



Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Citaringgul Kabupaten Bogor

Hygiene and Sanitation of Food Handlers in Citaringgul Village, Bogor Regency

Vira Tazkia Mubarakah*, Kahar

¹ Jurusan Kesehatan Lingkungan, Poltekkes Kemenkes Bandung, Cimahi – Indonesia

*Corresponding author, contact: (viratazkiamubarakah@gmail.com)

Abstract

Background: Based on the BPOM RI report in 2020, there were 45 extraordinary food poisoning events (KLB KP). In addition, food poisoning outbreaks in Bogor Regency occurred 5 times in 2019, with a total of 141 cases in various villages. **Aims:** to determine the description of sanitary hygiene of food handlers in Citaringgul Village, Bogor Regency. **Methods:** This research method is descriptive. The population and sample in this study were 8 food handlers, and this study used univariate analysis. Information was obtained from food handlers and made observations in the area around food handlers to see firsthand the environmental conditions of food handlers and how food handlers process food. **Results:** Food Handler stands were 6 Food Handlers in the good category with a percentage of 75%. And 2 Food Handlers in the sufficient category with a percentage of 25%, so that the results of all aspects of observation are classified as good. In the respondent's knowledge category, there were 5 respondents in the good category with a percentage of 63%, and 3 respondents in the sufficient category with a percentage of 37%, so that the knowledge aspect was classified as good. In the respondent's attitude category, it is dominated by the good attitude category with a percentage of 75%. And there are 2 frequencies in the very good category with a percentage of 25%, so that the attitude category is classified as good. In the behavior category, the results obtained were 6 respondents in the good category with a percentage of 75% and 2 respondents in the sufficient category with a percentage of 25%. **Conclusion:** aspect of the Food Handler is classified as good so that the recommendations are that it needs to be improved on components that have not met the requirements.

Key Messages:

- The use of detergent when cleaning equipment must be ensured.
- Food should not be served uncovered.

Access this article online



Quick Response Code

Copyright (c) 2024 Authors.

Received: 12 July 2023
Accepted: 07 September 2023

DOI: 10.56303/jdik.v2i1.135



This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License

1. Pendahuluan

Menurut Departemen Kesehatan Republik Indonesia penjamah makanan yaitu seseorang yang langsung berhubungan dengan makanan serta peralatan dimulai dari persiapan, sampai pada tahap penyajian. Sanitasi makanan adalah suatu usaha pencegahan untuk menghindari bahaya yang akan mengganggu kesehatan, mulai pada makanan minuman tersebut diproduksi, pada proses pengolahan, tahap penyimpanan, serta pada tahap pengangkutan sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi masyarakat (Oktafani, 2019).

Pengolahan makanan merupakan suatu metode atau teknik yang dilakukan untuk mengubah bahan belum matang menjadi makanan atau bentuk lainnya yang dapat segera untuk dikonsumsi oleh manusia. Mulai pada tahap persiapan pengolahan makanan seperti mempersiapkan peralatan memasak, memilih bahan makanan yang akan dimasak hingga pada tahap proses pembuatan sampai makanan siap untuk disajikan (Dela, Budiman dan Eka, 2022).

Data Profil Dinas Kesehatan Kota Bogor menyebutkan bahwa pada tahun 2021 terjadi lonjakan kasus diare yaitu sebanyak 19.000 kasus, sedangkan pada tahun 2020 memiliki 18.751 kasus, sehingga terjadi lonjakan kasus diare di Kota Bogor. Kasus diare umumnya dapat terjadi oleh faktor makanan serta minuman yang terkontaminasi virus, bakteri, atau parasit. Data jumlah Stand di kelurahan Citaringgul Kabupaten Bogor yaitu terdapat 8 stand, dan masing-masing warung terdapat 1 penjamah makanan sehingga data jumlah karyawan Penjamah Makanan yaitu berjumlah 8 penjamah.

Pemilihan lokasi penelitian penjamah makanan di Kelurahan Citaringgul Kabupaten Bogor karena peneliti melihat adanya beberapa faktor yang belum memenuhi syarat, seperti melihat penjamah tidak memakai sarung tangan dan pada saat mengolah makanan penjamah terlihat tidak mencuci tangannya dahulu serta menjajakan dan membungkus makanan dalam keadaan terbuka. Selain itu, beberapa penjamah tidak mencuci peralatan dengan baik dan tidak mengeringkan peralatan setelah dicuci mengenakan lap kering, penjamah juga terlihat meniup plastik untuk memasukan es batu dan serbuk es. Hal tersebut merupakan faktor risiko yang dapat mengakibatkan terjadinya kontaminasi terhadap makanan. Dari adanya permasalahan penjamah makanan sehingga peneliti memilih lokasi tersebut untuk mengetahui bagaimana gambaran hygiene dan sanitasi pada penjamah makanan di Kelurahan Citaringgul Kabupaten Bogor.

