

Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Wilayah Anjatan Tahun 2024

Susiana Desandri*¹, Ade Rahmawati², Tayong Siti Nurbaeti³

^{1,2,3} *1Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Wiralodra*
e-mail: susianadesandri@gmail.com¹, aderahmawati@gmail.com², t.siti.nurbaeti@gmail.com³

ABSTRAK

Sanitasi makanan ialah pengutamakan pada proses pengawasan terhadap pembuatan dan penyediaan bahan makanan agar tidak membahayakan kesehatan. Pada sanitasi makanan, permasalahan yang berkaitan dengan nilai gizi ataupun mengenai komposisi bahan makanan yang sesuai dengan tubuh jarang diperhatikan. Upaya dalam penerapan sanitasi makanan harus memperhatikan beberapa tahapan seperti keamanan dan kebersihan produk makanan yang di produksi, pencucian dan pembersihan peralatan dan perlengkapan, kebersihan individu dalam pengelolaan makanan, perlindungan makanan terhadap kontaminasi selama proses pengolahan, penyajian serta penyimpanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran umum tentang Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan Di Wilayah Anjatan. Metode penelitian ini Kuantitatif Analitik dengan menggunakan desain pendekatan *cross sectional*. Populasi pada sampel penelitian ini 30 penjamah makanan dari 10 rumah makan wilayah anjatan. Pengukuran yang dilakukan adalah pengetahuan, sikap, dan penerapan hygiene sanitasi dengan menggunakan kuesioner dan observasi. Analisis data dilakukan secara univariat dan bivariat dengan *uji Fisher's Exact Test*. Hasil penelitian menunjukkan hubungan pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan (*p value* 0,000) dan sikap penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan (*p value* 0,000). Ada hubungan antara pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan. Diharapkan penjamah makanan dapat meningkatkan kualitas hygiene sanitasi makanan.

Kata Kunci: Pengetahuan, Sikap, Penjamah Makanan, Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan.

ABSTRACT

*Food sanitation is a priority in the process of supervising the manufacture and supply of foodstuffs so as not to endanger health. In food sanitation, problems related to nutritional value or the composition of food ingredients that are suitable for the body are rarely considered. Efforts in the implementation of food sanitation must pay attention to several stages such as the safety and hygiene of food products produced, washing and cleaning of equipment and equipment, individual hygiene in food management, food protection against contamination during the processing, serving and storage process. This study aims to find out an overview of the relationship between knowledge and attitude of food handlers and the application of food sanitation hygiene in restaurants in the Anjatan area. This research method is Quantitative Analytical using a cross sectional approach design. The population in this study sample is 30 food handlers from 10 restaurants in the Anjatan area. The measurements carried out are knowledge, attitudes, and the application of sanitation hygiene using questionnaires and observations. Data analysis was carried out univariate and bivariate with Fisher's Exact Test. The results of the study showed the relationship between food handlers' knowledge and the application of food hygiene and sanitation (*p value* 0.000) and food handlers' attitudes with the application of food hygiene and sanitation (*p value* 0.000). There is a relationship between the knowledge and attitude of food handlers and the implementation of food hygiene and sanitation. It is hoped that food handlers can improve the quality of food hygiene and sanitation.*

Keywords: Knowledge, Attitude, Food Handlers, Application of Food Sanitation Hygiene

Informasi Artikel:

Submitted: Agustus 2024, **Accepted:** Agustus 2024, **Published:** Agustus 2024

ISSN: 2716-0084 (media online), Website: <http://jurnal.umus.ac.id/index.php/jigk>

PENDAHULUAN

WHO memperkirakan 1 dari 10 orang terkena penyakit bawaan makanan dan sebagai akibatnya 420.000 orang meninggal setiap tahun. Afrika dan Asia Tenggara merupakan wilayah dengan insiden dan tingkat kematian tertinggi. Berdasarkan data statistik di berbagai negara industri bahwa penyakit bawaan makanan menunjukkan 60% dari kasus yang ada disebabkan oleh buruknya teknik dalam pengolahan maupun pada penanganan makanan, sehingga mengakibatkan adanya kontaminasi pada saat penyajian di Tempat Pengelolaan Makanan (TPM). Salah satu kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat adalah kebersihan penjamah makanan atau higienis penjamah makanan dan sanitasi makanan. Hygiene penjamah adalah usaha penjamah makanan dalam menjaga kebersihan tangan, pakaian kerja, kebersihan rambut, dan kesehatan diri. Sanitasi adalah usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatan kepada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia¹.

