

## FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN PERILAKU PENJAMAH MAKANAN DI RESTORAN X KOTA CIREBON TAHUN 2018

Anna Indah Mayasari\*, Ade Heryana\*\*, Devi Angeliana K\*\*, Nayla Kamilia Fithri\*\*

\*) Mahasiswa Kesehatan Masyarakat Universitas Esa Unggul

\*\*\*) Staf Penganjar Kesehatan Masyarakat Universitas Esa Unggul

### ABSTRAK

Tuntutan serta perhatian mengenai kualitas makanan yang dikonsumsi semakin besar. Restoran adalah jenis usaha pangan yang menyediakan makanan dan minuman yang melibatkan pekerja penjamah makanan. Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan dari tahapan persiapan, pengolahan hingga penyajian. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku penjamah makanan di Restoran X Kota Cirebon tahun 2018. Jenis penelitian ini adalah kuantitatif menggunakan desain *Cross Sectional* dengan total sampling sebanyak 54 orang. Instrumen yang digunakan berupa lembar observasi dan kuesioner. Uji Statistik yang digunakan adalah *Chi-square*. Hasil Penelitian didapatkan bahwa variabel pengetahuan berhubungan dengan perilaku penjamah makanan ( $p\text{-value} = 0,036$ ). Sedangkan sikap ( $p\text{-value} = 0,161$ ) dan variabel pengawasan ( $p\text{-value} = 0,430$ ) tidak terdapat hubungan dengan perilaku penjamah makanan. Diharapkan Restoran X Kota Cirebon perlu mengadakan penyuluhan, pelatihan, pergantian personil dalam pengawasan, memberikan teguran lisan dan pemberian *reward* agar penjamah makanan mempunyai perilaku sehat dan benar.

**Kata Kunci** : Perilaku Penjamah Makanan, Pengetahuan, Sikap, Pengawasan

xvi+84 halaman ; 2 gambar ; 15 tabel

**Pustaka** : 51 (2001-2017)

# FACTORS RELATED TO FOOD HANDLING BEHAVIOR AT RESTAURANT X CIREBON 2018

Anna Indah Mayasari\*, Ade Heryana\*\*, Devi Angeliana K\*\*, Nayla Kamilia Fithri\*\*

\*) Student Of Public Health Esa Unggul University

\*\*\*) Public Health Lecture at Esa Unggul University

## ABSTRACT

Increasingly, there are demands and attention about consumable food quality . The restaurant is company that servicing and providing food and beverage involve food handler employee. Food Handler is worker directly touch in with food and equipment from preparation, processing, until presentation. The purpose of this study is to determine the factors related with food handling behavior at restaurant X Cirebon 2018. This study is quantitative research used *Cross Sectional* design with *total sampling* 54 food handler as respondents. The data was collected with observation sheet and questionnaire. Statistical testing used *Chi-square* and the result of this research there is relationship between food handling behavior with knowledge ( $p$ -value=0,036). While attitude ( $p$ -value =0,161), and supervision ( $p$ -value=0,430) are not relations with food handling behavior. Its expected to restaurant X conducted training about safety food, coaching, the rolling responsibility in supervision, give an punishment and reward so that food handler has the healthy and good behavior.

**Key Words** : Food Handling behavior, Knowledge, Attitude, Supervision

xvi+84 pages; 2 pictures ; 15 tables

**Bibliography** : 51 (2001-2017)

## Pendahuluan

Makanan bukan hanya sekedar mengatasi lapar akan tetapi menjadi lebih kompleks sehingga orang-orang lebih selektif dalam menentukan. Pelayanan jasa boga semakin tumbuh berkembang dan beraneka ragam mendorong jasa boga untuk menyediakan selain makanan dan minuman dengan cita rasa yang enak dan harga terjangkau. Menurut Kemenkes (2011) salah satu pelayanan jasa boga adalah restoran. Restoran melayani masyarakat umum dalam menjual, mengolah, serta menyajikan makanan dan minuman sehingga keamanan harus lebih diperhatikan. Keterlibatan manusia sebagai penjamah makanan pada proses kegiatan pengolahan makanan sangat besar. Kontaminasi tubuh manusia pada makanan akibat buruknya hygiene perorangan melalui permukaan kulit, sela kuku, rambut, rongga mulut yang didalamnya mengandung jasad renik dapat membawa

bibit penyakit sehingga menyebabkan keracunan makanan.

Kasus keracunan makanan didunia memiliki angka yang cukup tinggi, menurut Menurut *World Health Organization* (2015) kasus keracunan makanan peringkat tertinggi berada diwilayah Afrika lebih dari 91 juta orang sakit dan 137.000 meninggal, Amerika ada 77 juta orang jatuh sakit dan 9000 kematian pertahun, Mediterania Timur 37.000 meninggal setiap tahunnya dikenakan kontaminasi orang yang terinfeksi diare, demam tifoid dan hepatitis.

Selain itu juga, menurut *Food and Drug Administration* (2016) di Amerika ada 44 juta kasus keracunan makanan setiap tahunnya, 128.000 rawat inap, 3000 kematian disebabkan oleh kontaminasi bakteri *Cryptosporidium* dan Penyakit Hepatitis A setelah kontak pada penjamah makanan yang terinfeksi. Menurut Badan Pengawasan Obat dan Makanan (2017)

angka keracunan nasional di Indonesia menempati peringkat pertama dan salah satu insiden terbanyak yaitu makanan olahan jasa boga (katering, restoran, hotel, kantin) sebanyak 102 orang.

Menurut Mulia (2005) keracunan makanan disebabkan oleh 3 faktor yaitu kimia, fisik dan biologi. Dari ketiga faktor tersebut yang paling dominan adalah faktor biologi. Kontaminasi biologi seperti virus, bakteri dan jamur akibat perilaku hygiene yang buruk dapat menyebabkan keracunan makanan. Perilaku hygiene perorangan disebabkan oleh berbagai faktor yaitu faktor predisposisi (pengetahuan dan sikap), faktor pendukung (pelatihan), dan faktor pendorong (pengawasan) (Notoatmojo, 2010).

