

Pengaruh Media Video Animasi Hygiene dan Sanitasi Makanan Terhadap Pengetahuan dan Sikap Pekerja Industri Rumah Tangga

Urai Ghina Puspita^{1✉}, Selviana², Linda Suwarni³

^{1,2,3}Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Pontianak, Jl. A. Yani, No. 111, Pontianak, Indonesia

Informasi Artikel

Diterima 27-08-2024

Disetujui 13-09-2024

Diterbitkan 30-09-2024

Kata Kunci

Hygiene

Sanitasi Makanan

Media Video

Pengetahuan

Sikap

e-ISSN

2613-9219

Akreditasi Nasional

SINTA 4

Keyword

Hygiene

Food Sanitation

Video Media

Knowledge

Attitude

Corresponding author

222510011@unmuhpnk.ac.id

Abstrak

Latar belakang: Makanan juga disebut sebagai bagian tidak terpisahkan dari kehidupan, menjaga kebersihan dan kesehatan makanan adalah langkah penting untuk melindungi diri dari penyakit dan menjaga kualitas produk makanan pada industri rumah tangga. Hygiene memastikan lingkungan dan makanan tetap bersih, dari tahap pengolahan hingga saat kita menikmatinya. Sanitasi disisi lain berfokus pada pencegahan kontaminasi yang bisa merusak makanan dan kesehatan konsumen. Tujuan penelitian untuk mengetahui pengaruh dari edukasi hygiene dan sanitasi makanan pada industri rumah tangga melalui media berupa video animasi terhadap pengetahuan serta sikap pelaku industri rumah tangga. **Metode:** Menggunakan pre-eksperimental dan desain one group pretest-posttest. Populasi nya adalah seluruh UMKM di Kota Pontianak, dengan sampel 31 orang. Sampel diambil dengan teknik *purposive sampling*. Waktu pelaksanaan yaitu pada bulan Agustus 2024. Analisis data univariat dan bivariat (uji t berpasangan dengan CI 95%). **Hasil:** Analisis bivariat dengan uji t berpasangan memperoleh hasil rata-rata nilai pengetahuan sebelum mendapat edukasi 5.61 dan sesudah diberikan 7.16 (delta mean sebesar 1.54). dengan *p value* < 0.05 dan peningkatan pengetahuan 45.1%. Sikap sebelum diberikan edukasi sebesar 29.1 dan sesudah 38.1 (delta mean sebesar 9.03). dengan *p value* < 0.05 dan peningkatan sikap 61.3%. **Kesimpulan:** Media video edukasi efektif dalam pemberian edukasi hygiene dan sanitasi pada kelompok industri rumah tangga di Kota Pontianak.

Abstract

Background: Food is an inseparable part of life, maintaining food cleanliness and health is an important step to protect oneself from disease and maintain the quality of food products in the home industry. Hygiene ensures that the environment and food remain clean, from the processing stage to when we enjoy it. Sanitation on the other hand focuses on preventing contamination that can damage food and consumer health. The aim of the research is to determine the effect of food hygiene and sanitation education in the home industry through media in the form of animated videos on the knowledge and attitudes of home industry players. **Method:** The method used was pre-experimental and one group pretest-posttest design. The research population was all MSMEs in Pontianak City, with a sample of 31 people. Samples were taken using purposive sampling technique. Implementation time is August 2024. Using univariate and bivariate data analysis (paired t test with 95% CI). **Results:** Bivariate analysis using the paired t test showed that the average knowledge score before being given education was 5.61 and after being given 7.16 (delta mean was 1.54). with a *p value* < 0.05 and an increase in knowledge of 45.1%. Attitudes before being given education were 29.1 and after 38.1 (delta mean 9.03). with *p value* < 0.05 and an increase in attitude of 61.3%. **Conclusion:** Educational video media is effective in providing education about hygiene and sanitation in home industries in Pontianak City.

