

FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI *PERSONAL HYGIENE* DI PASAR PENGGILINGAN DAGING KUALA SIMPANG KABUPATEN ACEH TAMIANG

Aulia Zikra¹, Bagas Pratama²

STIKes Bustanul Ulum Langsa-Aceh

auliazikra2702@gmail.com , bagaspratamaksp@gmail.com

ABSTRAK

Pendahuluan: Kurangnya higiene sanitasi dalam pengolahan makanan dapat menyebabkan kontaminasi bakteri patogen penyebab penyakit. Masih banyak pekerja yang mengabaikan *personal hygiene* seperti tidak menggunakan sarung tangan, masker, dan penutup kepala saat menggiling daging. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi *personal hygiene* pekerja penggiling daging di Pasar Penggilingan Daging Kuala Simpang Kabupaten Aceh Tamiang. **Metode:** Desain penelitian ini menggunakan jenis *analytic* dengan pendekatan *cross sectional*. Sampel dalam penelitian ini adalah seluruh pekerja penggiling daging di Pasar Penggilingan Daging Kuala Simpang Aceh Tamiang sebanyak 32 orang yang diambil menggunakan teknik *total sampling*. Data dikumpulkan dengan kuesioner dan dianalisis dengan cara univariat dan bivariat menggunakan uji *Chi-Square*. **Hasil:** Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada pengaruh pengetahuan dengan *personal hygiene* petugas penggilingan daging dengan *p-value* 0,000 ($p < 0,05$), ada pengaruh sikap dengan *personal hygiene* petugas penggilingan daging dengan *p-value* 0,000 ($p < 0,05$) dan tidak ada pengaruh sikap dengan *personal hygiene* petugas penggilingan daging dengan *p-value* 0,433 ($p < 0,05$). **Simpulan:** Diharapkan kepada tempat pasar penggilingan daging agar dilakukan pelatihan dan pengawasan rutin terhadap pekerja guna meningkatkan pengetahuan, sikap, dan kepatuhan dalam menjaga hygiene sanitasi.

Kata kunci: Penggilingan Daging, *Personal Hygiene*

ABSTRACT

Introduction: The impact of poor sanitation hygiene of food processing is that the food produced can be contaminated with bacteria that cause the development of pathogenic microorganisms that cause disease. There are still many meat grinder workers who often do not pay attention to hygiene in grinding meat such as in the manufacturing process not using gloves, headgear and masks. This study aims to determine the factors that influence the personal hygiene of meat grinder workers at the Kuala Simpang Aceh Tamiang Meat Grinding Market. **Methods:** The design of this study uses an analytic type with a cross-sectional approach. The sample in this study were all meat grinder workers in the Kuala Simpang Aceh Tamiang Meat Milling Market as many as 32 people who were taken using the total sampling technique. Data were collected by questionnaire and analyzed by univariate and bivariate using Chi-Square test. **Results:** The results of the study showed that there was an influence of knowledge on personal hygiene of meat grinding officers with a *p-value* of 0.000 ($p < 0.05$), there was an influence of attitude on personal hygiene of meat grinding officers with a *p-value* of 0.000 ($p < 0.05$) and there was no influence of attitude on personal hygiene of meat grinding officers with a *p-value* of 0.433 ($p < 0.05$). **Conclusion:** It is expected that the meat milling market place should conduct regular training and supervision of workers to improve knowledge, attitudes, and compliance in maintaining sanitary hygiene.

Keywords: Meat Grinding, *Personal Hygiene*

PENDAHULUAN

Daging merupakan salah satu pangan asal hewan yang mengandung zat gizi yang sangat baik untuk kesehatan dan pertumbuhan manusia. Daging ayam merupakan salah satu produk pangan asal hewan yang sangat diminati oleh semua masyarakat karena memiliki kandungan gizi yang tinggi namun memiliki harga yang relatif murah. Selain memiliki kandungan gizi yang tinggi daging juga dikategorikan sebagai pangan yang berpotensi berbahaya bagi kesehatan manusia (*potentially hazardous food/PHF*) Agar daging tetap bermutu baik, aman dan layak untuk dikonsumsi, maka perlu penanganan daging yang aman dan baik mulai dari peternakan sampai dikonsumsi (Wuri et al., 2018).

