

Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Manajemen Pengolahan Makanan di Kantin SMP Kecamatan Galesong Selatan

A. Ulfiana Fitri^{1*}, Nurul Ramadhani², Muhammad Rhesa³, Muflih Wahid Hamid⁴

^{1,2,3,4} Universitas Negeri Makassar
E-mail: ulfiana.fitri@unm.ac.id

ABSTRAK

Anak usia sekolah bebas memilih apa yang ingin ia makan tanpa memperhatikan kebersihan pengolahan makanannya. Apabila manajemen pengolahan makanan mulai dari memilih bahan, mengolah, menyimpan, mengangkut dan menyajikan tidak dilakukan dengan baik maka makanan yang dikonsumsi dapat menimbulkan dampak buruk. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh karakteristik responden, pengetahuan dan sikap terhadap manajemen pengolahan makanan di kantin SMP Kecamatan Galesong Selatan. Penelitian ini adalah penelitian kuantitatif dengan desain *cross sectional*. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pengolah makanan di SMPN 1 Galesong Selatan, SMPN 2 Galesong Selatan, SMPN 3 Galesong Selatan dan MTsS. Muhammadiyah Bontorita. Sampel pada penelitian ini berjumlah 31 orang atau semua populasi adalah sampel (*total sampling*). Hasil penelitian diperoleh dengan memberikan kuesioner kepada pengolah makanan di kantin. Melalui uji regresi linear sederhana didapat hasil analisis bivariat menunjukkan tidak terdapat pengaruh antara jenis kelamin ($p=0,551$), lama bekerja ($p=0,551$), pelatihan ($p=0,535$) dan pengetahuan ($p=0,103$) pengolah terhadap manajemen pengolahan makanan. Sedangkan terdapat pengaruh antara usia ($p=0,49$), Pendidikan ($p=0,005$) dan sikap ($p=0,013$) pengolah makanan terhadap manajemen pengolahan makanan. Hal ini dapat disimpulkan bahwa usia, pendidikan dan sikap merupakan faktor yang berpengaruh terhadap manajemen pengolahan makanan di Kantin SMP Kecamatan Galesong Selatan.

Kata kunci: Pengetahuan, sikap, tindakan/praktik, manajemen pengolahan makanan

ABSTRACT

School-aged children are free to choose what they want to eat without paying attention to the cleanliness of food processing. If food processing management starting from selecting ingredients, processing, storing, conveying, and serving is not done well, the food consumed can have negative impacts. This study aims to determine the influence of respondent characteristics, knowledge, and attitudes on food processing in Junior High School canteens in Galesong Selatan District. This research is quantitative research with a cross sectional design. The population in this study were all food processors at SMPN 1 Galesong Selatan, Sulawesi Selatan SMPN 2 Galesong Selatan, SMPN 3 Galesong Selatan and MTsS. Muhammadiyah Bontorita. The sample in this study was 31 people or the entire population was a sample (*total sampling*). The research results were obtained by giving questionnaires to food processors in the canteen. Through a simple linear regression test, the results of bivariate analysis showed that there was no influence between gender ($p=0.551$), length of work ($p=0.551$), training ($p=0.535$) and knowledge ($p=0.103$) of processors on food processing management. Meanwhile, there is an influence between age ($p=0.49$), education ($p=0.005$) and attitude ($p=0.013$) of food processors towards food management. It can be concluded that age, education and attitude are factors that influence food processing management in Junior High School Canteens in Galesong Selatan District.

Keywords: Knowledge, attitudes, actions/practices of food processing management

PENDAHULUAN

Pada umumnya setiap makanan di Indonesia dapat dengan leluasa beredar dan dijual tanpa harus terlebih dahulu melalui kontrol kualitas dan kontrol keselamatan. Lebih dari 70% makanan yang dijual dihasilkan oleh produsen yang masih tradisional yang dalam proses produksinya kebanyakan masih jauh dari persyaratan kesehatan dan keselamatan (Indraswati, 2016). Padahal makanan merupakan kebutuhan pokok yang penting untuk kelangsungan hidup manusia.

