Health & Medical Sciences Volume: 2, Number 3, 2025, Page: 1-11

# Hubungan Pengetahuan dan Sikap terhadap Praktik Higiene Penjamah Makanan di Beberapa Kantin SMK Negeri di Sidoarjo

**Mochammad Wahyu Aprianto*, Sri Handajani, Mauren Gita Miranti, Andika Kuncoro Widagdo**

Universitas Negeri Surabaya

**Abstrak:** Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara pengetahuan dengan praktik, sikap dengan praktik, dan pengetahuan dengan sikap terhadap kantin di beberapa SMKN di Sidoarjo. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif dengan rancangan *cross-sectional* dan uji *spearman*. Sampel penelitian terdiri dari 30 responden. Hasil penelitian menunjukkan: 1) Variabel pengetahuan dan praktik memiliki hubungan korelasi yang kuat dan signifikan; 2) Variabel sikap dan praktik memiliki hubungan yang cukup signifikan; 3) Tidak terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan sikap.

**Kata kunci:** Penjamah Makanan, Tingkat Pengetahuan, Sikap Penjamah Makanan Kantin Sekolah, Praktik Higiene, Studi *Cross-Sectional*, Uji *Spearman*

DOI: https://doi.org/10.47134/phms.v2i3.429
*Correspondence: Mochammad Wahyu Aprianto
Email: mochammad.19068@mhs.unesa.ac.id

Received: 18-05-2025
Accepted: 25-05-2025
Published: 31-05-2025

**Copyright:** © 2025 by the authors. Submitted for open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY) license (http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

***Abstract:*** *This study aims to determine the relationship between knowledge and practice, attitude and practice, as well as knowledge and attitude regarding school canteens in several vocational high schools (SMKN) in Sidoarjo. The research method used is a descriptive quantitative approach with a cross-sectional design and Spearman correlation test. The sample consisted of 30 respondents. The results showed that: (1) there was a strong and significant correlation between knowledge and practice; (2) there was a moderately significant correlation between attitude and practice; and (3) there was no significant relationship between knowledge and attitude.*

***Keywords:*** *Food Handlers, Knowledge Level, Attitude of School Canteen Food Handlers, Hygiene Practices, Cross-Sectional Study, Spearman Test*

## Pendahuluan

Pemenuhan kebutuhan makanan yang sehat dan bersih tidak lepas dari praktek Sanitasi dan higiene makanan. Salah satu lembaga dalam bidang kebersihan makanan tersebut adalah BPOM yang merupakan singkatan dari Lembaga Badan Pengawas Obat dan Makanan. BPOM memiliki fungsi dalam bidang pengawasan obat dan juga pastinya

makanan. Pada tahun 2020, BPOM RI menemukan 45 kejadian luar biasa keracunan pangan (KLB KP), dengan jumlah orang yang terpapar sebanyak 3276 orang dan 1528 orang di antaranya mengalami gejala sakit (*attack rate* sebesar 46,62%). Kejadian keracunan lebih banyak diakibatkan oleh praktek penanganan makanan yang kurang baik dari penjamah makanan. Berdasarkan penelitian pada salah satu Rumah sakit, ditemukan masih ada penjamah makanan yang mengeringkan tangan menggunakan celemek, saat mengolah makanan, berbicara saat mengolah makanan, kuku yang panjang, dah memakai perhiasaan saat bekerja (Maru, 2018). Berdasarkan kasus yang telah dilaporkan, kebanyakan kasus penyakit akibat keracunan makanan banyak disebabkan oleh penjamah makanan.

Penjamah makanan merupakan orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan. Berdasarkan peraturan Kemenkes nomor 1098 tahun 2003 tentang persyaratan higiene dan sanitasi rumah makan dan restoran pada pasal 4 yaitu 1) Tenaga penjamah makanan yang bekerja pada usaha rumah makan dan restoran harus berbadan sehat dan tidak menderita penyakit menular. 2) Penjamah makanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus melakukan pemeriksaan kesehatannya secara berkala minimal 2 (dua) kali dalam satu tahun. 3) Penjamah makanan wajib memiliki sertifikat kursus penjamah makanan. Sertifikat kursus penjamah makanan sebagaimana dimaksud pada ayat diperoleh dari institusi penyelenggara kursus sesuai dengan perundang undangan yang berlaku.

