

Perbedaan Penerapan *Food Hygiene* Sanitasi Sebelum dan Sesudah Edukasi di Instalasi Gizi RSUD Tabanan Bali

Ni Putu Erika Setiadewi¹, Ni Nengah Ariati², Ni Putu Agustini³

^{1,2,3} Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar, Indonesia

Received : 13 Juli 2026, Revised : 28 Juli 2026, Published : 4 Agustus 2026

Corresponding Author

Nama Penulis: Ni Putu Erika Setiadewi

E-mail: erikasetiadewi99@gmail.com

Abstrak

Hygiene dan sanitasi makanan diperlukan dalam kegiatan penyelenggaraan makanan khususnya untuk kegiatan pengolahan sampai dengan penyajian makanan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perbedaan penerapan food hygiene sanitasi sebelum dan sesudah edukasi di instalasi gizi RSUD Tabanan. Jenis penelitian ini adalah penelitian pre-eksperimental dengan menggunakan desain one-group pretest-posttest. Besar sampel dalam penelitian ini adalah 35 sampel yang dipilih secara purposive dengan kriteria inklusi penjamah makanan di RSUD Tabanan, pria/wanita usia 20–60 tahun, mampu berkomunikasi, membaca, dan menulis dengan baik, serta bersedia mengikuti edukasi. Data yang dikumpulkan meliputi pengetahuan, sikap, dan praktik. Analisis data dilakukan dengan uji statistik Wilcoxon ($\alpha=0,05$). Disarankan supaya pemberian edukasi hygiene sanitasi makanan dilakukan secara berkesinambungan agar penjamah makanan memiliki pengetahuan yang baik yang dapat memengaruhi sikap dan praktik.

Kata kunci - food hygiene sanitasi, penerapan, penjamah makanan

Abstract

Food hygiene and sanitation are essential in food service management, particularly during food processing and food serving activities. This study aimed to determine the differences in the implementation of food hygiene and sanitation before and after educational intervention at the Nutrition Installation of Tabanan Regional General Hospital. This study employed a pre-experimental design using a one-group pretest-posttest design. The study involved 35 samples selected through purposive sampling based on the following inclusion criteria: food handlers at Tabanan Regional General Hospital, male or female, aged 20–60 years, able to communicate, read, and write well, and willing to participate in the educational program. Data collected included knowledge, attitudes, and practices. Data were analyzed using the Wilcoxon statistical test ($\alpha=0.05$). It is recommended that food hygiene and sanitation education be provided continuously so that food handlers develop adequate knowledge that may influence their attitudes and practices.

Keywords - food handlers, food hygiene and sanitation, implementation

How To Cite : Setiadewi, N. P. E., Ariati, N. N., & Agustini, N. P. Perbedaan Penerapan Food Hygiene Sanitasi Sebelum dan Sesudah Edukasi di Instalasi Gizi RSUD Tabanan Bali. Jurnal Penelitian Multidisiplin Bangsa, 3(3), 587 - 594. <https://doi.org/10.59837/jpnmb.v3i3.980>

Copyright ©2026 Ni Putu Erika Setiadewi, Ni Nengah Ariati, Ni Putu Agustini

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license



PENDAHULUAN

Hygiene dan sanitasi makanan diperlukan dalam kegiatan penyelenggaraan makanan khususnya untuk kegiatan pengolahan, mulai dari penyusunan menu, pengadaan bahan makanan, penerimaan bahan, penyimpanan, persiapan pengolahan, pengolahan makanan, penyajian, sampai ke kegiatan pencucian dan penanganan peralatan. (Makhfirah & Hadi, 2024).

Menurut hasil penelitian oleh (Sahani et al., 2024), penjamah makanan yang tidak memiliki personal hygiene yang baik dan tepat, mencakup menjaga kebersihan diri seperti mencuci tangan pada waktu yang tidak tepat, sehingga dapat mengkontaminasi makanan yang diolah. Pengolah makanan hendaknya memiliki pengetahuan hygiene sanitasi yang baik. Tingkat pemahaman sangat penting penting karena penjamah makanan yang memiliki pengetahuan baik tentang hygiene sanitasi akan menyajikan makanan dengan mutu yang baik sehingga dapat mengurangi resiko keracunan makanan (Firdani, 2022; Hartini, 2022). Selain faktor pengetahuan, praktik dari penjamah makanan juga dapat menjadi penentu mutu dari makanan yang disajikan (Saputra, 2023; Hidayati & Suwandi, 2022).