Berdasarkan data dari Dinas Kesehatan Provinsi Sulawesi Selatan tahun 2020 jumlah jasaboga yang memenuhi syarat di Sulawesi Selatan hanya 73,77%. Hanya dua kabupaten yang presentase jasa boganya 100% memenuhi syarat kesehatan, yaitu Luwu Utara dan Luwu Timur. Sementara itu, terdapat enam kabupaten jasa boganya tak memenuhi syarat sama sekali, yaitu kabupaten Takalar, Bone, Sidrap, Pinrang, Luwu, dan Tana Toraja (Dinkes Provinsi Sulsel, 2021)

Berdasarkan PERMENKES No 942/Menkes/ SK/VII/2003 semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindungi dari kontak langsung antara penjamah dengan makanan. Perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi dilakukan menggunakan sarung tangan, penjepit makanan, sendok, garpu dan sejenisnya. Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai celemek, tutup rambut, tidak merokok dan menggaruk anggota tubuh (Setiarto, 2020).

Penjamah makanan perlu memperhatikan faktor-faktor pengolahan makanan untuk menjamin proses pengelolaan makanan berjalan dengan baik. Faktor-faktor tersebut antara lain pengetahuan, sikap dan tindakan penjamah makanan, serta karakteristik penjamah makanan yaitu umur, jenis kelamin, lama bekerja dan tingkat pendidikan. Penelitian Osaili, Al-Nabulsi, & Al-Jaberi (2022), penjamah makanan memiliki skor pengetahuan, sikap dan praktik yang rendah (<60,0%) dalam bidang pencegahan kontaminasi silang, penyimpanan yang aman, pencairan, pemasakan, dan pemanasan ulang makanan, masalah kesehatan yang akan mempengaruhi keamanan pangan, serta gejala penyakit bawaan makanan. Sedangkan penelitian Oktarizal, Anjalina, Nurhayati, & Husein (2021), setiap responden yang memiliki pengetahuan kurang baik itu karena masih banyak pengolah rumah makan yang tidak memiliki pendidikan dan hanya tamatan SD.

Berdasarkan uraian diatas dan penelitian terdahulu, dapat disimpulkan bahwa ada beberapa faktor yang mempengaruhi manajemen pengolahan makanan di kantin terutama kantin lingkungan sekolah. Maka dari itu, peneliti melakukan observasi awal di lingkungan sekolah, yaitu SMP Negeri 1 Galesong Selatan, SMP Negeri 2 Galesong Selatan, SMP Negeri 3 Galesong Selatan dan MTsS. Muhammadiyah Bontorita.

Observasi awal dilakukan dengan cara mengamati langsung penjamah makanan disertai dengan pengambilan gambar pengolah/ penjamah makanan. Ditemukan beberapa pengolah makanan yang tidak sesuai dengan PERMENKES RI No. 1906/MENKES/PER/VI/2011, yaitu tidak menggunakan alat pada saat mengambil makanan, berbicara saat mengolah makanan, tidak mencuci tangan setelah memegang uang dan tidak memakai pakaian yang bersih. Sebagian besar pengolah makanan masih mengabaikan pentingnya *higiene* manajemen pengolah makanan, yaitu pada saat menyiapkan, mengolah, menyimpan, mengangkut, maupun dalam menyajikan makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh karakteristik responden, pengetahuan dan sikap terhadap manajemen pengolahan makanan di kantin SMP Kecamatan Galesong Selatan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini adalah penelitian kuantitatif dengan menggunakan desain penelitian *cross sectional*. Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 28 Agustus-2 September 2023. Lokasi penelitian dilakukan di Sekolah Menengah Pertama (SMP) di Kecamatan Galesong Selatan Kabupaten Takalar, yaitu di SMP Negeri 1 Galesong Selatan, SMP Negeri 2 Galesong Selatan, SMP Negeri 3 Galesong Selatan, dan di MTsS. Muhammadiyah Bontorita. Populasi dalam penelitian ini adalah pengolah/penjamah makanan yang ada di kantin SMP di Kecamatan Galesong Selatan. Sampel pada penelitian ini berjumlah 31 orang atau semua populasi adalah sampel (*total sampling*).

Pengumpulan data dalam penelitian ini diperoleh dengan memberikan kuesioner kepada pengolah makanan di kantin serta observasi secara langsung tindakan/praktik pengolah makanan. Analisis data yang digunakan adalah analisis univariat dan analisis multivariat dengan menggunakan uji regresi linear sederhana.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik responden terdiri dari jenis kelamin, usia, pendidikan terakhir, lama bekerja, posisi bekerja dan mengikuti pelatihan.