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096 tahun 2011 tentang hygiene dan sanitasi jasaboga, jasaboga golongan A merupakan jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan yang menggunakan dapur rumah tangga dan memperkerjakan tenaga kerja. Pemilihan bahan, yang perlu diperhatikan ialah sifat fisik seperti warna, kesegaran dan lain-lain. Dari segi penyimpanan makanan dan perlengkapan makanan, perlu diperhatikan suhu ruang penyimpanan yang terlindung dari debu. Saat menyajikan, harus diperhatikan bahwa peralatan penyajian makanan harus bersih dan tertutup. Mengenai peralatan harus diperhatikan wadah makanan dengan penutup, dan semua peralatan harus memenuhi syarat hygiene sanitasi dan penjamah makanan harus memenuhi kriteria².

Sanitasi makanan ialah mengutamakan pada proses pengawasan terhadap pembuatan dan penyediaan bahan makanan agar tidak membahayakan kesehatan, dengan menerapkan hygiene sanitasi makanan harus memperhatikan kebersihan makanan yang akan diolah, mencuci bahan makanan, kebersihan peralatan dan perlengkapan masak, serta kebersihan individu selama proses pengolahan makanan menggunakan alat perlindungan agar terhindar dari kontaminasi³.

Makanan dan minuman merupakan kebutuhan hidup yang paling utama dan berpotensi terkontaminasi bakteri patogen. Faktor yang mempengaruhi kualitas makanan adalah perilaku penjamah makanan dalam penerapan personal hygiene dan sanitasi makanan. Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian makanan⁴.

Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) pada tahun 2015 menunjukkan bahwa kasus keracunan makanan banya terjadi di berbagai daerah Indonesia yaitu sebanyak 43 kasus. Penyebab keracunan makanan adalah pangan jajanan sebanyak 15 kasus keracunan dengan jumlah korban 468 orang dan terdapat 1 orang meninggal serta 1 kasus keracunan akibat pangan jasa boga/katering dengan jumlah korban 748 orang⁵.

Berdasarkan observasi awal yang dilakukan peneliti, rumah makan yang ada di wilayah Anjatan, masih terdapat penjamah makanan yang tidak menggunakan perlengkapan diri seperti tidak menggunakan celemek, sarung tangan dan tidak menggunakan menutup kepala. Bahan makanan yang akan dimasak tidak dicuci dengan air yang mengalir, serta terdapat tempat makan dengan kondisi hygiene dan sanitasi kurang baik. Pada saat melakukan survai beberapa penjamah makanan belum mengerti mengenai penerapan hygiene sanitasi yang baik dan benar pada saat proses pengolahan makanan, bahkan sebelum melakukan proses pengolahan makanan tidak mencuci tangan terlebih dahulu dan ada juga yang mengobrol. Disamping itu juga masih terdapat beberapa rumah makan dengan kondisi fasilitas sanitasi yang masih kurang seperti tidak tersedianya tempat mencuci tangan serta kondisi SPAL (sarana pembuangan air limbah) yang kurang baik. Melihat permasalahan ini, peneliti tertarik ingin mengetahui hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan pada rumah makan di Wilayah Anjatan Indramayu.

METODE PENELITIAN

Alat dan Bahan

Penelitian ini menggunakan kuesioner dan lembar observasi (pengamatan). Dalam penelitian ini, peneliti membagikan kuesioner kepada 30 penjamah makanan di rumah makan wilayah anjatan untuk diisi seluruh variabel penelitian, baik variabel independent dan variabel dependent. Lembar observasi yang digunakan dalam penelitian ini berupa lembar observasi untuk mendapatkan data mengenai ketersediaan sarana, sedangkan lembar kuesioner untuk mendapatkan pengetahuan, sikap dan penerapan hygiene sanitasi.

