

HUBUNGAN ANTARA PERILAKU PENJAMAH MAKANAN DENGAN PENERAPAN HIGIENE SANITASI MAKANAN PADA RUMAH MAKAN DI PALEMBANG

Deswitary Handhayani✉, Kamsul, Fider Saputral
Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Palembang, Indonesia

ARTICLE INFO

Article history

Submitted : 2025-11-10

Revised : 2026-01-19

Accepted : 2026-01-19

Keywords:

Knowledge; Attitude; Food Hygiene and Sanitation; Food Handler

Kata Kunci:

Pengetahuan; Sikap; Tindakan; Higiene Sanitasi Makanan; Penjamah

This is an open access article under the [CC BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license:



ABSTRAK

Food hygiene and sanitation is an important aspect in maintaining food safety and preventing foodborne illnesses. Restaurants as places for food processing and serving have a high potential for contamination if food handlers do not implement good hygiene and sanitation practices. The knowledge, attitudes, and actions of food handlers are influential factors in maintaining the quality of sanitation during the processing process. This study aims to determine the relationship between the knowledge, attitudes, and actions of handlers and food sanitation hygiene in restaurants in the working area of the Kertapati Health Center, Palembang City in 2025. This study uses an analytical study design with a cross-sectional approach. The sample consisted of food handlers who worked at restaurants registered in the Kertapati Health Center area, with purposive sampling techniques. Data collection was carried out through questionnaires and observations using a food hygiene checklist sheet. Statistical analysis uses chi-square test. The results showed that the knowledge variable did not have a significant relationship with food hygiene (p -value = 0.0598), indicating that the level of knowledge of the handlers has not been fully reflected in real practice. In contrast, the attitude and action variables showed a significant relationship with food hygiene (p -value < 0.05). Food handlers with a positive attitude and actions that comply with standards tend to implement better sanitary hygiene practices. These findings confirm that improving attitudes and actions is an important aspect in efforts to improve food hygiene and sanitation in restaurants. It is recommended that the management and health center conduct routine coaching, training, and periodic monitoring to improve the optimal implementation of food hygiene

ABSTRAK

Higiene sanitasi makanan merupakan aspek penting dalam menjaga keamanan pangan dan mencegah penyakit bawaan makanan. Rumah makan sebagai tempat pengolahan dan penyajian makanan memiliki potensi tinggi terjadinya kontaminasi apabila penjamah makanan tidak menerapkan praktik higiene sanitasi yang baik. Pengetahuan, sikap, dan tindakan penjamah makanan menjadi faktor yang berpengaruh dalam menjaga kualitas sanitasi selama proses pengolahan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara pengetahuan, sikap, dan tindakan penjamah makanan dengan higiene sanitasi makanan pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Kertapati Kota Palembang Tahun 2025. Penelitian ini menggunakan desain studi analitik dengan pendekatan cross-sectional. Sampel terdiri dari 30 penjamah makanan yang bekerja pada rumah makan yang terdaftar di wilayah puskesmas kertapati, dengan teknik pengambilan sampel purposive. Pengumpulan data dilakukan melalui kuesioner dan observasi menggunakan lembar checklist higiene sanitasi makanan. Analisis statistik menggunakan uji chi-square. Hasil penelitian menunjukkan bahwa variabel pengetahuan tidak memiliki hubungan yang signifikan dengan higiene sanitasi makanan (p -value = 0,0598), yang mengindikasikan bahwa tingkat pengetahuan penjamah makanan belum sepenuhnya tercermin dalam praktik nyata. Sebaliknya, variabel sikap dan tindakan menunjukkan hubungan yang signifikan dengan higiene sanitasi makanan (p -value < 0,05). Penjamah makanan dengan sikap positif serta tindakan yang sesuai standar cenderung menerapkan praktik higiene sanitasi yang lebih baik. Temuan ini menegaskan bahwa peningkatan sikap dan tindakan menjadi aspek penting dalam upaya perbaikan higiene sanitasi makanan di rumah makan. Disarankan agar pihak pengelola dan puskesmas melakukan pembinaan rutin, pelatihan, serta monitoring berkala untuk meningkatkan implementasi higiene sanitasi makanan secara optimal.