PENDAHULUAN

Makanan didefinisikan sebagai hal yang tidak terpisahkan dengan aspek kehidupan. Menjaga kebersihan dan kesehatan makanan adalah salah satu langkah penting yang sangat untuk melindungi diri suatu individu atau kelompok dari berbagai penyakit dan menjaga kualitas produk makanan yang dihasilkan pada industri di rumah tangga. Sejalan dengan penelitian Hadi (1), yaitu makanan yang melalui proses pengolahan tetapi tanpa menilai aspek kebersihan di lingkungan maupun makanan nya akan menyebabkan berbagai penyakit seperti keracunan dan dampak lainnya. Dengan melakukan proses pengolahan yang sesuai dengan prosedur kesehatan, yaitu bersih dan aman akan membuat produksi makanan yang sehat dan terbebas dari beberapa indikator yang menyebabkan konsumen mengalami gangguan kesehatan.

Adapun prinsip hygiene dan sanitasi makanan pada industri di rumah tangga dikendalikan oleh 4 faktor utama yang dapat mempengaruhinya. Yaitu seperti faktor makanan, faktor tempat, faktor orang dan faktor perlengkapan (2). Hygiene dan sanitasi makanan pada industri di rumah tangga sangat penting untuk diterapkan selama proses pengolahan atau produksi makanan, karena hal tersebut akan berkaitan dengan kesehatan dan kesakitan.

“Hygiene” dalam bahasa Yunani yang memiliki arti agar selalu sehat dan dan merasa aman, serta seseorang agar tidak terindikasi memiliki suatu penyakit (3). Hygiene selalu memastikan lingkungan dan kondisi makanan tetap terjaga serta bersih, dimulai dari tahap pengolahan atau pembuatan makanan hingga saat kita menikmatinya. Hygiene sanitasi pada makanan dapat didefinisikan sebagai bentuk dari upaya dalam pengendalian faktor penyebab penyakit (4). Sanitasi makanan juga bentuk pencegahan makan yang tidak sesuai syarat pengolahan (5). Sanitasi disisi lain lebih berfokus pada pencegahan kontaminasi yang bisa merusak makanan dan kesehatan para konsumen. Untuk memastikan peralatan masak bersih dan aman, penting untuk memilih peralatan yang sesuai serta memilih alat masak yang memiliki bahan mudah untuk dibersihkan setelah digunakan (6). Selain itu pastikan bahan dari alat pengolahan makanan tidak mudah memberikan reaksi yang tidak diinginkan (7).

Ada upaya untuk meningkatkan nilai pengetahuan dan sikap para pekerja industri di rumah tangga Kota Pontianak terhadap penerapan hygiene dan sanitasi makanan saat proses pengolahan makanan hingga selesai. Yaitu dengan melakukan edukasi menggunakan media elektronik informasi, salah satunya yaitu seperti video animasi. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh zakiah (8), terbukti bahwa media edukasi berupa media video terbukti efektif digunakan dalam proses penyampaian informasi atau edukasi. Karena terdapat media gambar ilustrasi serta suara yang berisikan tentang penjelasan yang jelas pada setiap scene yang ada di video tersebut. Pemberian media visual dan audiovisual terkait materi hygiene dan sanitasi makanan pelaku pekerja kelompok industri di rumah tangga mampu memberikan pemahaman yang menarik dan mudah dipahami oleh pelaku pekerja industri di rumah tangga (9).

Terdapat banyak jumlah UMKM di Kota Pontianak, yaitu mencapai angka 32.400 pelaku UMKM (10).

Berdasarkan data tersebut, penting untuk para pelaku pekerja industri di rumah tangga, untuk meningkatkan nilai pengetahuan serta sikap pelaku pekerja terhadap hygiene dan sanitasi makanan saat melakukan proses pengolahan atau produksi makanan.

Dari uraian tersebut, peneliti ingin mencari tahu dengan melakukan sebuah penelitian. Yaitu tentang pengaruh media video animasi hygiene dan sanitasi makanan terhadap pengetahuan dan sikap pekerja industri rumah tangga di Kota Pontianak.

METODE

Penelitian pra-eksperimental ini menggunakan desain *one group pretest-posttest* dengan target satu kelompok partisipan (pemberian *pretest* dan *posttest*). Subjek pada penelitian adalah sebanyak 31 responden (11), yang terdiri dari pekerja industri rumah tangga (UMKM) di Kota Pontianak. Metode *purposive sampling* juga digunakan, karena sama dengan kriteria penelitian ini. Penelitian dilakukan saat bulan Agustus tahun 2024.