Jalannya Penelitian

Penelitian ini, Dalam penelitian ini, peneliti mendatangi rumah makan yang ada di wilayah Anjatan sebanyak 10 rumah makan dan membagikan kuesioner kepada 30 penjamah makanan yang ada di rumah makan tersebut.

Analisis Data

1. Analisis Univariat

Analisis univariat (*Deskriptif*) ini adalah untuk menjelaskan atau mendeskripsikan karakteristik masing-masing variabel yang diteliti. pada umumnya tujuan dari analisis univariat adalah untuk mengetahui gambaran distribusi frekuensi dan proporsi dari variabel dependen dan independen yang ada pada suatu penelitian.

2. Analisis Bivariat

Analisis bivariat dilakukan untuk menguji hubungan variabel bebas dan variabel terikat dengan uji statistik *chi-square* (χ^2) untuk mengetahui hubungan yang signifikan antara masing-masing variabel bebas dengan variabel terikat. Uji *chi-square* dilakukan dengan menggunakan bantuan perangkat lunak berbentuk komputer dengan tingkat signifikan $p > 0,05$ (taraf kepercayaan 95%).

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Hasil Univariat

Adapun hasil analisis univariat dari distribusi frekuensi pengetahuan penjamah makanan, sikap penjamah makanan dan penerapan hygiene sanitasi makanan dapat dilihat pada tabel 1.

]Tabel 1 Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan pada Rumah Makan di Wilayah Anjatan Tahun 2024

ANALISIS UNIVARIAT	N	%
Pengetahuan		
Kurang Baik	13	43,3%
Baik	17	54,7%
Total	30	100%
Sikap		
Positif	17	56,7%
Negatif	13	43,3%
Total	30	100%
Penerapan		
Baik	18	60%
Kurang Baik	12	40%
Total	30	100%

Tabel 1 menunjukkan bahwa dari 30 responden penjamah makanan pada Rumah Makan di Wilayah Anjatan memiliki pengetahuan baik sejumlah 17 responden (56,7%), sedangkan pengetahuan kurang sejumlah 13 responden (43,3%). Sikap positif sejumlah 17 responden (56,7%), sedangkan sikap negatif sejumlah 13 responden (43,3%).

Penerapan hygiene sanitasi makanan baik sejumlah 18 responden (60,0%), sedangkan penerapan hygiene sanitasi makanan buruk sejumlah 12 responden (40,0%).

2. Hasil Bivariat

Adapun hasil analisis bivariante dari tabulasi silang penjamah makanan terhadap penerapan hygiene sanitasi makanan dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2 Tabulasi Silang Penjamah Makanan Terhadap Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Wilayah Anjatan Tahun 2024

Karakteristik Penjamah Makanan	Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan				Total		P Value
	Baik		Buruk		N	%	
	N	%	N	%			
Pengetahuan							
Baik	16	53,3%	1	3,3%	17	56,7	0,000
Kurang Baik	2	6,6%	11	36,6%	13	43,3	
Total	18	59,9%	12	39,3%	30	100	
Sikap							
Positif	17	56,6%	0	0%	17	56,7	0,000
Negatif	1	3,3%	12	40%	13	43,3	
Total	18	59,9%	12	40%	30	100	

Berdasarkan tabel 2 menunjukkan bahwa dari 30 responden penjamah makanan pada Rumah Makan di Wilayah Anjatan, mempunyai pengetahuan baik dengan penerapan hygiene sanitasi makanan baik sebanyak 16 responden (53,3%), pengetahuan penjamah kurang baik dengan penerapan hygiene sanitasi makanan baik sebanyak 2 responden (6,6%). Sedangkan penjamah yang memiliki pengetahuan baik dengan penerapan hygiene sanitasi makanan buruk sebanyak 1 responden (3,3%), dan pengetahuan kurang baik dengan penerapan hygiene sanitasi makanan buruk sebanyak 11 responden (36,6%).