✉ Corresponding Author:

Deswitary Handhayani

Email: taryhndynii22@gmail.com

PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia yang tidak hanya berfungsi sebagai sumber energi dan gizi, tetapi juga dapat menjadi media penyebaran penyakit apabila tidak dikelola dengan baik. Makanan yang terkontaminasi dapat mengandung mikroorganisme patogen atau bahan kimia berbahaya yang menimbulkan gangguan kesehatan (Santosa, 2016). Menurut (World Health Organization, 2025) setiap tahunnya, konsumsi pangan yang tidak aman diperkirakan menyebabkan sekitar 600 juta kasus penyakit bawaan makanan serta 420.000 kematian secara global. Sekitar 30% dari kematian tersebut terjadi pada anak-anak berusia di bawah lima tahun.

Permasalahan higiene dan sanitasi makanan masih sering ditemukan, terutama di negara berkembang, termasuk Indonesia. Kurangnya pemahaman masyarakat dan pengelola fasilitas pangan mengenai pentingnya kebersihan, keamanan, serta sanitasi pangan menjadi penyebab utama masih tingginya kasus penyakit bawaan makanan. Selain itu, minimnya pengawasan dari pemerintah pusat maupun daerah terhadap pengelolaan fasilitas pangan turut memperburuk kondisi ini (Muhammad Wildan Khaerudin et al., 2021).

Higiene sanitasi makanan merupakan upaya yang bertujuan untuk menjamin kebersihan bahan makanan, peralatan, serta personal higiene penjamah makanan agar makanan yang disajikan aman dikonsumsi (Annas et al., 2021). Penjamah makanan memiliki peran penting karena perilaku mereka selama proses pengolahan dan penyajian makanan dapat menentukan tingkat keamanan pangan. Pengetahuan, sikap, dan tindakan penjamah makanan merupakan faktor perilaku yang saling berkaitan dalam penerapan prinsip higiene sanitasi (Sajdah, As, Ayu et al., 2022).

Penelitian terdahulu menunjukkan adanya hubungan antara pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan praktik higiene sanitasi makanan. Hasil penelitian melaporkan bahwa terdapat hubungan signifikan antara pengetahuan dan sikap dengan praktik higiene penjamah makanan ($p=0,000$) (Sajdah, As, Ayu et al., 2022). Temuan lain juga menunjukkan adanya korelasi signifikan antara sikap penjamah makanan dengan penerapan higiene sanitasi makanan (Susiana Desandri, Ade Rahmawati, 2024). Sementara itu, penelitian lain memperlihatkan adanya hubungan antara sikap penjamah makanan dengan perilaku higiene sanitasi rumah makan ($p<0,05$) (Muhammad Wildan Khaerudin et al., 2021).

Data Dinas Kesehatan Kota Palembang tahun 2024 menunjukkan bahwa dari 662 rumah makan, hanya 73,41% yang memenuhi syarat laik higiene sanitasi pangan, sementara 26,59% lainnya belum laik (Dinas Kesehatan Kota Palembang, 2025). Di wilayah kerja Puskesmas Kertapati terdapat 22 rumah makan, dan masih ditemukan tiga rumah makan yang tidak memenuhi standar tersebut (Data Puskesmas Kertapati, 2024). Kondisi ini menunjukkan perlunya peningkatan kesadaran dan perilaku higienis para penjamah makanan dalam menjaga kebersihan serta keamanan pangan di rumah makan. Berdasarkan permasalahan yang telah diuraikan, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan pengetahuan, sikap, dan tindakan penjamah makanan dengan higiene sanitasi rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Kertapati Kota Palembang.

METODE

Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan adalah survei analitik dengan desain *cross sectional*.

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini berlokasi di rumah makan wilayah kerja Puskesmas Kertapati Kota Palembang. Penelitian dilaksanakan pada bulan Juni 2025.

Populasi dan Sampel

Populasi penelitian adalah 30 penjamah makanan di rumah makan wilayah kerja Puskesmas Kertapati, dan sampel diambil secara total sampling

Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan kuesioner skala likert dan Checklist Observasi.

