan, saya harus menggunakan alat pelindung diri seperti korpus/penutup kepala pada saat pengolahan makanan, saya harus menggunakan alat pelindung diri seperti baju kerja pada saat mengolah makanan, saya selama bekerja tidak menggaruk kepala, hidung, muka dan bagian tubuh lainnya yang dapat menimbulkan kuman dan saya harus berkuku pendek dan tidak menggunakan cat kuku. Kantin B mendapatkan gambaran sikap sangat baik dikarenakan dari 13 pertanyaan kantin B menjawab sangat setuju semuanya. Dan kantin B mendapatkan skor 100. Kantin C mendapatkan gambaran sikap sangat baik dikarenakan dari 13 pertanyaan yang terdapat di dalam kuesioner 2 pertanyaan kantin C menjawab sangat setuju, 10 pertanyaan kantin C menjawab setuju dan 1 pertanyaan kantin C menjawab kurang setuju. dan kantin C mendapatkan skor 82. Dari jawaban yang sangat setuju diantaranya adalah saya harus mencuci tangan sebelum dan sesudah menjamah makanan, saya memilih bahan makanan yang baik, segar dan tidak busuk. Jawaban setuju diantaranya yaitu saya harus membersihkan diri, dan seluruh badan, saya harus menggunakan alat pelindung diri seperti celemek pada saat mengilah makanan, saya harus menggunakan alat pelindung diri seperti korpus/penutup kepala pada saat pengolahan makanan, saya harus menyimpan makanan dalam wadah terpisah dan sesuai dengan jenis bahan makanannya, saya harus berkuku pendek dan tidak menggunakan cat kuku, saya selama bekerja tidak menggaruk kepala, hidung, muka dan bagian tubuh lainnya yang dapat menimbulkan kuman, saya harus menggunakan sendok atau garpu untuk mencicipi makanan, saya harus bebas dari penyakit kulit atau penyakit menular lainnya, produk yang saya hasilkan/buat akan segera saya sajikan diwadah yang tepat bersih dan tertutup, saya harus menutup makanan pada saat penyajian. Dan jawaban kurang setuju diantaranya yaitu saya harus menggunakan alat pelindung diri seperti baju kerja pada saat mengolah makanan.

Gambaran Personal Higiene

Gambaran personal hygiene penjamah makanan dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 5. Personal Higiene Terhadap Penjamah Makanan

Penjamah	Skor yang didapat	n	%
Baik (≥19,5%)			
Kantin B	21	2	66,6%
Kantin C	21		
Buruk (≤19,5%)			
Kantin A	18	1	33,3%
Jumlah		3	100%

Berdasarkan tabel 5 dapat dilihat bahwa gambaran personal hygiene penjamah makanan di kantin poltekkes kemenkes riau mempunyai kategori baik dan buruk.

Kantin A memiliki gambaran personal hygiene yang buruk dengan skor 38%, dikarenakan selama 3 kali observasi kantin A tidak mencuci tangan menggunakan sabun sebelum dan sesudah bekerja, tidak mencuci tangan pakai sabun setelah keluar dari WC, tidak mengganti pakaian khusus/kerja sebelum melakukan pengolahan, tidak menggunakan celemek saat mengolah makanan, tidak menggunakan masker, penjamah makanan memanjangkan kuku, penjamah tidak menggunakan sarung tangan pada saat menyajikan makanan, dan makanan yg disajikan tidak dalam keadaan tertutup.

Kantin B memiliki gambaran personal hygiene yang baik dengan skor yang didapat yaitu 61%, dikarenakan selama 3 kali observasi kantin B tidak mencuci tangan menggunakan sabun sebelum dan sesudah bekerja, tidak mencuci tangan dengan sabun setelah keluar dari WC, tidak mengganti pakain kerja sebelum melakukan pengolahan, penjamah makanan tidaka menggunakan masker, dan makanan yang disajikan tidak dalam keadaan tertutup.Kantin C memiliki gambaran personal hygiene yang baik dengan skor 61%, dikarenakan selama 3 kali observasi kantin B tidak mencuci tangan menggunakan sabun sebelum dan sesudah bekerja, tidak mencuci tangan dengan sabun setelah keluar dari WC, tidak mengganti pakain kerja sebelum melakukan pengolahan, penjamah makanan tidaka menggunakan masker, dan makanan yang disajikan tidak dalam keadaan tertutup.

Tabulasi Silang Pengetahuan dengan Personal Higiene

Tabulasi silang variabel pengetahuan dengan personal hygiene terhadap penjamah makanan dapat dilihat pada table :

Tabel 6. Tabulasi Silang Pengetahuan dengan Personal Higiene

Pengetahuan	Personal Higiene				Total	
	Baik		Buruk		n	%
	n	%	n	%		
Baik	1	33,3	1	33,3	2	66,7
Cukup	1	33,3	0	0	1	33,3
Total	2	66,7	1	33,3	3	100

Tabulasi Silang Sikap dengan Personal Higiene

Tabulasi silang variabel sikap dengan personal hygiene terhadap penjamah makanan dapat dilihat pada table :

Tabel 7. Tabulasi Silang sikap dengan Personal Higiene

Sikap	Personal Higiene				Total	
	Baik		Buruk		n	%
	N	%	n	%		
Sangat Baik	2	66,7	1	33,3	3	100
Total	2	66,7	1	33,3	3	100

KESIMPULAN

Pengetahuan penjamah makanan kategori baik sebanyak 2 orang (66,6%) karena dipengaruhi oleh umur, pendidikan, dan lama bekerja.Sikap penjamah makanan kategori baik sebanyak 3 orang (100%) karena pengetahuan yang baik akan menghasilkan sikap yang baik.Personal hygiene penjamah makanan kategori baik sebanyak 2 orang (66,6%)