Selain itu, KLB keracunan makanan di Kabupaten Bogor terjadi 5 kali pada tahun 2019, dengan total 141 kasus pada berbagai kelurahan. Hal ini mungkin dapat terjadi akibat dari proses pada pengolahan makanan yang tidak hygiene dan tidak berdasarkan standar kesehatan serta kurangnya pengetahuan tentang hygiene sanitasi makanan. Peneliti bertujuan untuk mengetahui gambaran hygiene sanitasi penjamah makanan meliputi sanitasi peralatan, sanitasi penyajian, pengetahuan penjamah, sikap penjamah serta perilaku penjamah di Kelurahan Citaringgul Kabupaten Bogor.

2. Metode

Penelitian ini bersifat deskriptif, yaitu peneliti bermaksud melihat gambaran hygiene sanitasi pada penjamah makanan di Kelurahan Citaringgul Kabupaten Bogor Tahun 2023. Lokasi pada penelitian ini yaitu di Kelurahan Citaringgul Kabupaten Bogor. Waktu yang digunakan dilaksanakan pada tanggal 13 Januari- 25 Mei Tahun 2023. Populasi dalam penelitian ini adalah penjamah makanan di Kelurahan Citaringgul Kabupaten Bogor yang berjumlah 8 penjamah. Sampel penelitian ini adalah seluruh populasi yaitu 8 penjamah makanan. Teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah total sampling, yaitu teknik pengambilan sampel dimana jumlah sampel sama dengan jumlah populasi. Alat pengumpul data pada penelitian ini yaitu lembar kuesioner, lembar observasi, serta kamera menggunakan teknik wawancara, observasi, serta dokumentasi. Pengolahan data dalam penelitian ini menggunakan SPSS, dimana seluruh data yang sudah dihasilkan disusun dan dirapikan kemudian data di *entry* kedalam SPSS. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu menggunakan analisis univariat.

Stand yang masuk dalam kategori baik dimana tempat penjamah makanan tersebut dalam kondisi yang baik dan hamper seluruhnya telah memenuhi syarat, pada stand dengan kategori cukup yaitu tempat penjamah yang sebagian besarnya sudah memenuhi syarat namun masih ada beberapa yang belum memenuhi syarat, pada stand dengan kategori kurang dimana tempat penjamah sebagian besarnya belum memenuhi syarat. Pada variabel pengetahuan, dan perilaku penjamah makanan dengan kategori baik maka penjamah tersebut sudah mengetahui tentang higiene sanitasi makanan dan sudah menerapkannya, pada penjamah dengan kategori cukup yaitu penjamah yang sebagian besarnya sudah mengetahui mengenai higiene sanitasi makanan dan sudah menerapkannya pada beberapa aspek, pada penjamah dengan kategori kurang yaitu penjamah yang sebagian besarnya belum mengetahui tentang higiene sanitasi makanan dan masih banyaknya aspek higiene sanitasi makanan yang belum diterapkan. Pada penilaian sikap dengan kategori sangat baik menandakan seluruh sikap penjamah makanan sudah memenuhi syarat. Hal tersebut dapat terlihat melalui hasil dari lembar kuesioner dan observasi yang dilakukan.

3. Hasil

Higieine dan sanitasi stand penjamah makanan menunjukkan, terdapat 6 stand pada kategori baik dengan presentase 75% dan 2 stand dalam kategori cukup dengan presentase 25% (Tabel 1).

Tabel 1. Hasil Kategori Observasi 8 Stand Penjamah Makanan Tahun 2023

Kategori	Frekuensi	%
Baik (>80%)	6	75
Cukup (60%-80%)	2	25
Kurang (<60%)	0	0
Total	8	100

Sumber: Data Primer, 2023.