Menurut hasil penelitian (Makhfirah & Hadi, 2024), pada penjamah makanan di RS Meuraxa Banda Aceh terdapat peningkatan pengetahuan penjamah makanan dan terjadi penurunan jumlah kuman pada peralatan setelah diberikan edukasi. Sedangkan menurut hasil penelitian (Luthfianti et al., 2024), tentang pemberian edukasi terkait food hygiene sanitasi memberikan pengaruh terhadap menambah pengetahuan dan sikap pada petugas pengolah makanan melalui media leaflet mampu mendukung saat memperkuat pengetahuan, praktik, sehingga merubah sikap baik. Edukasi melalui media leaflet dipilih sebagai metode intervensi karena sifatnya yang praktis, mudah dipahami, dan dapat diakses secara berulang oleh para penjamah makanan (Yunitha et al., 2026). Leaflet juga dapat berfungsi sebagai panduan visual yang ringkas dan efektif dalam menyampaikan informasi penting terkait penerapan food hygiene sanitasi yang benar (Rahayu et al., 2022; Palupi, 2022). Diharapkan melalui edukasi ini, pemahaman dan kepatuhan para penjamah makanan terhadap hygiene sanitasi dapat meningkat, sehingga kualitas keamanan pangan dapat terjamin dengan lebih baik (Hartini, 2022; Palupi, 2022).

Pengetahuan memiliki peran penting dalam membentuk sikap, pengetahuan ialah sesuatu yang dipahami seseorang terhadap suatu topik, sikap yang didasarkan pada pengetahuan cenderung bertahan lebih lama dibandingkan dengan sikap yang tidak didasari oleh pengetahuan. Pengetahuan bisa didapat melalui pengalaman. Usia, tingkat pendidikan, dan informasi yang diterima dapat mempengaruhi kurangnya pemahaman mengenai food hygiene sanitasi, (Enggreni setyaningrum, 2025)

Dari hasil peneltian, (Purnamasari, Gumala & Ariati, 2024), observasi yang dilaksanakan di instalasi gizi Rumah Sakit Umum Daerah Tabanan pada Agustus 2022 menunjukkan masih terdapat penjamah makanan yang belum memakai alat pelindung diri dengan benar. Beberapa petugas terlihat menurunkan masker ke dagu, tidak memakai handscoon, serta menggunakan nursecap secara kurang tepat. Dari hasil penelitian mendapatkan tingkat pengetahuan kurang 10,0%, penerapan hygiene sanitasi cukup 26,7% pada aspek kebersihan diri, masih ada penjamah yang tidak menggunakan masker saat bekerja, selain itu penerapan hygiene sanitasi katagori kurang 10,0% terlihat aspek sikap misalnya beberapa penjamah masih memakai perhiasan serta berbicara ketika melaksanakan penyajian makanan.

Dari hasil penelitian tersebut terdapat penjamah makanan yang mempunyai pengetahuan rendah dan dari sikap masih kurang sesuai seperti penggunaan perhiasan, berbicara saat proses penyajian makanan pada penjamah makanan di RSUD Tabanan, diperlukan upaya edukasi yang lebih intensif, supaya semua penjamah makanan memiliki pengetahuan dan sikap baik. Edukasi perlu diberikan agar para penjamah makanan memiliki pemahaman yang lebih baik tentang pentingnya *food hygiene sanitasi* dan mampu menerapkannya. Berdasarkan uraian tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang perbedaan penerapan *food hygiene sanitasi* sebelum dan sesudah edukasi

di instalasi gizi RSUD Tabanan.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perbedaan penerapan *food hygiene* sanitasi pada penjamah makanan sebelum dan sesudah edukasi di Instalasi Gizi RSUD Tabanan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perubahan tingkat pengetahuan, sikap dan praktik penjamah makanan terkait penerapan *food hygiene* sanitasi setelah pemberian edukasi, sehingga dapat diketahui efektivitas edukasi dalam meningkatkan penerapan *food hygiene* sanitasi.