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, Febria. Dkk. 2009. *Hygiene Santasi pada Pedagang Makanan Jajanan Tradisional di Lingkungan Sekolah Dasar di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang Tahun 2009*. Januari Publikasi Ilmiah Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya
- Azwar, Azrul. 1990. *Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan*. Cet. 5. Mutiara Sumber Widya Jakarta.
- Azwar, Saifuddin. 2011. *Sikap Manusia : Teori dan Pengukurannya*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM). 2012. *Laporan Tahunan Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia*.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2006. Kepmenkes RI tentang: Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Departemen Kesehatan RI Direktorat Jendral Pembinaan Kesehatan Masyarakat. 2006. *Pedoman Pengolahan Makanan Bagi Pekerja* : Jakarta .
- Departemen Kesehatan RI, Pedoman Sanitasi Rumahsakit Di Indonesia, Jakarta, 1995 : 81.
- Fathonah, Siti. 2005. *Hygiene dan Sanitasi Maknan*: Semarang UNNES Press, Semarang.
- Fatmawati, S, dkk. (2013). Higiene Mengolah Makanan dalam Penyelenggaraan Makanan di Pusat Pendidikan dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah. *Jurnal Gizi Universitas Muhammadiyah Semarang*, 2, 30-38.
- Fitri, Nayla Kamila. 2016. *Hygiene dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan Di Kantin Universitas Esa Unggul*. Jakarta: Easa Unggul University.
- Kementrian Pendidikan Nasional, Direktorat Jendral Pendidikan Dasar. 2011. *Menuju Kantin Sehat Di Sekolah*.
- Kepmenkes, 2011. Direktorat Bina Gizi. Ditjen Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak. *Pedoman Keamanan Pangan Di Sekolah Dasar*. Jakarta: Kemenkes , 2011.
- Meikawati, W. Astuti, R & Susilawati. (2010). Hubungan Pengetahuan dan Sikap Petugas Penjamah Makanan dengan Praktek Higiene dan Sanitasi Makanan di Unit Gizi Rsjd Dr. Amino Gondohutomo Semarang Tahun. *Jurnal Kesehatan Masy Indones*, Vol 6(No1), 50-68.
- Moehyi, Sjahmien, B.Sc. 1992. *Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bhatara.
- Monica. 2005. Pengaruh Pengetahuan dan Sikap Terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makan di Kantin SMA Muhamadiyah 2 Surabaya. *E Journal Boga*, 5(2), 1-7
- Mukono, H.J., 2000. *Prinsip Dasar Kesehatan Lingkungan*. Airlangga University. Press. Surabaya
- Nandi, I.I., Walangitan, M.D. (2015). Pengaruh Penilaian Prestasi Kerja Dan Lama Bekerja Karyawan Terhadap Pengembangan Karir Pada Pt. Pegadai
- Notoadmojo, Soekidjo. 2003. *Ilmu Kesehatan Masyarakat Prinsip – Prinsip Dasar*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. 2005. *Promosi kesehatan teori dan Aplikasi*, jakarta: PT Rineka Cipta
- Notoatmodjo, S. 2011. *Kesehatan Masyarakat Ilmu Dan Seni*. Jakarta: Rineka Cipta
- Notoatmodjo, S. (2012). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: RinekaCipta
- Oihuwal, Three Sutrisna. 2012. Gambaran Higiene Dan Sanitasi Kantin Kampus di Lingkungan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar. Skripsi Sarjana. Makassar : Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Pasanda A. 2006. *Perbedaan Pengetahuan, Sikap, dan Prilaku Penjamah Makanan Sesudah Diberikan Penyuluhan Personal Hygienedi Hotel Patra Jasa Semarang*. Skripsi. Universitas Muhamadiyah Semarang.

- Permenkes. 2011. Permenkes RINomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 *Tentang Higiene Sanitasi*: Jakarta.
- Prabu P. 2008.Higiene dan Sanitasi Makanan.<http://putraprabu.wordpress.com/2008/12/27/higiene-dan-sanitasi-makanan/>. [22 Desember 2017].
- Riduwan.2005. *Skala Pengukuran Variabel-Variabel Penelitian*.Bandung : Alfabeta.
- Soegeng, Santoso. 2004. *Kesehatan dan Gizi*. Jakarta : PT. Bumi Aksara
- Sunjaya, dkk.2009. *Pembinaan Pedagang Makanan Kaki Lima Untu Meningkatkan Higiene Dan Sanitasi Pengolahan Dan Penyediaan Makanan Di Desa Penatih Denpasar Timur*.PS IKM Universitas Udayana (Online). Vol 9, Nomor 1 (<http://ojs.unud.ac.id/index.php/jum/article/view/1957> , diakses 30 Maret 2016).
- Syachroni M. 2012.*Perbedaan Motivasi Perempuan Dan Laki-Laki Dalam Hal Kesehatan*.[Http://Konsulspss21.blogspot.co.id/2012/04/Perbedaan-Motivasi-Perempuan dan Laki-Laki.html](http://Konsulspss21.blogspot.co.id/2012/04/Perbedaan-Motivasi-Perempuan-dan-Laki-Laki.html). Diakses pada 22 Mei 2018
- Triandini, F. A. (2015). Pengetahuan, Sikap Penjamah Makanan dan Kondisi Higiene Sanitasi Prodksi Otak-Otak Bandeng di Kabupaten Gresik. *E Jurnal Boga*, 4(2)
- Zulaekah, Siti. 2012. *Pendidikan Gizi Dengan Media Boklet Terhadap Pengetahuan Gizi. Kesehatan Masyarakat* Vol. 7 (2): Hal. 102-107.