Pengetahuan responden menunjukkan kategori pengetahuan 5 responden tergolong dalam kategori baik dengan presentase 63%, dan 3 responden pada kategori cukup dengan presentase 37%. Pada kategori sikap responden menunjukkan didominasi oleh kategori sikap baik dengan presentase 75% dan terdapat 2 responden yang masuk kedalam kategori sangat baik dengan presentase 25%. Aspek perilaku menunjukkan, adanya 6 responden dalam kategori baik dengan presentase 75% dan 2 responden dalam kategori cukup dengan presentase 25% (Tabel 2).

Tabel 2. Hasil Kategori Tingkat Pengetahuan Responden

Variabel	Frekuensi	%
Pengetahuan		
Baik (>80%)	5	63
Cukup (60%-80%)	3	37
Kurang (<60%)	0	0
Sikap		
Sangat Baik (76%-100%)	2	25
Baik (51%-75%)	6	75

Variabel	Frekuensi	%
Kurang Baik (26%-50%)	0	0
Sangat Kurang Baik (0-25%)	0	0
Perilaku		
Baik (>80%)	6	75
Cukup (60%-80%)	2	25
Kurang (<60%)	0	0
Total	8	100

Sumber: Data Primer, 2023.

4. Pembahasan

Observasi Penjamah Makanan

Hasil observasi Penjamah Makanan, terdapat beberapa aspek yang tidak memenuhi syarat yaitu :

Aspek peralatan penjamah terlihat masih adanya penjamah yang tidak menggunakan sabun cuci saat mencuci peralatan setelah digunakan. Dimana penjamah mencuci peralatan yang telah digunakan hanya menggunakan air yang mengalir tanpa menggunakan sabun cuci. Pada penjamah stand 3, 4 dan 5 terlihat tidak mencuci peralatan menggunakan sabun, penjamah tersebut hanya memastikan kebersihan alat sepiantas saja tanpa memperdulikan secara pasti mengenai kebersihan dari noda makanan yang ada pada alat tersebut. Selain itu, peralatan yang telah dicuci tidak dikeringkan. Sedangkan, pada ke 5 stand lainnya terlihat mencuci dengan air yang mengalir dan sabun selain itu penjamah memastikan tidak adanya noda makanan yang menempel pada alat tersebut. Jika peralatan dicuci tanpa menggunakan sabun maka lemak sulit dilarutkan, sehingga kemungkinan lemak masih tersisa karena lemak yang menempel tersebut tidak bersih sempurna sehingga dapat menimbulkan aroma tidak sedap. Selain itu, di stand 3, 5, 6 dan 7 terlihat tidak mengeringkan peralatan yang sudah dicuci menggunakan kain lap kering. Hal tersebut dapat menyebabkan terjadinya kontaminasi bakteri *E. coli* yang dapat mengganggu kesehatan.

Menurut Depkes (2016), Teknik mencuci yang benar dapat memberikan hasil yang salah satunya yaitu penggunaan sabun untuk menghilangkan lemak yang masih menempel pada peralatan. (Marisdayana, Harahap, dan Yosefin, 2017), bilangan mikroorganisme di peralatan makanan dapat dipengaruhi oleh faktor saat proses pencucian alat. Hal ini telah dibuktikan oleh Arifin and Wijayanti (2019), penelitiannya menyatakan bahwa adanya hubungan teknik pencucian peralatan makan dengan kontaminasi bakteri *E. coli* dimana peralatan makan yang dicuci dengan teknik pencucian yang buruk 4,9 kali lebih memiliki risiko meningkatnya angka bakteri.

Aspek penyajian penjamah terlihat adanya penjamah yang menjajakan makanan dan membungkus makanan dalam keadaan terbuka, baik saat pembeli makan ditempat maupun saat akan dibawa pulang bungkus yang diberikan tetap pada wadah yang sama tanpa tutup. Terlihat pada stand 1, 3, 4, 5, 6 dan 7 dimana stand tersebut menjual berbagai jenis gorengan, takoyaki, sereal, dan lainnya dalam kondisi terbuka. Selain itu, pada stand 3, 5, 6 dan 7 makanan dibungkus menggunakan mika yang sudah dipotong menjadi dua sehingga tidak memiliki tutup dan saat pembeli akan membawa pulang makanan tersebut tetap dibungkus pada wadah yang sama sehingga makanan dibawa dalam keadaan terbuka. Pada stand 3, 5, dan 7 juga penjamah terkadang meniup plastik. Hal itu merupakan faktor risiko terjadinya kontaminasi pada makanan dimana dikhawatirkan adanya debu atau kotoran yang menempel pada makanan tersebut sehingga saat dikonsumsi terus menerus oleh konsumen memicu terjadinya

gangguan pada kesehatan. Selain itu, jika meniup alat makan dikhawatirkan bakteri pada mulut berpindah pada makanan salah satunya seperti bakteri *Streptococcus* yang dapat menyebabkan infeksi pada saluran pernafasan ataupun tenggorokan.