Sanitasi tempat pengolahan makanan berperan penting dalam menentukan kualitas mikrobiologi daging. Tempat pengolahan makanan yang tidak memenuhi standar sanitasi dapat menjadi sumber kontaminasi mikrobiologis *Salmonella* dan *Escherichia coli*. Sanitasi yang buruk berkontribusi signifikan terhadap kontaminasi mikrobiologis. Studi lain menemukan mayoritas tempat pengolahan makanan di Indonesia masih belum memenuhi standar kebersihan yang ditetapkan, sehingga meningkatkan risiko kontaminasi silang (Gusti, dkk 2018).

Menurut Peraturan BPOM No. 16 Tahun 2016 menyebutkan batas *Salmonella* makanan olahan daging yaitu negatif/25 gram dan batas *Escherichia coli* yaitu 10 koloni/g. Guna meminimalisir resiko keracunan makanan dan penyakit yang diakibatkan oleh makanan, makanan harus mencakup salah satu syarat, yaitu kebersihan. Bahan baku yang digunakan berkualitas tinggi, pekerja yang mengolahnya dalam keadaan sehat, peralatan yang dipergunakan aman dari kuman dan bahan kimia berbahaya, serta lingkungan yang bersih (Saputri, dkk, 2020).

Buruknya hygiene sanitasi pada tempat pengolahan daging adalah suatu ketidak mampuan

tenaga kerja dalam menyelenggarakan usaha makanan, dan dapat menimbulkan masalah yang lebih besar yaitu terjadinya kasus keracunan makanan. Tujuan diterapkannya hygiene penjamah makanan yaitu menjamin keamanan dan kebersihan makanan, menghindari tertularnya wabah, menghindari beredarnya produk makanan yang dapat merugikan masyarakat, serta meningkatkan kelayakan dan kualitas makanan (Barimbing, dkk 2023).

Dampak dari kurang baiknya hygiene sanitasi pengolahan makanan adalah makanan yang dihasilkan dapat terkontaminasi bakteri yang menyebabkan berkembangnya mikroorganisme patogen yang menyebabkan penyakit. Penyakit yang ditimbulkan akibat makanan yang sudah terkontaminasi disebut dengan penyakit bawaan makanan (*food-borne diseases*). Penyakit tersebut menimbulkan banyak korban dalam kehidupan manusia dan menyebabkan sejumlah besar penderitaan khususnya dikalangan bayi, anak, lansia dan mereka yang kekebalan tubuhnya terganggu (Permatasari dkk, 2021).

Hygiene sanitasi dalam penggilingan daging sebagian besar tidak sesuai dengan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP). Penanganan dan penggilingan daging harus dilakukan sesuai dengan prinsip-prinsip penanganan dan pengolahan yang baik. Saat penggilingan daging harus aman untuk dikonsumsi, dan bebas dari bakteri dan bahan pengawet yang tidak diijinkan dalam penggunaannya, Namun masih banyak pekerja penggiling daging sering kali tidak memperhatikan hygiene dalam penggilingan daging seperti dalam proses pembuatannya tidak menggunakan sarung tangan, penutup kepala dan masker. Sanitasi dan hygiene yang kurang menjadi salah satu kelemahan dari produk penggilingan daging yang dihasilkan seperti daging mudah busuk jika penyimpanan tidak sesuai, penyimpanan daging ditempat yang lembab dapat menyebabkan tumbuhnya mikroorganisme (Zaenab, dkk 2024).

Pasar Kuala Simpang merupakan pusat perbelanjaan bahan makanan bagi masyarakat Aceh Tamiang, yang menyediakan semua jenis kebutuhan masyarakat termasuk jasa penggilingan daging dimana terdapat 8 jumlah tempat penggilingan daging dengan 32 orang jumlah pekerja. Hasil observasi awal yang penulis lakukan pada tanggal 3 November 2024 menunjukkan proses penggilingan daging sering kali dilakukan dengan kondisi sanitasi yang tidak memadai, di mana pelanggan membawa daging beserta bumbu untuk digiling.

Kondisi kebersihan di tempat penggilingan ini sangat mengkhawatirkan, dengan bangunan berdebu, lantai kotor, genangan air, dan saluran pembuangan limbah yang tidak memadai. Situasi ini diperburuk oleh kurangnya higiene penjamah, yang berpotensi menyebabkan kontaminasi mikrobiologis.