Tabel 1. Karakteristik Responden Pengolah Makanan di Kantin SMP Kecamatan Galesong Selatan Tahun 2023

Karakteristik Responden	Jumlah (Responden)	Persentase (%)
Jenis Kelamin		
Laki-Laki	6	19,4
Perempuan	25	80,6
Usia		
≤23	1	3,2
24-33	8	25,8
34-43	6	19,4
44-63	13	41,9
64-73	2	6,5
≥84	1	3,2
Pendidikan Terakhir		
SD/Sederajat	5	16,1
SMP/Sederajat	6	19,4
SMA/Sederajat	11	35,5
S1	9	29,0
Lama Bekerja		
≤1	7	22,6
2-10	16	51,6
11-20	3	9,7
21-30	2	6,5
31-40	2	6,5
41-50	1	3,2
Posisi Bekerja		
Karyawan dapur dan Pelayan	10	32,3
Pemilik dan Pelayan	1	3,2
Pemilik, Karyawan dapur dan Pelayan	20	64,5
Pernah Mengikuti Pelatihan		
Pernah	10	32,3
Tidak Pernah	21	67,7
Total Responden	31	100

Sumber: Data Primer, 2023

Berdasarkan tabel 1, sebagian besar pengolah makanan di kantin sekolah berjenis kelamin Perempuan yaitu sebanyak 25 orang atau 80,6%, sedangkan 6 orang atau 19,4% adalah laki-laki. Pengolah makanan kebanyakan memiliki rentang usia 44-63 tahun sebanyak 13 orang atau 41,9%.

Mayoritas pendidikan terakhir pengolah makanan berdasarkan tabel 1 adalah jenjang SMA/ Sederajat sebanyak 12 orang atau 38,7%. Lama bekerja kebanyakan responden adalah 2-10 tahun sebanyak 16 orang atau 51,6%. Mayoritas responden yang mengolah kantin

sekolah adalah pemilik, karyawan dapur sekaligus pelayan sebanyak 20 orang atau 64,5%. Pengolah makanan yang pernah mengikuti pelatihan sebanyak 10 orang atau 32,3% sedangkan yang tidak pernah mengikuti pelatihan sebanyak 21 orang atau 67,7%.

Tabel 2: Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Pengetahuan, Sikap, dan Tindakan Pengolah Makanan terhadap Manajemen Pengolahan Makanan di kantin SMP Kecamatan Galesong Selatan Tahun 2023

Faktor-faktor yang Mempengaruhi	Kategori	Jumlah Responden (n)	Persentase (%)
Pengetahuan	Tinggi	17	55
	Rendah	14	45
Sikap	Tinggi	20	65
	Rendah	11	35
Tindakan	Tinggi	16	52
	Rendah	15	48

Sumber: Data Primer, 2023

Gambaran pengetahuan, sikap dan tindakan pengolah makanan dapat dilihat dari skor hasil responden tentang manajemen pengolahan makanan pada lembar kuesioner yang telah diberikan dan pada lembar observasi. Berdasarkan tabel 2, pengetahuan pengolah makanan di kantin sekolah untuk kategori tinggi sebanyak 17 responden dengan persentase 55% dan untuk kategori rendah sebanyak 14 responden dengan persentase 45%.

Sikap pengolah makanan di kantin sekolah berdasarkan tabel 2 untuk kategori tinggi sebanyak 20 responden dengan persentase 65% dan untuk kategori rendah sebanyak 11 responden dengan persentase 35%. Selain itu, tindakan/perilaku pengolah makanan di kantin sekolah untuk kategori tinggi sebanyak 16 responden dengan persentase 52% dan untuk kategori rendah sebanyak 15 responden dengan persentase 48%.

Tabel 3. Pengaruh Karakteristik Responden, Pengetahuan dan Sikap Pengolah Makanan terhadap Tindakan/Praktik Manajemen Pengolahan Makanan di Kantin SMP Kecamatan Galesong Selatan Tahun 2023

Faktor-faktor yang Mempengaruhi	t _{hitung}	p-Value
Jenis Kelamin	0,603	0,551
Usia	2,054	0,049
Pendidikan Terakhir	3,077	0,005
Lama Bekerja	0,603	0,551
Mengikuti Pelatihan	0,625	0,535
Pengetahuan	1,683	0,103
Sikap	2,657	0,013

Sumber: Data Primer, 2023

Pada tabel 3 menunjukkan hasil analisis bivariat menggunakan uji regresi linear sederhana dengan melihat ada atau tidaknya pengaruh karakteristik responden, pengetahuan dan sikap terhadap tindakan/ praktik manajemen pengolahan makanan:

1) Jenis Kelamin

Berdasarkan tabel 3, diperoleh nilai t hitung untuk variabel jenis kelamin sebesar 0,603 lebih kecil dari nilai t tabel 1,699 dengan tingkat signifikansi (P -value $0,551 > 0,05$), maka model regresi tidak dapat dipakai untuk memprediksi variabel jenis kelamin, sehingga H_0 ditolak dan H_a diterima.