Berdasarkan hasil *uji fisher exact* yang dilakukan tentang hubungan pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan pada rumah makan di wilayah Anjatan ditemukan nilai p value 0,000 yang berarti $< \alpha 0,05$ maka H_0 ditolak dan H_a diterima. Sehingga menunjukkan bahwa ada pengaruh yang signifikan antara pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan.

Sikap positif dengan penerapan hygiene sanitasi makanan baik sebanyak 17 responden (56,7%), sikap positif dengan penerapan hygiene sanitasi makanan buruk sebanyak 0 responden (0%). Sedangkan sikap negatif dengan penerapan hygiene sanitasi makanan baik sebanyak 1 responden (3,3%), dan sikap negatif dengan penerapan hygiene sanitasi makanan buruk sebanyak 12 responden (40%).

Berdasarkan hasil *uji fisher exact* yang dilakukan tentang hubungan sikap penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan pada rumah makan di wilayah Anjatan ditemukan nilai p value 0,000 yang berarti $< \alpha 0,05$ maka H_0 ditolak dan H_a diterima. Sehingga menunjukkan bahwa ada pengaruh yang signifikan antara sikap penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan.

Pembahasan

1. Hasil Analisis Univariat

a. Pengetahuan Penjamah Makanan pada Rumah Makan di Wilayah Anjatan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pengetahuan penjamah pada rumah makan di wilayah Anjatan yang termasuk kategori pengetahuan penjamah makanan baik sebanyak 17 responden penjamah makanan (56,7%), sedangkan kategori pengetahuan kurang baik sebanyak 13 responden penjamah makanan (43,3%). Hasil tersebut dikatakan baik karena dilihat berdasarkan analisis yang paling banyak kategori pengetahuan baik.

Berdasarkan hasil penelitian yang didapat masih banyak penjamah makanan kurang memahami apa yang dimaksud dengan hygiene sanitasi makanan. Hal ini dapat dilihat di lokasi penelitian bahwa penjamah makanan masih banyak yang tidak mencuci tangan pada saat proses pengolahan makanan, tidak menggunakan masker, tidak menggunakan sarung tangan plastik sekali pakai dan sering berbicara pada saat melakukan pekerjaan. Pada tempat penyimpanan bahan-bahan sudah sesuai dengan peraturan Menkes RI Nomor 1096 Tahun 2011 Tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga dan untuk penyimpanan peralatan yang tersedia kurang bersih dari serangga dan tikus. Dari penggunaan wadah sebaiknya wadah terpisah dan tertutup agar makanan tetap terjaga, sebagian besar rumah makan tidak menggunakan wadah terpisah dan tertutup. Bahan makanan dipilah dan penyimpanan sesuai dengan jenis bahan makanan basah/kering memilah (penyusunan) bahan makanan yang baik. Hal ini dapat diartikan bahan makanan sebelum digunakan tidak dipilah atau disusun.

Pengetahuan dapat diartikan sebagai sesuatu hal yang menjelaskan mengenai segala yang diketahui oleh penjamah makanan, serta sesuatu yang menjelaskan sejauh mana seseorang dapat memahami atau memaknai segala hal yang diketahuinya⁶.

b. Sikap Penjamah Makanan pada Rumah Makan di Wilayah Anjatan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sikap penjamah makanan pada rumah makan di wilayah Anjatan, kategori sikap positif sebanyak 17 responden penjamah makanan (56,7%), sedangkan kategori sikap negative sebanyak 13 responden penjamah makanan (43,3%). Hasil menunjukkan dari setiap pernyataan pada kuesioner sikap, terdapat pernyataan negatif yang disetujui oleh penjamah makanan pada pernyataan tersebut seperti pernyataan pengolah makanan diperbolehkan mengobrol saat melakukan pengolahan makanan dan penjamah makanan, yang menderita penyakit menular diperbolehkan tetap ikut melakukan pengolahan makanan. Selain pernyataan negatif tersebut, terdapat beberapa pernyataan dengan skor terendah yaitu pernyataan mengenai pengolahan makanan dimana anggota tubuh tidak boleh kontak langsung dengan makanan.