Hasil survey awal yang penulis lakukan dengan melakukan wawancara kepada 10 orang pekerja penggiling daging ditemukan sebanyak 3 (30%) pekerja memiliki pengetahuan baik, 3 (30%) pekerja berpengetahuan cukup dan 4 (40%) pekerja berpengetahuan kurang. Berdasarkan sikap sebanyak 4 (40%) pekerja bersikap positif dan 6 (60%) pekerja bersikap negatif. Berdasarkan ketersediaan sarana dan prasarana sebanyak 3 (30%) pekerja mengatakan sarana dan prasarana yang memenuhi syarat dan sebanyak 7 (70%) pekerja mengatakan sarana dan prasarana yang tidak memenuhi syarat.

Berdasarkan permasalahan yang telah diuraikan diatas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang faktor-faktor yang mempengaruhi *personal hygiene* pekerja penggiling daging di Pasar Penggilingan Daging Kuala Simpang Kabupaten Aceh Tamiang.

METODE

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan metode *analytic* menggunakan pendekatan *cross sectional*. Penelitian ini dilakukan di Pasar Penggilingan Daging Kuala

Simpang Kabupaten Aceh Tamiang. Waktu penelitian ini telah dilaksanakan pada tanggal 01-14 Februari 2025. Populasi dan sampel dalam penelitian ini adalah seluruh pekerja penggiling daging di Pasar Penggilingan Daging Kuala Simpang Aceh Tamiang sebanyak 32 orang dengan pengambilan sampel menggunakan teknik *total sampling*. Data dikumpulkan dengan kuesioner dan dianalisa secara univariat dan bivariat menggunakan uji *Chi-Square*.

HASIL

Analisis Univariat

a. Pengetahuan

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Pengetahuan Petugas Penggilingan Daging Kuala Simpang Kabupaten Aceh Tamiang

No	Pengetahuan	(f)	(%)
1	Baik	11	34,4
2	Cukup	11	34,4
3	Kurang	10	31,3
Jumlah		32	100

Berdasarkan tabel 1 diatas hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 32 responden mayoritas berpengetahuan baik dan cukup sebanyak 11 responden (34,4%) dan minoritas berpengetahuan kurang sebanyak 10 responden (31,3%).

b. Sikap

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Sikap Petugas Penggilingan Daging Kuala Simpang Kabupaten Aceh Tamiang

No	Sikap	(f)	(%)
1	Positif	15	46,9
2	Negatif	17	53,1
Jumlah		32	100

Berdasarkan tabel 2 diatas hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 32 responden mayoritas bersikap negatif sebanyak 17 responden (53,1%)

dan minoritas bersikap positif sebanyak 15 responden (46,9%).

c. Sarana dan Prasarana

Tabel 3. Distribusi Frekuensi Sarana dan Prasarana Petugas Penggilingan Daging Kuala Simpang Kabupaten Aceh Tamiang

No	Sarana dan Prasarana	(f)	(%)
1	Tersedia	23	71,9
2	Tidak Tersedia	9	28,1
Jumlah		32	100

Berdasarkan tabel 3 diatas hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 32 responden mayoritas mengatakan bahwa sarana dan prasarana tersedia sebanyak 23 responden (71,9%) dan minoritas sarana dan prasarana tidak tersedia sebanyak 9 responden (28,1%).

d. Personal Hygiene

Tabel 4. Distribusi Frekuensi *Personal Hygiene* Petugas Penggilingan Daging Kuala Simpang Kabupaten Aceh Tamiang

No	<i>Personal Hygiene</i>	(f)	(%)
1	Memenuhi Syarat	13	40,6
2	Tidak Memenuhi Syarat	19	59,4
Jumlah		32	100

Berdasarkan tabel 4 diatas hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 32 responden mayoritas memiliki *personal hygiene* yang tidak memenuhi syarat sebanyak 19 responden (59,4%) dan minoritas memiliki *personal hygiene* yang memenuhi syarat sebanyak 9 responden (28,1%).

Analisis Bivariat

a. Pengaruh Pengetahuan dengan *Personal Hygiene* pada Petugas Penggiling Daging

Tabel 5. Pengaruh Pengetahuan dengan *Personal Hygiene* Petugas Penggilingan Daging Kuala Simpang Kabupaten Aceh Tamiang

No	Pengetahuan	<i>Personal Hygiene</i>				P-Value		
		Memenuhi Syarat		Tidak Memenuhi Syarat				
		f	%	f	%			
1	Baik	10	90,9	1	9,1	11	100	0,00
2	Cukup	3	27,3	8	72,7	11	100	
3	Kurang	0	0	10	100	10	100	
Jumlah		13	40,6	19	59,4	32	100	