Menurut (Kurniadi, Saam dan Afandi, 2013), Kontaminasi bakteri *E.coli* mempengaruhi persyaratan pada penyajian makanan, penyajian makanan adalah makanan yang sudah siap konsumsi dengan prinsip penyajian makanan dimana tempat penyajian tidak kotor dan tidak terbuka serta cara pengambilan makanan menggunakan peralatan yang tidak kotor dan kering. Hal ini telah dibuktikan oleh (Susanna, Indrawani dan Zakianis, 2010), penelitian tersebut mengenai kontaminasi bakteri *E.Coli* terhadap makanan pedagang kaki lima di daerah Depok, Jawa Barat menyatakan menyajikan makanan dalam kondisi tidak terbuka lebih protektif terhadap terjadinya kontaminasi *E.coli* dalam makanan.

Aspek Pengetahuan Penjamah

Pada kategori pengetahuan, terdapat 5 responden dalam kategori baik dengan presentase 63%, dan 3 responden pada kategori cukup dengan presentase 37%. Sehingga aspek pengetahuan masuk kedalam kategori baik, hal ini dapat dikarenakan adanya faktor usia pada penjamah dimana hasil penelitian ini penjamah makanan sebagian besar terdapat direntang umur 20-30 tahun yaitu sebanyak 4 penjamah, sehingga faktor tersebut dapat menyebabkan hasil dari kategori pengetahuan penjamah makanan tergolong sudah baik.

Faktor kedua yaitu pendidikan, dalam penelitian ini terdapat 1 penjamah dengan Pendidikan S1, 4 penjamah dengan Pendidikan SMA/SMK, 2 penjamah dengan Pendidikan SMP dan 1 Penjamah dengan Pendidikan SD. Penjamah dengan Pendidikan terakhir S1 dan SMA/SMK terdapat pada kategori baik sedangkan penjamah dengan pendidikan terakhir SMP dan SD terdapat pada kategori cukup.

Menurut Lissalmi (2021), tindakan seseorang terbentuk pada pengetahuan atau kognitif. Beberapa faktor yang dapat mempengaruhi pengetahuan yaitu pertama umur, semakin bertambah usia akan semakin berkembang juga daya tangkap dan pola pikirnya, hingga pengetahuan yang di peroleh semakin membaik. Faktor kedua yaitu pendidikan, dimana seseorang lebih mudah menerima informasi dengan semakin tingginya pendidikan.

Penelitian yang dilakukan oleh (Sadia, Sakung dan Rismawati, 2020), menyatakan semakin tinggi pengetahuan responden semakin baik upaya dalam menjaga kesehatan dan kebersihan makanan. Berdasarkan hasil dari analisis data oleh (Putra dan Podo, 2017), didapatkan hasil dimana adanya hubungan yang signifikan antara umur terhadap pengetahuan. Penelitian (Damayanti dan Sofyan, 2022), juga menyebutkan adanya hubungan antara tingkat pendidikan dengan tingkat pengetahuan dimana pengetahuan yang dimiliki seseorang semakin tinggi bersamaan dengan semakin tingginya tingkat pendidikannya.

Aspek Sikap Penjamah

Pada kategori sikap responden didominasi oleh kategori sikap baik dengan presentase 75%. Dan terdapat 2 frekuensi yang masuk kedalam kategori sangat baik dengan presentase 25%. Aspek sikap penjamah dapat dipengaruhi oleh masa kerja. Pada penelitian ini lama kerja Penjamah Makanan didominasi pada 1-5 tahun, sehingga penjamah makanan di Kelurahan Citaringgul Kabupten Bogor sudah cukup berpengalaman dan dapat mempengaruhi hasil sikap yang baik dimana hal tersebut akan memberikan dampak yang baik juga terhadap higiene sanitasi pengolahan makanan. Pengalaman kerja yang sudah dimiliki oleh setiap masing-masing penjamah rata-rata sudah bekerja lebih dari 1 tahun maka berpengaruh terhadap sikap penjamah yang sebagian besarnya masuk kedalam kategori baik. Selain itu, hal tersebut juga dapat disebabkan karena adanya faktor pengetahuan yang baik, dimana pada

penelitian ini tingkat pengetahuan penjamah masuk kedalam kategori baik sehingga dapat berdampak terhadap sikap penjamah.