Variabel bebas yaitu pengetahuan pekerja dan sikap pekerja di industri rumah tangga terhadap hygiene dan sanitasi pada industri rumah tangga. Instrumen yang digunakan pada penelitian ini sudah tervaliditas (12-14). Analisis univariat (dalam bentuk persentase) dan bivariat (Uji t berpasangan) dengan tingkat kepercayaan 95% yang digunakan untuk mengukur signifikansi skor pengetahuan dan sikap pekerja industri rumah tangga terhadap hygiene dan sanitasi makanan dengan menggunakan media video animasi, antara sebelum dan sesudah diberikan edukasi. Penelitian ini juga sudah melalui proses tahap kaji etik yang dilakukan oleh Komisi Etik Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah No: 004/KEPK-FIKES/ UM PONTIANAK/ 2024.

HASIL

Penelitian ini melibatkan 31 orang responden pelaku pekerja pada industri rumah tangga di Kota Pontianak. Berdasarkan hasil dari 31 responden diketahui bahwa sebanyak 27 orang responden (87.1%) dengan jenis kelamin perempuan, 19 responden (61.3%) dengan pendidikan terakhir SMA dan 23 responden (74.2%) memiliki penghasilan bulanan sebesar < Rp 2.700.000,00 setiap bulannya.

Tabel 1. Karakteristik Responden

Variabel	n	%
Jenis Kelamin		
- Wanita	27	87.1
- Pria	4	12.9
Pendidikan		
- SMP	2	6.5
- SMA	19	61.3
- Perguruan Tinggi	10	32.2
Pendapatan		
- < Rp 2.700.000,00	23	74.2
- > Rp 2.700.000,00	8	25.8

Tabel 2. Analisis Item Pengetahuan Pre-Test

Soal	Benar		Salah	
	N	%	N	%
Pengertian Sanitasi Makanan	8	25.8	23	74.2
Kepanjangan HSM	14	45.2	17	54.8
Faktor HSM	24	77.4	7	22.6
Pengertian Personal Hygiene	14	45.2	17	54.8
Langkah Pengelolaan Limbah	25	80.6	6	19.4
Upaya Sanitasi Makanan	20	64.5	11	35.5
Prinsip HSM	20	64.5	11	35.5
Langkah Pencegahan Masalah HSM	18	58.1	13	41.9
Tindakan Penegakan Prosedur	17	54.8	14	45.2
Prinsip Kebersihan Lingkungan	14	45.2	17	54.8

Tabel 3. Analisis Item Sikap Pre-Test

Soal	STS		TS		S		SS	
	N	%	N	%	N	%	N	%
Menjaga Kebersihan Makanan	0	0	0	0	8	25.8	23	74.2
Menggunakan APD Lengkap	0	0	0	0	13	41.9	18	58.1
Wajib CTPS	3	9.7	6	19.4	22	71.0	0	0
Memisahkan Bahan Mentah dan Matang	6	19.4	3	9.7	20	64.5	2	6.5
Menjaga Kualitas Makanan	6	19.4	3	9.7	17	54.8	2	6.5
Memantau HSM	0	0	0	0	31	100	0	0
Mengikuti Pelatihan	0	0	6	19.4	24	77.4	1	3.2
Menggunakan Desinfektan	3	9.7	0	0	28	90.3	0	0
Mencegah Kontaminasi	3	9.7	6	19.4	21	67.7	1	3.2
Memisahkan Limbah Sesuai Jenis	1	3.2	2	6.5	28	90.3	0	0

Tabel 4. Analisis Item Pengetahuan Post-Test

Soal	Benar		Salah	
	N	%	N	%
Pengertian Sanitasi Makanan	18	58.1	13	41.9
Kepanjangan HSM	29	93.5	2	6.5
Faktor HSM	27	87.1	4	12.9
Pengertian Personal Hygiene	23	74.2	8	25.8
Langkah Pengelolaan Limbah	26	83.9	5	16.1
Upaya Sanitasi Makanan	14	45.2	17	54.8
Prinsip HSM	26	83.9	5	16.1
Langkah Pencegahan Masalah HSM	23	74.2	8	25.8
Tindakan Penegakan Prosedur	14	45.2	17	54.8
Prinsip Kebersihan Lingkungan	22	71.0	9	29.0