Pengolahan dan Analisis Data

Pengolahan data dilakukan melalui proses editing, coding, scoring, dan tabulating. Setiap komponen variabel penelitian yaitu pengetahuan, sikap dan tindakan penjamah makanan dinilai berdasarkan skor kuesioner. Data selanjutnya dianalisis distribusi frekuensi, Chi-Square.

HASIL PENELITIAN

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Pengetahuan, Sikap, Tindakan dan Higiene Sanitasi Makanan (n=30)

Variabel Penelitian	n	%
Pengetahuan		
Kurang Baik	15	50
Baik	15	50
Sikap		
Negatif	12	40
Positif	18	60
Tindakan		
Kurang Baik	10	33,3
Baik	20	66,7
Higiene Sanitasi		
Tidak Memenuhi	9	30
Memenuhi	21	70

Berdasarkan tabel 1, hasil penelitian pada variabel menunjukkan bahwa pengetahuan penjamah makanan berada pada kategori seimbang antara baik dan kurang baik. Kondisi ini menggambarkan bahwa setengah dari penjamah makanan telah memahami prinsip dasar higiene sanitasi makanan, sementara setengah lainnya masih memerlukan peningkatan pemahaman terkait prosedur kebersihan pengolahan makanan.

Pada variabel sikap, sebagian besar penjamah makanan memiliki sikap positif terhadap penerapan higiene sanitasi. Sikap positif ini menunjukkan adanya kesadaran dan penerimaan terhadap pentingnya kebersihan serta pengendalian risiko kontaminasi dalam proses pengolahan makanan. Namun, masih terdapat penjamah makanan dengan sikap negatif, yang berpotensi memengaruhi perilaku mereka dalam melaksanakan praktik sanitasi yang benar.

Variabel tindakan menunjukkan bahwa sebagian besar penjamah makanan telah melakukan praktik higiene sanitasi dengan baik. Meskipun demikian, masih ada penjamah makanan dengan tindakan kurang baik, yang menunjukkan belum konsistennya sebagian responden dalam menerapkan standar kebersihan sesuai pedoman yang berlaku.

Pemenuhan hygiene sanitasi tempat pengolahan makanan tercatat cukup baik. Namun, masih terdapat penjamah makanan yang tidak memenuhi syarat, menandakan perlunya peningkatan pengawasan terhadap fasilitas dan perilaku penjamah makanan.

Tabel 2. Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Higiene Sanitasi Makanan

Pengetahuan Penjamah Makanan	Higiene Sanitasi Makanan						<i>p-value</i>	<i>OR</i>
	Kurang Baik		Baik		Total			
	n	%	n	%	n	%		
Kurang Baik	12	80	3	20	15	100	0,598	0,286 (0,026 – 3,121)
Baik	14	93,3	1	6,7	15	100		

Berdasarkan Tabel 2, menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan yang bermakna secara statistik antara pengetahuan penjamah makanan terhadap proses higiene sanitasi makanan pada rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Kertapati, Kota Palembang. Pengetahuan yang dimiliki penjamah makanan belum tentu diterapkan dalam praktik sehari-hari hal ini dapat terjadi disebabkan kurangnya pengawasan dan keterbatasan fasilitas sanitasi.

Tabel 3. Hubungan Sikap Penjamah Makanan dengan Higiene Sanitasi Makanan

Sikap Penjamah Makanan	Higiene Sanitasi Makanan						<i>p-value</i>	<i>OR</i>
	Kurang Baik		Baik		Total			
	<i>n</i>	%	<i>n</i>	%	<i>n</i>	%		
Negatif	9	75	3	25	12	100	0,0274	0,176 (0,016 – 38.326)
Positif	17	94,4	1	5,6	18	100		

Berdasarkan Tabel 3, menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang bermakna antara sikap penjamah terhadap higiene sanitasi makanan pada rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Kertapati, Kota Palembang. Penjamah makanan yang memiliki sikap positif terhadap higiene dan sanitasi cenderung lebih menerima pentingnya kebersihan makanan, sehingga lebih berpotensi untuk menerapkan praktik yang aman, meskipun dalam penelitian ini masih terdapat kendala dalam penerapan di lapangan. Berdasarkan nilai *OR* sikap negatif 38 kali lebih berisiko terhadap kurang baiknya kondisi higiene sanitasi makanan pada rumah makan dibandingkan sikap penjamah yang positif.