2) Usia

Berdasarkan tabel 3, pada variabel usia diperoleh nilai t hitung sebesar 2,054 lebih besar dari nilai t tabel 1,699 dengan tingkat signifikansi (P -value $0,049 < 0,05$), sehingga H_0 diterima dan H_a ditolak.

3) Pendidikan Terakhir

Berdasarkan tabel 3, pada variabel Pendidikan terakhir diperoleh nilai t hitung sebesar 3,077 lebih besar dari nilai t tabel 1,699 dengan tingkat signifikansi (P -value $0,005 < 0,05$), sehingga H_0 diterima dan H_a ditolak.

4) Lama Bekerja

Berdasarkan tabel 3, pada variabel lama bekerja diperoleh nilai t hitung sebesar 0,603 lebih kecil dari nilai t tabel 1,699 dengan tingkat signifikansi (P -value $0,551 > 0,05$), sehingga H_0 ditolak dan H_a diterima.

5) Mengikuti Pelatihan

Berdasarkan tabel 3, pada variabel mengikuti pelatihan diperoleh nilai t hitung sebesar 0,535 lebih kecil dari nilai t tabel 1,699 dengan tingkat signifikansi (P -value $0,535 > 0,05$), sehingga H_0 ditolak dan H_a diterima.

6) Pengetahuan

Berdasarkan tabel 3, pada variabel pengetahuan diperoleh nilai t hitung sebesar 1,683 lebih kecil dari nilai t tabel 1,699 dengan tingkat signifikansi (P -value $0,551 > 0,05$), sehingga H_0 ditolak dan H_a diterima.

7) Sikap

Berdasarkan tabel 3, pada variabel sikap diperoleh nilai t hitung sebesar 2,657 lebih besar dari nilai tabel 1,699 dengan tingkat signifikansi (P -value $0,013 < 0,05$), sehingga H_0 diterima dan H_a ditolak.

Beberapa penjelasan teoritik yang dapat menjelaskan temuan-temuan di atas dapat dicermati melalui pembahasan berikut ini. Pertama, pengaruh jenis kelamin. Dari hasil analisis data menggunakan aplikasi SPSS diperoleh p -value sebesar 0,551 yang berarti jenis kelamin tidak mempengaruhi manajemen pengolahan makanan seseorang. Berdasarkan teori William (2006) menyatakan bahwa jenis kelamin (laki-laki ataupun perempuan) tidak mempengaruhi bentuk pilihan pekerjaan dari sekian banyaknya jenis pekerjaan yang tersedia yang tentu saja boleh dipilih oleh perempuan ataupun laki-laki dengan peluang dan kesempatan yang sama besar.

Hal ini sejalan dengan penelitian Swamilaksita & Pakpahan (2016) menyatakan bahwa tidak ada hubungan yang signifikan antara jenis kelamin dengan penerapan higiene sanitasi di Kantin. Penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian Pasanda (2016) perempuan lebih baik dari laki-laki dalam menjaga kebersihan. Selain itu perempuan lebih telaten dalam menjaga diri dan lingkungan dibandingkan dengan laki-laki.

Kedua, pengaruh usia. Dari hasil analisis data menggunakan uji regresi linear sederhana pada variabel usia diperoleh p -value sebesar 0,049 sehingga H_0 ditolak dan H_a diterima, yang berarti bahwa usia berpengaruh terhadap tindakan/praktik manajemen pengolahan makanan di kantin SMP Kecamatan Galesong Selatan. Secara teori usia berpengaruh terhadap daya tangkap dan pola pikir seseorang. Semakin bertambah usia akan semakin berkembang pula daya tangkap dan pola pikirnya sehingga pengetahuan yang diperolehnya semakin membaik (Notoatmodjo, 2018).

