

HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP DENGAN PRAKTIK HYGIENE SANITASI PENJAMAH MAKANAN DI SEPANJANG JALAN RAYA TAJEM MAGUWO HARJO YOGYAKARTA TAHUN 2017

THE CORRELATION OF KNOWLEDGE AND ATTITUDE WITH HYGIENE AND SANITATION PRACTICE OF FOOD HANDLERS IN ALONG TAJEM WAY MAGUWO HARJO YOGYAKARTA 2017

Maryam Maghafirah^{1*}, Sukismanto², Merita Eka Rahmuniyati³

^{1,2,3}Universitas Respati Yogyakarta

*HP/Email : 085337238709 / maryammaghafirah@gmail.com

Abstract

Background: Food handler is defined as the person who is directly in touch with food, during food preparing, cleaning, processing, transporting, and serving. Food handler has a great chance of transmitting disease and causing food poisoning. Hygiene sanitation in food processing are crucial to food contamination and foodborne illness prevention. Some of the factors affecting hygiene sanitation practices of food handlers are knowledge and attitude. The result of a preliminary study, by interviewing food handlers in along Tajem way Maguwoharjo, showed that 5 from 8 food handlers had not known about the proper hygiene and sanitation practices.

Objectives: To know the correlation of knowledge and attitude with hygiene sanitation practice of food handlers in along Tajem way Maguwoharjo Yogyakarta by 2017.

Method: This research design used is cross-sectional. The population in this research was all food handlers in along Tajem way. The samples in this study were as many 65 samples with purposive sampling technique. Analysis of this research data were using Chi-Square.

Results: There was no correlation between knowledge and hygiene sanitation practice of food handlers in along Tajem way ($p=0,095$) and there was a correlation between attitude hygiene sanitation practice of food handlers in along Tajem way ($p=0,032$).

Conclusion: Knowledge has no correlation with hygiene sanitation practice of food handlers because in addition to knowledge, there are other factors with stronger effect, while attitude has a correlation with hygiene and sanitation practice of food handlers because attitude determines what someone will do.

Keywords: Knowledge, attitude, hygiene sanitation practice of food handlers.

Intisari

Latar Belakang: Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, sampai penyajian. Penjamah makanan mempunyai peluang besar untuk menularkan penyakit yang dapat menyebabkan keracunan makanan. Hygiene sanitasi penjamah makanan merupakan syarat utama agar tidak terjadi kontaminasi penyakit terhadap

makanan yang disajikan. Salah satu faktor yang mempengaruhi praktik hygiene sanitasi penjamah makanan adalah pengetahuan dan sikap. Hasil studi pendahuluan pada wawancara yang dilakukan pada penjamah makanan di sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwoharjo, 5 dari 8 orang penjamah makanan tidak mengetahui tentang hygiene sanitasi penjamah makanan.

Tujuan: Mengetahui hubungan antara pengetahuan dan sikap dengan praktik hygiene sanitasi penjamah makanan di sepanjang jalan Raya Tajem Maguwoharjo, Yogyakarta tahun 2017.

Metode: Penelitian ini menggunakan desain *Cross sectional*. Populasi penelitian ini adalah semua penjamah makanan di sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwoharjo. Jumlah sampel sebanyak 65 orang dengan teknik *Purposive Sampling*. Analisis data penelitian ini menggunakan uji *Chi-square*.

Hasil: Tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan praktik hygiene sanitasi penjamah makanan di sepanjang Jalan Raya Tajem ($p=0,095$) dan ada hubungan antara sikap dengan praktik hygiene sanitasi penjamah makanan disepanjang Jalan Raya Tajem dengan ($p=0,032$).

Kesimpulan: Pengetahuan tidak ada hubungan dengan praktik hygiene sanitasi penjamah makanan karena disamping pengetahuan masih ada faktor lain yang berpengaruh lebih kuat, sedangkan sikap ada hubungan dengan praktik hygiene sanitasi penjamah makanan karena sikap menentukan tingkah laku yang akan dikerjakan.

Kata kunci: pengetahuan, sikap, praktik hygiene sanitasi penjamah makanan.

PNDAHULUAN

Penjamah makanan menurut Depkes RI (2006) adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian¹.