Tabel 4. Hubungan Tindakan Penjamah Makanan dengan Higiene Sanitasi Makanan

Tindakan Penjamah Makanan	Higiene Sanitasi Makanan						<i>p-value</i>	<i>OR</i>
	Kurang Baik		Baik		Total			
	<i>n</i>	%	<i>n</i>	%	<i>n</i>	%		
Kurang Baik	9	90	1	10	10	100	1,000	1,588 (0,144 – 17,561)
Baik	17	85	3	15	20	100		

Berdasarkan tabel 4 menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan yang bermakna secara statistik antara tindakan penjamah makanan terhadap higiene sanitasi makanan pada rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Kertapati, Kota Palembang. Higiene sanitasi makanan tidak hanya dipengaruhi oleh tindakan penjamah makanan, tetapi juga sangat bergantung pada kondisi lingkungan dan ketersediaan sarana sanitasi di rumah makan.

PEMBAHASAN

Pengetahuan

Berdasarkan hasil penelitian masih terdapat penjamah makanan yang memiliki pengetahuan kurang baik dikarenakan akses terhadap informasi dan pelatihan higiene sanitasi belum merata di seluruh rumah makan. Hal ini menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan penjamah makanan masih beragam dan belum didominasi oleh kategori yang baik, sehingga diperlukan peningkatan edukasi dan penyuluhan mengenai higiene dan sanitasi makanan demi mendukung keamanan pangan yang disajikan kepada konsumen. Temuan ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan di Kabupaten Kudus menunjukkan bahwa penjamah makanan dengan pengetahuan baik (70%) cenderung memiliki higiene sanitasi yang lebih baik dibandingkan mereka yang memiliki pengetahuan rendah (Caesar & Yunawati, 2023).

Sikap

Dari hasil penelitian ditemukan 40% penjamah makanan memiliki sikap negatif yang menunjukkan bahwa tidak semua penjamah memiliki kepedulian yang sama terhadap standar kebersihan, yang dapat dipengaruhi oleh faktor kebiasaan, tekanan kerja, atau rendahnya motivasi.

Temuan ini mengindikasikan bahwa mayoritas penjamah makanan telah memiliki kesadaran dan pandangan yang mendukung terhadap penerapan prinsip-prinsip kebersihan dan sanitasi. Temuan ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan di Kota Palembang menunjukkan bahwa sikap positif memang sudah dimiliki oleh sebagian besar penjamah makanan rumah makan Padang, namun penerapannya masih dipengaruhi oleh keterbatasan fasilitas dan pengawasan (Diah Navianti, Khairil Anwar, 2021).

Tindakan

Pada tindakan sebanyak 33,3% penjamah makanan berada pada kategori kurang baik yang menandakan bahwa penerapan hygiene sanitasi belum berjalan secara konsisten, baik karena keterbatasan fasilitas, kurangnya pengawasan, maupun beban kerja yang tinggi.

Hal ini mengindikasikan bahwa lebih dari setengah penjamah makanan telah menerapkan perilaku higienis dalam pengolahan makanan. Hal ini menunjukkan bahwa sebagian besar penjamah makanan telah melakukan praktik yang sesuai dengan standar kebersihan dan sanitasi, namun masih terdapat proporsi yang cukup besar yang belum menerapkannya dengan optimal.

Temuan ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan di Kota Palembang yang menunjukkan bahwa bahwa (68,3%) penjamah makanan memiliki tindakan hygiene yang baik, meskipun hanya 43,3% rumah makan yang memenuhi syarat sanitasi secara keseluruhan. Hal ini menunjukkan bahwa meskipun sebagian besar penjamah makanan sudah menerapkan praktik yang baik, perlu dukungan sarana sanitasi dan pengawasan dari pihak manajemen rumah makan (Diah Navianti, Khairil Anwar, 2021).

Higiene Sanitasi Makanan

Penelitian ini juga menunjukkan bahwa dari 30% penjamah makanan tergolong dalam kategori kurang baik. Temuan ini menggambarkan bahwa meskipun mayoritas penjamah makanan telah melakukan praktik sanitasi makanan yang memadai, proporsi yang menunjukkan praktik kurang baik masih cukup signifikan. Hal ini menandakan perlunya penguatan pengawasan, edukasi, dan pelatihan berkelanjutan guna memastikan seluruh penjamah makanan dapat menjaga standar hygiene sanitasi makanan secara optimal dan konsisten.