Restoran X Kota Cirebon merupakan usaha jasa boga golongan A2 dengan kapasitas pengolahan 100-500 perhari. Jumlah tenaga kerja di Restoran X Kota Cirebon adalah 54 orang. Berdasarkan observasi awal mengacu pada Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa dari 10 karyawan didapatkan 70 % karyawan melakukan perilaku penjamah makanan kurang baik seperti tidak menggunakan alas kaki ke dapur seperti sepatu, tidak menggunakan peralatan khusus seperti penjepit makanan atau sarung sekali pakai (disposal) saat mengambil makanan secara langsung, berbicara saat mengolah makanan atau minuman. Selain itu juga, hasil survei konsumen mengenai kebersihan restoran dengan menggunakan kuesioner dari 13 konsumen didapatkan bahwa 84,61 % konsumen pernah menemukan semut, rambut, potongan kuku dan lain-lain pada makanan serta minuman yang disajikan dan pernah melihat pelayan restoran yang tidak bersih dan sehat seperti merokok, berkuku panjang, batuk, bersin atau meludah.

## Metodologi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Restoran X Kota Cirebon dilaksanakan pada bulan Desember 2017-Januari 2018. Jenis penelitian ini bersifat kuantitatif menggunakan desain *cross sectional*. Pengumpulan data dengan cara menyebarkan kuesioner dan melakukan observasi terstruktur. variabel yang diteliti adalah variabel independen (pengetahuan, sikap, pelatihan dan pengawasan) dan variabel dependen (perilaku penjamah makanan). sampel penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan di Restoran X Kota Cirebon 54 orang.

Pengolahan data dilakukan menggunakan SPSS. Pada analisis univariat dilakukan untuk mendeskripsikan karakteristik penjamah makanan (umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan dan masa kerja), variabel independen (pengetahuan, sikap, pelatihan dan pengawasan) dan variabel dependen (perilaku penjamah makanan). Pada analisis bivariat dilakukan untuk melihat hubungan antara variabel independen dengan variabel dependen. Pada pengolahan data univariat (umur, masa kerja, sikap dan pengawasan) menggunakan uji normalitas *Kolmogorov Smirnov*. Sedangkan pada pengolahan bivariat menggunakan uji *chisquare* untuk melihat hubungan antara variabel independen dan dependen.

## Hasil Penelitian

### 1. Gambaran Karakteristik Penjamah Makanan Di Restoran X Kota Cirebon Tahun 2018

Dari hasil penyebaran kuesioner pada responden, pengkategorian data umur menggunakan uji normalitas yaitu menggunakan nilai median yaitu 25. Jika kategori umur sampel skor < 25 tahun termasuk kedalam kategori "muda" dan skor  $\geq$  25 tahun termasuk kategori "tua". Data jenis kelamin dibagi menjadi 2 yaitu laki-laki dan perempuan. Data tingkat pendidikan penjamah makanan dikategorikan menjadi Sekolah Dasar (SD), Sekolah Menengah Pertama (SMP) dan Sekolah

Menengah Atas (SMA) atau Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). Pengkategorian masa kerja menggunakan nilai median yaitu 3. Jika kategori masa kerja kerja sampel < 3 tahun termasuk kedalam kategori “baru” sedangkan  $\geq 3$  tahun termasuk masa kerja kategori “lama”.

**Tabel. 1**  
**Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden Di Restoran X Kota Cirebon Tahun 2018**

Variabel	n	%
<b>Umur</b>		
Muda	25	48,1
Tua	27	51,9
<b>Jenis Kelamin</b>		
Laki-Laki	22	43,2
Perempuan	30	57,7
<b>Tingkat Pendidikan</b>		
SD	9	17,3
SMP	16	30,8
SMA	27	51,9
<b>Masa Kerja</b>		
Baru	18	34,6
Lama	34	65,4

Berdasarkan tabel 1 diatas dari 52 responden diketahui bahwa proporsi tertinggi umur pada penjamah makanan kategori tua sebanyak 27 orang (51,9%). Pada penjamah makanan dengan jenis kelamin proporsi tertinggi yaitu berjenis kelamin perempuan sebanyak 30 orang (57,7%). Pada penjamah makanan dengan kategori tingkat pendidikan, proporsi tertinggi yaitu SMA/SMK sebanyak 27 orang (51,9%). Pada penjamah makanan kategori masa kerja, proporsi tertinggi masa kerja lama sebanyak 34 orang (65,4%).

## 2. Gambaran Perilaku Penjamah Makanan Di Restoran X Kota Cirebon Tahun 2018

**Tabel. 2**  
**Distribusi Frekuensi Perilaku Penjamah Makanan Di Restoran X Kota Cirebon Tahun 2018**

Variabel	n	%
<b>Perilaku</b>		
Kurang	37	71,2
Baik	15	28,8

Pengkategorian data perilaku menggunakan standar Permenkes No. 1096/Menkes/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga untuk golongan A2, salah satunya tenaga penjamah kategori minimal penilaian adalah 70%. Maka perilaku penjamah makanan dibagi menjadi 2 yaitu perilaku kurang (skor < 70%) dan perilaku baik (skor  $\geq 70\%$ ). Dari tabel diatas diketahui bahwa proporsi tertinggi perilaku penjamah makanan dengan kategori kurang sebanyak 37 orang (71,2%).

## 3. Gambaran Pengetahuan Penjamah Makanan Di Restoran X Kota Cirebon Tahun 2018

**Tabel 3**  
**Distribusi Frekuensi Pengetahuan Penjamah Makanan Di Restoran X Kota Cirebon Tahun 2018**

Variabel	n	%
<b>Pengetahuan</b>		
Kurang	28	53,8
Baik	24	46,2

Pengkategorian data pengetahuan menggunakan acuan dari Arikunto (2009) dengan kategori pengetahuan kurang yaitu skor < 55% sedangkan kategori baik yaitu skor  $\geq 55\%$ . Dari tabel diatas diketahui bahwa proporsi tertinggi pengetahuan penjamah makanan dengan kategori kurang sebanyak 28 orang (53,8%).