Tabel 5. Analisis Item Sikap Post-Test

Soal	S		SS	
	N	%	N	%
Menjaga Kebersihan Makanan	3	9.7	28	90.3
Menggunakan APD Lengkap	4	12.9	27	87.1
Wajib CTPS	3	9.7	28	90.3
Memisahkan Bahan Mentah dan Matang	4	12.9	27	87.1
Menjaga Kualitas Makanan	5	16.1	26	83.9
Memantau HSM	6	19.4	25	80.6
Mengikuti Pelatihan	10	32.3	21	67.7
Menggunakan Desinfektan	9	29.0	22	71.0
Mencegah Kontaminasi	6	19.4	25	80.6
Memisahkan Limbah Sesuai Jenis	6	19.4	25	80.6

Analisis bivariat dengan uji t berpasangan memperoleh hasil bahwa rata-rata nilai pengetahuan sebelum dilakukan edukasi hygiene dan sanitasi industri rumah tangga menggunakan media video animasi yaitu sebesar 5.61 dan sesudah diberikan sebesar 7.16 (delta mean sebesar 1.54). Pada uji t berpasangan ada perbedaan yang signifikan pada variabel pengetahuan belum edukasi dan sudah edukasi dilakukan edukasi dengan media berupa

video animasi ($p\text{ value} < 0.05$) dengan kenaikan pengetahuan sebesar 45.1%.

Sedangkan pada variabel sikap, diperoleh bahwa rata-rata nilai sebelum dilakukan edukasi hygiene dan sanitasi industri rumah tangga menggunakan media video animasi yaitu sebesar 29.1 dan sesudah diberikan sebesar 38.1 (delta mean sebesar 9.03). Uji t berpasangan ada perbedaan pada variabel sikap pelaku pekerja industri rumah tangga saat edukasi belum dan sudah diberikan edukasi dengan berbentuk media video jenis animasi ($p\text{ value} < 0.05$) dengan kenaikan sikap sebesar 61.3%.

Tabel 6. Hasil Uji t Berpasangan

Variabel	Mean	SD	Delta Mean	$p\text{ value}$
Pengetahuan				
- Sebelum	5.61	1.81	1.54	0.002
- Sesudah	7.16	1.75		
Sikap				
- Sebelum	29.1	1.93	9.03	0.000
- Sesudah	38.1	3.09		

PEMBAHASAN

Hygiene dan sanitasi makanan merupakan aspek penting dalam industri rumah tangga. Terutama bagi usaha mikro, kecil dan tengah (UMKM) yang bergerak pada berbagai bidang di Kota Pontianak. Pelaku pekerja pada industri rumah tangga di Kota Pontianak pada penelitian ini dengan pendidikan terakhir SMP dan SMA (67.8%) ini sejalan dengan penelitian Rios (15), yang mengungkapkan bahwa pendidikan rendah yang dimiliki oleh para pekerja di industri rumah tangga memiliki hipotesis tentang kurangnya keterampilan dan pengetahuan yang dimiliki oleh pekerja tersebut. Pemanfaatan video edukasi dengan jenis "animasi" yang memanfaatkan visual dan audiovisual akan mempermudah para responden untuk memahami isi dari video tersebut. Sejalan dengan penelitian lainnya yang pernah melakukan edukasi dengan menggunakan media elektronik seperti video animasi, diantaranya penelitian yang pernah dilakukan oleh zakiah (8) yang terbukti efektif dalam proses pemberian edukasi kesehatan. Temuan yang dihasilkan pada penelitian ini akan menambah referensi dalam pemberian edukasi dapat dengan menggunakan media seperti video animasi.