Higiene diartikan sebagai upaya pencegahan penyakit yang menitik beratkan pada usaha Kesehatan individu tersebut (Wayansari, 2018). Konsep hygiene ini berhubungan erat dengan individu, makanan dan minuman serta menjadi syarat dalam mencapai derajat sehat (Sudiarta, 2018). Perilaku higiene penjamah makanan tidak lepas dari tingkat pengetahuan dan sikap. Kedua hal ini sangat berpengaruh pada saat penjamah makanan melakukan kegiatan yang berhubungan dengan makanan. Pengetahuan dan sikap penjamah makanan mengenai higiene dan sanitasi makanan dapat mempengaruhi penerapan higiene dalam proses penyelenggaraan makanan. Higiene yang kurang baik dalam penyelengaraan makanan dapat mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan (Aldiani, 2018). Pengetahuan merupakan hasil dari deteksi manusia, atau hasil pengetahuan dari invidiu mengenai suatu objek melalui indra yang dimilikinya (Notoatmodjo, 2010).

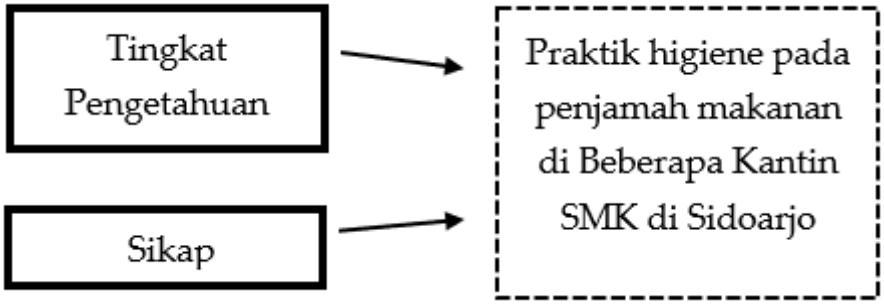
Salah satu institusi yang melakukan penerapan Higiene yang lain adalah Kantin di sekolah. Kantin sekolah merupakan salah satu bangunan di sekolah yang digunakan sebagai tempat makan oleh para siswanya (Nurikhsani, 2017). Kantin memiliki standar penyelenggaraan dimana lokasi harus terhindar dari pencemaran dan bangunan. Menurut (Kepmenkes 1096/Menkes/Per/VI/2011) bangunan kantin harus kuat dan bersih dan

pembagian ruangannya harus tepat. Fasilitas Sanitasi dan higiene perseorangan pun harus diperhatikan seperti air bersih, air limbah, dan sampah. Bahan makanan yang disajikan untuk operasional kantin pun harus memenuhi standar sehat.

Salah satu kantin sekolah yaitu di Sekolah Menengah Kejuruan yang ada di Kota Sidoarjo. Peneliti ingin mengetahui apakah ada hubungan antara tingkat pengetahuan dan sikap terhadap praktik hygiene penjamah makanan selama melakukan pengolah serta penyajian makanan. Tujuannya Untuk mengetahui hubungan antara pengetahuan, sikap dan praktik higiene penjamah makanan di beberapa SMK negeri di Sidoarjo.

## Metode

Dalam penulisan penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif dengan rancangan *cross sectional*. Dalam penelitian ini , peneliti ingin melihat apakah ada hubungan antara pengetahuan dan sikap terhadap praktik higiene penjamah makanan pada beberapa kantin SMKN di Sidoarjo. Kerangka konseptual penelitian adalah metode yang digunakan untuk menggambarkan hubungan atau kaitan antar variabel yang akan diteliti. (Notoatmodjo, 2018). Kerangka konsep yang digunakan meliputi:




**Gambar 1.** Kerangka Konsep

**Keterangan**

**Variabel bebas :**

**Variabel terikat :**

**Hubungan :**

Populasi penelitian ini adalah penjamah makanan yang ada di beberapa Kantin dengan Sekolah Menengah Kejuruan Negeri di kota Sidoarjo yang akan dituju ada 3 yaitu SMKN 1 Buduran Sidoarjo berjumlah 9 orang, SMKN 2 Buduran Sidoarjo berjumlah 8 orang, dan SMKN 3 Buduran berjumlah 7 orang. Sample untuk penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan di SMKN di Sidoarjo. Dengan kriteria sebagai berikut: (a) Penjamah makanan melakukan pengolahan makanan, (b) Bersedia menjadi responden, (c) Responden dapat melakukan komunikasi yang baik, (d) Responden siap untuk diwawancarai.