Pengetahuan dan sikap penjamah makanan mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan. Tenaga penjamah makanan mempunyai peran yang sangat besar terhadap kemungkinan terjadinya kontaminasi makanan yang disajikan. Sehingga pengetahuan dan sikap penjamah makanan hendaknya mengerti dan memahami hygiene dan sanitasi perorangan dan makanan².

Praktik hygiene sanitasi penjamah makanan adalah suatu tindakan yang ditunjukkan oleh tenaga penjamah makanan dalam usaha yang dilakukan untuk memelihara dan melindungi kebersihan diri, serta mengendalikan faktor resiko, baik yang bersal dari bahan makanan, orang, dan peralatan yang digunakan agar tidak terjadinya kontaminasi terhadap makanan, sehingga aman untuk dikonsumsi^{3/1}.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan antara pengetahuan dan sikap dengan praktik hygiene sanitasi penjamah makanan di sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwoharjo, Yogyakarta tahun 2017.

METODE

Jenis penelitian ini merupakan *observasional analitik* dengan desain penelitian *Cross sectional*. Pengambilan data dilakukan dengan menggunakan kuesioner untuk mengetahui pengetahuan dan sikap, observasi untuk mengetahui praktik hygiene sanitasi penjamah makanan di sepanjang Jalan raya Tajem (Pasar STAN sampai di depan kampus 2 Universitas Respati Yogyakarta KM 1,5) Maguwoharjo Yogyakarta. Sampel penelitian sebanyak 65 sampel dengan teknik *Purposive Sampling*. Teknik analisis data dilakukan dengan analisis univariat dan dilanjutkan dengan analisis bivariat.

HASIL PENELITIAN

1. Karakteristik Responden

Berikut ini merupakan distribusi frekuensi karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin, usia, masa kerja dan pendidikan terakhir pada tabel 1

Table 1 Distribusi Frekuensi Responden

Berdasarkan Jenis Kelamin, Usia, Masa Kerja dan Pendidikan Terakhir

Karakteristi	Frekuensi (f)	Presentase (%)
Jenis Kelamin		
Laki - laki	43	66,2
Perempuan	22	33,8
Usia		
20 – 30 tahun	44	67,7
31 – 40 tahun	18	27,7
>40 tahun	3	4,6
Masa Kerja		
< 5 tahun	48	73,8
≥ 5 tahun	17	26,2
Pendidikan Terakhir		
Tidak sekolah	0	0
SD	1	1,5
SMP	13	20,0
SMA	46	70,8
PT	5	7,7
Jumlah	65	100,0

Berdasarkan Tabel 1 dapat dilihat bahwa sebagian responden berjenis kelamin laki – laki sebanyak 43 reponden (66,2%).

Berdasarkan tabel 1 dapat dilihat bahwa usia penjamah makanan yang bekerja di sepanjang Jalan Raya Tajem mayoritas berusia 20 – 30 tahun sebanyak 44 responden (67,7%).

Berdasarkan tabel 1 dapat dilihat bahwa masa kerja penjamah makanan yang bekerja di sepanjang Jalan Raya Tajem mayoritas memiliki masa kerja < 5 tahun sebanyak 48 responden (73,8%).

Berdasarkan tabel 1 dapat dilihat bahwa pendidikan terakhir penjamah makanan yang bekerja di sepanjang Jalan Raya Tajem berpariasi, mayoritas diantaranya berpendidikan SMA sebanyak 46 responden (70,8%).

2. Pengetahuan Penjamah Makanan

Berikut ini merupakan distribusi frekuensi pengetahuan penjamah makanan dapat dilihat pada tabel 2

Tabel 2 Distribusi Frekuensi Pengetahuan Penjamah Makanan di Sepanjang Jalan Raya Tajem

Pengetahuan	Frekuensi (f)	Presentase (%)
Baik	25	38,5
Cukup	40	61,5
Jumlah	65	100,0

Berdasarkan tabel 2 dapat dilihat bahwa pengetahuan penjamah makanan di sepanjang Jalan Raya Tajem masuk dalam kategori cukup sebanyak 40 responden (61,5%), sedangkan yang masuk dalam kategori baik sebanyak 25 responden (61,5%).