Pengetahuan memiliki kategori baik pada penelitian ini sebelum diberikan edukasi memiliki persentase 32.3% dan setelah diberikan edukasi yaitu meningkat menjadi 77.4% responden yang memiliki pengetahuan baik. Hal tersebut membuktikan bahwa benar, proses pemberian edukasi dengan menggunakan media video hygiene dan sanitasi pada industri rumah tangga memiliki pengaruh yang signifikan. Seperti yang diketahui bahwa pengetahuan adalah pemahaman atau kesadaran seseorang terhadap informasi tertentu, termasuk informasi tentang hygiene dan sanitasi makanan. Pengetahuan seseorang dengan kategori baik mengenai praktik kebersihan dan sanitasi yang penting bagi para pelaku usaha UMKM, karena dapat mempengaruhi cara mereka dalam proses produksi dan menangani makanan.

Variabel sikap pada penelitian ini memiliki persentase sebesar 38.7% responden yang memiliki sikap

kategori baik sebelum diberikan edukasi. Dan setelah diberikan edukasi meningkat menjadi 100% atau seluruh responden memiliki sikap baik pada proses industri di rumah tangga. Sikap disisi lain adalah kecenderungan atau respon individu dalam menerima, menilai dan bertindak berdasarkan pengetahuan yang mereka miliki. Sikap yang positif terhadap pentingnya hygiene dan sanitasi akan mendorong penerapan praktik – praktik kebersihan yang lebih baik dalam pengelolaan makanan. Dalam konteks UMKM di Kota Pontianak, baik pengetahuan maupun sikap yang benar sangat diperlukan untuk memastikan bahwa standar kebersihan dan kesehatan pangan terpenuhi, sehingga produk yang dihasilkan aman untuk di konsumsi.

Praktik hygiene yang buruk seperti penggunaan alat yang tidak bersih, kuku tidak bersih atau tidak di potong, tidak melakukan CTPS (Cuci Tangan Pakai Sabun) atau membiarkan bahan makanan terbuka terlalu lama dapat menimbulkan penyebaran kuman di lingkungan industri (16). Pengetahuan tentang hygiene dan sanitasi makanan sangat penting bagi para pekerja di industri rumah tangga untuk memastikan makanan yang diproduksi aman dan tetap berkualitas. Pekerja harus memahami konsep dasar hygiene, seperti pentingnya mencuci tangan sebelum memulai aktivitas proses produksi, setelah menyentuh bahan mentah atau setelah menggunakan toilet. Mereka juga harus mengenal prinsip – prinsip sanitasi, termasuk cara membersihkan dan mendisinfeksi peralatan serta area kerja untuk mencegah kontaminasi silang. Kejadian risiko keracunan meningkat karena mikroba hasil dari kontaminasi silang yang terjadi, selain itu juga praktik hygiene serta sanitasi nya yang tergolong buruk (17). Pengetahuan ini membantu dalam mencegah pertumbuhan mikroorganisme berbahaya yang dapat menyebabkan keracunan makanan dan penyakit lainnya.

Selain pengetahuan, sikap yang tepat juga harus dimiliki oleh pekerja industri rumah tangga dalam menjaga hygiene dan sanitasi makanan. Sikap tanggung jawab dalam menjaga kebersihan diri dan lingkungan kerja merupakan kunci utama untuk memastikan keamanan pangan. Pekerja harus memiliki kesadaran tinggi akan pentingnya hygiene dan sanitasi serta bersedia mematuhi prosedur dan peraturan yang telah diterapkan. Sesuai dengan hasil sebuah penelitian sebelumnya (18), yang mengungkapkan sikap yang dimiliki oleh penjamah makanan akan langsung mempengaruhi praktik hygiene sanitasi sikap penjamah makanan. Sikap proaktif dalam mengidentifikasi potensi bahaya kontaminasi dan mengambil langkah – langkah pencegahan sangat diperlukan untuk meminimalisir risiko terhadap kesehatan konsumen.