**4. Gambaran Sikap Penjamah Makanan Di Restoran X Kota Cirebon Tahun 2018**

**Tabel. 4**  
**Distribusi Frekuensi Sikap Penjamah Makanan Di Restoran X Kota Cirebon Tahun 2018**

Variabel	n	%
<b>Sikap</b>		
Kurang	25	53,8
Baik	27	46,2

Pada Sikap penjamah makanan menggunakan nilai median yaitu 33. Jika kategori sikap penjamah makanan skor < 33 termasuk dalam kategori “kurang” sedangkan skor  $\geq$  33 termasuk dalam kategori “baik”. Dari tabel diatas penjamah makanan diketahui bahwa proporsi tertinggi sikap baik 27 orang (46,2%)

**5. Gambaran Pelatihan Penjamah Makanan Di Restoran X Kota Cirebon Tahun 2018**

**Tabel. 5**  
**Distribusi Frekuensi Pelatihan Penjamah Makanan Di Restoran X Kota Cirebon Tahun 2018**

Variabel	N	%
<b>Pelatihan</b>		
Ya	52	100
Tidak	-	-

Berdasarkan tabel 5 diatas, 52 responden diketahui penjamah makanan yang tidak melakukan pelatihan sebanyak 52 orang (100%).

**6. Gambaran Pengawasan Penjamah Makanan Di Restoran X Kota Cirebon Tahun 2018**

**Tabel. 6**  
**Distribusi Frekuensi Pengawasan Penjamah Makanan Di Restoran X Kota Cirebon Tahun 2018**

Variabel	n	%
<b>Pengawasan</b>		
Kurang	25	48,1
Baik	27	51,9

Pada Pengawasan penjamah makanan menggunakan nilai median yaitu 18. Jika kategori sikap penjamah makanan skor < 18 termasuk dalam kategori “kurang” sedangkan skor  $\geq$  18 termasuk dalam kategori “baik”. Dari tabel diatas responden didapatkan bahwa proporsi tertinggi pengawasan pada penjamah makanan kategori kurang sebanyak 27 orang (51,9%).

**7. Hubungan Pengetahuan Dengan Perilaku Penjamah Makanan di Restoran X Kota Cirebon Tahun 2018**

**Tabel. 7**  
**Analisa Hubungan Pengetahuan Dengan Perilaku Penjamah Makanan Di Restoran X Kota Cirebon Tahun 2018**

Pengetahuan	Perilaku Penjamah Makanan		Penjamah		Total		p-value	OR	(95%CI)
	Kurang		Baik						
	N	%	N	%	N	%			
<b>Kurang</b>	16	57,1	12	42,9	28	100	0,036	0,190	0,046-0,790
<b>Baik</b>	21	87,5	3	12,5	24	100			

Berdasarkan tabel 7 proporsi tertinggi 16 penjamah makanan (57,1%) memiliki pengetahuan kurang, sedangkan 3 penjamah makanan (12,5%) memiliki pengetahuan baik serta perilaku yang baik. Berdasarkan hasil uji statistik didapatkan (p-value = 0,036<0,05) artinya terdapat hubungan antara pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan di Restoran X Kota Cirebon tahun 2018. Nilai OR =0,190 (95% CI =0,046-0,790) artinya

penjamah makanan yang berpengetahuan baik mampu menyebabkan 5,26 kali menjadi perilaku baik dibandingkan penjamah makanan yang berpengetahuan kurang.

**8. Hubungan Sikap Dengan Perilaku Penjamah Makanan di Restoran X Kota Cirebon Tahun 2018**

**Tabel. 8**  
**Analisa Hubungan Sikap Dengan Perilaku Penjamah Makanan Di Restoran X Kota Cirebon Tahun 2018**

Sikap	Perilaku Penjamah Makanan		Penjamah		Total		p-value	OR	(95%CI)
	Kurang		Baik						
	N	%	N	%	N	%			
<b>Kurang</b>	15	60	10	40	25	71,2	0,161	0,341	0,097-1,200
<b>Baik</b>	22	81,5	5	18,5	27	28,8			

Berdasarkan tabel 8 diketahui bahwa proporsi tertinggi 15 penjamah makanan (60%) memiliki sikap kurang serta berperilaku kurang, sedangkan 5 penjamah makanan (18,5%) memiliki sikap baik serta berperilaku baik. Berdasarkan hasil uji statistik didapatkan nilai (p-value 0,161 > 0,05)

yang artinya tidak terdapat hubungan antara sikap dengan perilaku penjamah makanan di restoran X Kota Cirebon tahun 2018. Nilai OR= 0,161 (95% CI =0,097-1,200) termasuk OR protektif (1/0,161 = 6,21). Artinya penjamah makanan yang bersikap baik mampu

menyebabkan 6,21 kali menjadi perilaku baik dibandingkan

penjamah makanan yang bersikap kurang.

## 9. Hubungan Pengawasan Dengan Perilaku Penjamah Makanan di Restoran X Kota Cirebon Tahun 2018

**Tabel. 9**  
**Analisa Hubungan Pengawasan Dengan Perilaku Penjamah Makanan Di Restoran X Kota Cirebon Tahun 2018**

Pengawasan	Perilaku Makanan		Penjamah		Total		p-value	OR	(95%CI)
	Kurang	Baik	N	%	N	%			
<b>Kurang</b>	16	64	9	36	25	100	0,430	0,508	0,150-1,722
<b>Baik</b>	21	77,8	6	22,2	27	100			

Berdasarkan tabel diatas diketahui proporsi tertinggi 16 penjamah makanan (64%) merasa pengawasannya kurang dan memiliki perilaku kurang, sedangkan 6 penjamah makanan (22,2%) merasa pengawasannya baik dan memiliki perilaku baik. Berdasarkan hasil uji statistik didapatkan nilai (p-value 0,430 > 0,05) yang artinya tidak terdapat hubungan antara pengawasan

dengan perilaku penjamah makanan di restoran X Kota Cirebon tahun 2018. Nilai OR= 0,430 (95% CI =0,150-1,722) termasuk OR protektif (1/0,430 = 2,32). Artinya penjamah makanan yang berpengawasan baik menyebabkan 2,32 kali menjadi perilaku baik dibandingkan penjamah makanan yang berpengawasan kurang.

### Pembahasan

#### 1. Gambaran Umum Umur Penjamah Makanan Di Restoran X Kota Cirebon Tahun 2018

Berdasarkan hasil penelitian dari 52 responden di Restoran X Cirebon tahun 2018 didapatkan bahwa proporsi tertinggi penjamah makanan kategori umur tua 27 orang (51,9%) sedangkan proporsi terendah umur penjamah makanan adalah kategori muda 25 orang (48,2%). Hal ini sama dengan penelitian Nuraini (2014) bahwa proporsi tertinggi penjamah makanan yang berumur kategori tua 32 orang (76,2%) sedangkan proporsi terendah penjamah makanan kategori muda 10 orang (23,8%).