3. Sikap Penjamah Makanan

Berikut ini merupakan distribusi frekuensi sikap penjamah makanan dapat dilihat pada tabel 3

Tabel 3 Distribusi Frekuensi Sikap Penjamah Makanan di Sepanjang Jalan Raya Tajem

Sikap Penjamah Makanan	Frekuensi (f)	Presentase (%)
Mendukung	50	76,9
Tidak Mendukung	15	23,1
Jumlah	65	100,0

Berdasarkan table 3 dapat dilihat sikap penjamah makanan di sepanjang Jalan Raya Tajem mayoritas memiliki sikap yang mendukung sebanyak 50 responden (79,9%).

4. Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan

Berikut ini merupakan distribusi frekuensi praktik hygiene sanitasi penjamah makanan dapat dilihat pada table 4

Tabel 4 Distribusi Frekuensi Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan di Sepanjang Jalan Raya Tajem

Praktik Hygiene Sanitasi	Frekuensi (f)	Presentase (%)
Baik	17	26,2
Sedang	28	43,1
Kurang	20	30,8
Jumlah	65	100,0

Berdasarkan tabel 4 dapat dilihat praktik hygiene sanitasi penjamah makanan di sepanjang Jalan Raya Tajem masuk dalam kategori sedang sebanyak 28 responden (43,1%).

5. Hubungan Pengetahuan dengan Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan

Hasil analisis chi square dengan P-value (0,095), maka hal ini menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan praktik hygiene sanitasi penjamah makanan di sepanjang Jalan Raya Tajem dikarenakan P-value (0,095) > 0,05.

6. Hubungan Sikap dengan Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan

Hasil analisis chi square dengan P-value (0,032), maka hal ini menunjukkan bahwa ada hubungan antara sikap dengan praktik hygiene sanitasi penjamah makanan di sepanjang Jalan Raya Tajem dikarenakan P-value < 0,05.

PEMBAHASAN

1. Karakteristik Responden

Dilihat dari jenis kelamin sebagian besar responden berjenis kelamin laki-laki. Usia responden sebagian besar berusia antara 20- 30 tahun, selebihnya berusia 31-40 tahun dan > 40 tahun. Usia menggambarkan produktifitas kerja, mayoritas responden memiliki masa kerja < 5 tahun. Semakin lama masa kerja yang dimiliki penjamah makanan maka akan semakin banyak pengetahuan yang diperoleh, sehingga praktik hygiene sanitasi yang dimilikipun akan semakin baik. Pendidikan terakhir responden mayoritas tamat SMA dan paling rendah adalah tamat SD.

2. Pengetahuan Penjamah Makanan

Pada penelitian ini, pengetahuan responden yang masih kurang yaitu tentang prinsip hygiene dan kesehatan penjamah makanan. Berdasarkan jawaban responden dapat dilihat tentang penyajian makanan menggunakan tangan langsung hanya 31 responden (47,7%) yang menjawab benar. Pemeriksaan kesehatan setiap 6 bulan sekali hanya 28 responden (43,1%) yang menjawab benar, dan pengetahuan penjamah tentang penyakit diare yang dapat menularkan penyakit melalui makanan hanya 22 responden (33,8%) yang menjawab benar.

Prinsip hygiene dan kesehatan penjamah makanan, dalam penyajian makanan harus menggunakan nampan, sehingga tangan penjamah tidak bersentuhan langsung dengan makanan yang akan disajikan. Selain untuk estetika dalam penyajian, kulit penjamah makanan mempunyai peluang besar untuk menularkan penyakit⁴.

Syarat utama seorang penjamah makanan adalah memiliki kesehatan yang baik, bebas dari penyakit menular seperti batuk, pilek, influenza, diare dan penyakit menular lainnya. Sehingga penjamah makanan harus mengikuti program pemeriksaan kesehatan berkala setiap 6 bulan sekali atau 1 tahun sekali³.

Berdasarkan teori, pengetahuan adalah sesuatu yang diketahui berkaitan dengan proses pembelajaran. Proses belajar ini dipengaruhi berbagai faktor dari dalam, seperti motivasi dan faktor luar berupa sarana informasi yang tersedia, serta keadaan sosial budaya⁵.