Hal ini sejalan dengan penelitian Juhaina (2020), adanya hubungan antara kebersihan perorangan dengan umur penjamah makanan. Semakin tinggi umur penjamah makanan maka semakin baik kebersihan penjamah makanan. Namun penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian Sunia (2018), dimana hasil uji statistiknya menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan praktek higiene sanitasi makanan pada penjamah makanan karena memperoleh nilai $P\text{-value}$ 1 ($p>0,05$).

Ketiga, pengaruh pendidikan. Berdasarkan hasil analisis dengan uji regresi linear sederhana diperoleh $p\text{-value}$ 0,005 sehingga H_0 ditolak dan H_a diterima, yaitu terdapat pengaruh pendidikan pengolah makanan terhadap manajemen pengolahan makanan di kantin SMP Kecamatan Galesong Selatan. Hal ini sejalan dengan penelitian Rochmah (2020) yang menunjukkan hasil nilai $p\text{-value}$ 0,035 ($p\text{-value}<0,05$) yang artinya ada hubungan yang signifikan antara tingkat pendidikan dengan perilaku *personal hygiene*.

Namun tidak sejalan dengan penelitian Nurfikrizd (2019), yaitu tidak ada hubungan antara tingkat pendidikan dengan perilaku keamanan pangan pada penjamah makanan dengan memperoleh nilai $P\text{-value}$ 0,126 ($p>0,05$). Penjamah makanan dengan pendidikan yang rendah akan berbeda dengan penjamah pendidikan tinggi, namun tidak selamanya pendidikan tinggi akan mempunyai pengetahuan yang baik tentang higiene (Indriany, 2019).

Keempat, pengaruh lama bekerja. Berdasarkan hasil uji regresi linear sederhana diperoleh $p\text{-value}$ sebesar 0,551 yang berarti tidak terdapat pengaruh lama bekerja seseorang dengan tindakan/praktik manajemen pengolahan makanan. Penelitian ini sejalan dengan penelitian Purwaningsih & Widiyaningsih (2019) yang menyimpulkan bahwa lama kerja dan pengetahuan penjamah makanan belum tentu diikuti perilaku higiene yang baik.

Kelima, pengaruh mengikuti pelatihan. Berdasarkan hasil analisis dengan uji regresi linear sederhana diperoleh $p\text{-value}$ 0,535 sehingga H_a ditolak dan H_0 diterima, yaitu tidak terdapat pengaruh pelatihan terhadap manajemen pengolahan makanan di kantin SMP Kecamatan Galesong Selatan. Sejalan dengan penelitian Hidayati, Ekaputri, & Amelia (2021) dimana dalam penelitian menunjukkan bahwa sebanyak 51 (85%) yang tidak mengikuti pelatihan sehingga tidak adanya hubungan antara pelatihan dengan penerapan higiene sanitasi di kantin.

Penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Maywati, Hidayanti, & Lina (2018) menyatakan bahwa penjamah makanan yang mengikuti pelatihan lebih banyak mendapatkan pengalaman dan pengetahuan yang lebih dibandingkan dengan responden yang tidak pernah mengikuti pelatihan.

Keenam, pengaruh pengetahuan. Dari hasil analisis regresi linear sederhana diperoleh nilai $p\text{-value}$ sebesar 0,103. Sehingga H_0 diterima dan H_a ditolak, yang berarti bahwa tidak ada pengaruh antara pengetahuan pengolah makanan dengan praktik/tindakan manajemen pengolahan makanan. Hal tersebut dikarenakan rata-rata responden mengetahui dan menjawab benar pada kuesioner tingkat pengetahuan yang diberikan tentang manajemen pengolahan makanan yang baik dan benar dan sesuai dengan aturan PERMENKES RI 2011 tetapi masih sulit dalam menerapkan secara langsung tindakan/praktik manajemen pengolahan makanan sesuai aturan.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Brutu (2021) Pengetahuan penjamah makanan tidak berpengaruh secara langsung dengan penerapan hygiene sanitasi penjamah makanan. Namun penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian Aspiani & Rustiawan (2020) membuktikan bahwa adanya hubungan antara pengetahuan dengan cara pangan yang baik dan benar pada penjamah makanan dengan nilai $p\text{-value}$ 0,016 ($p<0,05$).