METODE

Jenis penelitian ini ialah jenis pre-eksperimental menggunakan desain *one-group pretest-posttest design* tujuan penelitian ini untuk mengukur perbandingan sebelum dan sesudah pemberian edukasi. Variabel bebas (*Independen*) dalam penelitian ini adalah edukasi *food hygiene* sanitasi, variabel terikat (*Dependen*) dalam penelitian ini adalah pengetahuan, sikap dan praktik *food hygiene* sanitasi. Populasi dalam penelitian ini yaitu seluruh penjamah makanan di instalasi gizi RSUD Tabanan. Teknik pengambilan sampel menggunakan *nonprobability sampling* dengan sampel jenuh jadi jumlah sampel dalam penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan RSUD Tabanan sebanyak 35 orang. Dengan kriteria inklusi seluruh penjamah makanan di RSUD Tabanan, laki-laki maupun perempuan dengan rentang usia 20-60 tahun, memiliki kemampuan berkomunikasi, membaca, dan menulis dengan baik, berkenan menghadiri edukasi. Kriteria eksklusi tidak mengikuti kegiatan edukasi, mengundurkan diri sebagai sampel.

Instrument pada penelitian ini adalah formulir identitas, leaflet mengenai *food hygiene* sanitasi, proyektor, kuisioner pengetahuan mengenai *food hygiene sanitasi* untuk mengukur pengetahuan penjamah makanan, kuisioner sikap mengenai *food hygiene sanitasi* untuk mengukur sikap penjamah makanan, formulir observasi untuk pengamatan praktik penjamah makanan, Mekanisme pengambilan data dilakukan dengan penelitian

Alur penelitian diinisiasi melalui pengurusan perizinan serta pengajuan kelayakan etik setelah lolos kaji etik oleh komisi etik penelitian poltekkes kemenkes Denpasar, mengurus perizinan penelitian di dinas penanaman modal dan pelayanan terpadu satu pintu daerah kabupaten Tabanan, setelah itu mengurus izin persetujuan etik di RSUD Tabanan setelah penelitian layak etik lalu dilakukan penelitian di instalasi gizi RSUD Tabanan dimana dihari pertama penjamah makanan diberi posttest terlebih dahulu, setelah itu diberikan edukasi *food hygiene* sanitasi oleh narasumber ibu prasti Yustiari, S.Gz.,M.Sc dibagi menjadi dua kelompok. Sebelum edukasi penjamah makanan diberikan pretest terlebih dahulu, sesi pertama pukul 11.00-12.00 WITA pemberian edukasi kepada penjamah makanan sift subuh dan pagi dan sesi kedua pukul 17.00-18.00 WITA pada sift sore. Setelah edukasi untuk penguatan materi, seluruh sampel diberikan leaflet. Setelah dua minggu dari pertemuan pertama, untuk evaluasi, seluruh sampel diberikan posttest.

Analisis data menggunakan menggunakan uji normalitas menggunakan *Shapiro-wilk paired sampel T-Test* pada tingkat kepercayaan 5% ($\alpha=0.05$). Apabila data menunjukkan distribusi normal yang ditandai dengan nilai $p \geq 0,05$ maka akan dilanjutkan dengan *uji beda paired sampel T-Test* pada tingkat kepercayaan 5% ($\alpha=0.05$), namun jika data tidak berdistribusi normal, dengan nilai $p < 0,05$ maka dianalisis menggunakan uji Wilcoxon dengan tingkat kepercayaan 5% ($\alpha=0.05$).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Sampel

Tabel 1. Sebaran Sampel Berdasarkan Karakteristik

Karakteristik Sampel		n	%
Umur			
	20-30	1	2.9

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license

	31-60	34	97.1
Jenis kelamin			
	Laki-Laki	5	14.3
	Perempuan	30	85.7
Pendidikan Terakhir			
	Lulus SMA/SMK	32	91.4
	Lulus D1/D2/D3	2	5.7
	Lulus D4/S1	1	2.9
Lama Bekerja			
	<5 tahun	1	2.9
	>5 tahun	34	97.1
Jumlah		35	100.0