Menurut Hoetomo (2005) umur adalah lamanya hidup yang dihitung sejak lahir sampai saat ini dalam satuan waktu. Menurut Undang-undang No. 13 tahun 2003 bahwa batasan usia

seseorang dalam bekerja adalah 18-60 tahun.

Pada teori diatas hasil temuan dilapangan bahwa penjamah makanan berusia muda 16 tahun dan usia tertua yaitu 65 tahun. Menurut Undang-undang No.13 tahun 2003 tentang ketenagakerjaan bahwa usia bekerja dibawah 18 tahun dilarang untuk dipekerjakan, jika memang seorang pengusaha ingin mempekerjakan anak dibawah umur maka maksimum kerja yaitu 3 jam dan dengan persetujuan orang tua wali. Selain itu juga, ditemukan dilapangan bahwa jam kerja penjamah makanan mulai bekerja dari jam 08.00 hingga jam 20.00 (12 jam), hal ini juga tidak sesuai dengan Undang-undang No. 13 tahun 2003 tentang ketenagakerjaan bahwa pengusaha yang mempekerjakan pekerja wajib

melaksanakan ketentuan waktu kerja yaitu 8 jam perhari.

Disarankan bahwa pada proses rekrutmen karyawan pemilik restoran lebih mempertimbangkan kategori usia, selain itu juga dilakukan sistem sifthing agar jam kerja sesuai dan produktivitas kerja karyawan berjalan dengan baik dan lancar.

## **2. Gambaran Umum Jenis Kelamin Penjamah Makanan Di Restoran X Kota Cirebon Tahun 2018**

Berdasarkan hasil penelitian dari 52 responden di Restoran X Kota Cirebon tahun 2018 didapatkan bahwa proporsi tertinggi penjamah makanan yang berjenis kelamin perempuan 30 orang (57,7%) sedangkan proporsi terendah adalah laki-laki 22 orang (43,2%). Hal ini sama dengan penelitian Muna (2016) bahwa proporsi tertinggi penjamah makanan berjenis kelamin perempuan sebanyak 41 orang (63,1%) sedangkan proporsi terendah penjamah makanan berjenis kelamin laki-laki (36,9%).

Menurut Muchlas (2005) jenis kelamin menentukan jenis pekerjaan yang dapat ditanganinya, pada umumnya perempuan memiliki keterampilan yang baik dan melakukan pekerjaan dengan teliti dibandingkan dengan laki-laki.

Sama halnya dengan teori diatas bahwa pada hasil temuan dilapangan pekerja penjamah makanan lebih banyak berjenis kelamin perempuan dikarenakan jenis pekerjaan yang memerlukan keterampilan khusus seperti mengolah serta menyajikan makanan sangat dibutuhkan oleh pemilik restoran. Selain itu juga perempuan lebih teliti dalam hal memesan bahan-bahan makanan yang diolah untuk konsumen dibandingkan dengan laki-laki.

## **3. Gambaran Umum Tingkat Pendidikan Penjamah Makanan Di Restoran X Kota Cirebon Tahun 2018**

Berdasarkan hasil penelitian dari 52 responden di Restoran X Kota Cirebon tahun 2018 didapatkan bahwa proporsi tingkat pendidikan tertinggi penjamah makanan adalah SMA/SMK 27 orang (51,9%) sedangkan proporsi terendah adalah dengan tingkat pendidikan penjamah makanan SD 9 orang (17,3%). Hal ini sama dengan penelitian Mulyani (2013) bahwa penjamah makanan dengan tingkat pendidikan SMA mempunyai proporsi tertinggi 21 orang (50%) sedangkan proporsi terendah adalah SD 4 orang (9,5%).

Menurut Mohamad (2007) Pendidikan adalah suatu usaha atau kegiatan untuk memperoleh pengetahuan yang diharapkan serta dapat mengembangkan diri dengan potensi yang dimiliki. Menurut Kemenristekdikti (2003) bahwa minimal seseorang mengembangkan potensi pada dirinya adalah dengan menempuh jenjang pendidikan wajib belajar 9 tahun yaitu SMP (Sekolah Menengah Pertama). Menurut Arisman (2009) bahwa pendidikan tentang keamanan pangan seharusnya dimulai sedini mungkin, dari pendidikan dasar hingga pendidikan tinggi sehingga kebiasaan sehat dalam menangani atau mengolah makanan yang baik dapat ditanamkan sejak usia dini dan mengakar seumur hidup.

Pada teori diatas berbeda dengan hasil wawancara yang dilakukan dilapangan, umumnya penjamah makanan di Restoran X Kota Cirebon tingkat pendidikan lebih banyak SMA/SMK karena salah satu persyaratan sebagai pegawai minimal SMA/SMK sedangkan untuk pendidikan SMP dan SD dipilih karena mempunyai pengalaman sebelumnya tentang pengolahan makanan. Rata-rata karyawan penjamah makanan yang memiliki tingkat pendidikan SMA/SMK,



pengetahuan yang diperoleh tentang keamanan pangan tidak terlalu mereka pahami, walaupun ada beberapa karyawan yang dulu pernah belajar dibangku sekolah akan tetapi sudah lupa cara mengaplikasikannya. Sedangkan untuk tingkat pendidikan SMP dan SD belum pernah memperoleh pengetahuan tentang keamanan pangan.

Diharapkan untuk restoran X Kota Cirebon dalam mempekerjakan seorang penjamah makanan selain mempunyai pengalaman kerja diperhatikan juga tingkat pendidikannya agar karyawan banyak memiliki pengetahuan tentang makanan.

#### **4. Gambaran Umum Masa Kerja Penjamah Makanan Di Restoran X Kota Cirebon Tahun 2018**

Berdasarkan hasil penelitian dari 52 responden di Restoran X Kota Cirebon tahun 2018 didapatkan bahwa proporsi tertinggi penjamah makanan dengan kategori masa kerja lama 34 orang (65,4%) sedangkan proporsi terendah penjamah makanan yang mempunyai masa kerja baru 18 orang (34,6%). Hal ini sama dengan penelitian Nuraini (2014) bahwa proporsi tertinggi penjamah makanan yang mempunyai masa kerja lama sebanyak 26 orang (54,2%) sedangkan proporsi terendah penjamah makanan yang mempunyai masa kerja baru sebanyak 19 orang (39,6%).