Penelitian ini juga menggunakan Variabel penelitian, yaitu variabel bebas (tingkat pengetahuan dan sikap) dan variabel terikat (penjamah makanan pada kantin SMKN di Sidoarjo). Variabel bebas merupakan variabel yang tidak tergantung pada variabel lainnya, dan variabel terikat merupakan yang bergantung kepada lainnya.

Pada penilitian ini, instrument pengumpulan data menggunakan Lembar Soal tes Pengetahuan untuk mengukur tingkat pengetahuan, Lembar Kuesioner tentang karateristik sampel yang meliputi nama responden, jenis kelamin, umur, lama kerja, dan sikap, Lembar Observasi untuk mengetahui kondisi praktik penjamah makanan. Penelitian yang dilakukan kali ini menggunakan dua jenis data, yaitu primer dan data sekunder: (a) Data primer yaitu berupa data mengenai pengetahuan serta sikap terkait praktik higiene penjamah makanan yang diperoleh melalui kuisioner. (b) Data sekunder dalam penelitian ini berupa data jumlah tenaga penjamah makanan dari beberapa SMK.

Teknik analisis data menggunakan 2 teknik yaitu Teknik analaisis Univariat dan Teknik Analasis Bivariat.

1. Analisis Univariat, adalah analaisis yang menentukan frekuensi setiap variabel yang akan diambil, analisis univariat pada penilitian ini yaitu variabel bebas (pengetahuan dan sikap, variabel terikat (praktik hygiene penjamah makanan), dan juga karateristik responden.
2. Analisis bivariat, adalah analisis yang diterapkan pada dua variabel yang diperkirakan terdapat hubungan atau korelasi variabel ini diuji dengan menggunakan uji *Spearman.*

Penelitian ini juga dilakukan pengelompokkan kriteria penilaian guna mempermudah peneliti dalam melakukan analisis data yang telah dilakukan. Pengelompokkan yang dilakukan terdapat bahwa “sangat baik” dan “baik” di kategorikan menjadi “baik”, dan “cukup” dan “kurang” dikategorikan menjadi “kurang” (Likert, 1932).

## Hasil dan Pembahasan

### A. Analisis Univariat

#### 1. Tingkat Pengetahuan

**Tabel 1.** Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan

| Tingkat Pengetahuan | N | % |
|---|---|---|
| Sangat Baik | 7 | 23 |
| Baik | 8 | 27 |
| Cukup | 1 | 3 |
| Kurang | 14 | 47 |
| **Total** | **30** | **100%** |

Berdasarkan hasil tabel di atas terdapat bahwa total terdapat 15 responden dengan persentase (50%) dengan pengetahuan baik dan 15 responden dengan persentase (50%) dengan pengetahuan kurang. Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui bahwa sebanyak (100%) penjamah makanan mencuci tangan pada saat sebelum atau sesudah menjamah makanan, (77%) penjamah makanan memilih jawaban memakai perhiasan pada saat menjamah makanan, dan (60%) penjamah makanan melakukan menggaruk kepala pada saat menjamah makanan.

**2. Sikap**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan pada tenaga penjamah makanan yang berada di beberapa SMK Negeri di Sidoarjo, hasil yang didapatkan dapat dilihat pada table berikut:

**Tabel 2.** Tingkat Sikap Penjamah Makanan

| Sikap | N | % |
|---|---|---|
| Sangat Baik | 0 | 0 |
| Baik | 17 | 57 |
| Cukup | 0 | 0 |
| Kurang | 13 | 43 |
| **Total** | **30** | **100%** |

Berdasarkan hasil tabel di atas terdapat bahwa total keseluruhan terdapat 17 responden dengan persentase (57%) dengan sikap baik dan 13 responden dengan persentase (43%) dengan sikap kurang. Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui sebanyak (100%) penjamah makanan setuju dengan mencuci tangan sebelum dan sesudah menangani makanan dan juga setuju jika ada yang saktit menular tidak diperbolehkan mengolah makanan, hanya (13%) setuju jika tidak diperbolehkan menggunakan perhiasan, sehingga sebanyak (87%) setuju jika perhiasan boleh digunakan pada saat menjamah makanan dan sebanyak (90%) setuju penjamah makanan harus menutup mulut saat bersin atau batuk.