Dalam industri rumah tangga, kombinasi antara pengetahuan yang memadai dan sikap yang positif terhadap hygiene dan sanitasi akan menciptakan lingkungan produksi yang aman dan sehat. Pekerja yang memahami pentingnya hygiene dan sanitasi serta menerapkan sikap disiplin dan peduli dalam pekerjaannya akan berkontribusi pada peningkatan kualitas produk makanan yang akan dihasilkan. Selain itu, ini juga akan membuat konsumen tetap menggunakan produk yang dihasilkan. Yang akhirnya akan dapat meningkatkan pertumbuhan dan keberlanjutan usaha tersebut.

Hasil penelitian pada 31 responden UMKM di Kota Pontianak menunjukkan bahwa sebagian besar pelaku usaha

menyadari pentingnya hygiene dan sanitasi dalam menjaga kualitas produk mereka. Namun, penerapan standar yang baik masih bervariasi. Beberapa UMKM telah menerapkan prosedur kebersihan yang memiliki kategori baik, dengan gambaran contoh seperti CTPS, Penggunaan alat pelindung tangan berupa sarung tangan dan selalu menjaga kebersihan area produksi. Namun ada pula yang belum sepenuhnya memahami dan menerapkan praktik yang benar, misalnya dalam hal penyimpanan bahan pangan dan pengelolaan limbah.

Peningkatan praktik hygiene dan sanitasi dikalangan UMKM ini, memerlukan upaya edukasi dan pelatihan yang lebih insentif. Selain itu, pemberian fasilitas pendukung seperti akses air bersih dan peralatan yang memadai juga sangat penting. Dengan demikian, diharapkan kualitas produk pangan dari industri rumah tangga di Kota Pontianak dapat lebih terjaga dari risiko penyebaran penyakit melalui makanan dapat diminimalkan.

KESIMPULAN

Media video edukasi efektif dalam pemberian edukasi tentang hygiene dan sanitasi di industri rumah tangga di Kota Pontianak. Video animasi ini dapat dijadikan alternatif media promosi pada UMKM. Diperlukan pengembangan media video edukasi lainnya yang serupa dalam bentuk video peraga terutama mengenai hygiene dan sanitasi pada industri rumah tangga.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih peneliti kepada Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Riset dan Teknologi, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi yang sudah memberikan biaya pada penelitian ini dalam agenda pendanaan pada tahun 2024. Serta kepada Universitas Muhammadiyah Pontianak yang sudah memfasilitasi dan mendukung pelaksanaan kegiatan ini, dan seluruh UMKM di Kota Pontianak yang ikut berpartisipasi pada penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

1. Hadi BRI, Asih AYP, Syafiuddin A. Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan pada Pedagang Kaki Lima. *Media Kesehat Masy Indones* [Internet]. 2021;20(6):451–62. Available from: <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/mkmi/article/view/40813>
2. Meikawati W, Astuti R S. 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. *J Kesehat Masy Indones* [Internet]. 2010;6:50–64. Available from: <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/jkmi/article/view/190/185>
3. Ariyani ND, Kartika E. Analisis Hygiene dan Sanitasi Makanan Guna Menunjang Mutu Pelayanan Unit Gizi di RS Muhammadiyah Bandung. *J INFOKES-Politeknik Piksi Ganesha* [Internet]. 2021;5(1):74–81. Available from: https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=id&user=Ja5Sm9AAAAAJ&citation_for