Menurut Mubarak dan Chayatin, (2007) semakin lama seseorang bekerja dan berpengalaman maka semakin terampil dalam melakukan tugas. Penjamah makanan yang telah lama memiliki pengalaman dalam bekerja maka akan lebih luas wawasan serta pengetahuannya terutama dibidang keamanan pangan.

#### **5. Gambaran Umum Perilaku Penjamah Makanan Di Restoran X Kota Cirebon Tahun 2018**

Berdasarkan hasil penelitian dari 52 responden di Restoran X Kota

Cirebon tahun 2018 didapatkan bahwa proporsi perilaku penjamah makanan kategori kurang 37 orang (71,2%) sedangkan perilaku penjamah makanan dengan kategori baik 15 orang (28,8%). Hal ini sama dengan penelitian Lestari (2016) bahwa proporsi tertinggi perilaku penjamah makanan yang kurang 26 orang (68,4%) sedangkan proporsi terendah perilaku penjamah makanan yang baik 12 orang (31,6%).

Hasil observasi perilaku dilapangan selama 3 hari terhadap 15 item penilaian pada penjamah makanan di Restoran X Cirebon didapatkan perilaku yang kurang sesuai dengan persyaratan Permenkes No. 1096/Menkes/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga untuk golongan A2 adalah 52 Penjamah makanan (100%) tidak menggunakan masker, 45 penjamah makanan (86,5%) tidak memakai sarung tangan, 36 penjamah makanan (69,2%) tidak memakai alas kaki seperti sepatu kedap air, 30 penjamah makanan (57,7%) tidak menggunakan celemek, 27 penjamah makanan (51,9%) juga mengobrol.

Menurut Rejeki (2015) Perilaku penjamah makanan atau perilaku personal hygiene pengelolaan makanan merupakan usaha untuk mempertahankan atau memperbaiki kesehatan berkaitan dengan upaya hygiene yang menjamin keamanan dan mencegah terjadinya penyebaran penyakit melalui makanan.

Dari pernyataan diatas dapat disimpulkan bahwa perilaku penjamah makanan di Restoran X Kota Cirebon tahun 2018 masih dalam kategori kurang dan belum memenuhi syarat yang telah ditentukan oleh Permenkes No. 1096/Menkes/PER/VI/2011.

#### **6. Gambaran Umum Pengetahuan Penjamah Makanan Di Restoran X Kota Cirebon Tahun 2018**

Berdasarkan hasil penelitian dari 52 responden di Restoran X Kota Cirebon

tahun 2018 didapatkan bahwa proporsi tertinggi pengetahuan penjamah makanan dengan kategori kurang 28 orang (53,8%) sedangkan proporsi terendah pengetahuan penjamah makanan dengan kategori baik 24 orang (46,2%). Hasil ini sama dengan penelitian Bunga (2016) bahwa proporsi tertinggi pengetahuan penjamah makanan kategori kurang 16 orang (53,3%) sedangkan proporsi terendah pengetahuan penjamah makanan baik 14 orang (46,7%).

Hasil wawancara mengenai pengetahuan penjamah makanan, sebanyak 40 penjamah makanan (76,9%) tidak memahami tentang hal-hal yang perlu diperhatikan dalam personal hygiene, sebanyak 34 penjamah makanan (65,4%) tidak paham tentang manfaat menerapkan personal hygiene dan sebanyak 30 penjamah makanan (57,7%) tidak memahami tentang pengertian personal hygiene.

Menurut Fathonah (2005) tenaga penjamah makanan diharuskan memiliki dasar pengetahuan tentang keamanan makanan karena timbulnya penyakit atau gangguan kesehatan salah satunya dapat diakibatkan tenaga penjamah makanan yang kurang pengetahuan.

Diharapkan ada dinas kesehatan di wilayah restoran X Kota Cirebon tahun 2018 melakukan penyuluhan tentang personal hygiene agar pengetahuan dan wawasan penjamah makanan bertambah.

## **7. Gambaran Umum Sikap Penjamah Makanan Di Restoran X Kota Cirebon Tahun 2018**

Berdasarkan hasil penelitian dari 52 responden di Restoran X Kota Cirebon tahun 2018 didapatkan bahwa proporsi tertinggi sikap penjamah makanan dengan kategori baik 27 orang (51,9%) sedangkan proporsi terendah sikap penjamah makanan dengan kategori kurang 25 orang (48,1%). Hal ini sejalan dengan penelitian Handayani dkk (2015) bahwa proporsi tertinggi

sikap baik 26 (70,27%) sedangkan sikap penjamah makanan kurang 14 orang (33,33%).

Pernyataan sikap penjamah makanan yang paling banyak dipilih dan sesuai dengan pernyataan Permenkes No. 1096/Menkes/PER/VI/2011 tentang hygiene jasa boga adalah 43 Penjamah makanan (82,7%) menyatakan sangat setuju sebelum dan sesudah memegang makanan harus mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir, sebanyak 39 penjamah makanan (75%) menyatakan sangat setuju jika seorang penjamah makanan mempunyai kuku yang bersih dan pendek, sebanyak 29 penjamah makanan (55,8%) menyatakan setuju makanan mandi minimal 2 kali sehari dan menggunakan pelindung kepala saat menangani atau mengolah makanan, sebanyak 28 penjamah makanan (53,8%) menyatakan tidak setuju jika merokok saat menangani dan mengolah makan serta tidak setuju jika menggaruk bagian tubuh saat mengolah atau menangani makan, sebanyak 25 penjamah makanan (48,1%) menyatakan tidak setuju jika mengobrol atau berbicara saat menangani atau mengolah makan, sebanyak 24 penjamah makanan (46,2%) menyatakan setuju menggunakan alat bantu untuk menjamah makanan. Namun sebanyak 21 penjamah makanan (40,4%) menyatakan tidak setuju menggunakan sepatu saat menangani atau mengolah makanan dan Hal ini tidak sesuai pernyataan Permenkes No. 1096/Menkes/PER/VI/2011 tentang hygiene jasa boga bahwa penjamah makanan diharuskan menggunakan sepatu kedap air dalam melakukan proses pengolahan yang baik dan benar.