**3. Praktik *Hygiene* Penjamah Makanan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan pada tenaga penjamah makanan yang berada di beberapa SMK Negeri di Sidoarjo, hasil yang didapatkan mengenai praktik *hygiene* dapat dilihat di tabel berikut:

**Tabel 3.** Tingkat Praktik Penjamah Makanan

| Praktik *Hygiene* | n | % |
|---|---|---|
| Sangat Baik | 2 | 7 |
| Baik | 16 | 53 |
| Cukup | 2 | 7 |
| Kurang | 10 | 33 |
| **Total** | **30** | **100%** |

Berdasarkan hasil tabel di atas terdapat bahwa total terdapat 18 responden dengan persentase (60%) dengan pengetahuan baik dan 12 responden dengan persentase (40%) dengan pengetahuan kurang. Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui bahwa sebanyak (80%) penjamah makanan mencuci tangan setelah keluar kamar mandi, lalu (90%) penjamah makanan mencicipi makanan menggunakan sendok, dan terdapat (33%) penjamah makanan yang tidak menggunakan perhiasan dan terdapat (23%) penjamah makanan yang menggunakan sepatu *safety*.

## B. Hasil Analisis Bivariat

### 1. Hasil dari Pengetahuan Terhadap Praktik Higiene Penjamah Makanan

Pada penelitian ini analisis bivariat digunakan yaitu variabel bebas yaitu tingkat pengetahun dan sikap dari penjamah makanan di beberapa SMK Negeri di Sidoarjo yang dihubungkan dengan variabel terikat yaitu praktik hygiene penjamah makanan yang akan diuji dengan uji chi-square. Kemudian setelah dilakukan uji silang pada kedua variabel didapatkan hasil sebagai berikut :

**Tabel 4.** Hasil Pengetahuan Terhadap Praktik

[DataSet1]

**Correlations**

| | | | Pengetahuan | Praktik |
|---|---|---|---|---|
| Spearman's rho | Pengetahuan | Correlation Coefficient | 1.000 | .680** |
| | | Sig. (2-tailed) | . | .000 |
| | | N | 30 | 30 |
| | Praktik | Correlation Coefficient | .680** | 1.000 |
| | | Sig. (2-tailed) | .000 | . |
| | | N | 30 | 30 |

**. Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

Dari output di atas, diperoleh angka koefisien korelasi sebesar 0,680**. Artinya, tingkat kekuatan hubungan (korelasi) antara variabel pengetahuan terhadap praktik adalah sebesar 0,680 atau kuat. Tanda (**) artinya korelasi bernilai signifikan pada angka signifikasi sebesar 0,01. Angka koefisien korelasi pada hasil diatas, bernilai positif, yaitu bernilai 0,680 sehingga hubungan kedua variabel tersebut bersifat searah dengan demikian dapat diartikan bahwa jika seseorang memiliki pengetahuan bagus maka praktik pun juga bagus. Berdasarkan output diatas, diketahui nilai signifikansi Sig. (2-tailed) 0,000 <lebih kecil dari 0,05 atau 0,01 maka artinya terdapat hubungan yang signifikan antara variabel pengetahuan dan praktik.

**2. Hasil dari Hubungan Sikap Terhadap Praktik Higiene Penjamah Makanan**

**Tabel 5.** Hasil Sikap Terhadap Praktik

**Correlations**

| | | | Sikap | Praktik |
|---|---|---|---|---|
| Spearman's rho | Sikap | Correlation Coefficient | 1.000 | .384* |
| | | Sig. (2-tailed) | . | .036 |
| | | N | 30 | 30 |
| | Praktik | Correlation Coefficient | .384* | 1.000 |
| | | Sig. (2-tailed) | .036 | . |
| | | N | 30 | 30 |

*. Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

Dari output di atas, diperoleh angka koefisien korelasi sebesar 0,384*. Artinya, tingkat kekuatan hubungan (korelasi) antara variabel sikap terhadap praktik adalah sebesar 0,384 atau cukup. Tanda (*) artinya korelasi bernilai signifikan pada angka signifikasi sebesar 0,05. Angka koefisien korelasi pada hasil diatas, bernilai positif, yaitu bernilai 0,384 sehingga hubungan kedua variabel tersebut bersifat searah dengan demikian dapat diartikan bahwa jika seseorang memiliki sikap bagus maka praktik pun juga bagus. Berdasarkan output diatas, diketahui nilai signifikansi Sig. (2-tailed) 0,036 <lebih kecil dari 0,05 atau 0,01 maka artinya terdapat hubungan yang signifikan antara variabel pengetahuan dan praktik.