Berdasarkan tabel 5 didapatkan bahwa hasil uji statistik *Chi-Square* (*Person Chi-Square*) pada derajat kepercayaan 95% ($\alpha=0,05$) diperoleh nilai *p-value* = 0,000 ($p<0,05$) yang berarti H_0 diterima dan H_a ditolak sehingga dapat disimpulkan bahwa ada pengaruh pengetahuan dengan *personal hygiene* petugas penggiling daging.

b. Pengaruh Sikap dengan *Personal Hygiene* pada Petugas Penggiling Daging

Tabel 6. Pengaruh Sikap dengan *Personal Hygiene* Petugas Penggilingan Daging Kuala Simpang Kabupaten Aceh Tamiang

No	Sikap	<i>Personal Hygiene</i>				P-Value		
		Memenuhi Syarat		Tidak Memenuhi Syarat				
		f	%	f	%			
1	Positif	12	80	3	20	15	100	0,00
2	Negatif	2	5,9	16	94,1	17	100	
Jumlah		13	40,6	19	59,4	32	100	

Berdasarkan tabel 6 didapatkan bahwa hasil uji statistik *Chi-Square* (*Person Chi-Square*) pada derajat kepercayaan 95% ($\alpha=0,05$) diperoleh nilai *p-value* = 0,000 ($p<0,05$) yang berarti H_0 diterima dan H_a ditolak sehingga dapat disimpulkan bahwa ada pengaruh sikap dengan *personal hygiene* petugas penggiling daging.

c. Pengaruh Sarana dan Prasarana dengan *Personal Hygiene* pada Petugas Penggiling Daging

Tabel 7. Pengaruh Sarana dan Prasarana dengan *Personal Hygiene* Petugas Penggilingan Daging

	Sarana dan Prasarana	<i>Personal Hygiene</i>						P-Value
		Memenuhi Syarat		Tidak Memenuhi Syarat		Jumlah		
		f	%	f	%	f	%	
1	Tersedia	4	17,4	19	82,6	23	100	0,433
2	Tidak Tersedia	9	100	0	0	9	100	
Jumlah		13	40,6	19	59,4	32	100	

Berdasarkan tabel 7 didapatkan bahwa hasil uji statistik *Chi-Square (Person Chi-Square)* pada derajat kepercayaan 95% ($\alpha=0,05$) diperoleh nilai *p-value* = 0,433 ($p>0,05$) yang berarti H_0 ditolak dan H_a diterima sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak ada pengaruh sarana dan prasarana dengan *personal hygiene* petugas penggiling daging.

PEMBAHASAN

Pengaruh Pengetahuan Terhadap *Personal Hygiene* Pekerja Penggiling Daging

Hasil uji statistik *Chi-Square (Person Chi-Square)* pada derajat kepercayaan 95% ($\alpha=0,05$) diperoleh nilai *p-value* = 0,000 ($p<0,05$) yang berarti H_a diterima dan H_0 ditolak sehingga dapat disimpulkan bahwa ada pengaruh pengetahuan dengan *personal hygiene* petugas penggiling daging.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nursifa dkk (2024), mengenai hubungan tingkat pengetahuan dan sikap dengan praktik *personal hygiene* penjamah makanan di Cafe Proof.Co Mojokerto. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa ada hubungan tingkat pengetahuan (*p-value* 0,005) dengan praktik *personal hygiene*.

Pengetahuan akan menimbulkan kesadaran dan akhirnya akan menyebabkan orang berperilaku sesuai dengan pengetahuan yang

dimiliki, dan penambahan pengetahuan tidak bisa hanya dalam waktu singkat tetapi harus terus menerus dan berkelanjutan, juga memberikan informasi-informasi baru sehingga pengetahuan terus bertambah dan mendalam, karena dengan mengkristalkan pengetahuan akan tetap menjadi

kontrol terhadap seseorang untuk berperilaku baik (Notoadmodjo, 2018).

Peneliti menyimpulkan bahwa pengetahuan memiliki pengaruh terhadap *personal hygiene*

pekerja penggiling daging. Pekerja yang memiliki pengetahuan yang baik mengenai praktik kebersihan, seperti mencuci tangan secara teratur, menggunakan pelindung tubuh yang sesuai, dan menjaga kebersihan alat-alat kerja, akan lebih mampu mencegah kontaminasi pada daging yang digiling. Hal ini tidak hanya menjaga kualitas produk, tetapi juga mengurangi risiko penyebaran penyakit yang dapat timbul akibat kurangnya kebersihan, seperti infeksi bakteri atau virus. Sebaliknya, kurangnya pengetahuan pekerja dapat menyebabkan *personal hygiene* yang buruk sehingga berdampak pada kesehatan baik bagi pekerja penggiling daging maupun konsumen.