Dari pernyataan diatas dapat disimpulkan bahwa sikap penjamah makanan di Restoran X Kota Cirebon tahun 2018 dalam kategori baik, akan tetapi pada pernyataan bahwa penggunaan sepatu banyak yang menyatakan sikap negatif dikarenakan fasilitas seperti sepatu belum memenuhi secara merata.

Diharapkan perlu adanya pemenuhan fasilitas sepatu pada penjamah makanan restoran X Kota Cirebon agar karyawan nyaman dan aman dalam bekerja mengolah atau menangani makanan.

#### **8. Gambaran Umum Pelatihan Penjamah Makanan Di Restoran X Kota Cirebon Tahun 2018**

Berdasarkan hasil penelitian pada 52 responden di Restoran X Kota Cirebon tahun 2018 didapatkan bahwa penjamah makanan yang tidak melakukan pelatihan sebanyak 52 orang (100%) dibandingkan dengan yang melakukan pelatihan. Akan tetapi hal ini hanya berbeda sedikit pada penelitian Mulyani (2013) bahwa proporsi tertinggi penjamah makanan yang tidak melakukan pelatihan sebanyak 35 orang (83,3%) sedangkan proporsi terendah yaitu penjamah yang melakukan pelatihan sebanyak 7 orang (16,7%).

Pentingnya pelatihan pada dasarnya diselenggarakan sebagai sarana untuk menghilangkan kondisi saat ini dengan kondisi standar atau kondisi yang diharapkan (Fatmah,2014). Pelatihan yang harus diikuti penjamah makanan menurut Permenkes No. 1096/Menkes/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga untuk golongan A2 adalah HACCP (*Hazard Critical Control Point*) sedangkan untuk pelatihan lainnya menurut Arisman (2009) bisa dengan *training Food Handler* dan kursus higiene sanitasi makanan.

Diharapkan perlu melakukan pelatihan terkait higiene dan sanitasi makanan pada karyawan X Kota Cirebon.

#### **9. Gambaran Umum Pengawasan Penjamah Makanan Di Restoran X Kota Cirebon Tahun 2018**

Berdasarkan hasil penelitian dari 52 responden di Restoran X Kota Cirebon tahun 2018 bahwa didapatkan proporsi pengawasan kategori kurang 25 orang (48,1%) sedangkan proporsi terendah

pengawasan penjamah makanan kategori baik 27 orang (51,9%). Hal ini sama dengan penelitian Nurlatifah (2017) bahwa proporsi tertinggi pengawasan kategori baik sebanyak 25 orang (65,8%) sedangkan proporsi terendah pengawasan dengan kategori kurang sebanyak 13 orang (34,2%).

Pernyataan penjamah makanan mengenai pengawasan yang paling banyak dipilih yaitu sebanyak 21 penjamah makanan (51,9%) selalu diberi pujian jika menerapkan perilaku yang baik seperti memakai APD (Alat Pelindung Diri) lengkap, mencuci tangan dengan benar dan menjaga kebersihan diri, sebanyak 24 penjamah makanan (46,2%) selalu diberi teguran bila merokok, sebanyak 21 penjamah makanan (40,4%) selalu diberikan sanksi atau teguran jika menangani atau mengolah makanan dalam keadaan sakit, sebanyak 21 penjamah makanan (40,4%) sering diberikan teguran oleh atasan jika tidak lengkap dalam memakai celemek, masker, penutup kepala, sarung tangan, baju kerja bersih dan alas kaki). Namun 25 penjamah makanan (48,1%) menyatakan bahwa selama melakukan kegiatan persiapan bahan makanan hingga penyajian jarang diawasi oleh atasan.

Dari hasil wawancara dilapangan bahwa pengawasan penjamah berjalan dengan baik, namun berbeda dengan hasil observasi peneliti dilapangan bahwa pengawasan makanan di restoran X Kota Cirebon hanya diawasi oleh 1 orang pengawas untuk semua jenis kegiatan dan masih terdapat penjamah makanan yaitu bagian pelayan laki-laki didapati merokok saat menangani makanan dan bagian dapur perempuan yang didapati menderita flu masih bekerja saat menangani makanan tidak ditegur oleh atasan. Hal ini tidak sesuai dengan pernyataan Permenkes No. 1096/Menkes/PER/VI/2011 bahwa penjamah makanan tidak diperbolehkan

merokok saat menangani makanan dan penjamah makanan dalam kondisi sakit.

diharapkan pada kegiatan pengawasan dari persiapan bahan makanan mentah hingga menyajikan dilakukan secara terus menerus, jika pengawas hanya terdapat 1 orang dan berhalangan hadir maka perlu ada pergantian penjamah makanan senior.

#### **10. Hubungan Pengetahuan Dengan Perilaku Penjamah Makanan Di Restoran X Kota Cirebon Tahun 2018**

Berdasarkan hasil uji statistik didapatkan nilai ( $p$ -value  $0,036 < 0,05$ ) yang artinya ada hubungan antara pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan di restoran X Kota Cirebon tahun 2018. Nilai OR= 0,190 (95% CI =0,046-0,790) termasuk OR protektif ( $1/0,190 = 5,26$ ). Artinya penjamah makanan yang berpengetahuan baik mampu menyebabkan 5,26 kali menjadi perilaku baik dibandingkan penjamah makanan yang berpengetahuan kurang. Hal ini sejalan dengan penelitian penelitian Inayah (2015) bahwa ada hubungan antara pengetahuan dengan perilaku ( $p$ -value  $0,033 < 0,05$ ).

Menurut Notoatmojo (2010). Pengetahuan akan menimbulkan kesadaran yang pada akhirnya akan menyebabkan orang berperilaku sesuai dengan pengetahuan yang dimilikinya. Suatu tindakan didasari oleh pengetahuan maka perilaku akan bersifat langgeng. Sebaliknya perilaku atau tindakan yang tidak didasari oleh pengetahuan maka kesadaran tidak akan berlangsung lama. Seseorang yang memiliki tingkat pengetahuan tinggi diharapkan dapat berpengaruh terhadap perilaku yang lebih baik, sebaliknya seseorang yang memiliki pengetahuan rendah maka perilaku yang didapat kurang.