Temuan ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan di Kalimantan Selatan yang menunjukkan bahwa meskipun sebagian besar penjamah makanan memiliki pengetahuan baik dan sikap baik, namun praktik hygiene sanitasi masih bervariasi tergantung pada faktor pelatihan, pengawasan, dan lama bekerja. Ini mengindikasikan bahwa tindakan yang baik tidak hanya dipengaruhi oleh pengetahuan, tetapi juga oleh kebiasaan kerja, fasilitas yang tersedia, dan sistem manajemen yang mendukung perilaku bersih (Kurniawan et al., 2019).

Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Higiene Sanitasi Makanan

Hasil Penelitian menunjukkan tidak ada hubungan yang bermakna antara pengetahuan penjamah makanan dengan hygiene sanitasi rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Kertapati dengan nilai p-value (0,598) >0,05. Dapat diartikan bahwa semakin tinggi pengetahuan penjamah makanan tentang hygiene sanitasi makanan belum bisa dipastikan bahwa semakin baik pula perilaku dalam hygiene sanitasi tenaga penjamahnya. Pernyataan tersebut sejalan dengan penelitian yang dilakukan di Wilayah Kerja Puskesmas Jalaksana bahwa tidak terdapat hubungan signifikan antara tingkat pengetahuan dengan praktik hygiene penjamah makanan di rumah makan wilayah kerja Puskesmas Jalaksana (Muhammad Wildan Khaerudin et al., 2021).

Hubungan Sikap Penjamah Makanan dengan Higiene Sanitasi Makanan

Hasil Penelitian menunjukkan terdapat hubungan yang bermakna antara sikap penjamah makanan dengan hygiene sanitasi makanan pada rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Kertapati dengan nilai p-value (0,030) <0,05. Hasil analisis yang telah diperoleh terdapat kecenderungan terhadap sikap penjamah makanan. Praktik hygiene yang dilakukan akan menjadi lebih baik apabila penjamah

makanan memiliki sikap yang positif. Begitu pun sebaliknya, sikap yang negatif akan menimbulkan praktik higiene yang kurang baik. Hal ini dapat disimpulkan bahwa sikap merupakan faktor pendukung bagi penjamah makanan. Pernyataan tersebut tidak sejalan dengan penelitian yang dilakukan di Bakinang yang menunjukkan bahwa sikap penjamah makanan tidak ada hubungan dengan higiene sanitasi makanan dengan analisis statistik p -value $(0,0649) > 0,05$ (Saputra, 2023).

Hubungan Tindakan Penjamah Makanan dengan Higiene Sanitasi Makanan

Hasil Penelitian menunjukkan tidak ada hubungan yang bermakna antara tindakan penjamah makanan dengan higiene sanitasi rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Kertapati dengan nilai p -value $(1,000) > 0,05$. Hal ini dapat disimpulkan bahwa tindakan penjamah makanan tidak memiliki hubungan yang signifikan terhadap higiene sanitasi makanan. Tindakan merupakan hasil akhir dari proses yang melibatkan pengetahuan dan sikap. Pernyataan tersebut tidak sejalan dengan penelitian yang dilakukan di Aceh yang menunjukkan bahwa terdapat hubungan tindakan penjamah makanan dengan higiene sanitasi makanan dengan analisis $(0,042) < 0,05$ (Rahmayani, 2018).

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan penelitian dapat disimpulkan bahwa pengetahuan dan tindakan penjamah makan tidak berhubungan signifikan dengan higiene sanitasi makanan, sedangkan sikap penjamah makanan memiliki hubungan yang signifikan. Sikap positif berperan penting dalam penerapan higiene sanitasi yang baik di rumah makan.

Hal ini menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan dan tindakan penjamah makanan tentang higiene sanitasi belum secara langsung berpengaruh terhadap kondisi higiene sanitasi makanan di rumah makan. Dengan demikian, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa peningkatan pengetahuan dan tindakan saja belum cukup untuk memperbaiki higiene sanitasi makanan tanpa disertai perubahan sikap, perilaku, dan dukungan lingkungan kerja.