Pengaruh Sikap Terhadap *Personal Hygiene* Pekerja Penggiling Daging

Hasil uji statistik *Chi-Square (Person Chi-Square)* pada derajat kepercayaan 95% ($\alpha=0,05$) diperoleh nilai *p-value* = 0,000 ($p<0,05$) yang berarti H_a diterima dan H_0 ditolak sehingga dapat disimpulkan bahwa ada pengaruh sikap dengan *personal hygiene* petugas penggiling daging.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian Silvia dkk (2024), mengenai faktor – faktor yang berhubungan dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan pada tempat pengolahan makanan di Kecamatan Muara Enim. Hasil uji statistik didapatkan nilai *p-value* 0.001 < 0,005. Hal tersebut menunjukkan ada hubungan bermakna antara variabel sikap dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan.

Sikap yang masih kurang tepat dalam pemahaman pekerja antara lain, penggunaan APD lengkap, yang dirasa subjek merepotkan dan panas dikarenakan lingkungan tempat bekerja di luar, selain itu beberapa pekerja masih menganggap boleh untuk merokok sambil mengolah makanan, kurang menganggap penting kebersihan kuku dan paparan langsung tangan dengan makanan yang disajikan (tanpa alat). Hal tersebut dikarenakan oleh pedagang makanan yang memiliki pengetahuan yang baik mempengaruhi sikap subjek, selain itu fasilitas yang tersedia juga dapat mempengaruhi sikap (Putri dan Fayasari, 2023).

Peneliti menyimpulkan bahwa ada pengaruh sikap terhadap *personal hygiene* pekerja penggiling daging. Pekerja yang memiliki sikap positif dan peduli terhadap kebersihan diri lebih cenderung untuk mematuhi prosedur *hygiene* yang tepat, seperti mencuci tangan secara teratur, mengenakan pelindung tubuh yang sesuai, dan menjaga kebersihan area kerja. Sebaliknya, sikap yang tidak peduli atau kurang perhatian terhadap pentingnya kebersihan dapat menyebabkan praktik kerja yang kurang higienis, yang pada gilirannya meningkatkan risiko kontaminasi bakteri atau virus pada daging yang diproses.

Pengaruh Ketersediaan Sarana Terhadap Personal Hygiene Pekerja Penggiling Daging

Hasil uji statistik *Chi-Square (Person Chi-Square)* pada derajat kepercayaan 95% ($\alpha=0,05$) diperoleh nilai *p-value* = 0,433 ($p>0,05$) yang berarti H_a ditolak dan H_0 diterima sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak ada pengaruh sarana dan prasarana dengan *personal hygiene* petugas penggiling daging.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Anggraeni dkk (2019), mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi *personal hygiene* pedagang daging dan sanitasi lingkungan pada tempat berjualan daging di Pasar Mambal Desa Mambal, Abiansemai. Hasil penelitian menunjukkan bahwa faktor sarana dan prasarana (nilai $p=0,001$) berpengaruh terhadap *personal hygiene* pedagang daging.

Ketersediaan sarana dan prasarana yang memadai sangat mempengaruhi kemampuan pekerja penggiling daging dalam menjaga *personal hygiene* mereka. Sarana seperti air bersih yang mudah diakses, sabun, serta tempat cuci tangan yang cukup adalah kebutuhan dasar untuk mendukung praktik kebersihan yang baik. Selain itu, prasarana berupa pelindung diri seperti masker, sarung tangan, pelindung tubuh, memungkinkan pekerja untuk bekerja dengan aman dan higienis. Tanpa adanya fasilitas yang memadai, pekerja mungkin kesulitan untuk menjaga kebersihan diri mereka selama bekerja, yang berpotensi menyebabkan kontaminasi pada produk daging yang diproses (Silvia dkk, 2024).