Ketujuh, pengaruh sikap. Berdasarkan hasil analisis dengan uji regresi linear sederhana pada variabel sikap diperoleh $p\text{-value}$ 0,013 sehingga H_0 ditolak dan H_a diterima, yaitu terdapat pengaruh sikap pengolah makanan terhadap manajemen pengolahan makanan

di kantin SMP Kecamatan Galesong Selatan. Menurut Baringbing (2022), jika sikap sudah terbentuk dalam diri seseorang maka sikap akan menentukan tingkah laku terhadap sesuatu. Menurut Notoatmodjo (2017), sikap belum merupakan suatu tindakan nyata, tetapi masih berupa persepsi dan kesiapan seseorang untuk bereaksi terhadap stimulus yang ada di sekitarnya.

Menurut Sajdah, Kurniawan dan Suhelmi (2022), jika sikap tenaga penjamah makanan positif maka praktik higiene yang dilakukan akan menjadi baik, begitu pula sebaliknya. Hal ini sejalan dengan penelitian Hartini (2022), sikap dapat berpengaruh langsung terhadap higiene sanitasi yang dimiliki oleh penjamah makanan. Namun penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian Sunia (2018), dimana hasil uji statistiknya menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan praktek higiene sanitasi makanan pada penjamah makanan karena memperoleh nilai *P-value* 1 ($p > 0,05$).

Hal tersebut dikarenakan kurangnya kesadaran pengolah makanan terhadap tindakan/praktik manajemen pengolahan makanan yang sudah ditetapkan, sehingga pada saat melakukan pekerjaan hanya sesuai dengan kebiasaan-kebiasaan yang dilakukan selama bertahun-tahun. Namun penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian Mayasari (2022) bahwa terdapat hubungan yang bermakna antara lama responden bekerja dengan *personal hygiene* penjamah makanan dan minuman selama masa pandemi Covid-19

KESIMPULAN DAN SARAN

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat pengaruh antara jenis kelamin, lama bekerja, pelatihan, dan pengetahuan pengolah terhadap manajemen pengolahan makanan. Sedangkan terdapat pengaruh antara usia, Pendidikan, dan sikap pengolah makanan terhadap manajemen pengolahan makanan. Diharapkan kepada pengolah makanan agar dapat meningkatkan sikap terhadap manajemen pengolahan makanan dengan mengikuti penyuluhan ataupun pelatihan. Saran untuk penelitian selanjutnya dapat menggunakan penelitian terapan. Faktor yang terbukti berpengaruh dalam manajemen pengolahan makanan yaitu usia, pendidikan, dan sikap pengolah dapat diterapkan dan membuktikan efeknya secara langsung. Peneliti selanjutnya juga dapat menggunakan metode observasi untuk melihat efeknya secara langsung dari aspek perilaku.

DAFTAR PUSTAKA

- Aspiani, M., & Rustiawan, A. (2020). Hubungan Pengetahuan, Sikap Penjamah Makanan dan Fasilitas Sanitasi terhadap Keamanan Pangan di Rumah Makan Kawasan Wisata Kuliner Pantai Depok Kabupaten Bantul Tahun 2019. *Prosiding University Research Colloquium*, 40–47.
<http://repository.urecol.org/index.php/proceeding/article/view/877>.
- Baringbing, I. J. (2022). Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Higiene Penjamah Makanan pada Pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT) di Kecamatan Geragai Tahun 2022. *Skripsi*. Jambi: Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Jambi.
- 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*. Medan: Fakultas Kesehatan dan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan.
- Dinkes Provinsi Sulsel. (2021). *Profil Dinas Kesehatan Provinsi Sulawesi Selatan Tahun 2021*. Makassar.