Penjamah makanan di rumah makan hampir seluruhnya tidak menggunakan sarung tangan sekali pakai, tidak menggunakan masker dan anggota tubuh kontak langsung dengan makanan baik saat melakukan persiapan dan pengolahan bahan baku makanan. Selain itu pernyataan mengenai pada saat pengolahan makanan tidak diperbolehkan mengobrol. Penjamah makanan merupakan tenaga yang berhubungan langsung dengan makanan mulai dari proses hingga makanan jadi, sehingga personal hygiene pada penjamah harus diperhatikan.

Reaksi yang masih tertutup dari seseorang terhadap stimulus disebut sikap. Sikap belum merupakan suatu tindakan nyata, tetapi masih berupa persepsi dan kesiapan seseorang untuk bereaksi terhadap stimulus yang ada di sekitarnya. Sikap dapat diukur secara langsung dan tidak langsung. Pengukuran sikap merupakan pendapat yang diungkapkan oleh responden terhadap objek⁷.

c. Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan Wilayah Anjatan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 30 responden penjamah makanan pada

Rumah Makan di Wilayah Anjatan, terdapat 10 responden yang menjawab tidak, sehingga banyak responden yang memiliki kuku panjang dan terkadang kotor karena mengolah makanan. Saat melakukan pengecekan kualitas dan kuantitas bahan baku makanan, hal ini bahwa terdapat waktu saat bahan baku makanan tidak dicek kualitas dan kuantitasnya, melakukan pemilahan bahan baku makanan antara bahan baku makanan basah dan bahan baku makanan kering. Sehingga peneliti berpendapat bahwa bahan baku makanan tidak dipilah dengan baik antara bahan baku makanan kering dan bahan baku makanan basah.

2. Hasil Analisis Bivariat

a. Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan Terhadap Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan

Berdasarkan uji analisis tentang hubungan pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan pada rumah makan di wilayah Anjatan Tahun 2024, ditemukan nilai *p value* 0,000 yang berarti $< \alpha$ 0,05, sehingga menunjukkan bahwa ada pengaruh yang signifikan antara pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan. Pengetahuan baik, masih ditemukan pada penjamah makanan karena penjamah menganggap bahwa penerapan hygiene sanitasi sangat penting dalam penyelenggaraan makanan terutama dalam melakukan pengolahan makanan dan menjaga kebersihan agar terhindar dari bakteri yang berbahaya bagi kesehatan.

Sejalan dengan penelitian Yusminatati, hasil uji statistik dengan derajat kepercayaan 95% dan $\alpha=0,05$ didapatkan nilai *p value* 0,001. Karena didapatkan nilai *p value* $< 0,05$ maka H_0 ditolak, artinya terdapat hubungan yang bermakna antara pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan hygiene sanitasi makanan⁸. Sejalan dengan penelitian oleh Silitonga, hasil analisis bivariat diatas didapat variabel pengetahuan memiliki *p value* 0,005 ($p < 0,05$) yang artinya terdapat hubungan antara pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi rumah makan di Kecamatan Minas⁹.

Pengetahuan dapat diartikan sebagai sesuatu hal yang menjelaskan mengenai segala yang diketahui oleh penjamah makanan, serta sesuatu yang menjelaskan sejauh mana seseorang dapat memahami atau memaknai segala hal yang diketahuinya⁶.

b. Hubungan Sikap Penjamah Makanan Terhadap Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan

Berdasarkan uji analisis yang dilakukan tentang hubungan sikap penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan pada rumah makan di wilayah Anjatan ditemukan nilai *p value* 0,000 yang berarti $< \alpha$ 0,05 maka H_0 ditolak dan H_a diterima. Sehingga menunjukkan bahwa ada pengaruh yang signifikan antara sikap penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan.