Peneliti menyimpulkan bahwa ketersediaan sarana dan prasarana memiliki pengaruh terhadap *personal hygiene* pekerja penggiling daging. Sarana seperti air bersih, sabun, alat pelindung diri (APD), serta fasilitas cuci tangan yang memadai memungkinkan pekerja untuk menjaga kebersihan diri secara optimal. Dengan adanya fasilitas yang memadai, pekerja dapat dengan mudah menerapkan praktik *hygiene* yang benar, seperti mencuci tangan sebelum dan setelah bekerja serta menjaga kebersihan pakaian dan alat kerja. Sebaliknya, jika sarana dan prasarana terbatas atau tidak sesuai, pekerja akan kesulitan dalam menjaga kebersihan, yang dapat berujung pada risiko kontaminasi daging dan berpotensi menurunkan kualitas produk serta membahayakan kesehatan konsumen.

KESIMPULAN

1. Ada pengaruh pengetahuan dengan *personal hygiene* petugas penggilingan daging dengan *p-value* 0,000 ($p<0,05$).
2. Ada pengaruh sikap dengan *personal hygiene* petugas penggilingan daging dengan *p-value* 0,000 ($p<0,05$).
3. Tidak ada pengaruh sarana dan prasarana dengan *personal hygiene* petugas penggilingan daging dengan *p-value* 0,433 ($p>0,05$).

UCAPAN TERIMAKASIH

Peneliti mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam penelitian ini. Terima kasih kepada pekerja penggiling daging di Pasar Penggilingan Daging Kuala Simpang Kabupaten Aceh Tamiang yang telah bersedia menjadi responden. Terima kasih kepada dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan arahan. Semoga hasil penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi masyarakat dan dapat menjadi acuan untuk penelitian lanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, I. G. A. P. D., Astuti, N. P. W., & Sumadewi, N. L. U. (2019). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Personal Hygiene Pedagang Daging dan Sanitasi Lingkungan pada Tempat Berjualan Daging di Pasar Mambal Desa Mambal, Abiansemal. *Sanitasi: Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 11(2), 100-104.
- Barimbing, Isabella dan Josita. (2023). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Penerapan HieGINE Pejamah Makanan Pada Pangan Industri. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 11 (3).
- Gusti, Ibran dan Nyoman. (2018). Keadaan Hygiene Sanitasi Pemindangan Daging Di Sentra Pemindangan Daging Desa Kusamba Kecamatan Dawan Kabupaten Klungkung. *J Kesehat Lingkung [Internet]*. 8 (2), 49–69.
- Notoatmodjo. (2018). *Promosi Kesehatan dan Ilmu Prilaku*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Nursifa, S., Afifah, C. A. N., Handajani, S., & Romadhoni, I. F. (2024). Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap dengan Praktik Personal Hygiene Penjamah Makanan di Cafe Proof. Co Mojokerto. *Edukasi Elita: Jurnal Inovasi Pendidikan*, 1(3), 261-271.
- Permatasari dkk. (2021). Faktor Perilaku Higiene Sanitasi Makanan Pada Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima. *Jurnal Tata Boga*. 10 (2), 223–233.
- Putri, R. M., & Fayasari, A. (2023). Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Hygiene Sanitasi Dengan Perilaku Personal Hygiene Pada Penjamah Makanan Kaki Lima Di Kecamatan Tapos Kota Depok. *Journal of Nutrition College*, 12(3), 238-245.
- Saputri, Dea dan Inyah. (2020). Gambaran Hygiene Sanitasi Pengolahan Bakso Daging Dengan Kualitas Bakteriologis Di Limbung Kabupaten Gowa. *Sulolipu Media Komun Sivitas Akad dan Masy [Internet]*. 20 (1) : 42.
- Silvia, Sarwoko, Budianto dan Novitry. (2024). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Tempat Pengolahan Makanan Di Kecamatan Muara Enim Tahun 2024. *Journal Of Science Research*. 4 (5), 2807-4238.
- Wuri et al. (2018). OH-1 Kajian Penggunaan Antibiotik yang Tidak Tepat Pada Unggas di Nusa Tenggara Timur. Kongres Federasi Asosiasi Kedokteran Hewan Asia (Kongres FAVA) ke-20 & Kongres Persatuan Dokter Hewan Indonesia ke-18 (Kongres IVMA). *Indonesian Veterinary Medical Association*. 12 (3).
- Zaenab, Sahani dan Mutiara. (2024). Kondisi Sanitasi Tempat Penggilingan Daging dan Kualitas Bakteriologis Daging Bakso di Pasar Pabaeng-baeng, Kota Makassar. *Media Kesehatan Politeknik Kesehatan Makasar*. 19 (1). ISSN : 1907-8153.