**3. Hasil dari Hubungan Pengetahuan Terhadap Sikap Penjamah Makanan**

**Tabel 6.** Hasil Pengetahuan Terhadap Sikap

**Correlations**

| | | | Pengetahuan | Sikap |
|---|---|---|---|---|
| Spearman's rho | Pengetahuan | Correlation Coefficient | 1.000 | .336 |
| | | Sig. (2-tailed) | . | .069 |
| | | N | 30 | 30 |
| | Sikap | Correlation Coefficient | .336 | 1.000 |
| | | Sig. (2-tailed) | .069 | . |
| | | N | 30 | 30 |

Dari output di atas, diperoleh angka koefisien korelasi sebesar 0,336 dan nilai Sig (2-tailed) < 0,05 yaitu sebesar 0,069. Artinya, kedua variabel X1 dan X2 ini tidak memiliki hubungan yang signifikan.

**Pembahasan**

**A. Hubungan pengetahuan dengan praktik higiene tenaga penjamah makanan**

Berdasarkan hasil penelitian menggunakan Uji Spearman terdapat 3 tahapan interpretasi. Hasil dari pengetahuan dan praktik memiliki kekuatan hubungan yang signifikan dan searah.

Berdasarkan hasil penelitian dari 30 penjamah makanan, terdapat 30 responden dengan persentase (50%) yang diantaranya memiliki kategori kurang dan baik. Responden dengan pengetahuan kurang berjumlah 15 dengan Sebagian besar yang berjumlah 11 memiliki praktik yang kurang dan 4 orang memiliki praktik yang baik. Responden yang memiliki pengetahuan baik memiliki jumlah 15 dengan 1 responden yang memiliki praktik kurang dan 14 responden memiliki praktik baik. Total 18 orang memiliki praktik higiene baik dan 12 orang memiliki praktik kurang. Hal tersebut sesuai dengan kondisi di lapangan saat observasi dimana sebagian besar responden masih menggunakan perhiasan dan tidak memkai sarung tangan pada saat bertugas. Hal tersebut dapat dikatakan cukup penting bagi para penjamah makanan untuk melakukan praktik higiene yang benar dan pihak sekolah menjaga higiene di kantin. Penjamah makanan juga memiliki beberapa faktor yang dapat mempengaruhi dalam melakukan pekerjaannya. Beberapa faktor seperti lama kerja yang dapat menjadi faktor penjamah makanan memiliki praktik higine yang kurang. Hal ini disebabkan oleh beberapa penjamah makanan memiliki lama kerja hanya kurang dari 5 tahun serta observasi langsung dari peneliti. Faktor lama kerja sangat berpengaruh karena pengalaman yang dimiliki oleh penjamah makanan berperan penting dalam melakukan praktik higiene.

**B. Hubungan sikap dengan praktik higiene penjamah makanan**

Berdasarkan hasil Penelitian yang dilaukan dengan menggunakan uji *Spearman* diperoleh *correlation significant* 0,05. Dapat disimpulkan terdapat hubungan antara sikap dengan praktik higiene penjamah makanan yang ada di beberapa SMK Negeri di Sidoarjo.

Sikap merupakan hal yang penting dalam kehidupan sehari-hari, karena jika sikap sudahterbantuk dalam diri seseorang, maka sikap akan menentukan tingkah laku terhadap sesuatu. Pada penelitian ini sebanyak 17 responden dengan sikap baik terdapat 4 responden dengan praktik yang kurang dan Sebagian besar memiliki praktik yang baik dengan jumlah

13 responden. Sebanyak 4 orang memiliki sikap baik namun masih kurang dalam praktiknya. Responden dengan sikap yang kurang sebanyak 13 orang namun Sebagian besar memiliki praktik yang kurang dengan jumlah 8 orang dan 5 orang dengan praktik yang baik. Hal ini disebabkan oleh kurangnya sikap terhadap bagaimana praktik tenaga penjamah makanan pada saat melakukan pengolahan atau penyajian makanan.