Pengetahuan penjamah makanan adalah segala sesuatu yang diketahui tentang praktik hygiene dan sanitasi makanan. Pengetahuan penjamah makanan mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan. Sehingga ketidaktahuan penjamah makanan terhadap prinsip dan kesehatan penjamah makanan dapat terjadi karena pengetahuan yang rendah, sehingga hal ini dapat menjadi salah satu faktor yang menyebabkan kontaminasi antara makanan dengan penjamah.

3. Sikap Penjamah Makanan

Menurut teori sikap pada hakekatnya adalah tingkah laku yang tersembunyi yang terjadi secara disadari atau tidak disadari. Maka setiap sikap akan selalu mendahului tingkah laku nyata tertentu dan selalu menunjuk ke tingkah laku nyata tersebut. Jika sikap sudah terbentuk dalam diri seseorang maka sikap tersebut dapat ikut dalam menentukan tingkah laku terhadap sesuatu⁶.

Pada penelitian ini sikap penjamah makanan sudah dapat dikatakan baik karena mayoritas mendukung. Sikap penjamah makanan yang baik cenderung disertai perilaku yang baik, sehingga dalam melaksanakan praktik hygiene sanitasi penjamah makanan yang dimiliki semakin baik.

4. Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan

Praktik hygiene sanitasi penjamah makanan berdasarkan prinsip hygiene penjamah makanan masih banyak yang tidak terpenuhi seperti penjamah tidak bekerja menggunakan celemek dan penutup kepala sebanyak 53 responden (81,5%), tidak mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan sebanyak 47 responden (72,3%), tidak mengolah makanan dengan menggunakan wadah/tempat yang bersih sebanyak 36 responden (55,4%), tidak mencuci bahan makanan yang diolah dengan air mengalir 45 (69,2%), dan tidak mengeringkan peralatan makan/masak dengan menggunakan lap yang sering diganti sebanyak 38 responden (58,5%).

Syarat hygiene penjamah makanan antara lainnya yaitu penampilan penjamah makanan yang harus selalu bersih dan rapi, memakai cemelek, dan memakai penutup kepala. Kedua kebiasaan mencuci tangan sebelum menjamah atau memegang makanan, sebelum memegang peralatan makanan, sebelum keluar dari WC atau kamar kecil, setelah meracik bahan mentah, dan setelah mengerjakan pekerjaan lain seperti bersalaman, memegang uang, dan lain – lain⁴.

Prinsip hygiene sanitasi makanan yang terdiri dari 6 prinsip diantaranya yaitu tentang pengolahan makanan harus menggunakan wadah atau tempat yang bersih yang siap pakai, terbuat dari bahan tara pangan yaitu peralatan yang aman

dan tidak berbahaya bagi kesehatan. Sehingga dalam pengeringan peralatan/wadah harus menggunakan tempat atau kain yang bersih⁴.

Pada penelitian ini, rendahnya tindakan pada praktik hygiene sanitasi bukan dikarenakan oleh kurangnya pengetahuan tetapi dikarenakan faktor kebiasaan dan respon pribadi penjamah makanan yang tidak nyaman menggunakan celemek saat bekerja meskipun sudah difasilitasi dan lain sebagainya. Sehingga untuk merubah kebiasaan harus diberi penyuluhan atau pelatihan khusus bagi penjamah makanan.

5. Hubungan Pengetahuan dengan Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan praktik hygiene sanitasi penjamah makanan karena berdasarkan analisis statistik P-value (0,095) > 0,05.

Pada penelitian ini masih terdapat responden yang memiliki pengetahuan yang baik tetapi dalam melakukan praktik hygiene sanitasi masih kurang sebanyak 8 responden (12,3%), begitupun dengan responden yang memiliki pengetahuan yang cukup, masih banyak yang memiliki praktik hygiene sanitasi yang kurang sebanyak 12 responden (18,5%).

Penelitian peneliti ini tidak sesuai dengan teori L.Green, dimana menurut Green perilaku dipengaruhi oleh 3 faktor utama, dimana pengetahuan termasuk dalam faktor pemicu (Faktor predisposisi) atau faktor utama alasan terbentuknya perilaku. Kemudian disusul dengan faktor kemudahan (faktor enabling), merupakan suatu kondisi yang dapat memudahkan terwujudnya suatu tujuan, dan terakhir faktor penguat (faktor reinforcing), merupakan faktor yang muncul sesudah suatu perilaku⁷.