Sikap penjamah makanan pada keamanan adalah suatu kemampuan untuk menerapkan dalam pengolahan makanan terkait dari penanganan makanan. Sikap suatu reaksi dari seseorang terhadap suatu stimulus ataupun objek. Sikap dalam tindakannya mengacu pada pengalaman akan diikuti atau tidaknya tindakan. (Aspiani and Rustiawan, 2020).

Sesuai dari penelitian yang dilakukan (Kumeang, Tewal dan Sendow, 2019), menyebutkan Sikap penjamah makanan yang telah baik dipengaruhi oleh pengalaman dan kebiasaan bekerja dalam waktu yang tidak sebentar. Penelitian (Sadia, Sakung dan Rismawati, 2020), menyebutkan bahwa penjual makanan dalam mendukung hygiene dan sanitasi berpengaruh pada makanan. Selain itu, penelitian ini sesuai dengan pernyataan (Nofiyanti, W. dan Lusina, 2015), menyebutkan batin dalam bentuk sikap diperoleh dari subjek terhadap objek yang telah diketahuinya. Sehingga jika pengetahuan baik maka memiliki sikap yang baik juga.

Aspek Perilaku Penjamah

Pada kategori perilaku terdapat 6 responden dalam kategori baik dengan presentase 75%, dan 2 responden pada kategori cukup dengan presentase 50%. Dari hasil yang sudah didapatkan dapat dilihat bahwa aspek perilaku penjamah masuk dalam kategori baik. Hal tersebut memiliki hasil yang sama dengan tingkat pengetahuan penjamah. Sehingga, pada penelitian ini didapatkan hasil adanya korelasi atau hubungan antara pengetahuan penjamah dengan aspek perilaku penjamah makanan.

Teori Lawrence Green yaitu perilaku dapat dipengaruhi oleh pengetahuan. Pengetahuan menyebabkan orang berperilaku sesuai dengan pengetahuan yang dimilikinya karena ditimbulkan dari kesadaran. Dan pengetahuan dilakukan terus menerus dengan informasi baru sehingga pengetahuan meningkat dan menjadi kontrol seseorang untuk berperilaku baik. Hal tersebut sesuai pada penelitian (Mulyani, 2014), menyebutkan adanya hubungan antara pengetahuan terhadap perilaku hygiene. Pada penelitian tersebut mengatakan bahwa pengetahuan memiliki hubungan dengan aspek perilaku penjamah.

5. Kesimpulan

Berdasarkan hasil disimpulkan bahwa pada aspek peralatan penjamah sudah tergolong baik. Pada aspek penyajian penjamah tergolong sudah baik. Aspek pengetahuan penjamah tergolong baik. Aspek sikap Penjamah Makanan tergolong baik. Dan pada aspek perilaku tergolong sudah baik.

Saran atau rekomendasi yang dapat diberikan yaitu, mencuci peralatan yang telah digunakan menggunakan sabun serta air bersih yang mengalir untuk mencuci peralatan masak serta alat makan serta mengeringkan peralatan setelah dicuci menggunakan kain atau lap yang kering. Disarankan menggunakan bungkus yang tertutup saat pembeli akan membawa pulang makanan dan menutup makanan saat makanan jajanan dijajakan serta tidak meniup bungkus makanan. Disarankan agar diadakannya penyuluhan dan pendampingan dari pihak puskesmas kepada setiap penjamah agar mengetahui hygiene dan sanitasi pengolahan makanan yang baik dan sesuai. Adanya pengawasan, peraturan dan prosedur agar penjamah makanan dapat menjaga sikap dan perilaku yang lebih baik. Serta penjamah disarankan untuk menggunakan celemek dan penutup kepala terkecuali kepada penjamah yang menggunakan hijab, tangan dicuci tiap kali akan menangani makanan, jika tangan tidak dicuci setidaknya menggunakan sarung tangan khusus untuk mengolah makanan yang rutin diganti setiap waktu ketika sudah digunakan atau sudah dilepas.