- Hartini, S. (2022). Hubungan Tingkat Pengetahuan Hygiene Sanitasi dan Sikap Penjamah Makanan dengan Praktik Hygiene Sanitasi (Studi pada PT. Ryan Katering, Jakarta). *NUTRIZIONE (Nutrition Research and Development Journal)*, 2(2), 16-26. <https://doi.org/10.15294/nutrizione.v2i2.58466>.
- Hidayati, F., Ekaputri, F., & Amelia, Y. (2021). Faktor yang Berhubungan dengan Cara Produksi Pangan yang Baik Pada Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). *Jurnal Endurance: Kajian Ilmiah Problema Kesehatan*, 6(3), 526-535. <http://doi.org/10.22216/endurance.v6i3.525>.
- Indraswati, D. (2016). *Kontaminasi Makanan (Food Contamination) oleh Jamur*. Ponorogo: Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES).
- Indriany, D. (2019). Hubungan Pengetahuan Dengan Perilaku Higiene Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi RSUD Dr. Soeselo Slawi. *Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman*, 2(2), 87-96. Doi: 10.20884/1.jgps.2018.2.2.1350.
- Juhaina, E. (2020). Keamanan Makanan Ditinjau Dari Aspek Higiene Dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan di Sekolah, Warung Makan Dan Rumah Sakit. *Electronic Journal Scientific of Environmental Health and Disease*, 1(1). <https://doi.org/10.22437/esehad.v1i1.10763>.
- Mayasari, I. (2022). Analisis Penerapan Personal Hygiene Penjamah Makanan Dan Minuman Selama Masa Pandemi Covid-19 Di Mitra Kuliner Anggrek Loka, Bumi Serpong Damai, Di Kota Tangerang Selatan. *JURNAL GIZI DAN KESEHATAN*, 14(2), 261–270. Retrieved from <https://jurnalgizi.unw.ac.id/index.php/JGK/article/view/335>.
- Maywati, S., Hidayanti, L., & Lina, N. (2018). Pengetahuan Dan Praktek Hygiene Penjamah Pada Dasar Kota Tasikmalaya Knowledge and Practice of Hygiene on the Merchant Penerima Hawker Food Around. 8–16.
- Nurfikrizd, A. (2019). Hubungan Karakteristik Individu dengan Perilaku Keamanan Pangan pada Penjamah Makanan di Rumah Makan Kawasan Wisata Kuliner Pantai Depok Kabupaten Bantul. *Skripsi*. Universitas Ahmad Dahlan. Yogyakarta.
- Notoatmodjo, S. (2017). *Kesehatan Masyarakat Ilmu dan Seni*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. (2018). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Oktarizal, H., Anjalina, V., Nurhayati, & Husein, A. H. (2021). Faktor-faktor yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan di Tanjung Balai Karimun Tahun 2021. *Jurnal Kesehatan Ibnu Sina (J-KIS)*, 2(02), 1-8. DOI: <https://doi.org/10.36352/j-kis.v2i02.275>.
- Osaili, T. M., Al-Nabulsi, A. A., & Al-Jaberi, T. M. 2022. Food safety knowledge, attitudes, and practices among female food handlers engaged in home-based online food businesses in Jordan during the COVID-19 pandemic. *Heliyon*, 8(8). <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2022.e10427>.
- Pasanda, A. (2016). Perbedaan pengetahuan, sikap dan perilaku penjamah makanan sesudah diberikan penyuluhan personal hygiene di hotel patra jasa semarang. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Purwaningsih, S., & Widiyaningsih, E. (2019). Gambaran Lama Kerja, Pengetahuan dan Perilaku Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Dr.

- Soediran Mangun Sumarso Wonogiri. *PROFESI (Profesional Islam)*. 16 (2). Website: ejournal.stikespku.ac.id.
- Rochmah, N. N. (2020). Hubungan Usia dan Tingkat Pendidikan dengan Perilaku Personal Hygiene di Lapas Kelas Ii B Banyuwangi. *Majalah Kesehatan Masyarakat Aceh (MaKMA)*, 3(1). <https://doi.org/10.32672/makma.v3i1.1462>.
- 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: Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(3), 155-160. Retrieved from <https://journal.uin-alauddin.ac.id/index.php/higiene/article/view/32437>.
- Setiarto, R. H. B. (2020). *Konsep HACCP, Keamanan, Higiene dan Sanitasi dalam Industri Pangan*. Bogor: Guepedia.
- Sunia. (2018). Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Praktek Higiene Sanitasi Makanan pada Penjamah Makanan di Wisata Pantai Glagah Kabupaten Kulon Progo. *Skripsi*. Universitas Ahmad Dahlan. Yogyakarta.
- Swamilaksita, P. D., & Pakpahan, S. R. (2016). Faktor-faktor yang mempengaruhi penerapan higiene sanitasi di Kantin Universitas Esa Unggul Tahun 2016. *Jurnal Nutrire Diaita*, 8(2), 71-79. https://digilib.esaunggul.ac.id/public/UEU-Journal-20137-11_1298.pdf.
- William-de Vries, D. (2006). *Gender bukan tabu: catatan perjalanan fasilitasi kelompok perempuan di Jambi*. CIFOR.