Pengetahuan penjamah makanan tidak berpengaruh secara langsung dengan praktik hygiene sanitasi penjamah makanan, selain pengetahuan terdapat faktor lain yang dapat mempengaruhi praktik hygiene sanitasi seperti pengalaman kerja. Pengalaman kerja yang dimiliki oleh penjamah makanan pada penelitian ini kurang dari 5 tahun, sehingga pengalaman kerja tersebut

dapat mempengaruhi praktik hygiene sanitasi yang dimiliki oleh penjamah makanan.

Masa kerja juga dapat dilihat dari usia penjamah makanan. Dalam penelitian ini usia penjamah makanan berkisar antara 20–30 tahun. Semakin tua usia seseorang maka semakin banyak pengalaman kerja yang dimiliki dan pengetahuan yang diperoleh akan semakin baik, sehingga praktik hygiene sanitasi yang dimiliki penjamah makanan akan semakin baik.

Kemudian faktor lainnya yaitu kebiasaan penjamah makanan. Pada saat melakukan observasi, peneliti mendapatkan bahwa alasan responden tidak menerapkan pengetahuan yang dimiliki ke dalam praktik hygiene sanitasi dikarenakan tindakan penjamah makanan tersebut sudah menjadi kebiasaan. Menurut penjamah makanan tidak melakukan seperti apa yang diketahui juga tidak menjadi masalah.

Selain itu, dalam penelitian ini sebanyak 28 penjamah makanan yang mengetahui tentang kewajiban pemeriksaan kesehatan yang dilakukan setiap 6 bulan sekali, dan sebanyak 37 penjamah makanan tidak mengetahuinya. Salah satu faktor terjadinya ketidaktahuan penjamah makanan tersebut dikarenakan kurangnya partisipasi penjamah makanan dalam mengikuti pelatihan atau penyuluhan tentang hygiene sanitasi untuk penjamah makanan.

Penelitian ini diperkuat oleh penelitian Nuraini dan Susanna (2014), bahwa disamping pengetahuan masih ada factor lain yang berpengaruh lebih kuat terhadap perilaku hygiene pengolah makanan seperti kebiasaan dari tenaga kerja pengelolah makanan yang belum memperhatikan hygiene dalam mengolah makanan, lingkungan yang tidak mendukung seperti tidak disediakan alat pelindung diri bagi tenaga pengelolah makanan, pengalaman tanaga pengelolah makanan yang masih sedikit dalam hal pengolahan makanan dan belum pernah mengikuti pelatihan tentang hygiene dalam pengolahan makanan⁹.

Pengetahuan penjamah makanan yang baik akan menghasilkan sikap yang baik pula, sehingga diharapkan praktik hygiene sanitasi yang dimiliki juga baik. Namun pada penelitian ini

pengetahuan tidak berpengaruh secara langsung terhadap praktik hygiene sanitasi penjamah makanan dikarenakan adanya faktor lain yang mempengaruhi praktik hygiene sanitasi tersebut. Menurut Djarismawati, dkk (2004) penambahan pengetahuan bisa melalui kursus atau pelatihan tentang sanitasi dan higiene, karena yang diperlukan adalah keterampilan⁸.

6. Hubungan Sikap dengan Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa sikap terhadap hygiene sanitasi pada penjamah makanan berhubungan dengan praktik hygiene sanitasi penjamah makanan karena berdasarkan analisis statistik P-value (0,032) < 0,05.

Namun pada penelitian ini menunjukkan bahwa responden yang memiliki sikap yang mendukung masih banyak yang memiliki praktik hygiene sanitasi yang kurang sebanyak 19 responden (29,2%).

Berdasarkan teori sikap adalah tingkah laku yang tersembunyi yang terjadi secara disadari ataupun tidak disadari⁶. Hal ini dapat disimpulkan bahwa responden hanya mengetahui tentang hygiene sanitasi pada penjamah makanan tanpa diterapkan melalui sikap atau kesadarannya, sehingga mempengaruhi dalam melakukan praktik hygiene sanitasi makanan.