Dari hasil observasi dan wawancara diketahui bahwa penjamah makanan lebih banyak yang mempunyai pengetahuan kurang dan mereka belum

banyak mengetahui tentang personal hygiene penjamah makanan sehingga perilaku yang mereka terapkan di restoran X Kota Cirebon mempunyai perilaku yang kurang baik.

diharapkan restoran X Kota Cirebon perlu mengadakan penyuluhan terkait higiene sanitasi makanan untuk menambah pengetahuan dan wawasan pada penjamah makan sehingga terwujud perilaku yang sehat dan benar.

#### **11. Hubungan Sikap Dengan Perilaku Penjamah Makanan Di Restoran X Kota Cirebon Tahun 2018**

Berdasarkan hasil uji statistik didapatkan nilai ( $p$ -value  $0,161 > 0,05$ ) yang artinya tidak terdapat hubungan antara sikap dengan perilaku penjamah makanan di restoran X Kota Cirebon tahun 2018. Hal ini sejalan dengan penelitian Mulyani (2013) bahwa tidak terdapat hubungan antara sikap dengan perilaku penjamah makanan ( $0,562 > 0,05$ ).

Menurut Notoatmojo (2010) Sikap menentukan seseorang dalam berperilaku. Jika sikap seseorang positif pada sesuatu hal maka ia akan memiliki perilaku yang baik, sebaliknya jika sikap seseorang negatif pada sesuatu hal maka ia akan memiliki perilaku yang tidak baik juga.

Pada penelitian ini tidak semua gambaran sikap berhubungan dengan perilaku, karena sikap yang dikemukakan tidak tercermin dengan perilaku yang memungkinkan dapat disebabkan oleh responden yang merepon jawaban dari kuesioner yang ada, sehingga cenderung untuk memberikan jawaban yang diharapkan.

hasil observasi yang dilakukan peneliti bahwa perilaku penjamah makanan masih dalam kategori kurang dan hal ini bisa disebabkan oleh faktor lain salah satunya yaitu penggunaan fasilitas pendukung penjamah makanan yang belum merata dimiliki oleh karyawan penjamah makanan.

Diharapkan restoran X Kota Cirebon perlu menambah fasilitas penjamah makanan yang belum dimiliki oleh tenaga penjamah makanan seperti sepatu, masker, celemek dan lainnya agar terwujud perilaku yang sehat dan benar.

## 12. Hubungan Pengawasan Dengan Perilaku Penjamah Makanan Di Restoran X Kota Cirebon Tahun 2018

Berdasarkan hasil uji statistik didapatkan nilai ( $p$ -value  $0,430 > 0,05$ ) yang artinya tidak terdapat hubungan antara pengawasan dengan perilaku penjamah makanan di restoran X Kota Cirebon tahun 2018. Hal ini sejalan dengan penelitian Oktarina (2016) bahwa tidak terdapat hubungan antara pengawasan dengan perilaku penjamah makanan ( $p$ -value  $0,940 > 0,05$ ).

Menurut Notoatmojo (2010) pengawasan adalah suatu proses untuk mengukur pelaksanaan kegiatan suatu program yang selanjutnya memberikan pengarahan-pengarahan sehingga tujuan yang telah ditetapkan dapat tercapai. Menurut Siagian (2010) kegiatan perlu dilakukan oleh atasan atau penanggung jawab secara terus menerus agar kesalahan-kesalahan yang ditemukan dilapangan dapat diperbaiki dan kesalahan tidak terjadi berulang. Kegiatan pengawasan yang dilakukan pada tenaga kerja penjamah makanan meliputi kegiatan pengawasan bahan makanan, proses pengolahan, penyimpanan makanan, pengangkutan makanan, penyimpanan makanan, pengangkutan makanan, penyajian makanan, pencucian alat hingga sanitasi lingkungan.

Dari hasil wawancara diketahui pengawasan penjamah makanan dalam kategori baik dilihat dari banyaknya responden yang menjawab selalu dan sering tentang pengawasan oleh atasan terkait higiene sanitasi makanan. Akan tetapi berbeda dengan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti bahwa pengawas yang bertugas memantau pada

proses kegiatan dari pengorderan bahan makanan mentah, pengolahan hingga penyajian tidak ada yang menggantikan jika pengawas berhalangan hadir sehingga kegiatan pengawasan tidak dapat dilakukan. Selain itu, masih ditemui juga penjamah makanan yang berperilaku kurang baik tidak diberi teguran oleh atasan.

Agar kegiatan pengawasan berjalan dengan lancar dan baik maka dibutuhkan pengganti penjamah makanan yang mengerti akan pengawasan higiene sanitasi makanan seperti karyawan penjamah makanan senior. Selain itu juga diharapkan restoran X Kota Cirebon menerapkan teguran atau sanksi berupa lisan maupun tulisan dan *reward*.

## Kesimpulan dan Saran

### 1. Kesimpulan

Karakteristik penjamah makanan di restoran X Kota Cirebon tahun 2018 bahwa proporsi tertinggi umur pada penjamah makanan kategori tua sebanyak 27 orang (51,9%). Pada penjamah makanan dengan jenis kelamin proporsi tertinggi yaitu berjenis kelamin perempuan sebanyak 30 orang (57,7%). Pada penjamah makanan dengan kategori tingkat pendidikan, proporsi tertinggi yaitu SMA/SMK sebanyak 27 orang (51,9%). Pada penjamah makanan kategori masa kerja, proporsi tertinggi masa kerja lama sebanyak 34 orang (65,4%). Proporsi tertinggi Perilaku kurang penjamah makanan di restoran X Kota Cirebon tahun 2018 37 orang (71,2%). Proporsi tertinggi Pengetahuan penjamah makanan di restoran X Kota Cirebon tahun 2018 kategori kurang 28 orang (53,8%). Proporsi tertinggi Sikap baik penjamah makanan di restoran X Kota Cirebon tahun 2018 27 orang (51,9%). Pelatihan penjamah makanan X Kota Cirebon tahun 2018 bahwa penjamah makanan yang tidak melakukan pelatihan 52 orang (100%). Proporsi tertinggi Pengawasan baik penjamah makanan X Kota Cirebon

tahun 2018 adalah 27 orang (51,9%). Terdapat hubungan antara pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan di restoran X Kota Cirebon tahun 2018. Nilai OR= 0,190 (95% CI =0,046-0,790) termasuk OR protektif ( $1/0,190 = 5,26$ ). Artinya penjamah makanan yang berpengetahuan baik mampu menyebabkan 5,26 kali menjadi perilaku baik dibandingkan penjamah makanan yang berpengetahuan kurang. Sedangkan sikap dan pengawasan tidak terdapat hubungan dengan perilaku penjamah makanan.