Sikap yang ditunjukkan berdasarkan hasil kuesioner yang diisi oleh responden atau penjamah makanan memilki sikap baik namun berbanding terbalik dengan hasil dari peneliti mengenai penerapan atau praktik higiene begitupun sebaliknya. Pilihan pribadi merupakan kebiasaan yang dapat mempengaruhi terhadap praktik. Disini terlihat bahwa masih banyak penjamah makanan yang masih menggunakan perhiasan dan juga tidak menggunakan sepatu *safety* pada saat melkaukan pekerjaan.

**C. Hubungan Pengetahuan dan Sikap Higiene Penjamah Makanan**

Berdasarkan hasil dari analisis Spearman tidak terdapat korelasi signifikan dari pengetahuan terhadap sikap higiene penjamah makanan, namun kedua variabel tersebut masih memeiliki korelasi terhadap variabel Y yaitu Praktik.

**Simpulan**

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan dan dibahas terdapat kesimpulan bahwa, pengetahuan *higiene* memiliki hubungan terhadap praktik higiene dengan nilai coefficient correlation sebesar 0,680 yang berarti memiliki hubungan yang kuat dan korelasi bernilai signifikan. Sikap *Higiene* memiliki hubungan terhadap praktik higiene dengan nilai correlation coefficient sebesar 0,384* yang berarti memiliki hubungan yang cukup dan korelasi bernilai signifikan. Hasil dari hubungan pengetahuan dan sikap yaitu tidak terdapat korelasi signifikan dari pengetahuan terhadap sikap higiene, namun kedua variabel tersebut masih memiliki korelasi dengan variabel Y.

**Daftar Pustaka**

Aguinis, H. (2013). Performance management. Pearson. Sekolah Kita akses 26 November 2024

Aldiani, Rika (2018) Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Instalasi Gizi RSUD Wangaya Denpasar Tahun 2018. Diploma thesis, Jurusan, Jurusan Kesehatan Lingkungan. (http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/id/eprint/194) (diakses pada 10 Juli 2023)

Arikunto, Suharsimi. (2006). Dasar-dasar Evaluasi Pendidikan (Edisi Revisi). Jakarta. Bumi Aksara. Diakses pada 25 November 2024. Pentingnya Personal Hygiene dalam Mewujudkan Keamanan Pangan – cfns.ugm.ac.id/id/

Aris S. 2011. Implementasi E-Learning di Fakultas Ilmu Pendidikan Universitas Negeri Yogyakarta (Kisi-kisi Instrumen Implementasi E-learning di FIP UNY). Skripsi. Tidak Diterbitkan. Fakultas Ilmu Pendidikan. Universitas Negeri Yogyakarta: Yogyakarta.

Ayatullah, A., Musiana, M., Pannyiwi, R., Yuniyanti, T. A., Rahmawati, A. L. D., & Djunaedi, D. (2024). Analisis Faktor terhadap Personal Hygiene pada Remaja Putri SMA Cokroaminoto Makassar. Jurnal Pendidikan Tambusai, 8(1),94259435.https://doi.org/10.31004/jptam.v8i1.13816 (diakses pada 14 Februari 2024)

Bmdstreet.com. (2024). Training Food Handler (Penjamah Makanan). (Training Food Handler ( Penjamah Makanan ) Running 2023 (bmdstreet.com), diakses pada 19 Maret 2024 )

Diakses Pada 25 November 2024 dari https://balaiyanpus.jogjaprov.go.id/opac/detail-opac?id=285742

Dinkes.magelangkota.go.id. (2023, 12 September). Pelatihan Sanitasi Untuk Penjamah Makanan dan Pangan Siap Saji. (PELATIHAN SANITASI UNTUK PENJAMAH MAKANAN DAN PANGAN SIAP SAJI – Dinas Kesehatan Kota Magelang (magelangkota.go.id), (diakses pada 26 Januari 2024)

Fithri, N. K. (2016). Hygiene dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan di Kantin Universitas Esa Unggul. Jakarta. Jurnal Inohim (Rekam Medis). (HYGIENE DAN SANITASI PADA PENJAMAH MAKANAN DI KANTIN UNIVERSITAS ESA UNGGUL | Fithri | Jurnal Inohim (Rekam Medis) (diakses pada 18 Oktober 2023)