Karakteristik sampel dalam penelitian ini yaitu umur, jenis kelamin, pendidikan terakhir, dan lama bekerja. Kelompok umur terbanyak sampel yaitu pada rentang 31-60 tahun 34 sampel (94,4%). Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas sampel pada usia produktif, sehingga secara fisik dan pengalaman kerja relatif lebih matang. Pada sebaran jenis kelamin sampel sebagian besar perempuan sebanyak 30 sampel (85.7%). Kondisi ini menunjukkan bahwa pekerjaan sebagai penjamah makanan masih didominasi oleh perempuan, yang secara umum dianggap lebih trampil dalam pengolahan makanan. Hal ini sejalan dengan penelitian (Dewi, I. P., & Fitriana, T., 2024) mengenai hygiene sanitasi makanan dan perilaku penjamah makanan di warung makanan dengan karakteristik sampel paling banyak berjenis kelamin perempuan sebanyak 31 orang (77,5%) dikarenakan perempuan cenderung lebih banyak terlibat dalam pengolahan makanan. Sebaran tingkat Pendidikan sampel terbanyak pada kelompok pendidikan lulusan SMA/SMK sebanyak 32 sampel (88,9%). Pendidikan sampel dapat mempengaruhi pengetahuan mengenai *food hygiene* sanitasi. Sedangkan untuk lama bekerja terbanyak berada pada rentang >5 tahun yakni 34 sampel (94.4%). Lama bekerja penjamah makanan dapat mempengaruhi keterampilan serta praktik dalam pengolahan makanan. Lama bekerja dapat mempengaruhi pengetahuan hygiene sebab semakin lama seseorang bekerja dapat memberikan pengaruh terhadap pengetahuan, sikap dan praktik penjamah makanan secara baik maupun buruk.

Hasil Pengamatan Berdasarkan Variabel Penelitian

Tabel 2. Sebaran Sampel Berdasarkan Pengetahuan Sebelum dan Sesudah Edukasi

Kategori		Sebelum pelatihan		Setelah pelatihan	
		n	%	n	%
Pengetahuan	Baik	4	11.4	34	97.1
	Cukup	31	88.6	1	2.9
Jumlah		35	100	35	100

Didapat sebelum edukasi terdapat 4 orang (11,4%) penjamah makanan yang mempunyai pengetahuan baik, setelah diberikan edukasi terdapat 34 orang (97,1%) penjamah makanan memiliki pengetahuan baik. Tingkat pengetahuan penjamah makanan sebelum edukasi mayoritas cukup 31 orang (88,6%), setelah edukasi terdapat 1 orang (2,9%) yang memiliki pengetahuan cukup. Tidak terdapat penjamah makanan dengan tingkat pengetahuan kurang sebelum maupun setelah edukasi.

Tabel 3. Sebaran Sampel Berdasarkan Sikap Sebelum dan Sesudah Edukasi

Katagori		Sebelum pelatihan		Setelah pelatihan	
		n	%	n	%
Sikap	Baik	0	0	33	94.3
	Cukup	33	94.3	2	5.7
	Kurang	2	5.7	0	0
Jumlah		35	100	35	100

Dapat diketahui bahwa sikap penjamah makanan sebelum dan sesudah diberikan edukasi mengenai *food hygiene sanitasi* sebelum pelatihan didapatkan 2 orang (5.7%) sikap dengan katagori kurang, sedangkan setelah edukasi tidak ada termasuk dalam katagori kurang. Sebagian besar sampel memiliki katagori sikap cukup terdapat 33 orang (94.3%), sedangkan setelah edukasi terdapat 2 orang (5.7%) penjamah makanan termasuk dalam katagori cukup. Sebelum diberikan edukasi tidak ada penjamah makanan yang termasuk dalam katagori baik namun setelah diberikan edukasi terdapat 33 orang (94.3%) penjamah makanan yang termasuk katagori baik.

Tabel 4. Sebaran Sampel Berdasarkan Praktik Sebelum dan Sesudah Edukasi

Katagori		Sebelum pelatihan		Setelah pelatihan	
		n	%	n	%
Praktik	Baik (76-100)	0	0	33	94.3
	Cukup (56-75)	33	94,3	2	5.7
	Kurang (<55)	2	5,7	0	0
Jumlah		35	100	35	100

Diperoleh yakni praktik penjamah makanan sebelum dan sesudah diberikan edukasi mengenai *food hygiene sanitasi* sebelum pelatihan terdapat 2 orang (5.7%) penjamah makanan memiliki praktik dengan katagori kurang, sedangkan setelah edukasi tidak ada termasuk katagori kurang. Sebagian besar sampel memiliki katagori praktik cukup terdapat 33 orang (94.3%), sedangkan setelah edukasi terdapat 2 orang (5,7%) penjamah makanan termasuk dalam katagori cukup. Sebelum diberikan edukasi tidak ada penjamah makanan yang termasuk dalam katagori praktik baik namun setelah diberikan edukasi terdapat 33 orang (94.3%) penjamah makanan yang termasuk katagori praktik baik.