Penjamah makanan harus mengikuti pelatihan yang tepat dalam prinsip – prinsip dasar keamanan pangan dan aturan kebersihan pribadi dalam rangka pembentukan sikap, sehingga dapat meningkatkan praktik mereka dalam penanganan makanan⁸.

Praktik hygiene sanitasi yang dilakukan oleh penjamah makanan merupakan cerminan dari sikap penjamah yang mendukung atau tidak mendukung terhadap hygiene sanitasi penjamah makanan. Sehingga dapat disimpulkan bahwa sikap mempengaruhi langsung terhadap praktik hygiene sanitasi yang dimiliki oleh penjamah makanan. Semakin baik sikap maka semakin baik pula praktik hygiene sanitasinya.

PENUTUP

A. Kesimpulan

Kesimpulan pada penelitian ini adalah:

1. Tingkat pengetahuan responden tentang hygiene dan sanitasi penjamah makanan masuk dalam kategori cukup sebanyak 40 responden.
2. Sikap responden terhadap hygiene sanitasi penjamah makanan masuk dalam kategori mendukung sebanyak 50 responden.
3. Praktik hygiene sanitasi responden masuk dalam kategori sedang yaitu sebanyak 28 responden.
4. Tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan praktik hygiene sanitasi penjamah makanan ($P\text{-value } 0,095 > 0,05$).
5. Ada hubungan antara sikap dengan praktik hygiene sanitasi penjamah makanan ($P\text{-value } 0,032 < 0,05$).

B. Saran

1. Bagi Puskesmas yang bekerja di wilayah kerja Kelurahan Maguwoharjo berkoordinasi dengan kader - kader kesehatan wilayah kerja puskesmas tersebut untuk meningkatkan pemeriksaan kesehatan bagi penjamah makanan yang dilakukan setiap 6 bulan sekali, salah satunya dengan cara mengadakan pelatihan atau penyuluhan terhadap penjamah makanan agar meningkatkan pengetahuan, sikap dan tindakan sehingga yang dilakukan oleh tenaga penjamah makanan sejalan dan berdampak positif dalam pengolahan makanan.
2. Bagi peneliti selanjutnya disarankan untuk meneliti faktor lain misalnya terkait hubungan karakteristik responden dengan praktik hygiene sanitasi penjamah makanan, penjamah makanan yang sudah pernah mengikuti penyuluhan/pelatihan dengan yang belum mengikuti penyuluhan/pelatihan,

lingkungan warung makan, atau dukungan pengelola warung makan tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

1. Sumantri, A. (2013). *Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
2. Meikawati, W. et al. (2010). *Hubungan Antara Pengetahuan Dan Sikap Tentang Higiene Sanitasi Petugas Penjamah Makanan Dengan Praktek Higiene Sanitasi Di Unit Instalasi Gizi Rsj Dr Amino Gondohutomo Semarang 2008*. Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia, Vol. 6 No. 1 Tahun 2010.
3. Susilawati, Y. (2014). *Gambaran Perilaku Penjamah Makanan Terhadap Keberadaan Kuman Pada Makanan di Warung Makan Sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwoharjo*. Skripsi. Universitas Respati Yogyakarta.
4. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2013). *Pedoman Penyelenggaraan Makanan di Institusi*.
5. Riyanto, A., & Budiman. (2014). *Kapita Selekta Kuesioner Pengetahuan dan Sikap Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Selemba Medika.
6. Priyoto. (2015). *Perubahan Dalam Perilaku Kesehatan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
7. Augustin, E. (2015). *Gambaran Pengetahuan, Sikap, dan Tindakan Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Di Sekolah Dasar Cipinang Besar Utara Kota Madya Jakarta Timur Tahun 2014*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
8. Djarismawati. et al. (2004). *Pengetahuan dan Perilaku Penjamah tentang Sanitasi Pengolahan Makanan pad Instalasi Gizi Rumah Sakit di Jakarta*. Artikel Media Litbang Kesehatan. Vol. XIV. No. 3 Tahun 2004.
9. Nuraini, P., & Dewi Susanna. (2014). *Karakteristik dan Pengetahuan Penjamah*

Makanan Dengan Perilaku Tentang Higiene Perorangan Pada Proses Pengolahan Makanan Di Katering "X" Jakarta Tahun 2014.

Jurnal Kesehatan masyarakat Universitas Indonesia (2014).