Ganda, Sella Novita (2022) Tingkat Pengetahuan Masyarakat Dusun Petung Wulung RT 03 RW 06 Tentang Penggunaan Favipiravir Pada Pengobatan Covid-19. Diploma thesis, Akademi Farmasi Putra Indonesia Malang. (diakses pada 24 Oktober 2023)

Handayani, Ni & Tresna Adhi, Kadek & Duarsa, Dyah. (2015). Faktor yang Mempengaruhi Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Cara Pengolahan Pangan yang Baik pada Industri Rumah Tangga Pangan di Kabupaten Karangasem. Public Health and Preventive Medicine Archive. 3. 155. 10.15562/phpma.v3i2.109. (diakses pada 9 September 2023)

Iqbal, Muhammad & Winarsih, Nina. (2020). Pengaruh Poster Terhadap Perubahan Perilaku Penjamah Makanan Di Kantin Politeknik Negeri Jember. Jurnal Gizi. 9. 167. 10.26714/jg.9.2.2020.167-179. (diakses pada 22 Mei 2023)

Irma Wardhani. Lembar Validasi Angket Respon Siswa-1. Diakses pada 18 Agustus 2024.

Kemendikbud.go.id. Data Sekolah SMKN 2 Buduran, disinkronisasi tanggal 31 Desember 2024. Data Pokok SMKN 2 BUDURAN - Pauddikdasmen. (Diakses pada 26 November 2024)

Kemendikbud.go.id. Data SMKN 3 Buduran Sidoarjo. https://sekolah.data.kemdikbud.go.id/index.php/chome/profil/461ff573-32c6-4334-977d-d75d9587d2c3. (Diakses pada 26 November 2024)

Kkn.undiksha.ac.id. (2021, 12 Juli). Urgensi dan Pentingnya Higiene dan Sanitasi Pada Dapur Rumah Tangga di Masa Pandemi. (SIM KKN - Universitas Pendidikan Ganesha (undiksha.ac.id), diakses pada 22 April 2023)

Misniarni, Nurul. A, Suharno. (2022). Hubungan Tingkat Pengetahuan Dengan Praktik Hygiene Penjamah Makanan di Rumah Makan Desa Air Upas Kecamatan Air Upas. Journal of Environment Health and Sanitation Technology. Vol. 1. No. 2. Tahun 2022. (diakses pada 10 Juli 2023)

Pendidikan.co.id. (2024). Pengertian Hygiene, Ruang Lingkup, Manfaat, Contoh, Menurut Para Ahli. (√ Pengertian Hygiene, Ruang Lingkup, Manfaat, Contoh, Menurut Para Ahli - Pendidikan.Co.Id, diakses pada 2 Maret 2024 )

Rizki, Adinda. Sanitasi : Pengertian, Jenis-jenis, dan Manfaat. ( Sanitasi : Pengertian, Jenis-Jenis, dan Manfaat - Gramedia Literasi).diakses pada 25 April 2023).

Sri, P., Endang, N. W. (2019). Gambaran Lama Kerja, Pengetahuan dan Perilaku Higiene Sanitasi PenjamaH Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah dr. Soediran Mangun Sumarso Wonogiri. PROFESI (ProfesionaL Islam): Media Publikasi Penelitian. Vol. 16 No. 2.

Suhariyanto, A., Iskandar, A., & Utami, S. (2019). Pengetahuan higiene siswa pada berbagai jenjang pendidikan di Indonesia. Jurnal Kesehatan Masyarakat, 14(2), 123-130.

Suryaningsih, I. (2018, 10 15). Pengertian Sanitasi. Retrieved fromhttp://repository.poltekkes-denpasar.ac.id: http://repository.poltekkesdenpasar.ac.id/283/4/BAB%20II.pdf (diakses pada 29 april 2023)

Widyawati, A. 2017. Faktor - faktor Yang Mempengaruhi Personal Hygiene Penjamah Makanan Di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun. (Skripsi, Prodi Kesehatan Masyarakat, STIKES Bhakti Husada Mulia: Madiun). Diakses Pada 25 November 2024. http://repository.stikes-bhm.ac.id/372/1/skripsi%20astri%20201303005.pdf

Yuni, Natalia E. 2015. Buku Saku: Personal Hygiene. [Dinas Perpustakaan dan Arsip Daerah DIY].