Hasil Analisis Data

1. Analisis uji beda pengetahuan sebelum dan sesudah edukasi

Sebelum uji beda, terlebih awal data dianalisis menggunakan uji normalitas memakai uji *Shapiro wilk* ($\alpha=0,05$) diperoleh hasil data tidak berdistribusi normal ($p<0,05$) maka dilanjutkan uji beda *Wilcoxon* dengan tingkat kepercayaan 5% ($\alpha=0,05$).

Tabel 5. Analisis Uji Beda Pengetahuan Sebelum dan Sesudah Edukasi

Katagori		Mean	Standar Deviasi	Nilai Minimum	Nilai Maksimum	Z	p
Pengetahuan	Sebelum	66.57	6.835	60	80	5.47	0.000
	Sesudah	84.57	5.606	70	90		

Berdasarkan data diketahui bahwa terjadi peningkatan rata-rata pengetahuan sebelum dan sesudah diberikan edukasi sebesar 27,03%. Dianalisis menggunakan uji *Wilcoxon*

mendapatkan nilai $p < (0,05)$ yang artinya ada perbedaan yang signifikan sebelum dan sesudah edukasi. Hal ini sejalan dengan (Romadon & Retnaningsih., 2024) menunjukkan adanya perbedaan pengetahuan sebelum dan sesudah pembinaan hygiene dan sanitasi ($p=0,000$). Hasil penelitian (Makhfirah, 2024), menunjukkan adanya perbedaan pengetahuan sebelum dan sesudah edukasi hygiene dan sanitasi ($p=0,018$) pengetahuan penjamah makanan terdapat peningkatan setelah diberikan edukasi dan terjadi penurunan jumlah kuman pada peralatan, dan hasil penelitian (Puspita, 2024) mengenai pengaruh media video animasi hygiene sanitasi pangan terhadap pengetahuan penjamah dengan metode *one group pretest-posttest with control group design* yang menunjukkan adanya perbedaan pengetahuan dan peningkatan pengetahuan ($p=0.002$).

Tabel 6. Analisis Uji Beda Sikap Sebelum dan Sesudah Edukasi

Kategori		Mean	Standar Deviasi	Nilai Minimum	Nilai Maksimum	Z	p
Sikap	Sebelum	64.29	6.081	50	70	5.91	0.000
	Sesudah	85.14	6.122	70	90		

Berdasarkan data diketahui bahwa terjadi peningkatan rata-rata sikap sebelum dan sesudah diberikan edukasi sebesar 32,5%. Dianalisis menggunakan uji *Wilcoxon* mendapatkan nilai $p < (0,05)$ yang artinya ada perbedaan yang signifikan sebelum dan sesudah edukasi. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Dwi, 2025) di pasar baru karawang yaitu adanya perbedaan sikap perilaku hygiene sanitasi, edukasi terbukti efisien dalam menambah sikap dan perilaku hygiene sanitasi ($p=0,004$). Dan hasil penelitian (Wayan Suarianti, 2024) menggunakan rancangan *one group pretest-posttest design* mengenai pemanfaatan media leaflet meningkatkan sikap personal hygiene penjamah makanan yang menunjukkan hasil adanya perbedaan sikap sebelum dan sesudah edukasi dengan nilai ($p=0.003$).

Tabel 7. Analisis Uji Beda Praktik Sebelum dan Sesudah Edukasi

Kategori		Mean	Standar Deviasi	Nilai Minimum	Nilai Maksimum	Z	p
Praktik	Sebelum	64.29	6.081	50	70	5.59	0.000
	Sesudah	84.29	6.081	70	90		

Berdasarkan data diketahui bahwa terjadi peningkatan rata-rata praktik sebelum dan sesudah diberikan edukasi sebesar 31,1%. Dianalisis menggunakan uji *Wilcoxon* mendapatkan nilai $p < (0,05)$ yang artinya ada perbedaan yang signifikan sebelum dan sesudah edukasi. Hasil penelitian ini sejalan dengan (Aulia Firdausi, 2025) mengenai pengaruh edukasi terhadap kepatuhan penerapan prinsip hygiene dan sanitasi makanan serta faktor penyebab di instalasi gizi rumah sakit x, menggunakan rancangan *one group pretest-posttest* yang menunjukkan hasil adanya peningkatan praktik setelah diberikan edukasi. Praktik penjamah makanan di instalasi gizi RSUD Tabanan sebelum edukasi sebagian besar dalam kategori cukup karena sebagian besar penjamah makanan sering mengobrol dalam mengolah maupun penyajian makanan tanpa menggunakan masker yang dapat mengkontaminasi makanan. Setelah dilakukan edukasi menempelkan peringatan dilarang mengobrol, wajib memakai masker saat penyajian selama dilakukan observasi selama 2 minggu terdapat peningkatan praktik penjamah makanan