## 2. Saran

Restoran X Kota Cirebon perlu mengadakan penyuluhan, pelatihan, pergantian personil dalam pengawasan, memberikan teguran lisan dan pemberian *reward* agar penjamah makanan mempunyai perilaku sehat dan benar.

## Daftar Pustaka

- Arisman. (2009). *Buku Ajar Ilmu Gizi Keracunan Makanan*. Jakarta: Kedokteran EGC.
- Badan Pengawasan Obat Dan Makanan. (2016). *Sentra Informasi Keracunan (SIKER) Nasional* <http://ik.pom.go.id/v2016/> diakses pada tanggal 22 agustus 2017
- Bunga, Anggita. (2016). *Faktor-Faktor Personal Hygiene Penjamah Makanan Dalam Mengelola Makanan Di RS "X"* <http://digilib.esaunggul.ac.id/UEU-Undergraduate-201431284/8820/hubungan-karakteristik-individu-dengan-personal-higiene-penjamah-makanan> diakses pada tanggal 13 september 2017
- Fathonah, Siti.(2005). *Higiene dan Sanitasi Makanan*. Semarang : UNNES Press
- Fatmah. (2014). *Teori dan Penerapan Media Komunikasi, Informasi dan Edukasi Gizi*. Jakarta: Erlangga
- Food and Drug Administration*.(2016). *Foodborne Illness: What You Need To Know* <https://www.fda.gov/Food/FoodborneIllnessContaminants/FoodborneIllnessesNeedToKnow/default.htm> diakses pada tanggal 17 november 2017
- Handayani, A. dkk. (2015). *Faktor yang mempengaruhi perilaku penjamah makanan dalam penerapan cara pengolahan pangan yang baik pada industri Rumah Tangga di Kabupaten Karangasem* <http://erepo.unud.ac.id/8412/> diunduh tanggal 22 Agustus 2017
- Hoetomo.(2005). *Kamus Lengkap Bahasa Indonesia*. Jakarta: Mitra Pelajar
- Inayah. (2015). *Hubungan Pengetahuan Dan Sanitasi Makanan Terhadap Sikap Dan Perilaku Penjamah Makanan Di Kantin Universitas Tanjungpura* <http://jurnal.untan.ac.id/index.php/jfk/article/view/21527> diunduh tanggal 15 september
- Kementerian Riset Teknologi Dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia.(2003). *Undang-Undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Indonesia*. <http://kelembagaan.ristekdikti.go.id/index.php/undang-undang/> diakses tanggal 27 Februari 2018
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga* <http://hukor.kemkes.go.id/hukor/permenkes/2011> diunduh pada tanggal 22 agustus 2017
- Kementrian Perindustrian Republik Indonesia.(2003). *Undang-Undang Republik Indonesia No.13 Tahun 2003 Tentang Ketenagakerjaan*. [http://www.kemenperin.go.id/kompensi/UU\\_13\\_2003.pdf](http://www.kemenperin.go.id/kompensi/UU_13_2003.pdf) diunduh

- pada tanggal 23 februari 2018 jam 23.00
- Lestari, Nyimas Widya Ayu. (2016). *Hubungan Karakteristik Individu Dengan Perilaku Hygiene Penjamah Makanan Dan Evaluasi Sanitasi Kantin Universitas Esa Unggul*. Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia. Jakarta
- Mohamad, Ali .(2007). *Ilmu dan Aplikasi Pendidikan Cetakan Pertama*. Bandung: PT. Imperial
- Mubarak dan Chayatin .(2007). *Promosi Kesehatan*. Yogyakarta : Graha Ilmu
- Muchlas, Makmuri. (2008). *Perilaku Organisasi*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Mulia, Ricki. (2005). *Kesehatan Lingkungan*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Mulyani, Roza. (2013). *Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan perilaku hygiene pada pengolah makanan di Instalasi Gizi RSUDAM Propinsi Lampung Tahun 2013*. <http://ejurnal.poltekkes-tjk.ac.id/index.php/JKEP/article/view/309> diunduh tanggal 31 Agustus 2017
- Muna, Laila Nailul. (2016). *Analisis Pengetahuan, Sikap Dan Praktik Tentang Keamanan Pangan Penjamah Makanan Kantin Didalam Kampus Institut Pertanian Bogor* <http://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/87056/1/I16lnm.pdf> diunduh tanggal 31 agustus 2017
- Notoatmojo, Soekidjo. (2010). *Ilmu Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta
- Nuraini, Putri. (2014). *Karakteristik Dan Pengetahuan Penjamah Makanan Dengan Perilaku Tentang Higiene Perorangan Pada Proses Pengolahan Makanan Di Katering X jakarta Tahun 2014*. <http://www.lib.ui.ac.id/naskahringkas/2016-05/S55272-Putri%20Nuraini%20Kurnia%20Ma> diunduh tanggal 12 september 2017
- Oktarina, Tengku Indah. (2016). *Faktor-faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku Penjamah Makanan Dalam Penerapan Higiene Perorangan Di Instalasi Gizi RSUP Dr. M. Djamil Padang Tahun 2016* <http://scholar.unand.ac.id/id/eprint/12357> diakses tanggal 31 agustus 2017
- Rejeki, Sri. (2015). *Sanitasi, Hygiene dan Kesehatan & Keselamatan (K3)*. Bandung: Rekayasa Sains.
- Siagian, Sondang P. (2010). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Bumi Aksara
- World Health Organization. 2015. *Highlights of the report by WHO region*. <http://www.who.int/mediacentre/news/releases/2015/foodborne-disease-estimates/en/> diunduh pada tanggal 22 agustus 2017