Saran

Saran yaitu diperlukan peningkatan pengetahuan melalui pelatihan dan penyuluhan rutin, pembinaan berkelanjutan untuk menumbuhkan sikap positif, serta pengawasan terhadap penerapan kebiasaan kerja higienis guna mendukung terciptanya rumah makan yang memenuhi standar sanitasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Annas, H. N., Andriyani, Fauziah, M., Ernyasih, & Lusida, N. (2021). Gambaran Penerapan Higiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan di Rumah Makan Padang “ X ” Pamulang Tangerang Selatan Tahun 2020. *Environmental Occupational Health and Safety Journal*, 2(1), 49–58. <https://garuda.kemdiktisaintek.go.id/documents/detail/2504705>
- Caesar, D. L., & Yunawati, A. (2023). Analisis Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Rumah Makan di Sekitar Kampus ITEKES Cendekia Utama Kudus. *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan (JIGK)*, 4(02), 40–44. <https://doi.org/https://doi.org/10.46772/jigk.v4i02.1058>
- Data Puskemas Kertapati. (2024). *Persentase Tempat-Tempat Umum (Ttu) Memenuhi Syarat Kesehatan Kertapati Tahun 2024*.
- Diah Navianti, Khairil Anwar, S. R. (2021). *Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Rumah Makan Padang Wilayah Kerja Puskesmas Basuki Rahmat Kota Palembang Hygiene Sanitation Behavior Of Food Manufacturer In The Padang Restaurant In The Working Area Of The Puskesmas Of Palembang City Jurusan*. 9(4), 512–520. <https://doi.org/https://doi.org/10.33024/jdk.v9i4.3302>
- Dinas Kesehatan Kota Palembang. (2025). *Data Emonev HSP 2024 Palembang*.
- Kurniawan, P. O., Darmiah, D., & Rahmawati, R. (2019). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Tindakan Penjamah Dalam Penanganan Makanan Pada Rumah Makan Di Kabupaten Banjar. *Jurnal Kesehatan Lingkungan: Jurnal Dan Aplikasi Teknik Kesehatan Lingkungan*, 15(1), 599–604. <https://doi.org/10.31964/jkl.v15i1.82>

Muhammad Wildan Khaerudin, Ernawati, Fitri Hartati, & Handitia Kastiana. (2021). Hubungan

- Pengetahuan dan Sikap dengan Perilaku Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Jalaksana. *Jurnal Semesta Sehat (J-Mestahat)*, 1(1), 27–35. <https://doi.org/10.58185/j-mestahat.v1i1.71>
- Rahmayani, R. (2018). Hubungan pengetahuan, sikap dan tindakan hygiene sanitasi pedagang makanan jajanan di pinggir jalan. *Action: Aceh Nutrition Journal*, 3(2), 172. <https://doi.org/10.30867/action.v3i2.84>
- Sajdah, As, Ayu, A., Kurniawan, D., & Suhelmi, R. (2022). Hubungan Pengetahuan dan Sikap Terhadap Praktik Hygiene Penjamah Makanan pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Wonorejo. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(3), 155–160. <https://garuda.kemdiktisaintek.go.id/documents/detail/3292837>
- Santosa, A. Y. P. (2016). *Gambaran Tingkat Pengetahuan Terhadap Perilaku Hygiene Sanitasi Makanan Pada Tenaga Pengolahan Makanan di Rumah Makan Taman Sari*. <http://eprints.ums.ac.id/id/eprint/47538>
- Saputra, A. (2023). Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Ampere Di Bangkinang Kota. *Jurnal Ilmiah Ilmu Kesehatan*, 2(1), 405–415. <https://doi.org/10.31004/jiik.v2i1.23210>
- Susiana Desandri, Ade Rahmawati, T. S. N. et al. (2024). Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Wilayah Anjatan Tahun 2024. *Jurnal Ilmiah Gizi Dan Kesehatan (JIGK)*, 6, 56–63. <https://doi.org/https://doi.org/10.46772/jigk.v6i01.1614>
- World Health Organization. (2025). *Estimating the burden of foodborne diseases*. <https://www.who.int/activities/estimating-the-burden-of-foodborne-diseases>