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, Nilai rata-rata pengetahuan penjamah makanan di instalasi gizi sebelum edukasi 66,57, sesudah diberikan edukasi menjadi 84,57. Terjadi peningkatan pengetahuan

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license

sebelum dan sesudah edukasi 27,03%, nilai rata-rata sikap penjamah makanan di instalasi gizi sebelum edukasi 64,27, sesudah diberikan edukasi menjadi 85,14. Terjadi peningkatan sikap sebelum dan sesudah edukasi 32,5%, nilai rata-rata praktik penjamah makanan di instalasi gizi sebelum edukasi 64,29, sesudah diberikan edukasi menjadi 84,29. Terjadi peningkatan praktik sebelum dan sesudah edukasi 31,1%. Terdapat perbedaan yang signifikan dalam pengetahuan penjamah makanan di instalasi gizi sebelum dan sesudah menerima edukasi dengan nilai *value* 0.000 ($p \leq 0,05$). terdapat perbedaan yang signifikan dalam sikap penjamah makanan di instalasi gizi sebelum dan sesudah menerima edukasi dengan nilai *value* 0.000 ($p \leq 0,05$). terdapat perbedaan yang signifikan dalam praktik penjamah makanan di instalasi gizi sebelum dan sesudah menerima edukasi dengan nilai *value* 0.000 ($p \leq 0,05$).

Keterbatasan dalam penelitian ini instrumen yang digunakan untuk mengukur pengetahuan, sikap, dan praktik masih bersifat umum sehingga belum mengulas secara rinci aspek-aspek spesifik food hygiene sanitasi, seperti personal hygiene, sanitasi peralatan, kualitas air, proses pengolahan, dan pendistribusian makanan. Selain itu, evaluasi hanya dilakukan dua minggu setelah edukasi sehingga belum dapat menggambarkan keberlanjutan perubahan perilaku dalam jangka panjang. Saran dalam penelitian ini adalah bagi instalasi gizi pemberian edukasi hygiene sanitasi makanan secara berkesinambungan supaya penjamah makanan mempunyai pengetahuan yang baik yang dapat mempengaruhi sikap dan praktik.

DAFTAR PUSTAKA

- Aulia Firdausi, & Amalia Rahma. (2025). Pengaruh Edukasi Terhadap Kepatuhan Penerapan Prinsip Higiene Dan Sanitasi Makanan Serta Faktor Penyebab Di Instalasi Gizi Rumah Sakit X. *Antigen : Jurnal Kesehatan Masyarakat Dan Ilmu Gizi*, 3(4), 139–149. <https://doi.org/10.57213/Antigen.V3i4.904>
- Dewi, I. P., & Fitrilia, T. (2024). Penerapan higiene dan sanitasi pada produksi makanan di instalasi gizi rumah sakit. *Karimah Tauhid*, 3(10). <https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v3i10.15548>
- Dwi, E., Nazmi, N., & Kurniasari, R. (2025). Efektivitas Media Edukasi Gizi Dalam Meningkatkan Sikap Dan Perilaku Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Di Pasar Baru Karawang Effectiveness Of Nutrition Education Media In Improving The Hygiene And Sanitation Attitudes And Behavior Of Food Traders At Pasa. 6(2), 275–283. <https://dx.doi.org/10.62870/jgkp.V6i2.33315>
- Firdani, F. (2022). Knowledge, attitudes and practices of hygiene and sanitation implementation on food handlers. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 21(2), 131–136. <https://doi.org/10.14710/jkli.21.2.131-136>
- Hartini, S. (2022). Hubungan tingkat pengetahuan higiene sanitasi dan sikap penjamah makanan dengan praktik higiene 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>
- 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., & Suwandi, F. R. (2022). Determinan perilaku personal hygiene pada penjamah makanan di rumah makan. *Jurnal Kesehatan*, 13(3), 381–389. <https://doi.org/10.35730/jk.v13i3.712>
- Inayah, Sahani, W., Ruhban, A., & Putri, R. A. (2024). Perilaku penjamah makanan dalam penerapan higiene dan sanitasi pengolahan makanan di RSUD K.H. Hayyung Kabupaten Kepulauan Selayar. *Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat*, 24(2), 340–347. <https://doi.org/10.32382/sulo.v24i2.913>
- Luthfianti, S., Kurniasari, R., & Andriani, E. (2024). Pengaruh media video, poster, dan cermin edukasi terhadap peningkatan pengetahuan dan sikap penjamah makanan konsumen: Tinjauan literatur sistematis. *SAGO Gizi dan Kesehatan*, 5(3A). <https://doi.org/10.30867/gikes.v5i3A.1799>