Pendanaan: Penelitian ini tidak menerima pendanaan eksternal

Ucapan Terima kasih: Terima kasih kepada Ketua Yayasan wilayah Kelurahan Citaringgul yang telah memberikan izin penelitian. Terima kasih kepada Orang Tua, terutama teruntuk mamah saya yang telah memberikan banyak dukungan secara moril maupun materil serta doa restunya. Kepada kakak dan adik saya serta teman-teman saya yang selalu memberi semangat dan dukungan dalam penelitian ini.

Konflik Kepentingan: Penulis menyatakan tidak ada konflik kepentingan

Daftar Pustaka

- Arifin Muhammad, H. and Yuni, W. (2019) 'Higiene dan Sanitasi Makanan Penjamah Makanan Sekolah Dasar dan Madrasah Ibtidaiyah', *Higeia Journal of Public Health Research And Development*, 3, p. 442-453.
- Aspiani, M. and Rustiawan, A. (2020) 'Hubungan Pengetahuan, Sikap Penjamah Makanan dan Fasilitas Sanitasi terhadap Keamanan Pangan di Rumah Makan Kawasan Wisata Kuliner Pantai Depok Kabupaten Bantul 2019', *University Research Colloquium*, pp. 1-8.
- Damayanti, M. and Sofyan, O. (2022) 'Hubungan Tingkat Pendidikan Terhadap Tingkat Pengetahuan Masyarakat di Dusun Sumberan Sedayu Bantul Tentang Pencegahan Covid-19 Bulan Januari 2021', *Majalah Farmaseutik*, 18(2), pp. 220-226.
- Dela, Budiman and Eka (2022) 'Studi Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan Dalam Pengolahan Makanan di Rumah Makan Pogaian Beach Desa Tomini Kecamatan Tomini Kabupaten Parigi Moutong', *Jurnal Kolaboratif Sains*, 5, p. 155-158.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia (2016).
- Kumeang, N.C., Tewel, B. and Sendow, G.M. (2019) 'Pengaruh Pengalaman Kerja, Komunikasi Dan Sikap Terhadap Kinerja Karyawan Pada Rumah Makan Padang Di Manado the Effect of Work Experience, Communication and Attitudes on Employee Performance At Padang Restaurant in Manado', *Jurnal EMBA*, 7(3), pp. 2929-2938.
- Kurniadi, Y., Saam, Z. and Afandi, D. (2014) 'Faktor Kontaminasi Bakteri *E. coli* Pada Makanan Jajanan Dilingkungan Penjamah Makanan Sekolah Dasar Wilayah Kecamatan Bangkinang', *Jurnal Ilmu Lingkungan*, 7, p. 28-37.
- Lissalmi, A., Puteri Ade, D. and Yusmardiansyah (2021) 'Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makan', 2, p. 26-35.
- Marisdayana, R., Harahap, P.S. and Yosefin, H. (2017) 'Teknik Pencucian Alat Makan, Personal Hygiene Terhadap Kontaminasi Bakteri Pada Alat Makan', *Jurnal Endurance*, 2(3), p. 376.
- Mulyani, R. (2014) 'Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Higiene Pengolahan Makanan', *Jurnal Keperawatan*, 10, p. 6-12.
- Nofiyanti, A.L., W., D.W.S.R. and Lusina, S.E. (2015) 'Hubungan antara Pengetahuan dan Sikap', *Jurnal Majority Universitas Lampung*, 4(8), pp. 161-166.
- Oktafani s, R.A. (2019) 'An Overview Of Food Hygiene And Sanitation In Campus C Canteens Universitas Airlangga Surabaya', *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 11(2), p. 158. 158-164.
- Profil Dinas Kesehatan Kota Bogor Tahun 2021

- Putra, A.W.S. and Podo, Y. (2017) 'Faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat pengetahuan masyarakat dalam mitigasi bencana alam tanah longsor', *Urecol 6th*, pp. 305–314.
- Sadia, N.I., Sakung, H.J. and Rismawati, N. (2020) 'Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Penjual Jajanan dengan Higiene Sanitasi Makanan yang Dijajakan Disekolah Dasar di Palu Barat', *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 622, pp. 186–192.
- Susanna, D., Indrawani, Y.M. and Zakianis (2010) 'Kontaminasi Bakteri Escherichia coli pada Makanan Pedagang Kaki Lima di Sepanjang Jalan Margonda Depok , Jawa Barat Escherichia coli Contamination in Street Vendor ' s Food at Jalan Margonda', *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*, 5(3), pp. 110–115.