Namun pada penelitian ini menunjukkan bahwa responden yang memiliki sikap yang baik masih banyak yang memiliki penerapan hygiene sanitasi yang kurang sebanyak 13 responden (43,3%). Hal ini didukung ketika peneliti melakukan observasi kepada penjamah makanan bahwasannya banyak dari penjamah makanan tidak menggunakan celemek, penutup rambut, tidak mencuci tangan saat melakukan pengolahan makanan, bahkan terdapat beberapa penjamah makanan yang merokok saat sedang mengolah makanan. Sikap belum merupakan suatu tindakan atau aktifitas, akan tetapi merupakan predisposisi tindakan atau perilaku. Sikap belum merupakan suatu tindakan nyata, tetapi masih berupa persepsi dan kesiapan seseorang untuk bereaksi terhadap stimulus yang ada di sekitarnya. Sikap dapat diukur secara langsung dan tidak langsung. Pengukuran sikap merupakan pendapat yang diungkapkan oleh responden terhadap objek⁷. Penjamah makanan harus mengikuti pelatihan serta memiliki

keterampilan yang tepat dalam prinsip –prinsip dasar keamanan pangan dan aturan kebersihan pribadi dalam rangka pembentukan sikap, sehingga dapat meningkatkan praktik mereka dalam penanganan makanan¹⁰.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian Silitonga, hasil analisis bivariat diatas didapat variable sikap penjamah makanan memiliki *p value* 0,002($p < 0.05$) yang artinya terdapat hubungan sikap penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan pada rumah makan di Kecamatan Minas⁹. Sejalan dengan penelitian Brutu dan Sajdah, hasil yang diperoleh nilai *p value* = 0,000 maka dapat disimpulkan bahwa ada hubungan antara sikap dengan praktik hygiene tenaga penjamah makanan yang ada di wilayah kerja puskesmas wonorejo^{11,12}.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan menunjukkan adanya hubungan antara pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan dengan nilai *p value* 0,000. Sama halnya dengan hasil analisis sikap yang menunjukkan adanya hubungan antara sikap penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan dengan nilai *p value* 0,000.

DAFTAR PUSTAKA

1. Rejeki, S. (2015). Sanitasi Hygiene dan K3. Rekayasa Sains.
2. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 1096/Menkes/Per/Vi/2011 Tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga
3. Siana, Y., Nurhuda, M., Amelia, R., Ivan, M., Tri Yana, R., Gizi Fakultas, B., Bedah, I., & Parasitologi, B. (2022). *Penyuluhan Hygieni dan Sanitasi Makanan Pada Masa Pandemi Covid-19 di Puskesmas Air Tawar Kota Padang*. 2(1).
4. Menkes RI. (2003a). Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran.
5. BPOM. (2015). Sentra Informasi Keracunan (SIKer) Nasional. <http://ik.pom.go.id/v2015/>
6. Tanaiyo, S. N. K. (2018). Hubungan Tingkat Pengetahuan Dan Sikap Higiene Dengan Perilaku Higiene Perorangan Pada Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi RSJ Prof. Dr. Soerojo MAgelang. Skripsi Universitas Darussalam Gontor.
7. Notoatmodjo, S. (2017). Kesehatan Masyarakat Ilmu Dan Seni. PT Rineka Cipta.
8. Yusminatati. (2020). Hubungan Pengetahuan dan Sikap Dengan Perilaku Penjamah Makanan Dalam Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan di Kecamatan Pauh Kota Padang Tahun 2020. Skripsi, Program Studi S-1 Gizi, Universitas Perintis Indonesia.
9. Silitonga, L. M. (2022). Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan di Kecamatan Minas Tahun 2022. Skripsi, Jurusan Kesehatan Lingkungan Program Studi Sarjana Terapan Sanitasi Lingkungan Kabanjahe.
10. Maghafirah, M., & EkaRahmuniyati, M. (2018). Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Dengan Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Sepanjang JalanRaya Tajem Maguwoharjo Yogyakarta Tahun 2017. Jurnal Formil (Forum Ilmiah) KesMas Respati, 3(1)
11. Brutu, H. N. (2021). Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan

Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan di Desa Sukasari Kecamatan Pegajahan Kabupaten Serdang Bedagai. Skripsi, Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Islam Negeri SUMatera Utara, Medan.

12. 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.