- Makhfirah, N., & Hadi, A. (2024). Edukasi hygiene sanitasi peralatan terhadap peningkatan pengetahuan tenaga penjamah makanan pada instalasi gizi di Rumah Sakit Meuraxa Banda Aceh. *Jurnal SAGO Gizi dan Kesehatan*, 5(2), 556–562. <https://doi.org/10.30867/gikes.v5i2.1491>
- Noordianty, A. S., Indriani, Najma, S., & Nurlaela, R. S. (2024). Kajian literatur: Penerapan aspek sanitasi terhadap mutu dan produk pangan. *Karimah Tauhid*, 3(7), 7308–7317. <https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v3i7.14024>
- Palupi, I. R. (2022). Penyegaran pengetahuan keamanan pangan pada penjamah makanan dan penerapan higiene sanitasi di catering. *Jurnal Pengabdian dan Pengembangan Masyarakat*, 5(2), 233–242. <https://doi.org/10.22146/jp2m.74430>
- Purnamasi DD, K. A., Yuni Gumala, N. M., & Ariati, N. N. (2024). Perbedaan penerapan higiene sanitasi berdasarkan tingkat pengetahuan penjamah makanan di RSUD Tabanan Provinsi Bali. *Jurnal Ilmu Gizi: Journal of Nutrition Science*, 13(2), 111–117. <https://doi.org/10.33992/jig.v13i2.2803>
- Puspita, U. G., Selviana, & Suwarni, L. (2024). Pengaruh media video animasi hygiene dan sanitasi makanan terhadap pengetahuan dan sikap pekerja industri rumah tangga. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 19(3), 1–5. <https://doi.org/10.26714/jkmi.19.3.2024.1-5>
- Rahayu, A. I., Munifa, & Ramadhani, J. (2022). Pengaruh pemberian penyuluhan gizi menggunakan media video tentang higiene sanitasi dalam pengolahan makanan terhadap tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan pada Aulia Catering Service di Kota Palangka Raya. *Jurnal Surya Medika*, 8(3), 210–217. <https://doi.org/10.33084/jsm.v8i3.4515>
- Romadon, F. A., Amirus, K., Sary, L., & Retnaningsih, A. (2024). Penerapan higiene sanitasi penjamah makanan pada pedagang kaki lima di wilayah kerja Puskesmas Metro. *Jurnal Dunia Kesmas*, 13(4), 301–312. <https://doi.org/10.33024/jdk.v13i4.16159>
- Saputra, A. (2023). Hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan pada Ampara di Bangkinang Kota. *Jurnal Ilmiah Ilmu Kesehatan*, 2(1), 405–415. <https://doi.org/10.31004/jiik.v2i1.23210>
- Setyaningrum, E. R., & Soeyono, R. D. (2024). Hubungan pengetahuan dan sikap dengan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan pada Food Court Baseball UNESA Ketintang. *Jurnal Ilmu Kesehatan dan Gizi*, 3(1), 26–36. <https://doi.org/10.55606/jig.v3i1.3367>
- Suarianti, N. W., Sudiadnyana, I. W., Mahayana, I. M. B., & Sujaya, I. N. (2025). Pemanfaatan bauran media leaflet dan poster meningkatkan pengetahuan dan sikap personal hygiene penjamah makanan. *Jurnal Kesehatan Lingkungan (JKL)*, 15(2), 35–38. <https://doi.org/10.33992/jkl.v15i2.4691>
- Yunitha, N. K. Y. D., Sujaya, I. N., Aryana, I. K., & Mahayana, I. M. B. (2026). Pemanfaatan leaflet untuk meningkatkan pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan pada warung makan di Pasar Beringkit Kabupaten Badung. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 16(1). <https://doi.org/10.33992/jkl.v16i1.5129>