- _view=Ja5Sm9AAAAAJ:2osOgNQ5qMEC
4. Fauziah R, Suparmi S. Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Pengetahuan Penjamah Makanan. *Jambura Heal Sport J* [Internet]. 2022;4(1):11–8. Available from: <https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jhsj/article/view/13469/3963>
 5. Andayani H. Hygiene dan Sanitasi Makanan Jajanan. *J Kedokt Nagroe Med* [Internet]. 2020;3(4). Available from: <http://www.jknamed.com/jknamed/article/view/111>
 6. Ismainar H, Harnani Y, Sari NP, Zaman K, Hayana H, Hasmainsi H. Hygiene dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Murid Sekolah Dasar di Kota Pekanbaru, Riau. *J Kesehat Lingkung Indones* [Internet]. 2022;21(1):27–33. Available from: <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/jkli/article/view/39641>
 7. Rauf R. Sanitasi Pangan dan HACCP [Internet]. 1st ed. Yogyakarta: Yogyakarta: Graha Ilmu; 2013. Available from: <https://inlisite.uin-suska.ac.id/opac/detail-opac?id=5543>
 8. Zakiah, Septiyanti, Muhasanah F. pengaruh media video terhadap pengetahuan dan sikap mengenai perilaku hidup bersih dan sehat (PHBS) tatanan rumah tangga masyarakat pesisir di Dusun Lakatong Pulau Kabupaten Takalar. *Wind Public Heal Journal*, [Internet]. 2024;5(3):331–40. Available from: <https://jurnal.fkm.umi.ac.id/index.php/woph/article/view/1883/670>
 9. Khairinia AD, Palupi IR, Prawiningdyah Y. Pengaruh Media Visual Higiene Sanitasi Makanan Terhadap Praktik Higiene Penjamah Makanan Di Kantin Kampus. *JHE (Journal Heal Educ* [Internet]. 2018;3(2):65–74. Available from: <https://journal.unnes.ac.id/sju/jhealhedu/article/view/26303>
 10. Bappeda Kota Pontianak. *UMKM Kota Pontianak Berkembang Pesat* [Internet]. Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Kota Pontianak. 2023. Available from: <https://bappeda.pontianak.go.id/berita/umkm-pontianak-berkembang-pesat>
 11. Kerlinger NF, Howard BL. *Foundations of Behavioral Research*. In: 4th ed. Harcourt Collage; 2000.
 12. Kuswatim FS. Hubungan pengetahuan Hygiene dan Sanitasi makanan dengan perilaku penjamah makanan di kantin UIN Syarif Hidayatullah Jakarta [Internet]. *Repository.Uinjkt.Ac.Id*. Universitas Syarif Hidayatullah Jakarta; 2018. Available from: <http://repository.uinjkt.ac.id/dspace/handle/123456789/53674>
 13. Dewi A. AK. Tingkat Pengetahuan dan Perilaku Penerapan Personal Hygiene Penjamah Makanan Di Pasar Senggol Tabanan tahun 2017 [Internet]. Skripsi; Politeknik Kesehatan Denpasar. Politeknik Kesehatan Denpasar; 2017. Available from: [https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/53674/1/Faras Sabilla Kuswatim - FK.pdf](https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/53674/1/Faras%20Sabilla%20Kuswatim%20-%20FK.pdf)
 14. Andianita YA. Hubungan Antara Pengetahuan dan Sikap Higiene Penjamah Makanan Terhadap Perilaku Higiene Perorangan di Instalasi Gizi RSPAD Gatot Soebroto [Internet]. Skripsi. Universitas Binawan Jakarta; 2022. Available from: [https://repository.binawan.ac.id/2028/1/GIZI-2022-YOLA AFRILLIA ADRIANITA.pdf](https://repository.binawan.ac.id/2028/1/GIZI-2022-YOLA%20AFRILLIA%20ADRIANITA.pdf)
 15. Rios MA, Nery AA. Working and health conditions reported by informal commerce workers. *Textos e Context Enferm*. 2015;24(2):390–8.
 16. Puspaningdyah, Martini, Yuliawati S. Kontaminasi *Staphylococcus aureus* Pada Ikan Asap di Tingkat Produsen dan Penjual di Semarang. *J Kesehat Masy Indones* [Internet]. 2005;2(2):70–6. Available from: <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/jkmi/article/view/395/444#>
 17. Hartini S. Hubungan Tingkat Pengetahuan Hygiene Sanitasi dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Praktik Hygiene Sanitasi (Studi pada PT. Ryan Katering, Jakarta). *Nutr Nutr Res Dev J* [Internet]. 2022;2(2):16–26. Available from: <https://journal.unnes.ac.id/sju/nutrizione/article/view/58466/22418>
 18. Pitri RH, Sugiarto S, Husaini A. Faktor Yang Berhubungan Dengan Praktik Hygiene Penjamah Makanan Di Sekolah Dasar Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Pinang. *J Healthc Technol Med* [Internet]. 2020;6(2):732. Available from: <https://jurnal.uui.ac.id/index.php/JHTM/article/view/979>